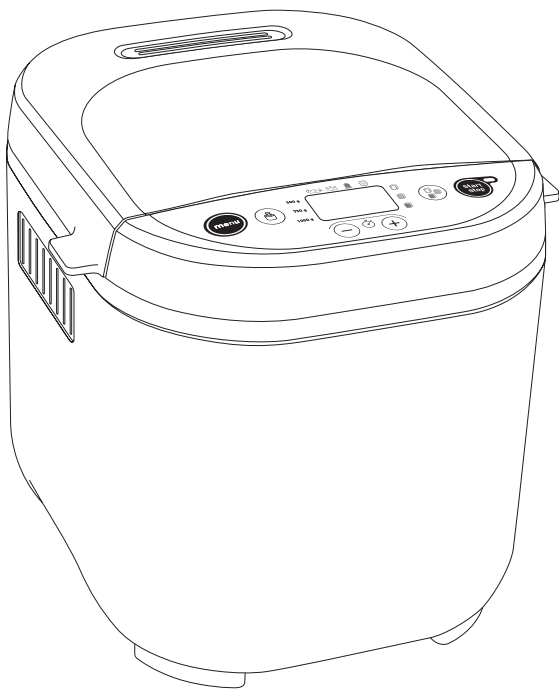
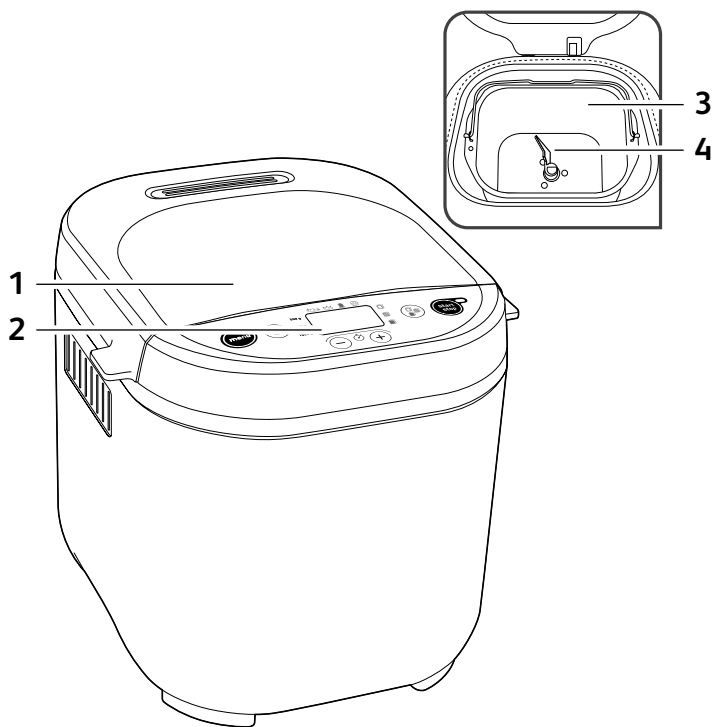


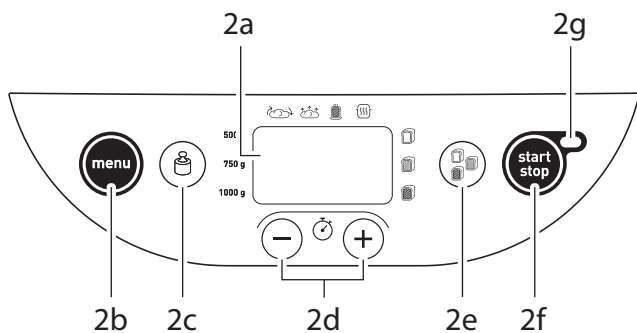
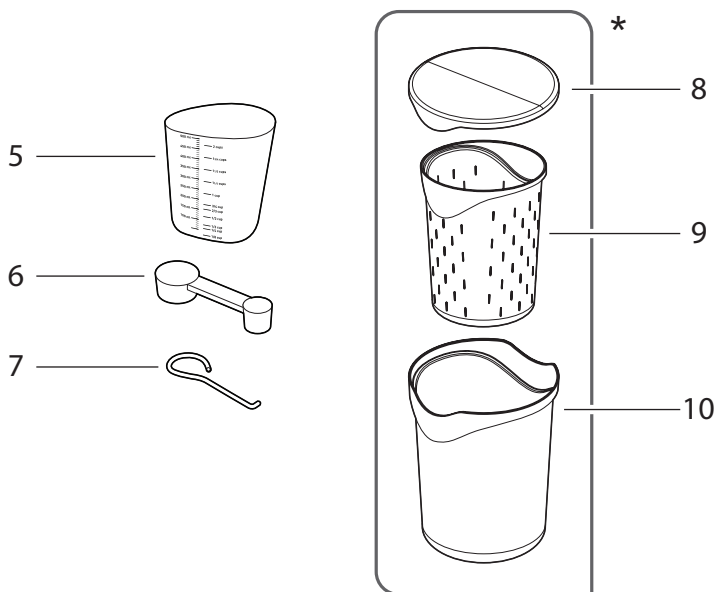
Інструкція з використання

UK

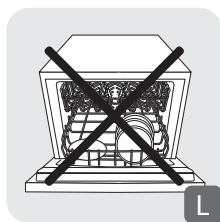
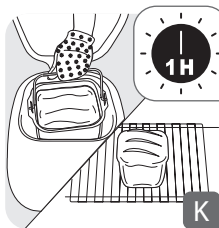
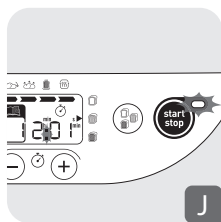
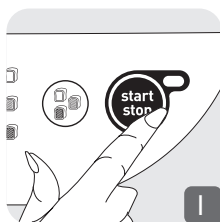
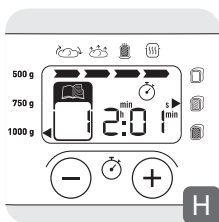
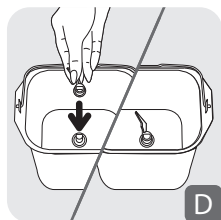
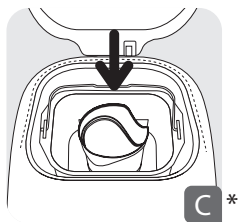
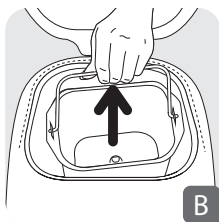
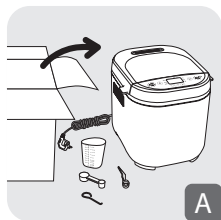


Pain Plaisir/ Pain & Delices





* в залежності від моделі



* тільки для програми "Йогурт"

ОПИС

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Кришка | 3 Форма для випікання |
| 2 Панель керування | 4 Замішувач |
| a Дисплей | 5 Мірний стакан |
| b Вибір програм | 6 Подвійна ложка-дозатор |
| c Вибір ваги | 7 Гачок для зняття замішувача |
| d Кнопки встановлення
выкладеного старту та
регулювання часу для
програми 11 | 8 Кришка для зберігання |
| e Вибір ступеня
підрум'янювання | 9 Ємність для проціджування |
| f Кнопка вмикання/
вимикання | 10 Ємність для йогурту |
| g Індикатор роботи | |

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкціями щодо експлуатації, і зберігайте їх у надійному місці для подальшого використання.
- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки й усі аксесуари, які знаходяться всередині або на зовнішній поверхні приладу (A).
- Очистіть всі деталі та прилад вологою ганчіркою.

UK

ШВИДКИЙ ЗАПУСК

- Встановіть пристрій на пласку, стійку, жаротривку робочу поверхню подалі від бризок води.
- Розмотайте шнур і ввікніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 (H).
- При першому використанні може виділятися легкий запах.
- Вийміть форму для випікання, піднявши її за ручку. Потім встановіть замішувач (B - D).
- Додайте в форму інгредієнти в рекомендованій послідовності (див. розділ «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ»). Переконайтеся, що всі інгредієнти зважено точно (E - F).

5

- Установіть форму для випікання (G).
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки .
- Натисніть на кнопку . 2 позначки таймера блимають. Вмикається індикатор роботи (I - J).
- Після завершення циклу випікання натисніть на  та вимкніть хлібопічку. Вийміть форму для випікання. Обов'язково надягайте захисну рукавичку, оскільки ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки деякий час залишаються гарячими. Вийміть гарячий хліб із форми та покладіть його на 1 годину на решітку для охолодження (K).

Для ознайомлення з хлібопічкою ми рекомендуємо вам спробувати рецепт КЛАСИЧНОГО ХЛІБА в якості вашого першого хліба.

КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ (програма 4)	ІНГРЕДІЄНТИ – ч.л. = чайна ложка – ст.л. = столова ложка	
ПІДРУМ'ЯНЕННЯ = СЕРЕДНЄ	1. ВОДА = 330 мл 2. ОЛІЯ = 2 стл.	5. СУХЕ МОЛОКО = 2 стл. 6. БОРОШНО Т55 = 605 г
ВАГА = 1000 г	3. СІЛЬ = 1 1/2 чл. 4. ЦУКОР = 1 стл.	7. ДРІЖДЖІ = 1 1/2 чл.

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Вибір програми



Кнопка меню дозволяє вибрати необхідну програму. При кожному натисканні кнопки  число на дисплеї змінюється, перемикаючись на наступну програму.

1. **Пікантний безглютеновий хліб.** Ця програма забезпечує приготування хліба за рецептами з дуже незначною кількістю цукру і жирів. Рекомендуємо використовувати готову суміш (див. попередження щодо використання програм приготування безглютенових виробів).
2. **Солодкий безглютеновий хліб.** Ця програма забезпечує приготування хліба за рецептами з цукром і жирами (наприклад, здобної булки). Рекомендуємо використовувати готову суміш.
3. **Безглютенове тістечко.** Ця програма забезпечує приготування безглютенових тістечок з розпушувачем для тіста. Рекомендуємо використовувати готову суміш.
4. **Звичайний білий хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
5. **Звичайний білий хліб швидкого випікання.** Ця програма забезпечує більш швидке приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
6. **Французький хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
7. **Солодкий хліб.** Ця програма призначена для приготування за рецептами здібних булок, які містять більше жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
8. **Хліб з борошна грубого помелу.** Цю програму необхідно вибрати, якщо ви готуєте за рецептом на основі борошна грубого помелу.
9. **Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання.** Цю програму необхідно вибирати для більш швидкого приготування хліба за рецептом на основі борошна грубого помелу.
10. **Житній хліб.** Цю програму необхідно вибирати для приготування хліба з високим вмістом житнього борошна грубого помелу або на основі інших злаків (наприклад, гречки, полби).
11. **Тісто.** Ця програма забезпечує приготування за такими рецептами,

UK

як тісто для піци, хліба та вафель. Ця програма не призначена для випікання.

12. **Прісне тісто для макаронних виробів (паста).** Ця програма забезпечує приготування за рецептами італійського тіста або тіста для пирогів із начинкою.
13. **Кекс.** Дозволяє готувати кекси з додаванням розпушувача для тіста. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 1000 г.
14. **Випікання паляниці.** Забезпечує випікання протягом 10–70 хвилин. Цю програму можна вибрати окремо, а можна запустити:
 - а) після програми «Тісто»,
 - б) для підігрівання вже готового/охолодженого хліба або для створення на ньому хрусткої скоринки,
 - с) для завершення випікання, якщо при виконанні циклу приготування хліба надовго зникло електроживлення.
15. **Вівсянка.** Забезпечує приготування за такими рецептами, як вівсянка або рис з молоком.
16. **Каші.** Забезпечує приготування за рецептами молочних каш на основі рису, манки та гречки.
17. **Джем.** Дозволяє готувати домашній джем. При використанні програм 15, 16 і 17 необхідно бути обережними: через отвір кришки може виходити струмінь пари, а також гарячі бризки.

Спеціальні програми для хлібопічки «Pain & Délices»:

18. **Йогурт.** Дозволяє готувати йогурт з пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Встановіть ємність для йогурту в форму (без кришки, без фільтра для проціджування). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
19. **Питний йогурт.** Дозволяє готувати питний йогурт з пастеризованого молока. Встановіть ємність для йогурту в 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 зі звурдженого коров'ячого або козячого молока. Встановіть ємність для проціджування в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Знадобиться проціджування (для видалення сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

Вибір ваги хліба

Натисніть на кнопку , щоб встановити вагу – 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор. Вагу наведено в якості довідкової інформації. Деякі програми не передбачають вибір ваги. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

Вибір ступеня підрум'янювання

Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити настройку за замовчуванням, натискайте на кнопку , доки світловий індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеня підрум'янювання. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

Увімкнення/вимкнення

Натисніть на кнопку  для увімкнення приладу. Відлік часу розпочинається. Щоб зупинити програму або відмінити програму відкладеного старту, **натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку .**

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

У таблиці циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) описані всі етапи процесу приготування в залежності від вибраної програми. Світловий індикатор указує на етап, що триває.

UK

1. Замішування

Дозволяє сформувати правильну текстуру тіста та, відповідно, забезпечує його здатність до підняття.

Впродовж цього циклу ви можете додавати різні інгредієнти: сухофрукти, маслини та ін. Звуковий сигнал вказує, коли потрібно ваше втручання.

Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) і стовпчик «Додатково». У цьому стовпчику наведено час, який з'явиться на дисплеї приладу після звукового сигналу.

2. Розстойка

Дозволяє розстойовати тісто для поліпшення характеристик замішування.

3. Підняття

Час, протягом якого дріжджі дозволяють тісту піднятися та набути характерного запаху.

4. Випікання

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

5. Підігрів

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 підігріву на дисплеї залишається показання 0:00. Наприкінці циклу підігріву прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (з відкладеним стартом до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Для моделі Pain Plaisir програми 5.11, 12, 13, 14, 15, 16 і 17 не мають відкладеного старту. Для моделі Pain & Délices програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 і 20 не мають відкладеного старту.

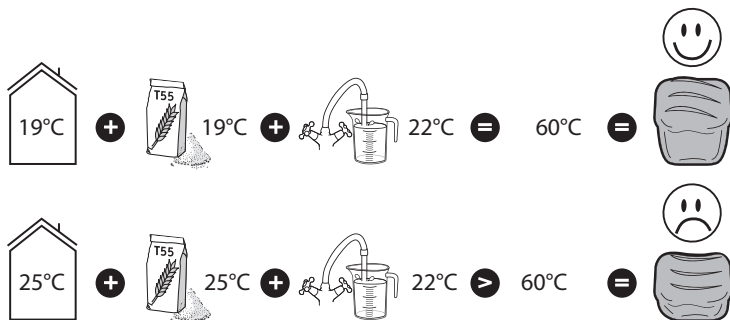
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплеї. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і часом, коли ви бажаєте, щоб приготування було завершено. Прилад автоматично додає тривалість циклів програми. Щоб перейти до відкладеного старту, натисніть кнопку , піктограма  з'являється на екрані і відображається час за замовчуванням (15 год 00 хв). Щоб установити час, натисніть кнопку . Індикатор  вмикається. Натисніть на , щоб запустити програму відкладеного старту.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть та утримуйте кнопку  до звукового сигналу. На дисплеї з'явиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Деякі інгредієнти швидко псуються. Не слід готувати з програмою відкладеного старту вироби за рецептами на основі сирого молока, яєць, йогуртів, сиру або свіжих фруктів.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури (якщо інше не зазначено окремо) й точно зваженими. **Відміряйте рідини за допомогою мірного стакана з комплекту. Використовуйте подвійну мірну ложку, щоб відміряти відповідний об'єм, зазначений в кількості чайних або столових ложок.** Невірне відміряння може стати причиною незадовільної якості виробів. **Тісто для випікання хліба дуже чутливе до температури та вологості.** У випадку високої температури в тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. Аналогічно, в умовах більш низької температури краще нагріти воду або молоко (але не вище 35°C).



- Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
- Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі у пакетику.**
- Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено окремо).
- Точно дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів і їх кількості, вказаних в рецепті. Додавайте спочатку рідкі інгредієнти, потім – тверді. **Дріжджі не повинні 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.**

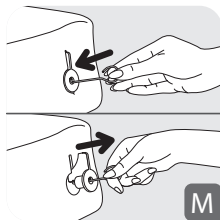
Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

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

6. При нетривалому збої електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.

7. Якщо ви хочете запустити 2 цикли приготування хліба, то необхідно зачекати 1 годину між циклами, щоб дати приладу охолонути. Недотримання цієї вказівки може погано вплинути на якість другої буханки хліба.

8. При вийманні хліба з форми замішувач може залишитися в буханці хліба. У цьому випадку використовуйте гачок для його виймання. Для цього вставте гачок у вісь замішувача та потягніть його до себе.



Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

Меню 1, 2 та 3 призначені для приготування безглютенових хліба та тістечок. Кожна програма передбачає лише одну настройку ваги.

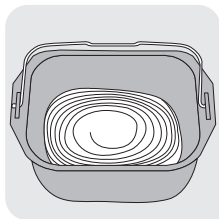
Безглютенові хліб і тістечка підходять для людей з непереносимістю глютену (хворих на целиацію), що присутній у більшості злаків (пшениці, ячмені, житі, вівсі, камуті, полбі та ін.).

Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна із вмістом глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, замішувача, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та тістечок. Також переконайтеся, що використовувані дріжджі не містять глютену.

Безглютенові рецепти розроблено для спеціальних сумішей (так званих готових сумішей) для приготування безглютенового хліба (марок Schär або Valpiform).

- Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошняну 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, як класичний. **Він має більш щільну структуру та більш блідий колір у порівнянні зі звичайним хлібом.**
- Кінцевий результат може відрізнятися в залежності від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. Отже, рекомендуємо почати з пробного випікання (див. приклад нижче).

Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

UK

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

Дріжджі. Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, сухі активні, які вимагають регідратації, або сухі моментальні. Дріжджі продаються в супермаркетах (у хлібопекарських відділах або відділах свіжих продуктів), але свіжі дріжджі також можна придбати у місцевого пекаря.

Дріжджі необхідно безпосередньо додавати поряд з іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити свіжі дріжджі пальцями для їх якіснішого розподілу в тісті.

Дотримуйтесь рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

<i>Сухі дріжджі (ч. л.)</i>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Свіжі дріжджі (г)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Борошно. Якщо в рецепті не зазначено інше, рекомендуємо використовувати борошно Т55. При використанні спеціальних сумішей борошна для приготування класичного хліба, здобних виробів або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також впливає на результати випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на коливання атмосферних умов (на вологість). При додаванні вівса, висівки, 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 до використання суміші для випікання хліба. При використанні таких сумішей дотримуйтесь рекомендацій виробника.

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 (з так званої «чорної пшениці»), рисове (біле або цільнозернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просяне та соргове.

Для відтворення еластичності глютену при приготуванні безглютенового хліба необхідно змішати декілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

Загусники для безглютенового хліба. Для отримання необхідної консистенції й 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. Їх перевага – гарантована відсутність глютену. Деякі з них також мають абсолютно біологічне походження.

Кінцевий результат може відрізнятись в залежності 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 повинна вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.

Вона також поліпшує структуру тіста.

Вода. Вода регідрує та активізує дріжджі. Вона також гідратує крохмаль, що міститься в борошні, та допомагає формуватися м'якушці. Воду можна повністю або частково замінити молоком або іншими рідинами. **Використовуйте рідини кімнатної температури (окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35°C)).**

Жири, масла, олії. Жири роблять приготований хліб більш м'яким. При цьому він зберігається краще та довше. Завелика кількість жирів уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, розріжте його на маленькі шматочки або розм'якшуйте його. Не додавайте розтоплене масло. Не допускайте контакту жиру із дріжджами, оскільки жир може перешкоджати їх регідrataції.

Яйця. Вони збагачують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то необхідно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце та додайте до нього рідину до рівня, необхідного до досягнення кількості рідини, зазначеної в рецепті.

UK

Рецепти розроблено з урахуванням яєць середнього розміру (50 грамів). Якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру – використовуйте менше борошна.

Молоко. Молоко діє як емульгатор, створюючи рівномірну пухку м'якушку. Ви можете використовувати свіже або сухе молоко. При використанні сухого молока додайте до нього кількість води, яка відповідає кількості звичайного молока: загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, передбаченому в рецепті.

СПЕЦІАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ХЛІБОПІЧКИ «PAIN & DÉLICIES»:

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Ви можете використовувати будь-яке молоко (наприклад, коров'яче, козяче, овече, соєве або інше молоко рослинного походження). Консистенція йогурту залежить від використовуваного молока. Для приготування в приладі підходять сире молоко, молоко тривалого зберігання та будь-які інші види молока, зазначені нижче:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання.** Цільне ультрапастеризоване молоко дає найщільніший йогурт. Напівзнежирене молоко дає менш щільний йогурт. В якості альтернативи можна додати у напівзнежирене молоко 1–2 ст. л. сухого молока.
- **Цільне молоко.** З такого молока виходить більш вершковий йогурт з тонкою плівкою на поверхні.
- **Сире молоко (фермерське молоко).** Таке молоко необхідно спочатку прокип'ятити. Воно повинно кипіти досить довго. Перед завантаженням у прилад його необхідно охолодити.
- **Сухе молоко.** З цього молока виходить йогурт з дуже вершковим смаком. Обов'язково дотримуйтесь вказівок виробника на упаковці.

Закваска

Для йогурту

У якості закваски можна використовувати:

- **натуральний йогурт**, який ви придбали в магазині. Обирайте якомога свіжіший йогурт;
- **суху закваску або молочнокислі ферменти.** У цьому випадку дотримуйтесь терміну активації, вказаного в інструкції до закваски. Такі закваски можна придбати у супермаркетах, аптеках і деяких магазинах продуктів здорового харчування;
- Один із **нещодавно приготованих йогуртів**. Це повинен бути дуже свіжий натуральний йогурт. Такий процес називається приготуванням культури.

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

- Ферментація йогурту, в залежності від використовуваних інгредієнтів й очікуваного результату, триватиме від 6 до 12 годин.



Після завершення приготування поставте йогурт у холодильник не менше, ніж на 4 години. Після цього ви можете вживати йогурт протягом 7 днів.

Сичуговий фермент (для сиру)

Для приготування домашнього сиру ви можете використовувати сичуговий фермент, кислу рідину (наприклад, лимонний сік) або оцет для звурджування молока.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Відключіть пристрій від електромережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Промийте форму та замішувач у теплій мильній воді. Якщо замішувач не відділяється від форми, її необхідно замочити на 5–10 хвилин.
- Очистіть інші деталі вологою губкою. Ретельно просушіть.
- Не мийте в посудомийній машині жодну деталь приладу.**
- Не використовуйте для очищення приладу побутові засоби для очищення, абразивні губки або спирт. Використовуйте м'яку вологу серветку.
- Не занурюйте в рідину корпус приладу або його кришку.



UK

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Хліб сходить занадто високо	Після сильного підняття хліб спадає	Хліб недостатньо сходить	Скоринка недостатньо підрум'янена	Боки хліба коричневі, але сам він не пропікся	Верх та боки хліба покриті борошном
						
Під час випікання було натиснуто кнопку 				•		
Недостатньо борошна		•				
Забагато борошна			•			•
Недостатньо дріжджів			•			
Забагато дріжджів		•		•		
Недостатньо води			•			•
Забагато води		•			•	
Недостатньо цукру			•			
Борошно низької якості			•	•		
Інгредієнти додано в неправильних пропорціях (або у занадто великій кількості)	•					
Занадто гаряча вода		•				
Занадто холодна вода			•			
Програма не відповідає виробу			•	•		

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	Присутність води в йогурті	Жовтуватий йогурт
Замалий час ферментації	●			
Завеликий час ферментації		●	●	●
Недостатньо закваски, мертва або неактивна культура	●			
Погано очищена ємність для йогурту	●			●
Недостатня жирність молока (замість цільного молока було використано напівзнежирене)	●			
Форму накрили кришкою			●	
Використано невідповідну програму	●			●

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Замішувач застрягає у формі для випікання.	• Замочіть форму перед його вийманням.
Після натискання на  нічого не відбувається.	• На дисплеї з'являється та блимає EO1, лунає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. • На дисплеї з'являється та блимає EOO, лунає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. • На дисплеї з'являється та блимає HNN або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність; прилад потребує ремонту в авторизованому сервісному центрі. • Запрограмовано відкладений старт.
Після натискання на  двигун починає працювати, однак замішування не відбувається.	• Форму для випікання вставлено не до кінця. • Відсутність або неправильне встановлення замішувача. В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням на . Розпочніть приготування за рецептом з початку.

UK

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Після відкладеного старту хліб недостатньо зійшов або нічого не відбулося.	• Ви забули натиснути кнопку  після програмування відкладеного старту. • Дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. • Відсутній замішувач.
Відчувається запах горілого.	• Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. Відключіть прилад від мережі, дочекайтеся його охолодження й очистіть внутрішню поверхню вологою губкою без використання мийних засобів. • Вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додано занадто велику кількість інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь пропорцій, зазначених в рецепті.

ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ

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

13	1000g		1:45	1:20	0:25	-
14	-		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	-	-	-



- ЛЕГКЕ

- СЕРЕДНЄ

- СИЛЬНЕ

Зауваження: загальних час не враховує час у режимі підігріву.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	MAKEDONHKA MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Gaideloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za policzenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	القطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	المملكة العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
17/01/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostoptäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Viasrás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чуджурх ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumber / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Označka výrobku / Készlet típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унифік. / Модель / Yariel / 製品リファレンス番号 / 제품번호 / Податоци за произвождат :

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 / Mütiya 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 / Чуджурхуригунуул үйлчилгээний хуулиг. / Название и адрес продавца / Сатылгының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของร้านจำหน่าย / 소매점 이름과 주소 / Имя и адреса на продавця :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чуджур. / Печать продавца / Сатылгының мөрү / 販売店印 / ตราประทับของร้านจำหน่าย / 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.

 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 хлібопічок на 1 кг:

Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.

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

Для хлібопічок 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 (директиві 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 займуться, 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.
- 2 Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.