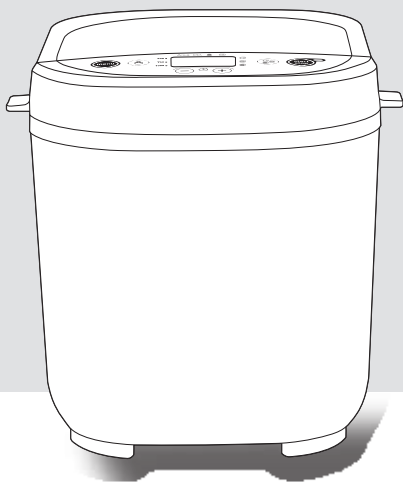
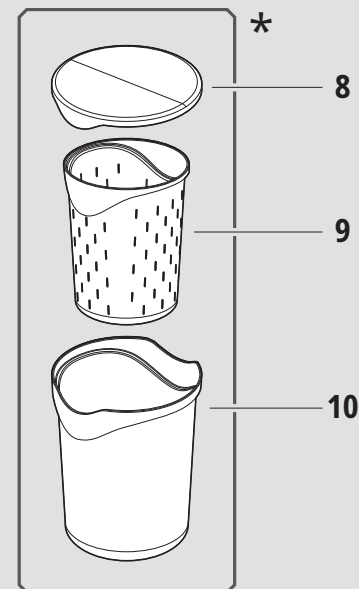
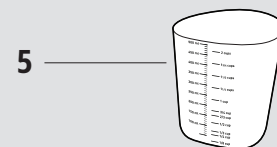
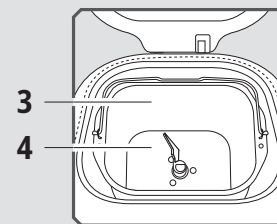
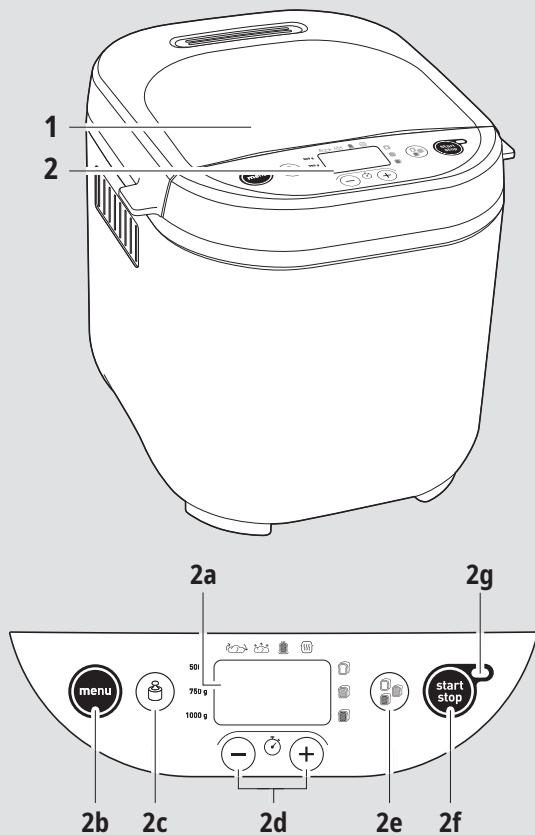


PAIN PLAISIR / PAIN & DELICES

Інструкція з використання

UK





ОПИС

1. Кришка
2. Панель керування
 - а. Екран
 - б. Вибір програм
 - с. Вибір ваги виробу

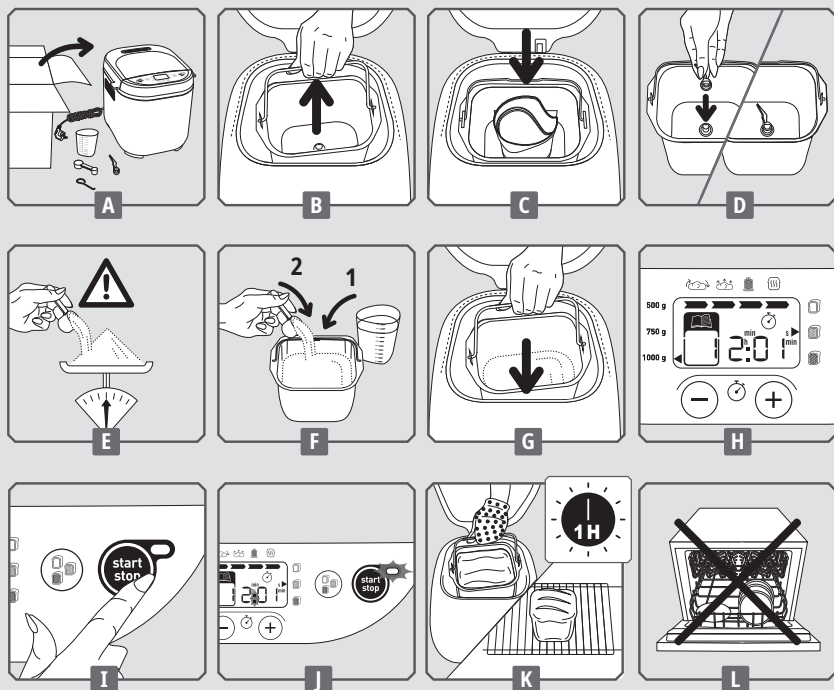
- д. Кнопки налаштування програми запуску із затримкою, а також часу програм 11
- е. Вибір кольору скоринки
- ф. Кнопка ввімкнення/вимкнення
- г. Світловий індикатор роботи

3. Форма для хліба
4. Мішалки
5. Мірний стакан
6. Дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними/столовими ложками
7. Гачок для піднімання мішалок
8. Кришка контейнера для зберігання

9. Ємність для сироватки
10. Ємність для йогурту

* Залежно від моделі

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 6 дБА.



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯ

- Перш ніж почати користування приладом, уважно прочитайте настанову щодо експлуатації та збережіть її для подальшого використання.
- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та інші комплектуючі як зовні, так і всередині приладу - **A**.
- Очистіть усі компоненти та прилад вологою тканиною та ретельно просушіть.
- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК

- робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Розмотайте шнур живлення і підключіть його до заземленої електричної розетки. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 - **H**.
 - Під час першого використання може з'явитися незначний запах.
 - Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку. Далі встановіть мішалки - **B** - **D**.

- Додайте інгредієнти до форми у рекомендованому порядку (див. розділ КОРИСНІ ПОРАДИ). Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені - **E** - **F**.
- Вставте форму для хліба - **G**.
- Закрийте кришку.
- Виберіть потрібну програму за допомогою кнопки **MENU**.
- Натисніть кнопку **START STOP**. Блімають 2 крапки таймера. Світлиться індикатор роботи - **I** - **J**.

- Наприкінці циклу приготування натисніть **START STOP** та вимкніть хлібопеч, від'єднавши штепсельну вилку шнура живлення від розетки. Вийміть форму для хліба. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня сторона кришки нагріваються. Дістаньте хліб, поки він гарячий, і покладіть на решітку на 1 годину, щоб він охолонув - **K**.

* Тільки для програми приготування йогуртів

Щоб познайомитися з новою хлібопеччю, рекомендуємо почати з

приготування рецепта КЛАСИЧНОГО ХЛІБА.

КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ (програма 4)	ІНГРЕДІЄНТИ — ч. л. = чайна ложка — ст. л. = столова ложка	
СТУПІНЬ ЗАСМАЖУВАННЯ СКОРИНКИ = СЕРЕДНІЙ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
	2. ОЛІЯ = 2 ст. л.	6. ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ БОРОШНО = 605 г
	3. СІЛЬ = 1½ ч. л.	7. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.
ВАГА = 1000 г	4. ЦУКОР = 1 ст. л.	

РОБОТА ХЛІБОПЕЧІ

Вибір програми

За допомогою кнопки **MENU** виберіть потрібну програму. Щоразу, коли ви натискаєте кнопку **MENU**, цифра на екрані дисплея переходить до наступної програми.

- Несолодкий безглютеновий хліб.** Програма для приготування страв із низьким вмістом цукру та жирів. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш (див. попередження щодо використання програм для безглютенової випічки).
- Солодкий безглютеновий хліб.** Програма для приготування страв, що містять цукор і жир (наприклад, бріош). Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.

- Безглютеновий пиріг.** Програма для приготування безглютенових пирогів із розпушувачем. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.
- Класичний хліб.** Використовуйте цю програму для приготування квадратного білого пшеничного хліба.
- Класичний хліб швидкого випікання.** Використовуйте цю програму для більш швидкого приготування квадратного білого пшеничного хліба.
- Французький хліб.** Використовуйте цю програму для приготування традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
- Солодкий хліб.** Ця програма підходить для рецептів типу бріош із більшим вмістом жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то

слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.

- 8. Цільнозерновий хліб.** Виберіть цю програму для випічки із цільнозернового борошна.
- 9. Цільнозерновий хліб швидкого випікання.** Використовуйте цю програму для більш швидкого приготування цільнозернового хліба.
- 10. Житній хліб.** Виберіть цю програму, якщо використовується велика кількість житнього борошна або інших круп цього типу (наприклад, гречки, спельти).
- 11. Опара.** Використовуйте цю програму для приготування тіста для піци, хліба або вафель. Ця програма не призначена для приготування страв.
- 12. Паста.** Використовуйте цю програму для приготування італійської пасты або тіста для пирогів.
- 13. Пиріг.** Використовуйте цю програму для приготування пирогів із розпушувачем. Для цієї програми доступне налаштування ваги лише 1000 г.

Спеціальні програми хлібопечі Pain & Délices

- 18. Йогурт.** Ця програма дозволяє приготувати йогурт на основі пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Установіть ємність для йогурту у форму (без кришки, без фільтра для сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
- 19. Питний йогурт.** Дозволяє готувати питний йогурт із пастеризованого молока. Установіть ємність для


- 14. Час.** Використовуйте цю програму для встановлення часу від 10 до 70 хв. Її можна обрати самостійно та використовувати:
а) після завершення програми «Опара»;
б) для підігрівання або утворення хрусткої скоринки вже готового охолодженого хліба;
в) для завершення приготування хліба в разі тривалого збою в мережі електроживлення під час циклу випікання.
- 15. Каша.** Використовуйте цю програму для приготування каші та рисових пудингів.
- 16. Крупи.** Використовуйте цю програму для приготування пудингів із рису, манки та гречки.
- 17. Варення.** Використовуйте цю програму для приготування домашнього варення. У разі запуску програм 15, 16 і 17 будьте обережні, оскільки при відкритті кришки з ємності виходить гаряча пара й конденсат.


йогурту у форму (без кришки). Перед вживанням добре перемішайте. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.

- 20. Сир.** Дозволяє готувати сир із кислого коров'ячого або козячого молока. Установіть ємність для сироватки в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Знадобиться проціджування. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

Вагу наведено для довідки. Деякі програми не передбачають вибір ваги. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

Вибір ваги хліба


Натисніть кнопку , щоб встановити вагу — 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор.

Вибір ступеню підрум'янювання
Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити налаштування за замовчуванням, натискайте кнопку , доки світловий

індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеню підрум'янювання. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації

Запуск/зупинка

Натисніть кнопку  для вмикання приладу. Розпочнеться відлік часу. Щоб зупинити

програму або скасувати програму запуску із затримкою, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку .

РОБОТА ХЛІБОПЕЧІ

У таблиці циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) описано всі етапи процесу приготування залежно від вибраної програми. Світловий індикатор вказує на поточний етап виконання програми.

Замішування

Програма дозволяє сформувати структуру тіста, щоб воно добре піднялося.

Упродовж цього циклу ви можете додавати інгредієнти: сухофрукти.

Розстоювання

Дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.

ПРОГРАМА ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Не мають функції запуску із затримкою: Програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 та 17 (для моделі Pain Plaisir). Програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 та 20 (для

Підняття

Період активації дріжджів, завдяки яким хліб піднімається і утворює характерний аромат.

Випікання

Перетворює тісто в хліб і забезпечує його підрум'янювання та хрусткість скоринки.






Збереження тепла

Зберігає хліб теплим протягом 1 години після випікання. У будь-якому випадку рекомендуємо вийняти хліб з форми після завершення випікання.

Протягом наступної години в режимі збереження тепла на дисплеї залишається значення 0:00. Наприкінці циклу збереження тепла прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

моделі Pain & Délices).

Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. На екрані відображається тривалість виконання програми. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і часом, коли ви бажаєте, щоб приготування було завершено. Прилад автоматично включає тривалість циклів програми. Щоб перейти до запуску із затримкою,


натисніть кнопку , на екрані з'явиться піктограма  та буде відображатися час за замовчуванням (15:00). Щоб установити час, натисніть кнопку . Увімкнеться індикатор . Натисніть , щоб запустити програму запуску із затримкою.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і

КОРИСНІ ПОРАДИ

Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) і правильно відміряні. Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану з комплекту. Використовуйте надану в комплекті ложку для відмірювання інгредієнтів столовими (з одного боку) і чайними (з іншого боку) ложками. Неправильний вимір

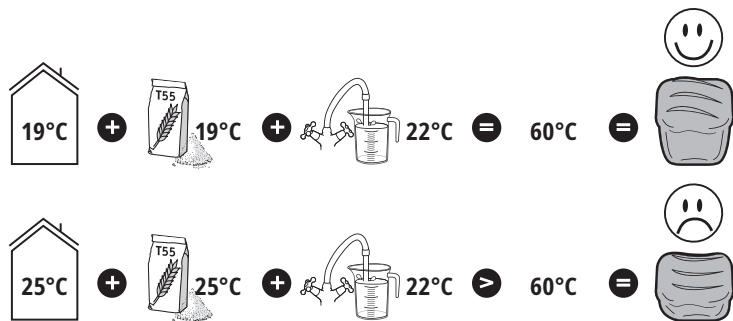
Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їхнього використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці. Борошно потрібно зважувати на точних кухонних вагах. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі (у пакетуку). Не відкривайте кришку під час приготування (якщо не зазначено інше).

утримуйте кнопку , доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Певні інгредієнти дуже швидко псуються. Не використовуйте програму запуску із затримкою для страв із такими інгредієнтами: непастеризоване молоко, яйця, йогурти, сир, свіжі фрукти.

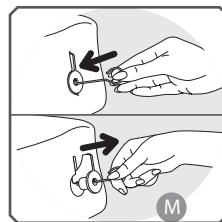
приведе до незадовільних результатів. Процес приготування хліба є дуже чутливим до температури й вологості. У випадку високої температури в тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. За низької температури, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (але не вище 35 °C).

Точно дотримуйтеся послідовності додавання інгредієнтів і їхньої кількості, указаних у рецепті. Спочатку заливайте рідкі інгредієнти, потім засипайте тверді інгредієнти. Дріжджі не мають вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.



Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
Сіль
Цукор
Перша половина борошна
Сухе молоко
Спеціальні тверді інгредієнти
Друга половина борошна



Дріжджі
У разі нетривалого збою електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.

Якщо потрібно запустити 2 цикли приготування хліба один за одним, почекайте приблизно 1 годину між двома циклами, щоб хлібочік охолола й ніщо не вплинуло на якість хліба.

Перевертаючи хліб, ви можете виявити, що в ньому застрягла мішалка. У цьому випадку скористайтеся гачком, щоб акуратно виїняти її.

Для цього вставте гачок у вісь мішалки та потягніть її до себе.

Попередження щодо використання програм для безглютенової випічки

Для приготування безглютенового хліба або пирогів слід використовувати меню 1, 2 та 3. Кожна програма передбачає лише одне налаштування ваги. Безглютеновий хліб і пироги підходять людям із непереносимістю глютену (у результаті захворювань черевної порожнини), присутнього в більшості злаків (пшениця, ячмінь, жито, овес тощо). Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна з глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, мішалки, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та пирогів. Також переконайтеся, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену. Безглютенові рецепти розроблено з

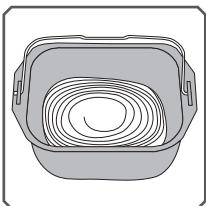
використанням спеціальних сумішей (так званих готових сумішей) для приготування безглютенового хліба Schär або Valpiform. Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошнану суміш із дріжджами.

Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.

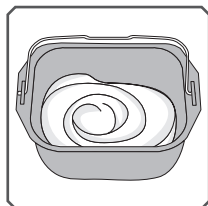
Безглютеновий хліб не піднімається так, як класичний. Він має щільнішу структуру та блідіший колір у порівнянні зі звичайним хлібом.

Кінцевий результат може відрізнитися залежно від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. У зв'язку із цим рекомендується спочатку перевірити суміш (див. наведений нижче приклад).

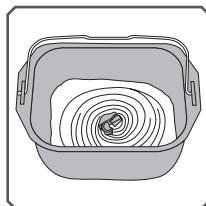
Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для пирогів/кексів має залишатися досить рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

Дріжджі.

Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони випускаються в різних формах: пресовані в невеликих кубиках, активні сухі, які необхідно з'єднати з водою, або моментальні сухі. Дріжджі продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також можна купити пресовані дріжджі у вашого пекаря.

Дріжджі необхідно безпосередньо додавати разом з іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити пресовані дріжджі пальцями для їх кращого розподілу в тісті. Дотримуйтеся рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості / ваги сухих і пресованих дріжджів

Сухі дріжджі (у ч. л.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Пресовані дріжджі (у грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Борошно.

Передбачається використання борошна вищого ґатунку (Т55), якщо не зазначено інше. У разі використання спеціальних сумішей борошна для приготування хліба, бріош або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою). Якість борошна також суттєво впливає на

результат випікання.

• Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на зміни атмосферних умов (вологість). У разі додавання вівса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.

• Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонок воно містить ($T > 55$), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).

• На ринку також широко представлені готові суміші для випікання хліба. Дотримуйтеся рекомендацій із використання виробника цих сумішей.

Безглютенове борошно.

Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане, рисове

(біле або цілюзернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просяне та соргове.

Для відтворення еластичності глютену під час приготування безглютенового хліба необхідно змішати кілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

Загусники для безглютенового хліба.

Для отримання необхідної консистенції і

відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Готові безглютенові суміші.

Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники, їхня перевага —

гарантована відсутність глютену, а деякі з них також є органічними. Кінцевий результат може відрізнятись залежно від марки готової безглютенової суміші.

Цукор.

Не використовуйте кусковий цукор. Цукор

діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємного смаку та сприяє підрум'янюванню скоринки.

Сіль.

Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.

Вона не має вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.


Також покращує структуру тіста.

Вода.





Вода розмочує та активізує дріжджі. Вона також розмочує крохмаль, що міститься в борошні, і допомагає формуватися м'якушці. Воду, частково або повністю,

можна замінити молоком або іншими рідинками. Використовуйте рідини кімнатної температури, окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35 °C).

ІНСТРУКЦІ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

Ви не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе вам.	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після дуже сильного підйому	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка недостатньо золотава	Запечений із боків хліб недостатньо пропікся всередині	Сліди борошна внизу і з боків
Під час випікання випадково була натиснута кнопка 				•		
Недостатньо борошна.		•				
Занадто багато борошна.			•			•
Недостатньо дріжджів.			•			
Забгато дріжджів.		•		•		
Недостатньо води.			•			•
Забгато води.		•			•	
Недостатньо цукру.			•			
Неякісне борошно.			•	•		
Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто велика кількість).	•					
Дуже гаряча вода.		•				
Дуже холодна вода.			•			
Неправильний вибір програми.			•	•		

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе знайти рішення.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	У йогурті присутня вода	Жовтуватий йогурт
Занадто короткий час ферментації.	•			
Задовгий час ферментації.		•	•	•
Недостатньо ферментів або фермент не працює або неактивний.	•			
Стакан для йогурту було погано очищено.	•			•
Недостатня жирність молока (замість цільного молока використано напівзнежирене).	•			
Стакан було накрито кришкою.			•	
Було вибрано неправильну програму.	•			•

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ - СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалки застрягають у формі для випікання.	Замочіть форму, перш ніж витягнути мішалки.
Хлібопіч не реагує на натискання кнопки  .	<p>На дисплеї з'являється та блимає E01, хлібопіч видає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами.</p> <p>На дисплеї з'являється та блимає E00, хлібопіч видає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури.</p> <p>На дисплеї з'являється та блимає HNN або EEE, хлібопіч видає звуковий сигнал: несправність. Прилад необхідно віднести на ремонт до авторизованого сервісного центру.</p> <p>Був запрограмований запуск із затримкою.</p>
Після натискання кнопки  двигун починає обертатися, але замішування тіста не починається.	<p>Форма для хліба неправильно встановлена в хлібопіч.</p> <p>Не встановлено або неправильно встановлено мішалку.</p> <p>У цих двох наведених вище випадках зупиніть хлібопіч вручну тривалим натисканням на кнопку . Розпочніть приготування рецепту спочатку.</p>
Після запуску із затримкою хліб недостатньо піднявся або взагалі не замісився.	<p>Ви забули натиснути кнопку  після програмування запуску із затримкою.</p> <p>Дріжджі вступили в контакт із сіллю і/або водою.</p> <p>Не встановлена мішалка.</p>
Запах горілого.	<p>Частина інгредієнтів випала з форми: зачекайте, доки прилад охолоне, і очистіть його внутрішні поверхні вологою губкою, не використовуючи засоби для чищення.</p> <p>Випала частина суміші: для тіста була використана зavelика кількість інгредієнтів, зокрема рідини. Дотримуйтеся пропорцій, наведених у рецепті.</p>

ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ

UA	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування - розстоювання - підйом) (год)		ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (год)	ДОДАТКОВО (год)
1	1000g	1 2 3	2:01	1:06		0:55	2:29
2	1000g	1 2 3	2:15	1:15		1:00	2:37
3	750g	1 2 3	1:45	0:15		1:30	2:07
4	500g	1 2 3	2:57	2:09		0:48	2:28
	750g		3:02		0:53	2:33	
	1000g		3:07		0:58	2:38	
5	500g	1 2 3	1:25	0:40		0:45	1:17
	750g		1:30		0:50	1:22	
	1000g		1:35		0:55	1:27	
6	500g	1 2 3	2:55	2:05		0:50	2:33
	750g		3:00		0:55	2:38	
	1000g		3:10		1:05	2:48	
7	500g	1 2 3	3:20	2:40		0:40	2:40
	750g		3:25		0:45	2:45	
	1000g		3:30		0:50	2:50	
8	500g	1 2 3	2:40	1:45		0:55	2:23
	750g		2:45		1:00	2:28	
	1000g		2:50		1:05	2:33	
9	500g	1 2 3	2:00	1:05		0:55	3:22
	750g		2:05		1:00	3:27	
	1000g		2:10		1:05	3:32	
10	500g	1 2 3	2:40	1:45		0:55	2:23
	750g		2:45		1:00	2:28	
	1000g		2:50		1:05	2:33	
11	-	-	1:09	-		1:09	0:30
12	-	-	0:15	-		0:15	-

13	1000g	1 2 3	1:45	1:20		0:25	-
14	-	1 2 3	0:10 ↓ 1:10	-		0:10 ↓ 1:10	-
15	-	-	0:10 ↓ 0:45	-		-	-
16	-	-	0:10 ↓ 0:45	-		-	-
17	-	-	0:55	-		-	-
18	-	-	07:00 ↓ 16:00	-		-	-
19	-	-	04:00 ↓ 10:00	-		-	-
20	-	-	0:10 ↓ 03:00	-		-	-



Примітка. Загальний час не враховує час у режимі підігрівання.

**INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عُمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الاردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	لوحدة لبيع الإمدادات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830				26/06/2017

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inkøpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / [isijijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыдатары ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унифік. / Модель / Υπηρεί / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mültija kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыдатары прайсавы і адрэс / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieciszę sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыпр. / Печать продавца / Сатушынын мори / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

ПОРАДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером чи окремим пультом дистанційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з фізичними, нервовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або були надані попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).

Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

UK • Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється дія гарантії, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, офісах та в іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, сервісного центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб

уникнути небезпеки.

- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями та особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечного способу використання пристрою і пояснили про можливу небезпеку, пов'язану з використанням пристрою. Не дозволяйте, щоб діти гралися з пристроєм. Не дозволяйте, щоб діти виконували чищення та обслуговування пристрою, крім випадків, коли вони старше 8 років і за ними наглядають відповідальні за їхню безпеку особи.

Зберігайте пристрій і його шнур у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.

- Цей прилад призначено для використання тільки в приміщенні в домашніх умовах на висоті нижче 4000 м над рівнем моря.
- Застереження: існує небезпека травмування в результаті неправильного використання приладу.
- Застереження: поверхня нагрівального елемента може зберігати залишкове тепло після використання.

- Прилад забороняється занурювати у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не кладіть інгредієнти в кількості, більшій, ніж та, що вказана в рецептах.

Для хлібпічок на 1 кг:

Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.

Не перевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.

Для хлібпічок на 1,5 кг:

Стежте, щоб загальна вага тіста не перевищувала 1500 г.

Не насипайте більше 930 г борошна та 15 г дріжджів.

- **Деталі, що контактують із харчовими продуктами, очищуйте тканиною або вологою губкою.**

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: використання з порушенням інструкцій звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиви щодо низької напруги, щодо електромагнітної сумісності, щодо матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, щодо охорони навколишнього середовища тощо).
- Використовуйте прилад на твердій робочій поверхні подалі від бризок води та ні в якому разі не в ніші на вбудованій кухні. Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулює дію гарантії.
- Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострумом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
- Відключіть прилад з електричної мережі одразу ж після закінчення його використання або при його очищенні.

- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - електрошнур пошкоджений або несправний,
 - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.
- Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.
- Будь-які втручання всередину приладу, окрім очищення і звичайного догляду, що здійснюються користувачем, повинні виконуватись спеціалістами уповноваженого сервісного центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтесь оглядового віконця під час роботи приладу й одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Не використовуйте пристрій для приготування будь-яких інших продуктів, крім зазначених в інструкції із застосування.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займаються, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте винятково запасні частини та приладдя, призначені для вашого приладу.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високих температур.**
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.



Сприяймо захисту довкілля!

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ➔ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.