

gorenje

**Хлебopечкa
Нан пеші
Bread maker**



BM 900 WS

Руководство по эксплуатации	RUS
Пайдалану жөнiндегi басшылық	KK
Instruction manual	GB

RU	Руководство по эксплуатации	02
KK	Пайдалану жөніндегі басшылық.....	12
GB	Instruction manual	22

Важные предупреждения

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

1. Перед использованием электроприбора ознакомьтесь и в дальнейшем соблюдайте основные меры предосторожности, приведенные ниже.
2. Сохраните инструкцию по эксплуатации, гарантийный лист, чек и по возможности коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен только для личного, а не коммерческого использования!
4. Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическими параметрами сети.
5. Извлеките вилку из розетки, если прибор не используется, перед заменой деталей, перед очисткой, а также при возникновении неисправностей. Перед этим выключите прибор. Тяните за вилку, а не за шнур.
6. Для защиты детей от опасностей, связанных с электроприборами, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. При выборе места для установки прибора позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступ к прибору и чтобы шнур питания не свисал со столешницы.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на предмет повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается ремонтировать прибор самостоятельно! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
9. Не используйте прибор с поврежденной вилкой. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены поврежденной вилки на равноценную новую.
10. Храните прибор и шнур питания вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых предметов и т. п.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра! Выключайте прибор, когда вы им не пользуетесь, даже на очень короткий период.
12. Используйте только оригинальные принадлежности.
13. Не используйте прибор вне помещения.
14. Не погружайте прибор в воду и другую жидкость, а также не допускайте их попадания на прибор. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. При попадании жидкости или влаги в прибор немедленно извлеките вилку из розетки. Не прикасайтесь к воде на приборе.
16. Прибор предназначен только для использования по назначению, которое указано в заводской табличке на приборе.
17. Не подключайте прибор к поврежденной розетке.
18. Не прикасайтесь к движущимся и вращающимся частям прибора.
19. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки.
20. Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под

присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.

21. Не позволяйте детям играть с прибором.
22. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
23. При извлечении не стучите по форме для выпечки и ее краям, так как это может привести к повреждению формы для выпечки.
24. Не помещайте в прибор металлическую фольгу и другие материалы. Опасность возгорания или короткого замыкания!
25. Не накрывайте прибор полотенцем и другими материалами, так как это препятствует свободному выходу тепла и пара из прибора. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может стать причиной пожара.
26. Во избежание опасной ситуации не подключайте прибор к внешнему таймеру или системе удаленного управления.
27. Уровень шума: $L_c < 68$ дБ (А)

Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

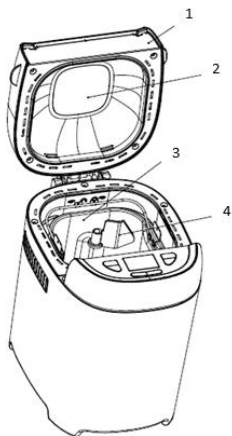
Директива определяет действующие во всех странах ЕС требования к сбору и обращению с отходами электрического и электронного оборудования.

Перед первым использованием

Проверьте форму для выпечки и очистите камеру для выпечки. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Смажьте форму маслом и поместите в печь прогреться на 10 минут. Снова очистите форму. Установите месильную лопасть на ось в форме для выпечки. Проветрите помещение при появлении запаха.

ФУНКЦИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Описание прибора



1. Крышка
2. Смотровое окошко
3. Форма для выпечки
4. Месильная лопасть
5. Мерная ложка
6. Мерный стакан
7. Крюк

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Графика панели управления может быть изменена без предварительного уведомления.)



1. Индикация выбранной программы
2. Длительность программы

Старт/Стоп

Запуск и остановка выбранной программы.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **START/STOP** один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, и начнут мигать две точки на дисплее времени, после этого начнется выполнение программы. После запуска программы все кнопки, кроме кнопки **START/STOP**, неактивны.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP** примерно 2 секунды. После того как раздастся звуковой сигнал, программа выключится.

Функция «Пауза»

Если после запуска программы нажать кнопку **START/STOP**, выполнение программы приостановится, но настройка сохранится в памяти прибора, и на дисплее будет мигать время программы. Чтобы возобновить выполнение программы, нажмите на кнопку **START/STOP**, или через 10 минут выполнение программы возобновится автоматически.

Меню (Menu)

Кнопка выбора программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). Если кнопку нажать и удерживать, на дисплее будут циклически меняться 13 программ. Выберите программу. Ниже описаны 13 программ меню.

1. **Обычный хлеб (Basic)** Замешивание и подъем теста, выпекание обычного хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
2. **Быстрая выпечка (Quick)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба за более короткое время, чем на программе «Обычный хлеб». Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
3. **Французская выпечка (French)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба при более продолжительном подъеме. Хлеб, испеченный в этом режиме, имеет более хрустящую корочку и пышный мякиш.
4. **Экспресс (Ultra fast)** Замешивание, подъем теста, выпекание хлеба за очень короткое время. Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и грубее, чем хлеб, приготовленный на программе «Быстрая выпечка».
5. **Цельнозерновой хлеб (Whole wheat)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, так как это может ухудшить качество выпечки.
6. **Торт (Cake)** Замешивание, подъем теста и выпекание с использованием соды или разрыхлителя.
7. **Тесто (Dough)** Замешивание и подъем без выпекания. Выньте тесто и используйте для выпекания булочек, пиццы и т. д.
8. **Выпекание (Bake)** Только выпекание без замешивания и подъема. Также используется для продолжительного выпекания с вашими настройками.
9. **Сэндвич (Sandwich)** Замешивание и подъем теста, выпекание тостового хлеба. Выпекание хлеба с пышным мякишем и тонкой корочкой.
10. **Джем (Jam)** Приготовление варенья и джемов. Перед тем как положить фрукты в форму для выпечки, порежьте их на кубики.
11. **Замешивание (Kneading)** Смешивание муки и остальных ингредиентов.
12. **Безглютеновая выпечка (Gluten free)** Замешивание и подъем теста, выпекание безглютенового хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
13. **Домашний хлеб (Home made)** Позволяет задать собственные параметры для этапов замешивания, подъема, выпекания и подогрева.

Продолжительность отдельных этапов

KNEAD1 (ЗАМЕШИВАНИЕ 1)	0-25 минут
RISE1 (ПОДЪЕМ 1)	0-40 минут
KNEAD2 (ЗАМЕШИВАНИЕ 2)	0-25 минут
RISE2 (ПОДЪЕМ 2)	0-35 минут
RISE3 (ПОДЪЕМ 3)	0-60 минут
BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)	0-80 минут
KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)	0-60 минут

Для программы Home Made (Домашний хлеб)

- a) Нажмите кнопку **Setting** (Настройка) один раз, на дисплее появится надпись **KNEAD1** (ЗАМЕШИВАНИЕ 1). Кнопкой **Time** (Время) установите время и кнопкой **Setting** (Настройка) подтвердите его.
- b) Нажмите кнопку **Setting** (Настройка) для следующего шага, на дисплее появится надпись **RISE1** (ПОДЪЕМ 1). Кнопкой **Time** (Время) установите время. Если кнопку **Time** (Время) удерживать, время будет меняться быстрее. Кнопкой **Setting** (Настройка) подтвердите время.

- c) Таким же образом установите остальные шаги. После установки всех шагов нажмите кнопку **START/STOP** для выхода из настроек.
- d) Нажмите кнопку **START/STOP** еще раз, чтобы запустить работу.

Примечание. Настройки можно сохранить в памяти устройства и использовать в следующий раз.

Продолжительность отдельных этапов для программы Home Made (Домашний хлеб)

Этап	Время по умолчанию	Диапазон времени
KNEAD1 (ЗАМЕШИВАНИЕ 1)	0:11	0:06-0:46
RISE1 (ПОДЪЕМ 1)	0:30	0:00-1:30
KNEAD2 (ЗАМЕШИВАНИЕ 2)	0:10	0:05-0:45
RISE2 (ПОДЪЕМ 2)	0:20	0:05-1:35
RISE3 (ПОДЪЕМ 3)	0:40	0:00-1:30
BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)	1:05	0:00-1:20
KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)	1:00	0:00-1:00

Цвет (Color)

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: **светлый (LIGHT)**, **средний (MEDIUM)** или **темный (DARK)**.

Буханка (Loaf)

Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки. Общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки.

Отсрочка старта (Delay)

Если вы хотите, чтобы прибор начал работать позднее, установите отсрочку старта кнопкой **Time** (Время).

Нажимая на кнопку **Time** (Время), установите время, когда хлеб должен быть готов. Время отсрочки должно включать продолжительность программы приготовления, то есть, когда время отсрочки истечет, хлеб будет готов. Сначала выберите программу и цвет хлеба. Затем кнопкой **Time** (Время) установите время отсрочки старта. Каждое нажатие на кнопку добавляет 10 минут. Максимальное время отсрочки старта составляет 13 часов.

Например, текущее время 20.30, и вы хотите, чтобы хлеб был испечен к 7.00 утра следующего дня. Время отсрочки старта должно составлять 10 часов 30 минут. Выберите программу, цвет, размер буханки и затем нажимайте кнопку **Time** (Время), пока на дисплее не установится время 10:30. Активируйте отсрочку старта нажатием на кнопку **START/STOP**. На дисплее мигают точки, и производится обратный отсчет времени. В 7.00 утра вас будет ждать свежий горячий хлеб. Если сразу не извлечь хлеб из хлебопечи, он будет подогреваться еще в течение 1 часа.

Примечание. При программировании отсрочки старта не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

ПОДОГРЕВ

В течение часа после завершения выпекания хлеб может автоматически подогреваться, чтобы не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, сначала выключите программу кнопкой **START/STOP**.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба произошло отключение электропитания, выполнение программы продолжится автоматически, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **START/STOP**. Если питание отсутствует больше 10 минут, настройки в памяти прибора не сохраняются. Поэтому из формы для выпечки необходимо извлечь старые ингредиенты, положить новые и перезапустить хлебопечь. Однако, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **START/STOP**.

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

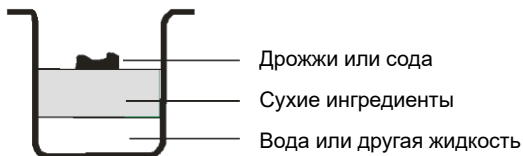
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплом или очень холодном помещении, может отличаться по размеру. Рекомендуемый диапазон комнатной температуры — от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**HHH**», температура внутри хлебопечи очень высокая. В этом случае остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**LLL**» (кроме программы «Выпекание» и «Джем»), температура внутри хлебопечи очень низкая (постоянно раздается звуковой сигнал). Нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы вернуться к настройкам хлебопечи по умолчанию и выключить звуковой сигнал. Затем выберите программу **BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)**, чтобы быстро нагреть рабочую камеру хлебопечи. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Температура в хлебопечи может быть ниже комнатной, если хлебопечь некоторое время стояла в прохладном месте (например, в комнате с кондиционером, кладовой), а затем ее перенесли в помещение с обычной комнатной температурой.
3. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**Err**», значит неисправен температурный датчик. Обратитесь в сервисный центр.

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите и зафиксируйте месильную лопасть. Чтобы тесто не прилипало к месильной лопасти и чтобы после выпечки было легко отделить лопасть от хлеба, перед установкой смажьте лопасть термостойким маргарином.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Рекомендуется сначала залить воду и другие жидкости, затем добавить сахар, соль и муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.



Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей указано в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку и засыпьте в нее дрожжи, следя, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью и солью.
4. Аккуратно закройте крышку хлебопечи и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **Menu**, выберите программу.

6. Кнопкой **Color** выберите цвет корочки.
7. Кнопкой **Loaf** выберите размер буханки (700 или 900 г).
8. Кнопкой **Time** установите отсрочку старта. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите сразу запустить хлебопечь.
9. Для запуска прибора нажмите кнопку **START/STOP**.
10. После завершения выполнения программ **BASIC (ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ)**, **QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)**, **FRENCH (ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА)**, **ULTRA FAST (ЭКСПРЕСС)**, **WHOLE WHEAT (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ)**, **SAKE (ТОРТ)**, **DOUGH (ТЕСТО)**, **BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)**, **JAM (ДЖЕМ)**, **KNEADING (ЗАМЕШИВАНИЕ)**, **GLUTEN FREE (БЕЗГЛУТЕНОВАЯ ВЫПЕЧКА)**, **HOME MADE (ДОМАШНИЙ ХЛЕБ)** раздается 10 звуковых сигналов. Чтобы завершить программу и извлечь хлеб, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **START/STOP**. Откройте крышку, с помощью прихваток поверните форму для выпечки против часовой стрелки и выньте ее из прибора.
Внимание! Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны.
11. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
12. Переверните форму для выпечки на решетку или чистый кухонный стол и затем осторожно встряхивайте, пока хлеб не выпадет.
13. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно 20 минут. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или ножом для хлеба, а не ножом для фруктов или обычным кухонным ножом, так как хлеб может потерять форму.
14. Если в момент завершения программы не выключить прибор кнопкой **START/STOP**, хлеб будет автоматически подогриваться в течение часа, а затем раздастся 10 звуковых сигналов.
15. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпекания.

Примечание. Перед нарезкой хлеба извлеките из него месильную лопасть с помощью крюка. Хлеб горячий, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание. Если вы не съели весь хлеб, рекомендуется хранить его в герметичном пластиковом пакете или в хлебнице. При комнатной температуре хлеб хранится три дня. Для более длительного хранения упакуйте хлеб в пластиковый пакет или емкость и поставьте в холодильник. При таком хранении хлеб годен 10 дней. Срок хранения хлеба, испеченного дома, меньше срока хранения хлеба, купленного в магазине.

Устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб поднимается, а затем оседает.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л., используйте более холодную жидкость. • Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Увеличьте количество муки на 1-2 ст. л., используйте свежую муку подходящего типа. • Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб поднимается слишком высоко.	<ul style="list-style-type: none"> • Много дрожжей. • Много муки или мука неправильного типа. • Мало соли или ее забыли добавить. • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ч. л., используйте более холодную жидкость. • Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Уменьшите количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Уменьшите количество муки на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб недостаточно поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> • Мало дрожжей. • Старые дрожжи или неподходящий тип дрожжей. • Много или мало жидкости. • Крышка была открыта во время подъема теста. • Использован неправильный тип муки или старая мука. • Добавленная жидкость была слишком холодная или горячая. • Не добавлен сахар. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте количество воды или молока на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Увеличьте количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Используйте свежую муку подходящего типа. • Увеличьте количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб низкий и тяжелый.		<ul style="list-style-type: none"> • Используйте свежую муку подходящего типа. • Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Корочка слишком светлая.		<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л.
Хлеб не испекся.		<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте электропитание, выберите правильные настройки.
Хлеб перепечен.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Выберите правильные настройки.

Смесь не перемешивается.		<ul style="list-style-type: none"> • Правильно установите форму для выпечки и месильную лопасть на вал.
Поправки на большую высоту над уровнем моря.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество сахара или меда на ½ ч. л. • Уменьшите количество дрожжей на ⅙-¼ ч. л.
Хлеб не подошел.	<ul style="list-style-type: none"> • Забыли добавить дрожжи или добавили старые или заплесневелые дрожжи. • Действие дрожжей слабое из-за контакта с солью или горячими ингредиентами. • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи следует использовать в течение 48 часов после открывания упаковки. Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. • Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале, а дрожжи в конце. • Ингредиенты должны быть теплыми.
Цельнозерновой хлеб получился низкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально для цельнозернового хлеба; это хлеб имеет более плотную текстуру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Для более легкой текстуры используйте 50% количества цельнозерновой муки, от указанного в рецепте.
Верхушка цельнозернового хлеба неровная и с трещинами.	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально для цельнозернового хлеба, приготовленного в вашей хлебопечи; действие глютена в ходе замеса, подъема и выпекания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте программу «Быстрая выпечка цельнозернового хлеба» с сокращенным временем подъема теста. • Внешний вид не влияет на вкус и качество хлеба.
В середине хлеба большая дырка или на хлебе потрескавшаяся корочка.	<ul style="list-style-type: none"> • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале. • При использовании функции «Отсрочка старта» убедитесь, что дрожжи в середине емкости.
Хлеб плотный, с комочками.	<ul style="list-style-type: none"> • Много жидкости. • Мало дрожжей. • Много муки. • Старые ингредиенты или неподходящий тип муки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество жидкости на 1-2 ст. л. Точно отмеряйте ингредиенты. • Увеличивайте количество дрожжей на ¼ ч. л. за один раз. • Уменьшите количество муки. • Используйте свежие ингредиенты.
Хлеб влажный, с дырками.	<ul style="list-style-type: none"> • Много жидкости. • Не добавили соль. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмеряйте ингредиенты. • При высокой влажности добавляйте меньше жидкости. • В зависимости от партии мука может по-разному впитывать воду.
Под корочкой образовался воздушный пузырь.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто плохо перемешано. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это иногда случается. Если это часто повторяется, добавьте 1 ст. л. жидкости.

<p>При нажатии на кнопку START/STOP на дисплее отображается «Н:НН».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку START/STOP и отключите прибор от электросети. Выньте форму для выпечки и оставьте крышку открытой, чтобы прибор охладился.
--	--	--

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. Быстрая выпечка

Быстрая выпечка изготавливается с добавлением разрыхлителя или соды, которые становятся активны под действием тепла и жидкости. Для достижения высокого качества быстрой выпечки рекомендуется сначала налить жидкость на дно формы для выпечки, а сверху добавить сухие ингредиенты. На начальной стадии замеса теста для быстрой выпечки сухие ингредиенты могут собираться комочками в углах формы. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отсоедините прибор от электросети.

1. **Форма для выпечки** Протирайте внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. **Месильная лопасть** Если не удается снять месильную лопасть с вала, налейте в форму для выпечки воду и оставьте замачиваться на некоторое время.
3. **Крышка и смотровое окошко** Очищайте крышку и прибор изнутри и снаружи влажной тканью.

Данный прибор соответствует директивам ЕС по подавлению радиопомех и безопасности низковольтного оборудования изготовлен с соблюдением действующих требований в области безопасности.

Окружающая среда

Изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды.

Гарантия и сервис

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки Gorenje в вашей стране (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Если такая служба в вашей стране отсутствует, обращайтесь в местную торговую организацию Gorenje или сервисный центр Gorenje.

Только для личного использования!



Импортер: ООО «Горень БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Маңызды ескертулер

Аспапты қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

1. Электрлік аспапты қолдануды бастамас бұрын төменде берілген негізгі сақтық шараларымен танысып шығыңыз және болашақта орындаңыз.
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепіл парағын, чекті және мүмкіндігінше ішкі қаптамасы бар қорапты сақтап қойыңыз!
3. Аспап коммерциялық қолдануға емес, тек жеке қолдануға ғана арналған.
4. Аспапты электр желісіне жалғамас бұрын зауыттық жапсырмада көрсетілген кернеудің желінің нақты параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
5. Егер аспап қолданылмайтын болса, бөлшектерді ауыстыруды, тазалауды бастамас бұрын, сонымен қатар ақаулар туындаған кезде ашаны розеткадан ажыратыңыз. Оның алдында аспапты өшіріңіз. Шнурдан емес, ашадан тартыңыз.
6. Балаларды электрлік аспапқа байланысты қауіптерден қорғау үшін оларды аспаптың жанында қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты орнатуға арналған жерді таңдау кезінде балалардың аспапқа қатынай алмауын және қорек шнурының үстел бетінен салбырап тұрмауын қадағалаңыз.
7. Аспап пен шнурдың бүлінбеуін жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Бүлінулер болған кезде аспапты қолдануға тыйым салынады.
8. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады! Авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласыңыз.
9. Ашасы бүлінген аспапты қолданбаңыз. Бүлінген ашаны бірдей жаңасына ауыстыру үшін авторлық құқығы бар сервис орталығына жүгініңіз.
10. Аспап пен қорек шнурын жылу көзінен, тікелей түсетін күн сәулесінен, ылғалдан, өткір заттардан және т.б. алыста ұстаңыз.
11. Жұмыс жасап тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты қолданбасаңыз, тіпті өте қысқа уақытқа болса да, оны сөндіріп қойыңыз.
12. Тек түпнұсқа керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
13. Аспапты бөлмеден тыс қолданбаңыз.
14. Аспапты суға немесе басқа да сұйықтыққа батырмаңыз, сонымен қатар сұйықтықтың аспапқа тиюіне жол бермеңіз. Аспапты дымқыл немесе су қолмен ұстауға тыйым салынады.
15. Аспапқа дымқыл немесе су тиген кезде тез арада ашаны розеткадан ажыратыңыз. Аспаптағы суға қолыңызды тигізбеңіз.
16. Аспап орның зауыттық жапсырмасында көрсетілген мақсатына сай қолдануға ғана арналған.
17. Аспапты бүлінген розеткаға қоспаңыз.
18. Аспаптың қозғалып және айналып тұрған бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.
19. Ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Тұтқалар мен батырмаларды қолданыңыз.
20. Аспапты 8 жастан асқан балалардың және физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектелген немесе білімі немесе тәжірибесі

жетіспейтін адамдардың қандай да бір тұлғалардың қарауында болған немесе аспапты қауіпсіз қолдану жөніндегі нұсқауларды алған және оны пайдалануға байланысты қауіптерді түсінген жағдайларда ғана қолдануына болады.

21. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз.
22. Балалар 8 жасқа жеткен және үлкен кісінің қарауында болған жағдайда ғана аспапты тазалауды және оған қызмет көрсетуді орындай алады.
23. Алу кезінде пісіруге арналған қалыпты және оның жиектерін соқпаңыз, өйткені бұл пісіруге арналған қалыптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.
24. Аспапқа металл фольга және басқа да материалдар салмаңыз. Жану немесе қысқаша тұйықталу қауіпі!
25. Аспапты сүлгімен және басқа да материалдармен жаппаңыз, өйткені бұл аспаптан жылу мен будың еркін шығуына кедергі келтіреді. Беті жабылған немесе жанғыш материалдармен байланысқа түсетін аспап өртке себеп болуы мүмкін.
26. Қауіпті жағдайдың алдын алу үшін аспапты сыртқа таймерге немесе қашықтықтан басқару жүйесіне жалғамаңыз.
27. Шу деңгейі: $L_c < 68$ дБ (А)

Бұл жабдық Электрлік және электронды жабдықтардың қалдықтары туралы 2012/19/EU еуропа деректемесіне (WEEE) сәйкес таңбаланған.

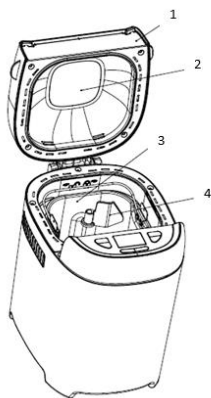
Директива барлық ЕО елдерінде қолданылатын электрлік және электронды жабдықтардың қалдықтарын жинау және кәдеге жарату бойынша талаптарды анықтайды.

Алғаш қолданар алдында

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

АСПАПТЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ ЖӘНЕ ҚОЛДАНЫЛУЫ

Аспап сипаттамасы



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(Басқару панелінің графикасы алдын ала хабарлаусыз өзгертілуі мүмкін.)



1. Таңдалған бағдарлама индикациясы
2. Бағдарлама ұзақтығы

1. 2.

Старт/Стоп

Таңдалған бағдарламаны іске қосу және тоқтату

Бағдарламаны іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын бір рет 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 2 секунд ұстап тұрыңыз. Дыбысты сигнал берілгеннен кейін бағдарлама өшеді.

«Үзіліс» функциясы

Егер бағдарламаны іске қосқаннан 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 немесе 10 минут өткен соң бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғасады.

Мәзір (Menu)

Бағдарламаны таңдау батырмасы. Бағдарлама әр басқан сайын өзгереді (қысқа дыбысты сигнал беріледі). Егер батырманы басып, ұстап тұрса, дисплейде 13 бағдарлама ауысып тұрады. Бағдарламаны таңдаңыз. Төменде мәзірдің 13 бағдарламасы сипатталған.

1. **Қарапайым нан (Basic)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, қарапайым нанды пісіру. Дәмді күшейту үшін қосымша ингредиенттер қосыңыз.
2. **Жылдам пісіру (Quick)** 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.
3. **Француз пісірмесі (French)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, нанды айтарлықтай ұзақ көтерілдіріп пісіру. Бұл режимде піскен нанның қабығы қытырлақ және жұмсағы үлпілдек болады.
4. **Экспресс (Ultra fast)** Өте қысқа уақытта қамырды дайындау, оның көтерілуі және нанды пісіру. Бұл режимде піскен нанның өлшемі «Жылдам пісіру» бағдарламасында дайындалған нанға қарағанда кішкене өрі қаттырақ болады.
5. **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.
6. **Торт (Cake)** Қамыр дайындау, оның көтерілуі және соданы немесе қопсытқышты қолданып пісіру.
7. **Қамыр (Dough)** Қамыр дайындау және пісірмей көтерілу. Қамырды алып, бәліш, пицца және т.б. пісіру үшін қолданыңыз.
8. **Пісіру (Bake)** Қамырды дайындамай және көтерілдірмей тек пісіру. Сондай-ақ өзіңіздің баптауларыңызбен ұзақ уақыт бойы пісіру үшін қолданылады.
9. **Сэндвич (Sandwich)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, тост нанын пісіру. Жұмсағы үлпілдек және қабығы жұқа нан пісіру.
10. **Джем (Jam)** Тосап пен джемдер дайындау. Жемістерді пісіруге арналған қалыпқа салмас бұрын оларды төрт бұрыштап турап алыңыз.
11. **Араластыру (Kneading)** Ұн мен басқа да ингредиенттерді араластыру.
12. **Глютенсіз пісірме (Gluten free)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, глютенсіз нан пісіру. Дәмді күшейту үшін қосымша ингредиенттер қосыңыз.
13. **Үй наны (Home made)** Қамырды дайындау, оның көтерілуі, пісіру және қыздыру кезеңдері үшін өз параметрлеріңізді тағайындауға мүмкіндік береді.

Жекелеген кезеңдердің ұзақтығы

KNEAD1 (1-АРАЛАСТЫРУ)	0-25 минут
RISE1 (1-КӨТЕРІЛУ)	0-40 минут
KNEAD2 (2-АРАЛАСТЫРУ)	0-25 минут
RISE2 (2-КӨТЕРІЛУ)	0-35 минут
RISE3 (3-КӨТЕРІЛУ)	0-60 минут
BAKE (ПІСІРУ)	0-80 минут
KEEP WARM (ҚЫЗДЫРУ)	0-60 минут

Home Made (Үй наны) бағдарламасы үшін

- a) **Setting** (Баптау) батырмасын бір рет басыңыз, дисплейде **KNEAD1** (1-АРАЛАСТЫРУ) жазбасы пайда болады. **Time** (Уақыт) батырмасымен уақытта орнатып, оны **Setting** (Баптау) батырмасымен растаңыз.
- b) Келесі қадам үшін **Setting** (Баптау) батырмасын басыңыз, дисплейде **RISE1** (1-КӨТЕРІЛУ) жазбасы пайда болады. **Time** (Уақыт) батырмасымен уақытты орнатыңыз. Егер **Time** (Уақыт) батырмасын басылған күйде ұстап тұрса, уақыт жылдам өзгереді. **Setting** (Баптау) батырмасымен уақытты растаңыз.

- c) Дәл осындай тәсілмен қалған қадамдарды орнатыңыз. Қадамдардың барлығын орнатқаннан кейін баптаулардан шығу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.
- d) Жұмысты іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын тағы бір рет басыңыз.

Ескертпе. Баптауларды құрылғы жадында сақтауға және келесіде қолдануға болады.

Home Made (Үй наны) бағдарламасына арналған жекелеген кезеңдердің ұзақтығы

Кезең	Әдепкі қалпы бойынша уақыт	Уақыт диапазоны
KNEAD1 (1-АРАЛАСТЫРУ)	00:11	00:06-0:46
RISE1 (1-КӨТЕРІЛУ)	00:30	00:00-1:30
KNEAD2 (2-АРАЛАСТЫРУ)	00:10	00:05-0:45
RISE2 (2-КӨТЕРІЛУ)	00:20	00:05-1:35
RISE3 (3-КӨТЕРІЛУ)	00:40	00:00-1:30
BAKE (ПІСІРУ)	01:05	00:00-1:20
KEEP WARM (ҚЫЗДЫРУ)	01:00	00:00-1:00

Түс (Color)

Бұл батырмамен қабығының түсі таңдалады: **ақшыл (LIGHT)**, **орташа (MEDIUM)** немесе **күңгірт (DARK)**.

Бөлке (Loaf)

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

Стартты кейінге қалдыру (Delay)

Егер аспаптың жұмысты кейінірек бастауын қаласаңыз, **Time (Уақыт)** батырмасымен стартты кейінге қалдыруды орнатыңыз.

Time (Уақыт) 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 бағдарламаны және нан түсін таңдаңыз. Содан соң **Time (Уақыт)** батырмасымен стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Батырманы әр басу 10 минут қосады. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 13 сағатты құрайды. Мысалы, 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 түсін, өлшемін таңдаңыз және содан соң дисплейде 10:30 уақыты орнатылғанға дейін **Time (Уақыт)** батырмасын басыңыз. **START/STOP** батырмасын басу арқылы стартты кейінге қалдыруды іске қосыңыз. Дисплейде нүктелер жыпылықтайды және уақытты көрі санау жүреді. Таңғы 7.00 сағатта сізді балғын ыстық нан күтіп тұрады. Егер нанды нан пешінен бірден алмаса, ол тағы 1 сағат қыздырылып тұрады.

Ескертпе. Стартты кейінге қалдыруды қолдану кезінде жылдам бұзылатын өнімдерді қолданбаңыз, мысалы, жұмыртқа, балғын сүт, жеміс-жидек, пияз.

ҚЫЗДЫРУ

Пісіруді аяқтағаннан 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 электр қорек өшіп қалған болса, электр энергиясын беру 10 минут ішінде қалпына келтірілген жағдайда бағдарламаны орындау **START/STOP** батырмасын баспай-ақ автоматты түрде жалғаса береді. Егер қорек 10 минуттан артық берілмесе, баптаулар аспап жадына сақталады. Сондықтан пісіруге арналған қалыптан ескі ингредиенттерді алып, жаңасын салып, нан пешін қайта іске қосуға болады. Дегенмен, егер қамыр қоректі өшірген кезде көтерілуді бастамаса, **START/STOP** батырмасын басу арқылы бағдарламаны басынан бастап орындауды іске қосуға болады.

ҚОРШАҒАН ОРТА ТАЛАПТАРЫ

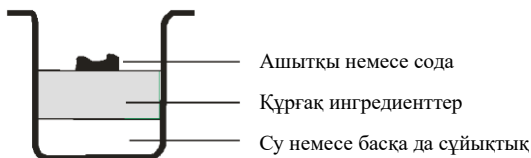
Аспап температуралардың ауқымды диапазонында жұмыс жасауға есептелген, бірақ өте жылы немесе өте суық бөлмеде пісірілген нандар өлшемі бойынша өзгеше болуы мүмкін. Бөлме температурасының ұсынылатын диапазоны — 15°C және 34°C аралығында.

ДИСПЛЕЙДЕГІ ЕСКЕРТУЛЕР

1. Егер **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**ННН**» көрсетілсе, нан пешінің ішіндегі температура өте жоғары болады. Бұл жағдайда бағдарламаны орындауды тоқтатыңыз. Қақпақты ашып, аспапты 10-20 минут суытып алыңыз.
2. Егер **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**LLL**» («Пісіру» және «Джем» бағдарламасынан басқа) көрсетілсе, нан пешінің ішіндегі температура өте төмен болады (дыбысты сигнал тұрақты беріледі). Нан пешінің әдепкі қалпы бойынша баптауларына оралу және дыбысты сигналды өшіру үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз. Нан пешінің жұмыс камерасын жылдам қыздыру үшін **BAKE** (ПІСІРУ) бағдарламасын таңдаңыз. **ЕСКЕРТПЕ.** Егер нан пеші біраз уақыт қоңыр салқыр жерде (мысалы, кондиционері бар бөлмеде, қоймада) тұрған болса, содан соң оны әдеттегі температурадағы бөлмеге ауыстырса, нан пешіндегі температура бөлме температурасынан төмен болуы мүмкін.
3. Егер **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**Err**» көрсетілсе, бұл температуралық датчиктің бұзылғанын білдіреді. Сервис орталығына хабарласыңыз.

НАН ПІСІРУ

1. Пісіруге арналған қалыпты жұмыс күйіне орнатыңыз және сырт өткен дыбыс шыққанға дейін сағат тілі бағытында бұраңыз. Араластыратын қалақты орнатып, бекітіңіз. 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 рецепте 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.



Ескертпе. Ұн мен ашытқының максималды мөлшері рецепте көрсетілген.

3. Ұнның бетінде сәл ғана шұңқыр жасап алып, оған ашытқыны себіңіз, бұл ретте ашытқының сұйықтықпен және тұзбен жанаспауын қадағалаңыз.
4. Нан пешінің қақпағын ақырын жабыңыз және желілік шнурды электр желісінің розеткасына қосыңыз.
5. **Menu** батырмасын басу арқылы бағдарламаны таңдаңыз.
6. **Color** батырмасымен қабығының түсін таңдаңыз.

7. **Loaf** батырмасымен бөлке өлшемін (700 немесе 900 г) таңдаңыз.
8. **Time** батырмасымен стартты кейінге қалдыруды орнатыңыз. Егер нан пешін бірден іске қосуды қаласаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.
9. Аспапты іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.
10. **BASIC (ҚАРАПАЙЫМ НАН), QUICK (ЖЫЛДАМ ПІСІРМЕ), FRENCH (ФРАНЦУЗДЫҚ ПІСІРМЕ), ULTRA FAST (ШҰҒЫЛ), WHOLE WHEAT (БҮТІН ДӘНДІ НАН), CAKE (ТОРТ), DOUGH (ҚАМЫР), BAKE (ПІСІРУ), JAM (ДЖЕМ), KNEADING (АРАЛАСТЫРУ), GLUTEN FREE (ГЛЮТЕНСІЗ ПІСІРМЕ), HOME MADE (ҮЙ НАНЫ)** бағдарламаларын орындауды аяқтағаннан кейін 10 дыбысты сигнал беріледі. Бағдарламаны аяқтау және нанды алу үшін **START/STOP** батырмасын басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Қақпағын ашыңыз, қармауыштар көмегімен пісіруге арналған қалыпты сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз және оны аспаптан шығарып алыңыз.
Назар аударыңыз! Пісірмеге арналған қалып пен нан өте ыстық болуы мүмкін! Абай болыңыз.
11. Нанды алмас бұрын пісірмеге арналған қалыпты суытып алыңыз. Содан соң күюге қарсы жабыны бар қалақ көмегімен нанды пісірмеге арналған қалыптан ақырын босатып алыңыз.
12. Пісірмеге арналған қалыпты торға немесе таза асхана үстеліне төңкеріп, нан бөлініп түскенге дейін ақырын сілкіп жіберіңіз.
13. 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.
14. Егер бағдарламаны аяқтау сәтінде аспапты **START/STOP** батырмасымен өшірмесе, нан бір сағат бойы автоматты түрде қыздырылып тұрады, содан соң 10 дыбысты сигнал беріледі.
15. 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.

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

Ақаулықтарды жою

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ШЕШІМ
Нан көтеріледі, содан соң басылып қалады.		<ul style="list-style-type: none"> • Су немесе сүт мөлшерін 1-2 ас қасыққа азайтыңыз, барынша салқын суды қолданыңыз. • Тұз мөлшерін $\frac{1}{4}$ ш. қ. көбейтіңіз. • Ұн мөлшерін 1-2 ас. қ. көбейтіңіз, түрі сәйкес келетін балғын ұнды қолданыңыз. • Ашытқы мөлшерін $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ш. қ. азайтыңыз, түрі сәйкес келетін балғын ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.
Нан өте биік көтеріледі.	<ul style="list-style-type: none"> • Ашытқысы көп. • Ұны көп немесе ұнның түрі сай келмейді. • Тұзы аз немесе қосуға ұмытып кеткенсіз. • Сұйықтық ашытқымен араластыру алдында қосылады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Су немесе сүт мөлшерін 1-2 шай қасыққа азайтыңыз, барынша салқын суды қолданыңыз. • Тұз мөлшерін $\frac{1}{4}$ ш. қ. көбейтіңіз. • Қант немесе бал мөлшерін $\frac{1}{2}$ ш. қ. азайтыңыз. • Ұн мөлшерін 1-2 ас қ. азайтыңыз. • Ашытқы мөлшерін $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ш. қ. азайтыңыз, түрі сәйкес келетін ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.
Нан жеткілікті көтерілмейді.	<ul style="list-style-type: none"> • Ашытқысы аз. • Ашытқы ескі немесе ашытқы түрі сай келмейді. • Сұйықтық көп немесе аз. • Қамыр көтеріліп жатқан кезде қақпағы ашылған. • Ұнның сай келмейтін түрі немесе ескі ұн қолданылған. • Қосылған сұйықтық өте салқын немесе ыстық болған. • Қан қосылмаған. 	<ul style="list-style-type: none"> • Су немесе сүт мөлшерін 1-2 ас қ. көбейтіңіз. • Тұз мөлшерін $\frac{1}{4}$ ш. қ. азайтыңыз. • Қант немесе бал мөлшерін $\frac{1}{2}$ ш. қ. көбейтіңіз. • Түрі сай келетін балғын ұнды қолданыңыз. • Ашытқы мөлшерін $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ш. қ. көбейтіңіз, түрі сәйкес келетін ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.
Нан аласа және ауыр.		<ul style="list-style-type: none"> • Түрі сай келетін балғын ұнды қолданыңыз. • Ашытқы қосыңыз, түрі сәйкес келетін балғын ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.
Қабығы ақшыл.		<ul style="list-style-type: none"> • Қант немесе бал мөлшерін $\frac{1}{2}$ ш. қ. көбейтіңіз.
Нан піспей қалған.		<ul style="list-style-type: none"> • Электрлік қоректі тексеріңіз, дұрыс баптауларды таңдаңыз.
Нан қатты пісіп кеткен.		<ul style="list-style-type: none"> • Қант немесе бал мөлшерін $\frac{1}{2}$ ш. қ. азайтыңыз. • Дұрыс баптауды таңдаңыз.
Қоспа араласпайды.		<ul style="list-style-type: none"> • Пісірмеге арналған қалыпты және араластыратын қалақты білікке дұрыс орнатыңыз.

Теңіз деңгейінен жоғары биіктікке түзетулер.		<ul style="list-style-type: none"> • Су немесе сүт мөлшерін 1-2 ас қ. азайтыңыз. • Қант немесе бал мөлшерін ½ ш. қ. азайтыңыз. • Ашытқы мөлшерін ¼-½ ш. қ. азайтыңыз.
Нан көтерілмеген.	<ul style="list-style-type: none"> • Ашытқы қосуды ұмытқансыз немесе ескі не көгеріп кеткен ашытқы қосқансыз. • Тұзбен немесе ыстық ингредиенттермен байланысу салдарынан ашытқы әсері әлсіз. • Сұйықтық ашытқымен араластыру алдында қосылады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ашытқыны қаптамасын ашқаннан кейін 48 сағат ішінде қолданған жөн. Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен ашытқыларды қолданбаңыз. • Ингредиенттерді рецептте көрсетілген тәртіппен және алдымен сұйықтықты, соңында ашытқыны қосыңыз. • Ингредиенттер жылы болуы тиіс.
Бүтін дәнді нан көтерілмей қалды.	<ul style="list-style-type: none"> • Бұл бүтін дәнді нан үшін қалыпты; бұл нанның құрылымы тығыз болып келеді. 	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылымының барынша жеңіл болуы үшін рецептте көрсетілген бүтін дәнді ұнның 50% мөлшерін қолданыңыз.
Бүтін дәнді нанның беті тегіс емес және жарылған.	<ul style="list-style-type: none"> • Бұл нан пешінде дайындалған бүтін дәнді нан үшін қалыпты жағдай; араластыру, көтерілу және пісу кезіндегі глютен әсері. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтық ашытқымен араластыру алдында қосылады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді рецептте көрсетілген тәртіппен және алдымен сұйықтықты қосыңыз. • «Стартты кейінге қалдыру» функциясын қолдану кезінде ашытқының ыдыстың ортасында екеніне көз жеткізіңіз.
Нан тығыз, түйіртпектері бар.	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтығы көп. • Ашытқысы аз. • Ұны көп. • Ингредиенттері ескі немесе ұн түрі сай келмейді. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтық мөлшерін 1-2 ас қ. азайтыңыз. Ингредиенттерді дәл өлшеңіз. • Бір ретте ашытқы мөлшерін 1/4 ш. қ. көбейтіңіз. • Ұн мөлшерін азайтыңыз. • Балғын ингредиенттерді қолданыңыз.
Нан дымқыл, тесіктері бар.	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтығы көп. • Тұз қосылмаған. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді дәл өлшеңіз. • Ылғалдық жоғары болған кезде сұйықтықты азырақ қосыңыз. • Партиясына байланысты ұн суды әртүрлі сіңіруі мүмкін.
Қабығының астында ауа көпіршігі пайда болды.	<ul style="list-style-type: none"> • Қамыр дұрыс араласпаған. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мұндай жағдай болып тұрады. Егер бұл жиі қайталанса, 1 ас. қ. сұйықтық қосыңыз.
START/STOP батырмасын басқан кезде дисплейде «Н:НН» көрсетіледі.	<ul style="list-style-type: none"> • Нан пешіндегі температура нан пісіру үшін өте жоғары. 	<ul style="list-style-type: none"> • START/STOP батырмасын басып, аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Пісірмеге арналған қалыпты алып, аспаптың салқындауы үшін қақпағын ашық күйде қалдырыңыз.

АРНАЙЫ НҰСҚАУЛАР

1. Жылдам пісірме

Жылдам пісірме жылу мен сұйықтық әсерінен белсенеді бола түсетін қопсытқышты немесе соданы қосу арқылы дайындалады. Жылдам пісірменің жоғары сапасына жету үшін алдымен пісірмеге арналған қалып түбіне сұйықтық құйып, үстіне құрғақ ингредиенттерді қосу ұсынылады. 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 ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

1. **Пісірмеге арналған қалып.** Іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Өткір заттарды және абразивтік құралдарды қолданбаңыз.
2. **Араластыратын қалақ.** Егер араластыратын қалақты біліктен алу мүмкін болмаса, пісірмеге арналған қалыпқа су құйып, біраз уақытқа қойыңыз.
3. **Қақпақ және қарау терезесі.** Қақпақ пен аспапты ішінен және сыртынан дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

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

Қоршаған орта

Бұйымды тұрмыстық қалдықтармен бірге жоюға болмайды. Бұйымды электрлік және электрондық жабдықтарды қабылдау орындарына тапсырыңыз. Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, қоршаған ортаны сақтап қалуға өз үлесіңізді қосасыз.

Кепілдік және сервис

Қосымша ақпарат алу үшін немесе қандай да бір мәселелер туындаған жағдайда өз еліңіздегі Gorenje қолдау қызметіне хабарласыңыз (телефон нөмірлері кепілдік міндеттемелерінде көрсетілген). Егер еліңізде мұндай қызметтер болмаса, жергілікті Gorenje сауда ұйымына немесе Gorenje сервис орталығына хабарласыңыз.

Тек жеке қолдануға арналған!

GORENJE
АСПАПТЫ АСҚАН ҚЫЗЫҒУШЫЛЫҚПЕН ҚОЛДАНУЫҢЫЗДЫ
ТІЛЕЙМІЗ!

Өндіруші өзгерістер енгізуге құқылы.

EAC

Important safeguards:

Before commission this machine, please read the instruction manual carefully.

1. Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
2. Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
3. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
4. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
5. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
6. In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine. take care to ensure that the cable does not hang down.
7. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
8. Do not repair the machine by yourself, but rather consult an authorized expert.
9. In order to ensure you safe, a broken or damaged plug must be replaced with an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
10. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
11. Never use the machine unsupervised! Switch the machine off power whenever you do not use it, even if this is only for a moment.
12. Use only original accessories.
13. Do not use the machine outdoors.
14. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the machine with wet or moist hands.
15. Should the machine become moist or wet, remove the plug off the socket immediately. Do not reach into the water.
16. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
17. Do not use the machine with a damaged outlet.
18. Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

21. Children shall not play with the appliance.
22. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
23. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the appliance as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the appliance with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
26. Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
27. Noise level: $L_c < 68 \text{ dB(A)}$

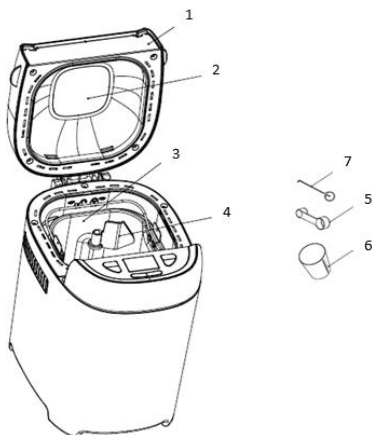
**This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.**

Using the machine for the first time:

Check the bread pan and clean the rest of the baking chamber. Do not use sharp objects and do not scour! The bread pan is non-stick coated. Grease the bread pan and baking empty for about 10 minutes. Clean once more. Place the kneading bar on the axle in the baking area. Air the room if any unwanted smell.

FUNCTIONS & OPERATION

Know your bread maker



1. Lid
2. View window
3. Bread pan
4. Kneading blade
5. Measuring spoon
6. Measuring cup
7. Hook

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



1. This indicates the program you have chosen
2. The operation time for each program

Start/stop

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, touch the **"START/STOP"** once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** buttons after a program has begun.

To stop the program, touch the **"START/STOP"** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

Pause function

After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

Menu

It is used to set different programs. Each time it is touched (accompanied by a short beep) the program will vary. Touch the button discontinuously, the 13 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 13 menus will be explained below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
3. **French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
4. **Ultra fast:** kneading, rising and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with QUICK program
5. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
6. **Cake:** kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
7. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
8. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.
9. **Sandwich:** kneading, rise and baking. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit must be chopped before putting it into the bread pan.
11. **Kneading dough:** kneading flour and ingredients.
12. **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
13. **Home made:** this program allows you to set programs manually (kneading, rising, baking, keep warm).

The time range of each program as following:

KNEAD1:	0-25 minutes
RISE1:	0-40 minutes
KNEAD2:	0-25 minutes
RISE2:	0-35 minutes
RISE3:	0-60 minutes
BAKE:	0-80 minutes
KEEP WARM:	0-60 minutes

Under the menu of Home Made

- a) Press "**Setting**" button once, **KNEAD1** will appear on LCD, then press "**TIME**" button to adjust the time, and press "**Setting**" button again to confirm.
- b) Press "**Setting**" button for the next step, **RISE1** will appear on LCD, then press "**TIME**" button to adjust the time. By holding "**TIME**" button, the number will increase rapidly. Press "**Setting**" button to confirm.
- c) In such way set the remaining steps. When you set all steps, press "**START/STOP**" button to exit the settings.
- d) Press "**START/STOP**" button again to activate the operation.

Note: the setting can be memorized and can be used for next baking.

The time range of Home made program

Process	Default time	Adjustable time's range
KNEAD1	0:11	0:06-0:46
RISE1	0:30	0:00-1:30
KNEAD2	0:10	0:05-0:45
RISE2	0:20	0:05-1:35
RISE3	0:40	0:00-1:30
BAKE	1:05	0:00-1:20
KEEP WARM	1:00	0:00-1:00

Color

With the button you can select **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust.

Loaf

Touch this button to select the size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

Delay (time)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the TIME. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing TIME to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the TIME to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by touching the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without touching "START/STOP" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can touch the "START/STOP" directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

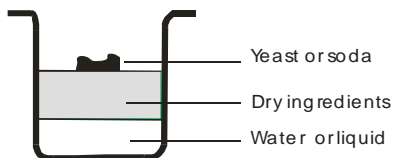
The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15 °C to 34 °C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows “**HHH**” after you have pressed **START/STOP** button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows“**LLL**”after pressing the **START/STOP** button (except the programs **JAM** and **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by continuous beep sounds. Press the **START/STOP** button to return to the default setting of the machine and stop sounds. Then select the **BAKE** program and make the temperature inside the chamber increase rapidly”
NOTE:The temperature in bread maker is lower than room temperature if placing bread maker in cooler place (such as air conditioning room, cold storage) after a period of time and then move it to normal room temperature immediately to make bread
3. If the display shows “**Err**”after you have touched **START/STOP** button, the temperature sensor is malfunction please check the sensor carefully by Authorized expert.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Touch the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Touch the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Touch the **LOAF SIZE** button to select the desired size. (700 or 900g)
8. Set the delay time by touching **TIME** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Touch the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of **BASIC, QUICK, FRENCH, ULTRA FAST, WHOLE WHEAT, CAKE, DOUGH, BAKE, SANDWICH, JAM, KNEADING DOUGH, GLUTEN FREE, HOME MADE**

once the process has been completed, 10 beeps will be heard. You can touch **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan. Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

11. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
12. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
13. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
14. If you are out of the room or have not touched **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 10 beeps will be heard.
15. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

Troubleshooting

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Loaf rises, then falls.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for 1-2tbsp, use colder liquid. • Increase salt for ¼tsp. • Increase flour for 1-2tbsp, use fresher flour, use right type of flour. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting.
Bread rises too high.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast added. • Too much flour or incorrect type of flour. • Not enough salt or forgot to add it. • Liquid touched yeast before kneading. 	<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for 1-2tbs, use colder liquid. • Increase sald for ¼tsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease flour for 1-2tbsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use right type of yeast at right setting.
Bread does not rise enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough yeast. • Yeast is too old or wrong type used. • Too much/not enough water/liquid. • Lid has been opened during the rising program. • Wrong type of flour used or 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase water or milk for 1-2tbsp. • Decrease salt for ¼tsp. • Increase sugar or honey for ½tsp. • Use fresherflour, use right type of flour. • Increase yeast for ⅛-¼tsp.

	<p>stale flour.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liquid was too cold or too hot. • No sugar added. 	<p>use right type of yeast at right setting.</p>
Loaf is short and heavy.		<ul style="list-style-type: none"> • Use fresher flour, use right type of flour. • Add yeast, use fresh yeast, use right type o yeast at right setting.
Crust too light.		<ul style="list-style-type: none"> • Increase sugar or honey for ½tsp.
Loaf is uncooked.		<ul style="list-style-type: none"> • Check power supply, select correct settings.
Loaf is overcooked.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Select correct settings.
Bread mixture is unmixed.		<ul style="list-style-type: none"> • Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan.
High altitude adjustment.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for for 1-2tbsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp.
Bread does not rise at all.	<ul style="list-style-type: none"> • Forgot to add yeast or yeast was stale. • Yeast killed by contact with salt or by adding an ingredient that is too hot. • Liquid touched yeast before kneading. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yeast should be discarded 48 hours after opening and not be past its expiry date. • Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first and yeast last. • Only use tepid ingredients.
Wholemeal bread has less rise.	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for bread made with wholemeal flour to have less rise and a denser texture. 	<ul style="list-style-type: none"> • For a lighter texture use the 50% wholemeal recipe.
Wholemeal bread sometimes has a wrinkled top or slightly sunken top.	<ul style="list-style-type: none"> • This is typical for wholemeal bread in your Home Bread Maker as the gluten gets overstretched in the kneading, rising and baking processes. 	<ul style="list-style-type: none"> • You may prefer results using correct program for Rapid Baked Wholemeal bread which has a shorter rising time. • The rustic appearance does not affect the taste and quality of the bread.
Loaf had a big air hole inside or top crust has split/erupted.	<ul style="list-style-type: none"> • Liquid touched yeast before kneading. 	<ul style="list-style-type: none"> • Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first. • When using the delayed start option make sure the yeast is in the centre of the pan.
Heavy, lumpy bread.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Not enough yeast. • Too much flour. • Older ingredients or wrong type of flour. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the liquid by 1-2 tbsp at a time. Use accurate measures. • Increase yeast by 1/4 tsp at a time. • Reduce quantity of flour. • Use fresh ingredients.

Open, moist/too porous bread.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • No salt added. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use accurate measures. • In high humidity use a little less water. • Different batches of flour may require less liquid.
Air bubble under the crust.	<ul style="list-style-type: none"> • The dough was poorly mixed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unfortunately this does happen on one-off occasions. If the problem persists add an extra tablespoon of liquid.
Display "H:HH" after pressing "start/stop" button.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature in bread maker is too high to make bread. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquid should be placed in the bottom of the bread pan, and dry ingredients should be placed on top. During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down before you start to clean it.

1. bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
2. kneading bar If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the bread pan in water beforehand.
3. lid and window: Clean the lid and machine inside and outside with a slightly damp cloth.

This appliance conforms the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR APPLIANCE

We reserve the right to any modifications!