









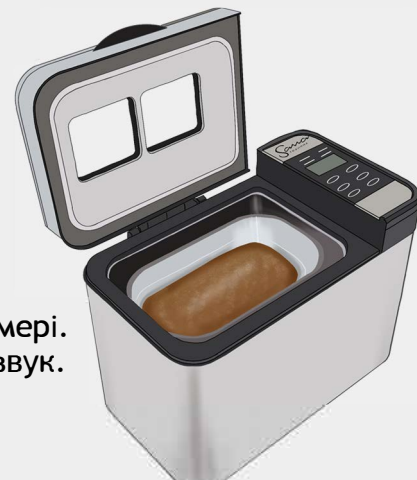
Інструкція для програмування хлібопічки Sana Breadmaker




Для правильної роботи при першому включенні хлібопічки Sana Breadmaker Вам потрібно переналаштувати кілька програм. Програми хлібопічки діляться на 3 групи: 1-3 програма – випічка хліба; 4 програма - випічка у 3 етапи; 5 програма - джем 6-7 програма - ферментація. Отже, приступимо до налаштування:

1. Спочатку розберемося з функціями кожної кнопки:

-  Відповідає за пуск/стоп вибраної програми
-  Блокування сенсорної панелі
-  Зменшення значення параметра
-  Збільшення значення параметра

-  Вибір програми хлібопічки
-  Зміна параметрів програми
-  Увімкнути/вимкнути підсвічування в камері. При утриманні протягом 3 с вкл / вимк звук.
-  Відображення температури в камері



2. Для того щоб змінити вибрану програму натискаємо кнопку  і за допомогою кнопок   регулюємо параметр за даними, наведеними у таблиці.

3. Для збереження змін натискаємо кнопку  і насолоджуємося свіжою домашньою випічкою!

Програма 5		
1	0:15	0:15
1	190°C	190°C
KNEAD 1	P=0	P=0
2	1:00	1:00
2	170°C	190°C
KNEAD 2	P=1	P=1
3	0:30	0:30
3	50°C	50°C
KNEAD 3	P=0	P=0
час		1:45

Програма 7		
RISE 1	19:59	8:00
RISE 1	27°C	40°C
RISE 1	t=0	t=0
RISE 2	OFF	OFF
RISE 2	—	—
RISE 2	t=0	t=0
RISE 3	OFF	OFF
RISE 3	—	—
RISE 3	t=0	t=0
час		8:00

Програма 2		
PREHEAT	OFF	OFF
PREHEAT	—	—
KNEAD 1	OFF	0:03
KNEAD 1	P=0	P=3
RISE 1	2:00	2:30
RISE 1	27°C	37°C
KNEAD 2	OFF	OFF
KNEAD 2	P=0	P=0
RISE 2	2:00	2:30
RISE 2	37°C	37°C
BAKE 1	0:10	0:15
BAKE 1	160°C	200°C
BAKE 2	01:35	1:15
BAKE 2	140°C	170°C
BAKE 3	OFF	OFF
BAKE 3	—	—
час		06:33

Програма 1		
PREHEAT	OFF	OFF
PREHEAT	—	—
KNEAD 1	OFF	0:03
KNEAD 1	P=0	P=3
RISE 1	2:00	5:00
RISE 1	27°C	37°C
KNEAD 2	OFF	OFF
KNEAD 2	P=0	P=0
RISE 2	2:00	OFF
RISE 2	37°C	—
BAKE 1	0:10	0:15
BAKE 1	160°C	210°C
BAKE 2	01:35	1:15
BAKE 2	140°C	160°C
BAKE 3	OFF	OFF
BAKE 3	—	—
час		06:33

№
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

1. Таймер відкладеного запуску.
2. Температура, що підтримується до часу відкладеного запуску.
3. Тривалість замісу.
4. Інтенсивність замісу.
5. Час вистоювання

6. Температура вистоювання тіста.
7. Тривалість замісу
8. Інтенсивність замісу
9. Час вистоювання тіста
10. Інтенсивність вистоювання
- 11, 13, 15. Час випікання
- 12, 14, 16. Температура випікання