KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

# ХЛІБОПІЧ

**BM 1000**

Інструкція з експлуатації

## ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації . . . . . 2
2. Призначення . . . . . 2
3. Комплектація . . . . . 3
4. Технічні характеристики . . . . . 3
5. Загальний вигляд і складові частини . . . . . 5
6. Інформація щодо безпеки . . . . . 8
7. Підготовка та порядок роботи . . . . . 11
8. Обслуговування та догляд . . . . . 34
9. Гарантійне обслуговування . . . . . 37
10. Утилізація пристрою . . . . . 39

**Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці товару.**

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

**Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA**

Версія інструкції № 0002

**Дякуємо Вам за придбання хлібопечі від RZTK!**

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо використання та обслуговування виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження виробу.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

## 1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення неповної комплектації чи пошкоджень виробу ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Щоб уникнути пошкоджень і нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж розпочати користування. Зберігайте її для консультацій у процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації виробу, аби не завдати шкоди довкіллю й здоров'ю людей.

## 2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Хлібопіч **RZTK BM 1000** призначена для замішування тіста, випікання свіжого хліба, різних хлібобулочних виробів, а також приготування деяких інших страв (йогурту, джему та ін.) у побутових умовах.

- Цей прилад призначений виключно для побутового й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

## 3. КОМПЛЕКТАЦІЯ*

- Хлібопіч – 1 од.
- Форма для випікання – 1 од.
- Замішувач – 1 од.
- Гачок для виймання замішувача – 1 од.
- Мірна склянка – 1 од.
- Подвійна ложка-дозатор – 1 од.
- Книга рецептів – 1 од.
- Інструкція з експлуатації – 1 од.

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

## 4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| **Модель** | **BM 1000** |
|---|---|
| Напруга, В | 230 ±10 % |
| Частота струму, Гц | 50–60 |
| Потужність, Вт | 600 |
| Тип керування | кнопковий |
| Кількість програм приготування | 19 |

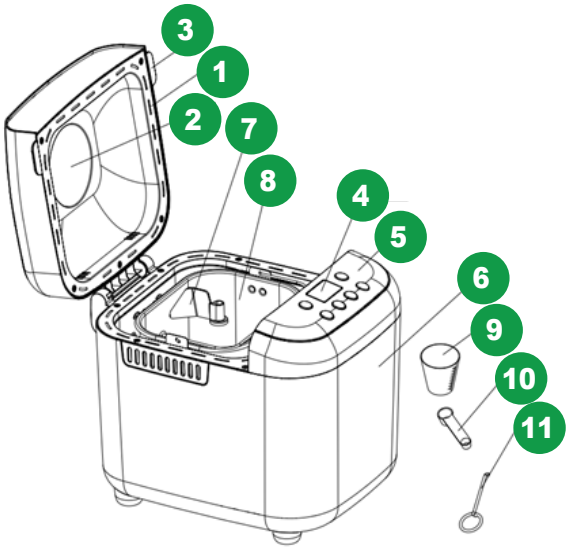
| **Модель** | **ВМ 1000** |
|---|---|
| Програми приготування | Класичний<br>Швидкий<br>Солодкий<br>Французький<br>Цільнозерновий<br>Запіканка<br>Безглютеновий<br>Десерт<br>Змішування<br>Тісто<br>Замішування<br>Пиріг<br>Джем<br>Йогурт<br>Випікання<br>Томління<br>Квас<br>Розмороження<br>Смаження |
| Кількість лопатей | 1 |
| Форма випічки | прямокутна |
| Покриття форми для випікання | керамічне |
| Мінімальна вага випічки, г | 500 |
| Максимальна вага випічки, г | 1000 |
| Вибір розміру випічки, г | 500/750/1000 |
| Вибір ступеня запікання (колір скоринки) | світлий/середній/темний |
| Таймер відкладеного старту, год | до 15 |

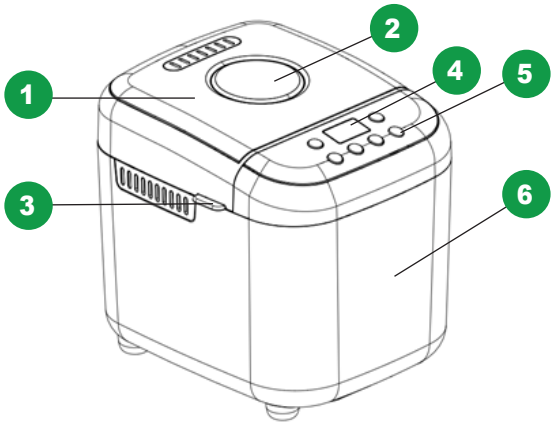
| Модель | BM 1000 |
|---|---|
| Підтримання тепла / автопідігрівання, хв | 60 |
| Функція пам'яті, хв | до 10 |
| Автоматичне вимкнення | є |
| Оглядове віконце | є |
| Клас електрозахисту | I |

## 5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

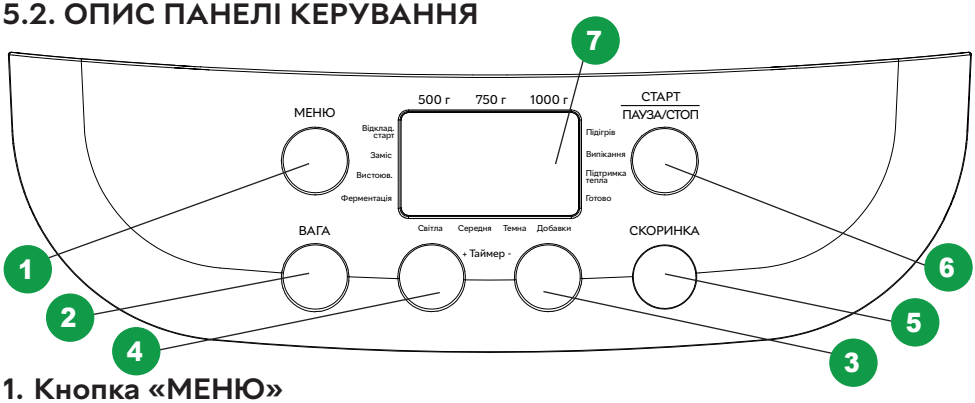
### 5.1. ОПИС ЧАСТИН ВИРОБУ

1. Кришка
2. Оглядове віконце
3. Ручка
4. LED-дисплей
5. Панель керування
6. Корпус
7. Замішувач
8. Форма для випікання
9. Мірна склянка
10. Подвійна ложка-дозатор
11. Гачок для виймання замішувача






## 5.2. ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ




### 1. Кнопка «МЕНЮ»

Призначена для встановлення програм приготування. Під час кожного натискання, яке супроводжуватиметься звуковим сигналом, програма буде змінюватися. Послідовно натискайте на цю кнопку, щоб вибрати одну з програм, назва якої відображатиметься на дисплеї.

### 2. Кнопка «ВАГА»

Призначена для встановлення ваги. Для вибору доступні 3 режими: 500 г, 750 г, 1000 г. Під час кожного натискання, яке супроводжуватиметься звуковим сигналом, параметр ваги буде змінюватися. Ця кнопка застосовується в програмах 1–7.

**3. Кнопка «ТАЙМЕР–»**

Призначена для зменшення часу під час налаштування відкладеного старту роботи з кроком у 10 хвилин.

**4. Кнопка «ТАЙМЕР+»**

Призначена для збільшення часу під час налаштування відкладеного старту роботи з кроком у 10 хвилин.

**5. Кнопка «СКОРИНКА»**

Призначена для вибору кольору скоринки: світлий, середній, темний. Ця кнопка застосовується в програмах 1–8, 12, 15.

**6. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП»**

Призначена для вмикання та вимикання, а також призупинення роботи обраної програми приготування.

**7. LED-дисплей**

Відображає параметри роботи пристрою:

- 500 г / 750 г / 1000 г – значення ваги
- Відклад. старт – функція відкладеного старту
- Заміс – замішування тіста
- Вистоюв. – вистоювання тіста
- Ферментація – бродіння тіста
- Підігрів – підігрівання готової страви
- Випікання – випікання тіста
- Підтримка тепла – функція підтримування тепла
- Готово – завершення приготування
- Світла/Середня/Темна – колір скоринки
- Добавки – додавання різних добавок
- ADD – добавки (відобразиться на дисплеї під час приготування)

## 6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**УВАГА!**
**Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтеся основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.**

- Перед використанням хлібопечі уважно ознайомтеся із цією інструкцією з експлуатації. Збережіть її для подальшого звернення.
- Цей виріб не призначений для використання особами (в тому числі діти віком від 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також нестачею досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не пройшли інструктаж з експлуатації та не розуміють небезпеки використання цього приладу.
- Уважно стежте за дітьми, не залишайте їх біля пристрою без нагляду. Малеча не має користуватися чи бавитися ним.
- Зберігайте хлібопіч і пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- Використовуйте виріб виключно за призначенням.
- Не використовуйте пристрій поза приміщенням. Не піддавайте його впливу атмосферних опадів, прямого сонячного проміння.
- Не користуйтеся цим приладом у вологих чи легкозаймистих місцях.
- Не використовуйте виріб безпосередньо поруч із джерелами води, тепла, відкритого вогню. Не розміщуйте поблизу плит, конфорок, систем опалення або на їхніх поверхнях.
- Не занурюйте пристрій, мережеву вилку та кабель живлення в будь-яку рідину й не промивайте його під проточною водою, щоб уникнути ураження електрострумом.

- Якщо прилад деякий час перебував за температури нижче 0 °С, перед увімкненням витримайте його не менш ніж 2 години за кімнатної температури.
- Перед під'єднанням хлібопечі до електромережі впевніться, що напруга, зазначена на її маркуванні й у технічних характеристиках, відповідає напрузі використовуваної електромережі.
- Не використовуйте виріб із зовнішнім вимикачем чи іншою системою дистанційного керування.
- Приєднуючи пристрій до електромережі, надійно вставляйте мережеву вилку в розетку.
- Не протягуйте кабель живлення через дверні отвори чи поблизу джерел тепла. Не піддавайте кабель тепловому впливу. Слідкуйте за тим, щоб шнур не перекручувався, не перегинався, не стикався з гострими крайками. Впевніться, що кабель живлення не звисає з краю столу, стільниці тощо.
- Не беріться за кабель живлення, мережеву вилку, а також не торкайтеся панелі керування та корпусу приладу, що працює, вологими руками.
- Установлюйте виріб на рівну, тверду, стійку, суху, термостійку поверхню.
- Не розміщуйте пристрій поруч зі шторами, меблями чи предметами, які можуть бути пошкоджені від впливу тепла.
- Заборонено вбудовувати чи встановлювати цей прилад усередині меблів.
- Відстань від задньої та бічних стінок пристрою, що працює, до стін має становити не менш ніж 10 см.
- Не накривайте прилад, не ставте на нього будь-які предмети. Тепло й пара мають вільно виходити.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.

- Перед застосуванням промийте всі аксесуари виробу та витріть їх насухо.
- Не розпочинайте використання пристрою, якщо Ви не впевнилися, що форма для випікання надійно закріплена на відповідному місці.
- Не застосовуйте надмірної сили для встановлення чи виймання форми для випікання, оскільки це може призвести до поломки пристрою.
- Не поміщайте в хлібопіч металеву фольгу чи інші матеріали, бо це може спричинити пожежу або коротке замикання.
- Не торкайтеся рухомих чи обертових частин приладу під час його роботи.
- Будьте вкрай обережними: в процесі роботи та деякий час після її завершення поверхні пристрою можуть бути гарячими. Не торкайтеся гарячих частин! Використовуйте термостійкі рукавички.
- Не переміщуйте виріб під час роботи. Не переносьте його в інше місце відразу після використання, зачекайте, поки охолоне.
- Від'єднайте прилад від електромережі, якщо не використовуєте його, залишаєте без нагляду, а також перед чищенням.
- Під час від'єднання пристрою від електромережі заборонено тягнути за його кабель живлення. Беріться за мережеву вилку.
- Не використовуйте цей виріб, якщо він упав чи будь-які його частини пошкоджені. У разі виявлення незвичного шуму, запаху, диму чи інших порушень роботи негайно від'єднайте прилад від електромережі.
- Щоб уникнути небезпеки, у разі пошкодження пристрою, кабелю живлення і/чи мережевої вилки для ремонту та заміни звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно перевіряйте справність виробу, його мережевої вилки та кабелю живлення. У разі виявлення несправностей не використовуйте прилад. Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.

- Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати й ремонтувати пристрій. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.

## 7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

### 7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**УВАГА!**
**Під час першого використання пристрій може виділяти трохи диму і/чи запаху. Це не є заводським дефектом, адже для консервації приладу на виробництві застосовують технічні мастила.**

1. Витягніть виріб і все його комплектування з упаковки. Видаліть усі пакувальні матеріали. Впевніться, що прилад не має пошкоджень.
2. Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації.
3. Впевніться, що пристрій вимкнений і від'єднаний від електромережі.
4. Очистіть усі частини приладу, як описано в розділі 8.
5. Вставте порожню форму для випікання, під'єднайте пристрій до електромережі та встановіть одну з програм випікання на 10 хвилин. Або налийте 200 мл води, під'єднайте пристрій до електромережі та встановіть одну з програм приготування. Це необхідно для того, аби позбутися запаху згоряння технічних мастил, а також для прожарювання форми для випікання. Після завершення роботи програми приготування пролунає звуковий сигнал.
6. Від'єднайте хлібопіч від електромережі та зачекайте, поки вона повністю охолоне. Потім очистіть форму для випікання. Впевніться, що вентиляційні отвори нічим не заблоковані.

### 7.2. ВИМОГИ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Для коректної роботи приладу температура в приміщенні має бути в діапазоні від +15 °C до +34 °C. Хлібні закваски зіпсуються, якщо ця температура перевищуватиме максимально допустиме значення. Проте

якщо вона буде нижчою від допустимого мінімуму, тісто під час випікання не підійде до потрібного рівня. Залежно від температури навколишнього середовища можуть змінюватися вага та розміри готового хліба.

## 7.3. ОПИС ПРОГРАМ І ФУНКЦІЙ

### 7.3.1. НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

За допомогою кнопки «МЕНЮ» можна встановити одну з 19 програм приготування. Кожне натискання кнопки змінюватиме програму, що відображатиметься на дисплеї.

| Програма | | Опис програми |
|---|---|---|
| 1 | Класичний | Приготування білого та змішаного хліба, який містить переважно пшеничне чи житнє борошно. Це хліб щільної консистенції. |
| 2 | Швидкий | Замішування, підйом і випікання хліба в швидкому режимі (швидше, ніж у програмі «Класичний», проте довше, ніж у програмі «Ультрашвидкий»). Під час приготування цього хліба додають розпушувач тіста чи соду, які активуються під впливом тепла й вологи. Буханець виходить більш щільним і меншим за розміром, ніж класичний хліб. |
| 3 | Солодкий | Приготування хліба з добавками, як-от фруктові соки, кокосова стружка, сухофрукти, шоколад, цукрова пудра тощо. Завдяки тривалій фазі підйому тіста хліб виходить легким і повітряним. |
| 4 | Французький | Приготування світлого хліба з борошна дрібного помелу. Це пишний хліб із хрусткою скоринкою. Не використовуйте цю програму для рецептів, які передбачають додавання вершкового масла, маргарину чи молока. |
| 5 | Цільнозерновий | Приготування хліба з борошна грубого помелу, яке потребує більш тривалого часу для замішування й підйому тіста (наприклад, цільнозернове чи житнє борошно). Це більш щільний і важкий хліб. |

| Програма | | Опис програми |
|---|---|---|
| 6 | Запіканка | Замішування й випікання вареного рису та борошна в пропорції 1:1. |
| 7 | Безглютеновий | Замішування, підйом і випікання хліба без глютена. Програма застосовна для такого борошна, як безглютенове, вівсяне, рисове, картопляне, кукурудзяне тощо. |
| 8 | Десерт | Замішування й випікання продуктів із високим умістом жиру та білка. |
| 9 | Змішування | Перемішування борошна та рідин для більш щільного контакту. |
| 10 | Тісто | Замішування та підйом тіста без випікання. Після завершення програми вийміть тісто, щоб використовувати його для приготування піци, булочок тощо. |
| 11 | Замішування | Замішування тіста без підйому та випікання. Після завершення програми вийміть тісто, щоб використовувати його для приготування рогаликів, вареників тощо. |
| 12 | Пиріг | Замішування, підйом і випікання пирогів та кексів із використанням соди або розпушувача тіста. |
| 13 | Джем | Приготування джемів, варення, конфітюру зі свіжих фруктів. Під час приготування не збільшуйте кількість інгредієнтів і вжийте заходів щодо запобігання википанню страви із форми та потраплянню в корпус хлібопечі. У разі інтенсивного кипіння вимкніть пристрій, обережно дістаньте форму для випікання, зачекайте, поки прилад і форма охолонуть, а потім ретельно очистіть їх. |
| 14 | Йогурт | Приготування йогурту з використанням спеціальної закваски. |
| 15 | Випікання | Додаткове випікання хліба, який вийшов дуже світлим або не повністю пропікся. У цій програмі немає етапів замішування й підйому тіста. |

| Програма | | Опис програми |
|---|---|---|
| 16 | Томління | Змішування інгредієнтів, а також приготування вівсяної каші. |
| 17 | Квас | Бродіння житніх сухарів із додаванням дріжджів. |
| 18 | Розмороження | Розморожування заморожених продуктів. |
| 19 | Смаження | Помішування та обсмажування сухих продуктів, як-от арахіс, соєві боби тощо. |

### 7.3.2. ВИБІР ВАГИ

За допомогою кнопки «ВАГА» можна вибрати один із трьох параметрів ваги: 500 г, 750 г, 1000 г. Кожне натискання кнопки змінюватиме вагу, що буде відображатися на дисплеї. Вибір ваги доступний для програм приготування 1–7.

**ПРИМІТКА**
**Стандартним налаштуванням установлено вагу 750 г.**

### 7.3.3. ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Для запуску програми приготування через деякий час можна скористатися функцією відкладеного старту. Максимальний час відтемінування – 15 годин (зокрема час затримки й термін виконання заданої програми).

**УВАГА!**
**Не використовуйте функцію відкладеного старту для приготування страв зі швидкопсувних продуктів, як-от молоко, вершки, кисломолочний сир, яйця та ін.**

1. Спочатку виберіть програму приготування, колір скоринки, вагу хліба.
2. Потім натисніть кнопку «ТАЙМЕР+», щоб змінити значення часу відтермінування. Натискаючи ці кнопки, збільшуйте або зменшуйте час відкладеного старту з кроком у 10 хвилин. Щоб прискорити вибір

часу, натисніть та утримуйте кнопку «ТАЙМЕР+» чи «ТАЙМЕР–». Значення відображатимуться на дисплеї.

**ПРИМІТКА**
**У час відкладеного старту також входить час виконання встановленої програми.**

3. Коли відповідний час установлено, натисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», щоб активувати відкладений старт. Засвітиться індикатор.
4. Після того як індикатор блимне, таймер на дисплеї розпочне зворотний відлік часу.

**ПРИМІТКА**
**Наприклад, Ви бажаєте, щоб свіжий хліб був готовий до сніданку – о 8:00 наступного дня. Зараз 21:00. Вам потрібно вибрати програму приготування, колір скоринки, вагу хліба та встановити значення «11:00» за допомогою кнопки «ТАЙМЕР+», збільшуючи час доти, доки на дисплеї не з'явиться відповідне значення. Потім натисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», щоб активувати відкладений старт – засвітиться індикатор. Після того як блимне індикатор на дисплеї, таймер почне зворотний відлік. О 8:00 Ви вже зможете поласувати свіжою випічкою!**

5. Після завершення роботи програми прилад автоматично перейде в режим підтримання тепла на 1 годину.

**УВАГА!**
**Функція відкладеного старту недоступна для програм 11, 13–15, 17–19.**

### 7.3.4. ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ

За допомогою кнопки «СКОРИНКА» можна вибрати колір скоринки – світлий, середній або темний. Ця кнопка використовується в програмах 1–8, 12 і 15. Колір готового виробу буде залежати від температури випікання (для програм 1–7, 15: світлий – 100 °С, середній – 108 °С, темний – 118 °С; для програм 8, 12: світлий – 92 °С, середній – 100 °С, темний – 110 °С). Стандартним налаштуванням установлено середню скоринку.

**ПРИМІТКА**
**Стандартним налаштуванням установлено середню скоринку.**

### 7.3.5. ОПЕРУВАННЯ КНОПКОЮ «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП»

За допомогою кнопки «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» відбувається ввімкнення або вимкнення вибраної програми приготування.

- Щоб увімкнути програму, натисніть кнопку один раз – пролунає короткий звуковий сигнал, засвітиться індикатор, почне блимати роздільник.
- Під час роботи програми всі кнопки панелі керування (крім «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП») будуть неактивними.
- Щоб призупинити програму, затисніть кнопку на 0,5 секунди. Якщо впродовж 3 хвилин не будуть задані будь-які команди, хлібопіч продовжить виконання раніше заданої програми.
- Щоб зупинити процес приготування та завершити програму завчасно, затисніть кнопку на 3 секунди і дочекайтеся звукового сигналу, який повідомить про завершення роботи програми. Ця функція допоможе запобігти будь-яким ненавмисним порушенням роботи програми.

### 7.3.6. ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Після закінчення роботи програми приготування хлібопіч видасть 10 звукових сигналів і перейде в режим підтримання тепла на 1 годину. Після завершення цього часу на дисплеї відобразиться значення «0:00». Щоб скасувати режим підтримання тепла, затисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» на 3 секунди.

**ПРИМІТКА**
**Виймання хліба відразу після завершення роботи програми приготування завадить скоринці стати більш темною.**

### 7.3.7. ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Якщо під час роботи хлібопечі стався збій електроенергії, після відновлення її подачі пристрій продовжить свою роботу протягом 10–15 хвилин автоматично, навіть без натискання кнопки «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП».

Якщо електроенергії немає довше ніж 10–15 хвилин, виконання програми не збережеться в пам'яті приладу. Видаліть усі інгредієнти з форми для випікання, потім покладіть нові та запустіть програму повторно.

Проте якщо виконання програми не перейшло на етап піднімання тіста, Ви можете натиснути кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», щоб повторно встановити необхідні значення та запустити програму спочатку.

### 7.3.8. ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

| Символи на дисплеї | Попередження | Дії щодо усунення помилки в роботі |
|---|---|---|
| H:HH | Температура у формі для випікання зависока. | Натисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», щоб зупинити програму, від'єднайте прилад від електромережі. Відкрийте кришку і дайте пристрою охолонути впродовж 10–20 хвилин перед повторним запуском програми. |
| E:E0 | Температурний датчик від'єднаний. | Натисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», щоб зупинити програму, від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для діагностики, ремонту або регулювання пристрою. |

## 7.4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### 7.4.1. ПІСЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Тільки-но хлібопіч буде під'єднана до джерела електроживлення – пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться значення «3:00», а потім пристрій перейде в режим очікування, відобразивши на дисплеї «1» (програма за стандартним налаштуванням), стрілки вказуватимуть на значення ваги завантаження «750 г» і ступеня запікання скоринки «Середня».

### 7.4.2. ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Візьміться за дужку на формі для випікання, поверніть ємність проти годинникової стрілки, витягніть її з приладу.



2. Зафіксуйте замішувач на приводному валу всередині пристрою.




**ПРИМІТКА**

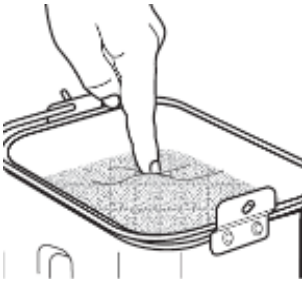
**Рекомендуємо змастити ножі маслом чи олією, щоб уникнути прилипання тіста до замішувача, а також мати змогу легко виймати деталь із пристрою.**

3. Відміряйте всі необхідні інгредієнти (зокрема добавки, наприклад горіхи чи родзинки).

4. Послідовно (відповідно до рецепту) покладіть інгредієнти у форму для випікання. Спочатку треба додати рідини, цукор і сіль, потім борошно, насамкінець – дріжджі.

**ПРИМІТКА**

**Додаючи борошно, дайте йому змогу накрити рідину. Зробіть пальцем невеличке заглиблення на вершині гірки борошна, покладіть дріжджі в це заглиблення. Впевніться, що дріжджі не торкаються солі або рідин.**





5. Встановіть форму для випікання в пристрій та впевніться, що вона надійно зафіксована поворотом за годинниковою стрілкою.





**УВАГА!**
**Для ретельного змішування інгредієнтів і правильного замішування тіста потрібно надійно зафіксувати форму для випікання на відповідному місці.**

6. Закрийте кришку, під'єднайте прилад до електромережі.
7. Увімкніть пристрій натисканням кнопки «МЕНЮ». Пролунає звуковий сигнал, на дисплеї відобразиться стандартне налаштування – програма 1.
8. Натисканням на кнопку «МЕНЮ» виберіть потрібну програму.
9. Натисканням кнопки «ВАГА» перемістіть індикатор на потрібне налаштування ваги: 500 г, 750 г, 1000 г. Зауважте, що ця опція не доступна для програм 8–19.
10. Натисканням кнопки «СКОРИНКА» перемістіть індикатор на потрібне налаштування кольору скоринки: світлий, середній, темний. Зауважте, що ця опція не доступна для програм 9–11, 13–14, 16–19.

11. На бажання можна скористатися функцією відкладеного старту, регулюючи таймер за допомогою кнопок «+» і «–». Це налаштування недоступне в програмах 11, 13–15, 17–19.

**УВАГА!**
**Не використовуйте функцію відкладеного старту під час роботи зі швидкопсувними продуктами: молоко, яйця тощо. Якщо Ви хочете запустити програму негайно – пропустіть цей крок.**

12. Натисканням кнопки «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» запустіть програму приготування – на дисплеї буде відображено значення «3:00». Замішувач почне обертання та змішування інгредієнтів.

**ПРИМІТКА**
**Якщо Ви скористалися функцією відкладеного старту, замішувач не розпочне роботу, поки не завершиться встановлений час до запуску програми приготування.**

**УВАГА!**
**Під час замішування тіста пристрій може вібрувати й трохи переміщуватися по поверхні, тому завжди встановлюйте його в центрі робочої поверхні. Інакше є небезпека падіння приладу.**

13. Якщо обраною програмою передбачено додавання таких інгредієнтів, як-от сухофрукти, горіхи тощо, пролунає 10 звукових сигналів, на дисплеї засвітиться напис «ADD» та стрілка, яка вказуватиме на «Добавки». Після чого потрібно відкрити кришку та додати заздалегідь підготовані інгредієнти (ця функція доступна в програмах 1–7 , 12). Час додавання цих продуктів залежить від обраної програми приготування.

14. Тільки-но робота в програмі буде завершена – прилад автоматично перейде в режим підтримання тепла на 1 годину. Щоб скасувати цей режим, натисніть й утримуйте кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» упродовж 3 секунд.

15. Вийміть кабель живлення пристрою з розетки, відкрийте кришку, використовуючи спеціальні прихвати.

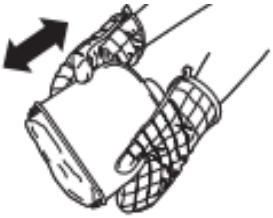
**ПРИМІТКА**

**Будьте особливо обережні на цьому етапі, оскільки форма для випікання та випічка дуже гарячі.**

16. Зачекайте, поки форма для випікання охолоне.

17. Використовуючи прихвати для печі, акуратно вийміть форму для випікання, потягнувши за дужку й обертаючи її проти годинникової стрілки, щоб розблокувати.

18. Переверніть форму для випікання догори дном, установивши її на охолоджену, стійку та чисту поверхню, після чого акуратно потрясіть форму, поки буханець не вийде з неї. Використовуйте неметалеву лопатку, щоб обережно очистити краї форми для випікання.



**ПРИМІТКА**

**Якщо замішувач залишається в хлібі, акуратно вийміть його за допомогою гачка, що додається в комплекті. Не намагайтеся зробити це рукою, щоб не обпектися!**



19. Перед нарізанням хліба зачекайте, поки від охолоне, впродовж приблизно 20 хвилин.

**ПРИМІТКА**

**Для нарізання хліба рекомендуємо використовувати електричний ніж або спеціальний ніж із зазублинами. Не рекомендуємо викори-**

**стовувати звичайний кухонний ніж, оскільки це може призвести до деформації буханця.**

**УВАГА!**
**Максимальний термін зберігання хліба в закритому поліетиленовому пакеті за кімнатної температури – до 3 діб. Аби збільшити термін зберігання до 10 діб, покладіть хліб у запечатаному поліетиленовому пакеті в холодильник.**

### 7.5. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

#### 7.5.1. МІРНА СКЛЯНКА

Мірна склянка, що додається в комплекті, має об'єм 250 мл.



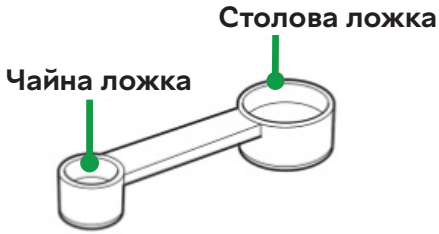

- Для вимірювання рідких інгредієнтів розташуйте мірну склянку на горизонтальній поверхні на рівні очей, щоб забезпечити найбільш точне вимірювання.

**ПРИМІТКА**
**Використовуючи яйця, молоко чи інші рідини, спочатку покладіть їх у мірну склянку та тільки потім додайте воду до відповідної позначки (згідно з рецептом). Тобто загальна кількість рідини має відповідати рецепту, водночас уміст води зменшується.**

- Під час вимірювання сухих (порошкових) інгредієнтів акуратно струсніть мірну склянку, щоб продукт правильно розподілився на рівні відповідної позначки. Не потрібно трусити склянку занадто сильно й довго, оскільки порошкоподібний інгредієнт може ущільнитися та результат вимірювання буде неправильним.

### 7.5.2. ПОДВІЙНА ЛОЖКА-ДОЗАТОР

Ложка-дозатор, яка є в комплекті, має дві лопаті для забору інгредієнтів – чайна ложка і столова ложка. Першу використовуйте для відмірювання дріжджів, солі, а другу – для цукру, масла тощо.




### 7.5.3. ГАЧОК ДЛЯ ВИЙМАННЯ ЗАМІШУВАЧА

Цей спеціальний гачок, який є в комплекті, призначений для безпечного виймання замішувача, якщо він залишився у випічці.




## 7.6. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

### 7.6.1. БОРОШНО

**• Хлібне борошно**

Таке борошно рекомендовано для більшості рецептів, які передбачають застосування хлібних дріжджів. Воно містить багато клейковини та білків, завдяки чому тісто не опадає після підняття. Оскільки вміст глютена в хлібному борошні вищий, ніж у борошні загального призначення, з нього можна приготувати великі буханці з високим умістом клітковини.

• **Борошно загального призначення**

Це борошно не містить розпушувачів тіста й може бути використане для приготування швидкого хліба.

• **Цільнозернове борошно**

Таке борошно виробляють способом подрібнення цілих зерен. Хліб із нього містить чимало клітковини та поживних речовин. Буханці виходять меншими за розміром і мають щільнішу структуру, ніж вироби з хлібного борошна чи борошна загального призначення. У деяких рецептах цільнозернове та хлібне борошно поєднують, аби досягти найкращого результату.

• **Житнє борошно**

Це борошно вирізняється високим умістом клітковини та схоже на цільнозернове. Тож для приготування пишного хліба потрібно змішати його з хлібним борошном у відповідній пропорції.

• **Самопіднімальне борошно**

Таке борошно містить розпушувач тіста й призначене для випікання пирогів. Не поєднуйте його з дріжджами!

• **Кукурудзяне та вівсяне борошно**

Ці види борошна використовують як додаткові інгредієнти для випікання грубого хліба, щоб поліпшити його консистенцію та додати смаку.

### 7.6.2. ДРІЖДЖІ

Живі дріжджі – це продукт, який потребує особливих умов зберігання (прохолодне місце) та застосування (підживлення вуглеводами, які містяться в борошні та цукрі).

**ПРИМІТКА**
**Зберігайте дріжджі в холодильнику, інакше за високої температури живий грибок загине.**

Є кілька видів дріжджів: дріжджі для хлібопечі (переважно), сухі активні дріжджі, розчинні дріжджі.

- Під час бродіння дріжджі виробляють вуглекислий газ, який насичує хліб, розм'якшуючи волокна.
- Перед використанням дріжджів необхідно перевірити термін їх придатності та час зберігання.

**ПРИМІТКА**

**Зазвичай тісто опадає через використання зіпсованих дріжджів.**

Ви можете перевірити свіжість й активність дріжджів перед їх застосуванням. Виконайте таке:

1. Візьміть мірну склянку, яка є в комплекті.
2. Влийте в мірну склянку 237 мл теплої води (приблизно 45–50 °C).
3. Покладіть 5 г (приблизно 1 ч. л.) цукру та розмішайте його в теплій воді.
4. Додайте 15 г (приблизно 1 ст. л.) дріжджів (не розмішуйте).
5. Поставте мірну склянку в тепле місце на 10 хвилин.
6. Свіжі й активні дріжджі перетворяться на «піну». Якщо Ви не помітите утворення бульбашок і «росту», значить дріжджі зіпсовані та не придатні для застосування.

**ПРИМІТКА**

**1 ст. л. сухих дріжджів = 3 ч. л. сухих дріжджів або 15 г живих дріжджів**

**1 ч. л. сухих дріжджів = 5 г живих дріжджів**

### 7.6.3. ЦУКОР

Допоміжною речовиною для активації дріжджів є цукор. Він відіграє важливу роль у правильному піднятті тіста, а також покращує смак і колір хліба. Зазвичай використовують білий цукор-пісок, проте деякі рецепти допускають застосування цукрової пудри, коричневого цукру й ін.

### 7.6.4. СІЛЬ

Сіль використовують для поліпшення смаку випічки та кольору скоринки.

Зауважте, що сіль зменшує активність дріжджів, тому ніколи не використовуйте завелику її кількість.

**ПРИМІТКА**
**Для приготування більш пухкого хліба не додавайте сіль у тісто.**

### 7.6.5. ОЛІЯ, ВЕРШКОВЕ МАСЛО ТА ІНШІ ЖИРИ

Завдяки застосуванню рослинних чи тваринних жирів можна зробити випічку більш м'якою, а також збільшити термін її зберігання. Вершкове масло потрібно розтопити чи дрібно порізати й покласти у форму перед додаванням рідини.

### 7.6.6. ЯЙЦЯ

Для створення більш пухкої консистенції хліба та підвищення його поживності можна використовувати свіжі яйця. Їх треба збивати разом із рідкими інгредієнтами.

### 7.6.7. РОЗПУШУВАЧ ТІСТА Й ХАРЧОВА СОДА

Розпушувач тіста призначений для швидкого підняття тіста. Завдяки його застосуванню в тісті з'являтимуться пухирці повітря, що пом'якшить консистенцію випічки. Використовуйте розпушувач тіста для приготування швидкого хліба та пирогів.

**ПРИМІТКА**
**Харчова сода має аналогічну дію. Її можна використовувати разом із розпушувачем тіста.**

### 7.6.8. РІДИНИ

Неодмінним інгредієнтом приготування хліба є вода. Її температура має бути 20–25 °C. Деякі рецепти передбачають додавання молока чи інших рідин для підсилення аромату готової випічки.

**УВАГА!**
**Ніколи не використовуйте молочні продукти для приготування із застосуванням функції відкладеного старту.**

### 7.7. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРОПОРЦІЙ

Щоб отримати смачний і якісний хліб, вкрай важливо ретельно відміряти кількість інгредієнтів, а також правильно завантажити їх у форму для випікання.

Обов'язково використовуйте мірну склянку та ложку-дозатор, які є в комплекті, для вимірювання кількості інгредієнтів. Інакше результат приготування не можна передбачити.

### 7.7.1. ЧЕРГОВІСТЬ ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Завжди дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у рецепті.

Зазвичай порядок додавання інгредієнтів такий: рідини, сухі продукти, дріжджі.

**ПРИМІТКА**
**Кладіть дріжджі в сухе борошно. Впевніться, що вони не торкаються рідини й солі.**

**УВАГА!**
**У разі використання функції відкладеного старту (тривале відтермінування початку роботи) не кладіть у тісто продукти, які швидко псуються, як-от молоко та яйця.**

У процесі приготування тіста пролунає 10 звукових сигналів – можна додати різноманітні добавки до суміші.

**ПРИМІТКА**
**Якщо покласти додаткові інгредієнти зарано, їхній смак майже не відчуватиметься в готовій випічці.**

### 7.7.2. ДОДАВАННЯ РІДКИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

За допомогою мірної склянки, яка є в комплекті, ретельно відміряйте необхідну кількість води, молока чи інших рідин для замішування тіста. Завжди встановлюйте мірну склянку на рівну поверхню.

**ПРИМІТКА**
**Перед вимірюванням кількості олії чи інших інгредієнтів ретельно очистіть мірну склянку від залишків продуктів.**

### 7.7.3. ДОДАВАННЯ СУХИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

За допомогою ложки-дозатора, яка є в комплекті, відміряйте необхідну кількість сухих інгредієнтів, зрівнюючи міру ножем і пересипаючи їх у мірну склянку.

**УВАГА!**
**Ніколи не використовуйте мірну склянку як ложку для вимірювання сухих інгредієнтів просто з упаковки, оскільки це неминуче призведе до перевищення необхідної кількості продуктів.**

**ПРИМІТКА**
**Для вимірювання великої кількості сухих інгредієнтів використовуйте кухонні ваги.**

Рекомендуємо перед вимірюванням кількості борошна просіяти його, аби насичити киснем.

## 7.8. РЕЦЕПТИ

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готової страви | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 500 г | 750 г | 1000 г | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **2:55** | **3:00** | **3:05** | |
| **Класичний (1)** | Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | 300 г | 400 г | 500 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **1:55** | **2:00** | **2:05** | |
| **Швидкий (2)** | Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл | Температура води – 40–50 °С. |
| | Сіль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | 300 г | 400 г | 500 г | |
| | Дріжджі розчинні | 2,5 ч. л. | 3 ч. л. | 3,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **3:40** | **3:45** | **3:50** | |
| **Солодкий (3)** | Вода | 160 мл | 240 мл | 300 мл | |
| | Сіль | 0,5 ч. л. | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 0,2 мірної склянки | 0,3 мірної склянки | 0,4 мірної склянки | |
| | Масло вершкове | 1 ст. л. | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. | |
| | Молоко сухе | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | 300 г | 400 г | 500 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готової страви | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 500 г | 750 г | 1000 г | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **3:55** | **4:00** | **4:05** | |
| **Французький (4)** | Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл | |
| | Сіль | 2 ч. л. | 2,5 ч. л. | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 1,25 ст. л. | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 1,25 ст. л. | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | 300 г | 400 г | 500 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **3:55** | **4:00** | **4:05** | |
| **Цільно-зерновий (5)** | Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл | |
| | Сіль | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 3,5 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 2 ст. л. | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | 160 г | 210 г | 250 г | |
| | Борошно цільнозернове | 140 г | 210 г | 250 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **2:40** | **2:45** | **2:50** | |
| **Запіканка (6)** | Вода | 100 мл | 160 мл | 200 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 2,5 ч. л. | 3 ч. л. | 4 ч. л. | |
| | Рис відварений | 1 мірна склянка | 1,5 мірної склянки | 2 мірні склянки | Використовуйте інгредієнт, коли він охолонув. |
| | Борошно глютенове | 140 г | 210 г | 280 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готової страви | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 500 г | 750 г | 1000 г | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **2:55** | **3:00** | **3:05** | |
| **Безглютеновий (7)** | Вода | 120 мл | 180 мл | 240 мл | |
| | Сіль | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 3,5 ст. л. | |
| | Масло вершкове | 2 ст. л. | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Борошно безглютенове | 140 г | 210 г | 280 г | |
| | Борошно кукурудзяне | 140 г | 210 г | 280 г | Замість кукурудзяного можна використати вівсяне борошно. |
| | Дріжджі розчинні | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **1:40** | | | Використовуйте інгредієнти кімнатної температури. |
| **Десерт (8)** | Яйця курячі | 2 од. | | | |
| | Молоко | 1 мірна склянка | | | |
| | Варений рис | 1,5 мірної склянки | | | |
| | Цукор | 0,5 мірної склянки | | | |
| | Родзинки | 0,5 мірної склянки | | | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **0:15** | | | |
| **Змішування (9)** | Вода | 330 мл | | | |
| | Сіль | 1 ч. л. | | | Покладіть інгредієнт збоку. |
| | Масло вершкове | 3 ст. л. | | | |
| | Борошно глютенове | 560 г | | | |
| **Час приготування (год:хв)** | | | **1:30** | **1:30** | |
| **Тісто (10)** | Вода | | 260 мл | 330 мл | |
| | Сіль | | 1 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт збоку. |
| | Масло вершкове | | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | |
| | Борошно глютенове | | 400 г | 560 г | |
| | Дріжджі розчинні | | 1,5 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готової страви | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 500 г | 750 г | 1000 г | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **0:45** | | | Пропорції залежать від рецепту та кількості тіста, яку потрібно отримати. |
| **Замішування (11)** | Вода | відповідна кількість | | | |
| | Сіль | 1 ч. л. | | | |
| | Масло вершкове | 3 ст. л. | | | |
| | Борошно глютенове | відповідна кількість | | | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **2:20** | | | Змішайте цукор з яйцями та водою, збийте за допомогою міксера до однорідної консистенції, додайте до інших інгредієнтів та покладіть у форму для випікання й запустіть програму. |
| **Пиріг (12)** | Вода | 30 мл | | | |
| | Яйця | 3 од. | | | |
| | Цукор | 0,5 мірної склянки | | | |
| | Масло вершкове | 2 ст. л. | | | |
| | Борошно самопіднімальне | 280 г | | | |
| | Розпушувач тіста | 1,5 ч. л. | | | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **1:20** | | | |
| **Джем (13)** | Фруктова або ягідна м'якоть | 3 мірні склянки | | | Розмішайте інгредієнти до однорідності, на бажання додайте води. |
| | Крохмаль | 0,5 мірної склянки | | | |
| | Цукор | 1 мірна склянка | | | Ви можете додати інгредієнт за власним смаком. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **8:00** | | | |
| **Йогурт (14)** | Молоко | 1000 мл | | | |
| | Закваска | 100 мл | | | |
| **Випікання (15)** | Відрегулюйте температуру випікання, натиснувши на кнопку «Скоринка»: світла – 100 °C, середня – 108 °C, темна – 118 °C. | | | | Стандартним налаштуванням установлено температуру 108 °C. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **1:20** | | | |
| **Томління (16)** | Молоко | 500 мл | | | |
| | Крупа вівсяна | 80 г | | | |
| | Цукор | 1 ст. л. | | | |
| | Масло вершкове | 15 г | | | |
| | Сіль | 0,25 ч. л. | | | Ви можете додати інгредієнт за власним смаком. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готової страви | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 500 г | 750 г | 1000 г | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **36:00:00** | | | Залийте сухарі окропом і дочекайтеся, поки вони охолонуть. Потім додайте дріжджі та залиште на ніч. Зранку процідіть напій, додайте цукор, цедру, перемішайте й залиште настоюватися ще 24 години. Коли програма завершиться, налийте квас у ємність і залиште охолоджуватися на добу, після чого він буде готовий до вживання. |
| **Квас (17)** | Сухарі житні | 80 г | | | |
| | Вода | 700 мл | | | |
| | Дріжджі | 5 г | | | |
| | Цукор | 0,2 ст. л. | | | |
| | Цедра апельсина | за смаком | | | |
| **Час приготування (год:хв)** | | **0:30** | | | |
| **Розмороження (18)** | Час розморожування можна відрегулювати в межах від 10 хвилин до 2 годин із кроком 10 хвилин. | | | | Стандартним налаштуванням установлено час – 30 хвилин. |
| **Час приготування (год:хв)** | | **0:30** | | | Стандартним налаштуванням установлено час – 30 хвилин. Відрегулювати його можна в межах від 10 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину (за кожне коротке натискання) та 10 хвилин (за кожне натискання з утриманням кнопки). |
| **Смаження (19)** | Арахіс | 300 г | | | |
| | Цукор | 0,2 ст. л. | | | |

## 8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

### 8.1. ОЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте прилад від електромережі та зачекайте, поки він охолоне, перед очищенням.
2. Щоб очистити форму для випікання, протріть її всередині та зовні м'якою вологою тканиною.

**УВАГА!**
**Щоб захистити антипригарне покриття, в жодному разі не використовуйте гострі предмети чи абразивні засоби для чищення.**

**ПРИМІТКА**
**Форма для випікання має бути повністю сухою перед її повторним установленням у пристрій.**

3. Якщо замішувач складно витягти з форми для випікання, налийте в неї трохи теплої води до повного занурення замішувача та залиште на 30 хвилин. Потім його можна буде легко витягти. Використовуйте вологу м'яку тканину, щоб очистити цю деталь.
4. Для протирання верхньої кришки всередині й зовні, зокрема оглядового віконця, використовуйте вологу м'яку тканину.

**УВАГА!**
**Не застосовуйте абразивні речовини для чищення, бо це погіршуватиме полірування поверхні.**

**ПРИМІТКА**
**Не рекомендуємо демонтувати кришку для чищення.**

5. Акуратно протріть зовнішню поверхню корпусу спочатку вологою, а потім сухою м'якою тканиною.

**УВАГА!**
**Не занурюйте корпус пристрою в рідину для очищення.**

6. Перш ніж відправити прилад на зберігання, впевніться, що він повністю охолонув, очищений, сухий, а його кришка щільно закрита.

## 8.2. МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Під час роботи пристрою з його вентиляційного отвору виходить дим | Інгредієнти прилипають до нагрівального елемента або розташовуються поруч із ним. | Від'єднайте пристрій від електромережі, очистіть нагрівальний елемент (будьте вкрай обережними, щоб не обпектися).<br>Під час першого використання відкрийте кришку. |
| | Масло/олія/жир, що використовуються для приготування, залишаються на поверхні нагрівального елемента. | |
| Нижня скоринка випічки надто товста | Випічка зберігалася у формі для випікання в режимі підігрівання впродовж тривалого часу, що призвело до значної втрати вологи. | Виймайте випічку з форми невдовзі після завершення випікання, не залишайте її в режимі підігрівання. |
| Випічку складно вийняти із форми для випікання | Замішувач надто щільно прилягає до стрижня у формі для випікання. | Після виймання випічки залийте форму гарячою водою на 10 хвилин. Потім витягніть та очистіть замішувач. |
| Інгредієнти погано перемішуються або випічка не повністю пропікається | Програму вибрано неправильно. | Виберіть правильну програму. |
| | Після того як розпочалася робота в програмі, кришку відкривали кілька разів, випічка вийшла сухою та з коричневою скоринкою. | Не відкривайте кришку, поки тісто повністю не підніметься. |
| | Певні інгредієнти заважають замішуванню тіста, блокуючи обертання замішувача. | Перевірте посадкове гніздо замішувача, потім вийміть форму для випікання та перевірте його роботу без завантаження.<br>Якщо замішувач функціонує неправильно, зверніться до авторизованого сервісного центру. |

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Відображення на дисплеї «H:HH» після натискання кнопки «СТАРТ/ ПАУЗА/СТОП» | Температура в пристрої зависока для випікання. | Натисніть кнопку «СТАРТ/ ПАУЗА/СТОП» і від'єднайте пристрій від електромережі, потім вийміть форму для випікання. Зачекайте, поки прилад повністю охолоне, відкривши його кришку. |
| Двигун пристрою працює, проте тісто не замішується | Неправильно зафіксовано форму для випікання. | Впевніться, що форму для випікання надійно зафіксовано на відповідному місці. |
| | Завеликий об'єм тіста для замішування. | Впевніться, що інгредієнти тіста поміщені згідно з рецептом та ретельно зважені. |
| Розмір буханця завеликий, через що він упирається в кришку | Додано занадто багато дріжджів, борошна чи води. | Перевірте вказані причини й усуньте чинники, які заважають правильному функціонуванню пристрою. |
| | Зависока температура навколишнього середовища. | |
| Розмір буханця замалий або тісто не піднялося | Немає дріжджів, недостатня кількість або низька активність дріжджів, пов'язана з високою температурою води або зі змішуванням їх із сіллю. | Впевніться, що дріжджі свіжі та їхня кількість відповідає рецепту. Впевніться, що температура навколишнього середовища в діапазоні, зазначеному в інструкції. |
| | Занизька температура навколишнього середовища. | |
| Дуже об'ємне тісто переповнює форму для випікання | Завелика кількість рідини та дріжджів. | Зменште кількість рідини та збільште щільність тіста. |
| Хліб опадає всередині тіста під час випікання | Неякісне борошно, що не сприяє підніманню тіста. | Використовуйте якісне хлібне борошно або сильний розпушувач тіста. |
| | Дріжджі активуються занадто рано або встановлено дуже високу температуру. | Використовуйте дріжджі в умовах кімнатної температури. |
| | Надлишок води робить тісто занадто вологим і м'яким. | Додавайте воду в кількості, зазначеній у рецепті. |

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Буханець виходить занадто великим і щільним | Забагато борошна або не вистачає води. | Зменште кількість борошна або додайте води. |
| | Забагато добавок (наприклад, фруктів) або цільнозернового борошна. | Зменште кількість зазначених інгредієнтів і додайте дріжджів. |
| Буханець порожнистий усередині | Надлишок води, дріжджів або відсутність солі. | Зменште кількість води або дріжджів до потрібної та перевірте, чи було додано сіль. |
| | Занадто висока температура води. | Перевірте температуру води. |
| Поверхня випічки прилипає до сухих інгредієнтів | У випічці забагато інгредієнтів, що спричиняють прилипання (наприклад, масло чи банани). | Зменште кількість зазначених інгредієнтів. |
| | Неправильне замішування через нестачу води. | Перевірте кількість води та справність приладу. |
| Під час приготування пирогів або випічки з високим умістом цукру скоринка виходить занадто товстою, а її колір надто темним | Різні рецепти або інгредієнти дуже сильно впливають на випічку, вона стає занадто темною через надлишок цукру. | Якщо колір випічки занадто темний, натисніть кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» за 5–10 хвилин до завершення програми.<br>Перед вийманням випічки із форми для випікання залиште її в приладі на 20 хвилин із закритою кришкою. |

**УВАГА!**
**У разі пошкодження виробу, будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.**

## 9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Під час використання, обслуговування та зберігання техніки **RZTK** неухильно дотримуйтеся приписів цієї інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збитки, спричинені недотриманням вказівок із техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

**Гарантія не поширюється на такі випадки:**

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.
- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника й норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов з ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил та порядку встановлення, під'єднання, адаптації до місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання і транспортування.

- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників та інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного і/чи несправного, зокрема механічно пошкодженого, або нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

## 10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Щоб запобігти негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту й пластмас.

- Пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

**У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:**

• телефоном гарячої лінії
**0800 331 319**
9:00–18:00 Пн–Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти
**support@rztk.in.ua**

**Ми завжди раді Вам допомогти!**

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua