



## Інструкція з використання

## УКРАЇНСЬКА

1	ОПИС	3
2	ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	4
3	ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	8
4	ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	17
5	РОБОЧІ ЦИКЛИ	18
6	ІНГРЕДІЄНТИ	19
7	КОРИСНІ ПОРАДИ	519
8	ПРИГОТУВАННЯ І ВИГОТОВЛЕННЯ ФОРМОВОГО ХЛІБА	24
9	РЕКОМЕНДАЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	29
10	ГАРАНТІЯ	30
11	ТУРБОТА ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	35

стор.



### 1 ОПИС

- Форма для хліба
- Мішалки
- Кришка з оглядовим отвором
  - Екран
    - Індикатор формування булки
    - Номер програми
    - Індикатор ваги
    - Колір скоринки
    - Запуск із затримкою
    - Табло таймера
  - Вибір програм
  - Вибір ваги виробу
  - Кнопки налаштування програми запуску із затримкою, а також часу програм 7 і 15
- Світловий індикатор роботи
- Кнопка ввімкнення/вимкнення
- Вибір кольору скоринки

- Підставка для випікання
- Форма з антипригарним покриттям для випікання багетів (2 шт.)
- Форма з антипригарним покриттям для випікання хліба (2 шт.)

### Акcesуари

- Різаць для тіста
- а. Мірна столова ложка  
б. Мірна чайна ложка
- Гачок для піднімання мішалок
- Кулінарний пензлик
- Мірний стакан



## ❷ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад розроблений виключно для побутового використання. Прилад не може використовуватися за наведених нижче умов, на які не поширюється гарантія:
  - у кухонних приміщеннях, відведених для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших комерційних житлових приміщеннях;
  - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Цей прилад не може використовуватися особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без достатнього досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особою або не отримали від такої особи вказівок щодо застосування цього обладнання. Не залишайте дітей без нагляду біля приладу.
- Для уникнення небезпеки заміну пошкодженого шнура живлення має

здійснювати виробник, спеціаліст служби післяпродажного обслуговування або особи з аналогічним рівнем кваліфікації.

- Використання приладу дітьми старше 8 років і дорослими зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань можливе лише за умов, що вони перебувають під наглядом інших осіб або отримали вказівки щодо безпечної роботи з приладом і розуміють пов'язані із цим ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу дітьми молодше 8 років дозволяється, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальних дорослих. Дітям дозволено чистити й обслуговувати прилад лише під наглядом і за умови, що їм виповнилося 8 років. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання в приміщенні на висоті до 4000 м над рівнем моря.

- Увага! Ризик травмування через неналежне використання приладу.
- Увага! Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою протягом певного часу після використання.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, вказану в рецептах.

### У формі для хліба:

- не кладіть більше 1,5 кг тіста;
- не кладіть більше 930 г борошна та 15 г дріжджів.

### У формах для випікання багетів:

- не випікайте одночасно більше 450 г тіста;
- не використовуйте більше 280 г борошна та 6 г дріжджів в одній партії.

- Щоб очистити частини приладу, які контактують із харчовими продуктами, використовуйте тканину або вологу губку.

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію. Неналежне поводження з приладом звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад відповідає чинним стандартам і правилам безпеки (директивам щодо низьковольтного обладнання, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з їжею, захисту довкілля тощо).
- Використовуйте прилад на стійкій робочій поверхні, на яку не можуть потрапити бризки води, і в жодному випадку не ставте його в нішу вбудованої кухні.
- Переконайтеся, що напруга живлення приладу відповідає параметрам вашої мережі електроживлення. Будь-яка помилка підключення приладу скасовує гарантію.
- Вмикайте прилад лише в заземлену розетку. Недотримання цієї умови може призвести до ураження електричним струмом і важких травм. З міркувань безпеки заземлення обов'язково має відповідати чинним у вашій країні правилам монтажу електроустановок. Якщо у вас немає розетки із заземленням, зверніться до кваліфікованого інженера-електрика для приведення мережі електроживлення у відповідність до вимог експлуатації цього приладу.
- Ваш прилад призначений лише для домашнього побутового використання.
- Вимикайте прилад від електричної мережі живлення, якщо він не використовується і під час чищення.
- Не використовуйте прилад у таких випадках:
  - шнур живлення несправний або пошкоджений;
  - після падіння приладу, якщо він має помітні ушкодження або працює неналежним чином. У таких випадках, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, прилад слід передати в найближчий авторизований сервісний центр. Див. гарантійний талон. Будь-які операції з обслуговування приладу, крім чищення і щоденного догляду, мають здійснюватися в авторизованому сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте шнур живлення в доступному для дітей місці.
- Шнур живлення в жодному разі не повинен торкатися гарячих частин приладу, перебувати поблизу таких частин, інших джерел тепла або гострих кутів.
- Не пересувайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтеся оглядового отвору під час роботи приладу й відразу після її завершення. Отвір може бути гарячим.**
- Забороняється відключати прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення.
- Користуйтеся тільки непошкодженим подовжувачем із заземленням і проводом, переріз якого принаймні не менше за переріз шнура живлення, що постачається в комплекті.
- Не ставте прилад зверху на інші електроприлади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело нагрівання.
- Цей прилад призначений виключно для приготування хліба й варення.
- У жодному разі не кладіть у прилад папір, картон або пластик і не кладіть будь-які сторонні предмети зверху.
- У разі загоряння будь-якої частини приладу не намагайтеся гасити полум'я водою. Від'єднайте прилад від електричної мережі. Загасіть полум'я мокрою тканиною. З міркувань безпеки використовуйте лише ті пристосування і запасні частини, які призначені для вашого приладу.
- **Після завершення програми завжди користуйтеся кухонними рукавичками для роботи з формою для хліба або гарячими частинами приладу. Частини приладу та аксесуари для приготування багетів дуже нагріваються в процесі випікання.**
- У жодному разі не закривайте вентиляційні отвори приладу.
- З обережністю відкривайте кришку після завершення або під час виконання програми, оскільки з-під неї може вириватися пара.
- Вимірний рівень звукового тиску приладу становить 69 дБА (А-зважений рівень звукового тиску).



Найважливіше — це захист навколишнього середовища!

- ① Ваш прилад містить матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.
- ➔ Здайте його в місцевий пункт збирання побутових відходів.

### 3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

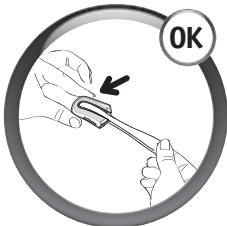


#### 1. РОЗПАКУВАННЯ

- Вийміть прилад з упаковки. Збережіть гарантійний талон і перед першим використанням приладу уважно почитайте інструкції з експлуатації.
- Установіть прилад на стійку поверхню. Вийміть усі аксесуари й відклейте всі наклейки зсередини та ззовні приладу.



NO



OK

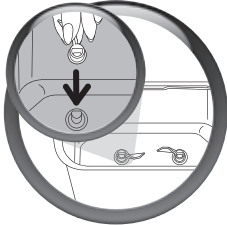
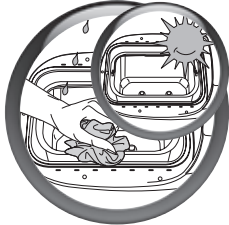
#### Попередження.

- Цей різак для хліба дуже гострий. Поводьтеся з ним обережно.



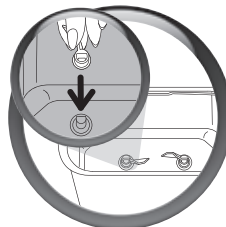
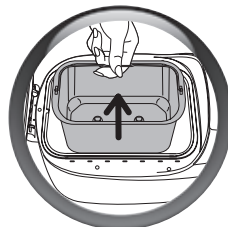
#### 2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку ввверх.



#### 3. ОЧИЩЕННЯ ФОРМИ ДЛЯ ХЛІБА

- Протріть форму приладу вологою тканиною. Потім ретельно витріть. Під час першого використання може з'явитися незначний запах.



#### 4. ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

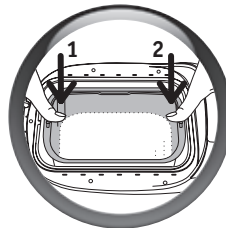
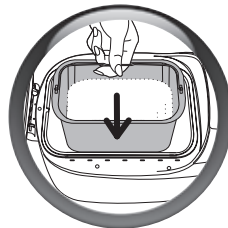
- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку ввверх.
- Потім встановіть мішалки.



Установлення мішалок одна навпроти одної підвищує ефективність замішування тіста.

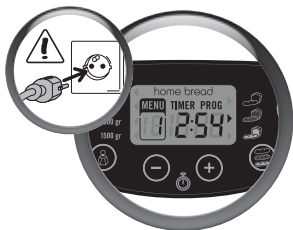


- Додайте інгредієнти в наведеній послідовності.
- Рідкі інгредієнти (вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
- Сіль
- Цукор
- Боршно (половина загальної кількості)
- Сухе молоко
- Спеціальні тверді інгредієнти
- Боршно (решта загальної кількості)
- Дріжджі
- **Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені.**
- Для знайомства з новою хлібопічкою рекомендуємо почати з приготування рецепта ЗВИЧНОГО ХЛІБА. Див. розділ «ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ ЗВИЧНОГО ХЛІБА» на стор. 286.



#### 5. ЗАПУСК

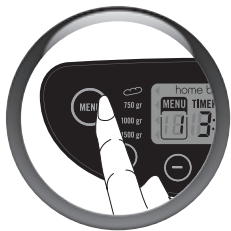
- Помістіть форму для хліба в хлібопічку.
- Натисніть на форму спочатку з одного, а потім з іншого боку, щоб установити її на приводи мішалок і надійно закріпити фіксаторами з обох сторін.



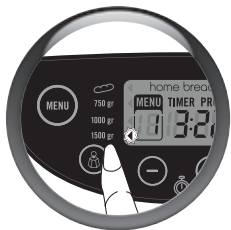
- Розмотайте шнур живлення і підключіть його до заземленої електричної розетки.
- Після звукового сигналу автоматично вмикається програма 1 і вибирається середня золотавість скоринки.

## 6. ВИБІР ПРОГРАМИ

- Для кожної з програм відображається налаштування за замовчуванням. Отже точні параметри слід вибирати вручну.
- Після вибору програми запускається автоматичне виконання послідовності етапів.




- Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб вибрати одну з різноманітних програм. Щоб перейти від програми 1 до програми 19, послідовно натискайте кнопку **МЕНЮ**.
- На екрані автоматично висвітлиться час приготування, який відповідає вибраній програмі.



## 7. ВИБІР ВАГИ ХЛІБА


- За замовчуванням для ваги хліба встановлюється значення 1000 грамів, яке відображається для лише довідки.
- **Щоб отримати додаткову інформацію, дивіться опис у рецепті.**
- **У програмах 7, 13, 15, 16, 17, 18 і 19 функція налаштування ваги виробу недоступна.**

Для програм 1–6 налаштувати вагу виробу можна двома способами, вибравши:

- 400 г на 1 партію (2–4 хлібинки), **світловий індикатор вмикається навпроти значення 750 г.**
- 800 г на 2 партії (4–8 хлібинок), **світловий індикатор вмикається навпроти значення 1500 г.**
- Натисніть кнопку , щоб вибрати потрібну масу продукту: 750 г, 1000 г або 1500 г. Поруч із вибраним значенням починає світитися світловий індикатор.




## 8. ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ

- За замовчуванням для випікання вибирається середня золотаво скоринка.
- Функція визначення кольору скоринки не передбачена для програм 16, 17, 19. Доступні три варіанти вибору рум'яності скоринки: СВІТЛА/СЕРЕДНЯ/ТЕМНА.
- Щоб змінити налаштування за замовчуванням, натискайте кнопку , поки світловий індикатор не позначить потрібний варіант.







## 9. ЗАПУСК ПРОГРАМИ




- Щоб запустити вибрану програму, натисніть кнопку . Вмикається світловий індикатор початку роботи й починають блимати 2 крапки таймера. Програма запускається. Час її виконання висвічується на екрані. Послідовні етапи автоматично виконуються один за одним.


## 10. ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ


- **Хлібopіч можна запрограмувати так, щоб випічка була готова у вибраний час (щонайбільше через 15 годин).**
- **У програмах 7, 12, 15, 16, 17, 18 і 19 функція запуску із затримкою недоступна.**

Перехід до цього етапу здійснюється після вибору програми, ступеня рум'яності скоринки та ваги виробу.

На екрані відображається тривалість виконання програми. Обчисліть проміжок часу від моменту запуску програми до моменту готовності випічки. Хлібopіч автоматично додає тривалість циклів програми. За допомогою кнопок  та  запрограмуйте розрахований час (уверх  і  униз). Коротке натискання кнопки дозволяє змінювати час із кроком у 10 хвилин. Утримування кнопки натиснутою дозволяє безперервно змінювати час із кроком у 10 хвилин.

**Приклад 1.** Зараз на годиннику 20:00. Хліб має бути готовим завтра о 7:00. За допомогою кнопок  та  запрограмуйте 11 годин. Натисніть кнопку . Пролунає звуковий сигнал.

На екрані відображається напис «ПРОГРАМА» і блимають 2 крапки  таймера. Починається відлік часу. Вмикається індикатор роботи хлібopіч.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і утримуйте кнопку , доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням.

Повторіть операцію.

**Приклад 2.** У цьому випадку вибрано програму 1 для випічки багетів, зараз на годиннику 8:00, а хліб має бути готовим о 19:00. За допомогою кнопки «+» і «-» запрограмуйте 11 годин. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Пролунає звуковий сигнал. На

екрани відображається напис «ПРОГРАМА» і блимають 2 крапки таймера. Починається відлік часу. Вмикається індикатор роботи хлібопечі. Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і утримуйте кнопку, доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням.

Повторіть операцію.

**ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.** Формування багетів потрібно планувати за 47 хв до завершення випікання (тобто о 18:13) або за 2 × 47 хв. до завершення випікання подвійної партії (тобто о 17:26).

Інформацію про тривалість приготування в інших програмах див. у таблиці часу на стор. 293.

У програмах приготування формового хліба час для його формування не враховується для обчислення часу запуску із затримкою.


**Певні інгредієнти дуже швидко псуються. Не використовуйте функцію запуску із затримкою для приготування продуктів зі свіжого молока, яєць, йогурту, сиру чи свіжих фруктів.**

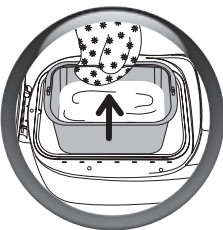
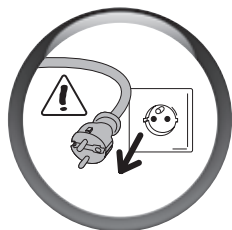
**У програмі запуску із затримкою автоматично активується беззвучний режим роботи.**



## 11. ЗУПИНЕННЯ ПРОГРАМИ

Після закінчення циклу програма автоматично зупиняється, на екрані відображається 0:00. Лунає кілька звукових сигналів і блимає світловий індикатор роботи.

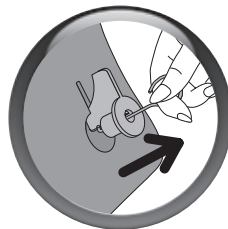
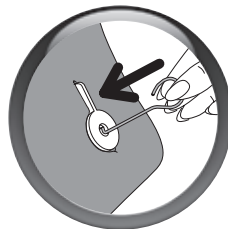
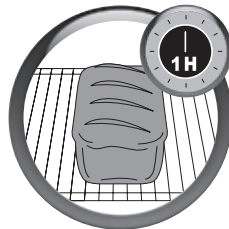
- Щоб перервати програму або скасувати запрограмований запуск із затримкою, натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку .







## 12. ВИЙМАННЯ ХЛІБА З ФОРМИ




(Цей етап не стосується випікання «формового хліба».)

- Після завершення циклу випікання або прогрівання відключіть хлібопіч від електромережі.
- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку вгору. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня сторона кришки гарячі.



- Переверніть гарячий хліб на решітку й залиште для охолодження принаймні протягом 1 години.
- Мішалки можуть прилипнути до хлібини під час перевертання. У цьому випадку скористайтеся спеціальним гачком, дотримуючись наведених далі вказівок.
  - > Вийміть хліб, і поки він ще гарячий, покладіть його на бік, притримуючи рукою в кухонній рукавичці
  - > Іншою рукою вставте гачок у вісь мішалки та обережно потягніть, щоб вийняти мішалку.
  - > Повторіть процедуру для іншої мішалки.
  - > Поставте раніше перевернутий на бік хліб і дайте йому охолонути на решітці.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття форми, для дістання хліба не використовуйте металеві пристосування.

АКСЕСУАРИ	ПРОГРАМИ, ДОСТУПНІ В МЕНЮ	ВЛАСТИВОСТІ
 <b>ФОРМОВИЙ ХЛІБ</b>		
		Інструкції з виготовлення формового хліба, якому відповідають програми 1–6, див. у додатковому посібнику з формування хлібобулочних виробів. Приготування відбувається впродовж кількох етапів, цикл випікання запускається після формування буханок.
	<b>1. Несолодкі багети та булочки</b>	Програма приготування багета дозволяє власноруч випікати хрусткі багети й невеликі булочки.
	<b>2. Італійський хліб</b>	Програма 2 призначена для приготування найвідомішого італійського хліба з пухкою і повітряною хлібною м'якушкою, який ідеально підходить для невеликих бутербродів.
	<b>3. Хлібні палички</b>	Програма для приготування грисіні дозволяє спекти тонкі й дуже довгі сухі хлібні палички.
	<b>4. Лаваш</b>	Програма 4 підходить для приготування плоского хліба з вологою і пористою м'якушкою, який нагадує турецькі коржі і є чудовою основою для бутербродів.
	<b>5. Булочки для гамбургерів</b>	Програма 5 якнайкраще підходить для приготування 8 круглих м'яких булочок із білого борошна.
	<b>6. Солодкі багети та булочки</b>	Програма 6 призначена для випікання невеличких солодких булок із легкою консистенцією, на зразок енсайади, яка дуже популярна в Іспанії.
	<b>7. Випікання невеликих хлібчиків</b>	Програма 7 призначена для випікання протягом 10–35 хвилин усіх видів хліба, виготовлених у програмах з 1 по 6. Регулювання здійснюється із кроком у 5 хвилин. Під час використання програми 7 не залишайте хлібчик без нагляду. Щоб вручну зупинити цикл до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку  . У програмі 7 передбачено лише 2 варіанти рум'яності скоринки: – Темна: для несолодких булочок. – Світла: для солодких булочок. Щоб відкоригувати колір скоринки, змініть час випікання.

АКСЕСУАРИ	ПРОГРАМИ, ДОСТУПНІ В МЕНЮ	ВЛАСТИВОСТІ
 <b>ТРАДИЦІЙНИЙ ХЛІБ</b>		
	<b>8. Білий хліб</b>	Ця програма дозволяє випікати хліб за більшістю рецептів для пшеничного борошна.
	<b>9. Французький хліб</b>	Програма 9 відповідає рецепту приготування традиційної білої французької булки з пористою структурою.
	<b>10. Цільнозерновий хліб</b>	Програму 10 вибирають для випікання хліба з борошна з висівками.
	<b>11. Солодкий хліб</b>	Програма 11 призначена для рецептів солодкого хліба з підвищеним вмістом цукру й жиру. У разі використання хлібопекарських сумішей для здоби або хліба на молоці, його загальна маса не повинна перевищувати 1000 г.
	<b>12. Хліб швидкого випікання</b>	Програма 12 призначена спеціально для приготування ШВИДКОГО хлібу, рецепт якого ви знайдете в книзі рецептів, що надається разом із приладом. Температура води для цього рецепта не може перевищувати 35 °С.
	<b>13. Безглютеновий хліб</b>	Цей вид хліба підходить людям із непереносимістю глютену (целиакія), який міститься у певних злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, полба, спельта тощо). Перед приготуванням обов'язково ретельно очистіть резервуар, щоб уникнути ризику забруднення іншими типами борошна. Якщо ви дотримуетесь суворої безглютенової дієти, переконайтеся, що використовані дріжджі також не містять глютену. Консистенція борошна без глютену не дозволяє його добре вимішати. Тому під час замішування тісто потрібно підгортати з країв гнучкою пластикою лопаткою. За консистенцією і за кольором безглютеновий хліб відповідно щільніший і світліший за звичайний хліб. У цій програмі доступно лише одне налаштування ваги виробу — 1000 г.
	<b>14. Хліб без солі</b>	Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.
	<b>15. Випікання хліба</b>	Тривалість випікання в цій програмі обмежена періодом від 10 хвилин до 70 хвилин для отримання світлої, середньої або темної золотавої скоринки. Регулювання часу здійснюється з кроком у 10 хвилин. Вона може використовуватися окремо або: а) разом із програмою для дріжджового тіста; б) для підігрівання вже випеченого й охолодженого хліба або для запікання такого хліба для утворення скоринки; в) для завершення приготування хліба в разі тривалого збою в мережі електроживлення під час циклу випікання. <b>Ця програма не підходить для приготування формового хліба. Під час використання програми 15 не залишайте хлібчик без нагляду. Щоб вручну зупинити цикл до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку .</b>
	<b>16. Хлібне тісто</b>	Програма ОПАРА не випікає. Вона призначена тільки для замішування і підйому будь-якого опарного тіста як-от тіста для піци, булок і солодкої випічки.
	<b>17. Тісто для макаронних виробів</b>	За допомогою програми 17 можна лише замісити тісто. Вона призначена для приготування прісного тіста для макаронних виробів, наприклад, локшини.
	<b>18. Тісто для пирога</b>	Програма 18 підходить для приготування кондитерських виробів і пирогів із використанням розпушувача для тіста. У цій програмі передбачений лише режим приготування виробів вагою 1000 г.
	<b>19. Варення</b>	Програма 19 автоматично готує варення в контейнері. З фруктів слід виняти кісточку та порізати їх грубими кусочками.



## 1. Простий білий хліб (програма 8)



ч. л. > чайна ложка  
ст. л. > столова ложка

- Колір скоринки: середній
- Вага: 1000 г

### Інгредієнти

Олія: 2 ст. л.	Цукор: 2 ст. л.
Вода	питна: Сухе молоко: 2,5 ст. л.
325 мл	Біла пшенична мука: 600 г
Сіль: 2 ч. л.	Дріжджі: 1,5 ч. л.

**ВАЖЛИВО!** За таким же принципом можна готувати хліб за іншими традиційними рецептами: французька булка, чорний хліб, солодкий хліб, хліб швидкого приготування, безглютеновий хліб, хліб без солі, для цього потрібно лише вибрати відповідну програму за допомогою кнопки меню.

## 2. Несолодкі багети та булочки (програма 1): на 8 багетів



ч. л. > чайна ложка  
ст. л. > столова ложка

### Інгредієнти

Вода питна: 340 мл  
Сіль: 2 ч. л.  
Пшеничне борошно вищого ґатунку (Т55): 560 г  
Сухі дріжджі: 2 ч. л.

### Аксесуари

- 1 підставка для випікання (5)
- 2 форми з антипригарним покриттям для випікання багетів (6)
- 1 різак для тіста (8)
- 1 пензлик (11)



Щоб зробити багети ще м'якшими, додайте в рецепт 1 столову ложку соняшникової олії. Щоб отримати багети більш яскравого кольору, додайте до інгредієнтів 2 чайні ложки цукру.

1

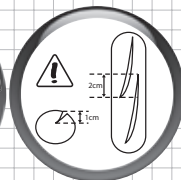
Етапи замішування і піднімання тіста виконуються автоматично і загалом тривають 1 годину 10 хвилин (25 хв на замішування з подальшим підйомом тіста протягом 45 хв).

2

Розділіть тісто на рівні частини. Почніть формування 4 частин, решту 4 частини накрийте тканиною або харчовою плівкою.



Можна збагачувати смак вашого хліба за допомогою добавок. Просто змочіть тісто, а потім обвалляйте вироби в кунжуті або насінні маку.



Щоб отримати найкращі результати, зубчастим ножом або різаком із комплекту зробіть на поверхні багетів діагональний надріз довжиною 1 см.



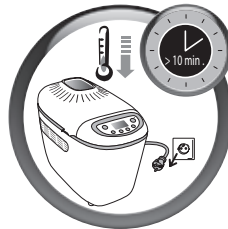
Ви можете урізноманітнювати вид ваших багетів, зробивши надрізи уздовж виробу за допомогою пекарського різака.

3

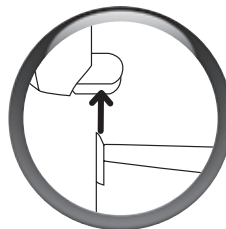
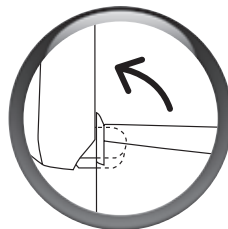
Нададим у комплекті кулінарним пензликом щедро змочити верх багетів, стежте за тим, щоб на форми з антипригарним покриттям не потрапляло багато вологи.

**ВАЖЛИВО!** Кладіть багети швом донизу.

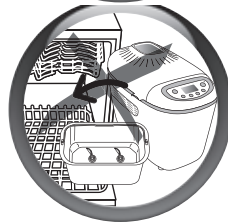
## 4 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



- Від'єднайте прилад від електромережі і дайте йому охолонути з відкритою кришкою.
- Щоб повернути прилад, зніміть кришку.
- Вологою тканиною протріть внутрішні та зовнішні поверхні приладу. Ретельно протріть їх насухо.
- У гарячій мильній воді вимийте контейнер, мішалку, підставку для випікання і форми з антипригарним покриттям.
- Якщо мішалку застрягли в чаші міксера, замочіть їх протягом 5–10 хвилин.



- У разі потреби зніміть кришку й помийте її гарячою водою.



- У жодному разі не кладіть будь-які частини приладу в посудомийну машину.
- Не використовуйте для чищення побутові засоби для чищення, абразивні губки або спирт. Будь-яке чищення виконуйте за допомогою м'якої вологої тканини.
- У жодному разі не занурюйте корпус хлібопечі або кришку в рідину.
- Не зберігайте підставку для випікання і форми з антипригарним покриттям у хлібопечі, це може пошкодити її поверхню.

## 5 РОБОЧИ ЦИКЛИ

• У таблиці на стор. 292–294 наведено опис робочих циклів різних програм.

### Замішування > Відпочинок > Піднімання > Випікання > Витримування в теплі

Формування структури тіста, щоб покращити його піднімання.	Тісто відпочиває для збільшення ефektivності замішування.	Період активації дріжджів, завдяки чому хліб піднімається й утворює характерний аромат.	Перетворення тіста на хліб і формування золотавої хрусткої скоринки.	Зберігає випечений хліб теплим. Проте рекомендується виймати хліб одразу після випікання.
--	---	---	--	---



### Замішування

У цьому робочому циклі, крім програм 7, 13, 15, 17, 19, можна додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки бекона тощо. Додавки мають вноситися після того, як прилад згенує послідовність звукових сигналів. Не додавайте більше інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті, переконайтеся, що вони не випадають із підставки для випікання або контейнера.

Під час виконання зазначених вище програм один раз натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб дізнатись, скільки часу залишилось до сигналу «додавання інгредієнтів». Для програм 1–6 натисніть кнопку «МЕНЮ» двічі, щоб подивитися, скільки часу залишилось до формування булочок.



У зведеній таблиці (див. нижче) і в стовпчику «Час сигналу для додавання інгредієнтів» указано час роботи хлібопечі. У цьому стовпчику наведено значення, яке відображається на екрані вашого приладу, коли лунає звуковий сигнал. Щоб точно визначити час звукового сигналу, потрібно просто відняти час, який відображається в стовпці «Час сигналу для додавання інгредієнтів» із загальною тривалістю випікання.

Наприклад. У стовпці «Час сигналу для додавання інгредієнтів» відображається «2:51» і «Загальна тривалість» становить «3:13», отже інгредієнти можна додавати через 22 хвилини.

**Витримування в теплі.** У програмах 1–6, і 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 можна залишати готові вироби в хлібопечі. Цикл витримування в теплі тривалістю 1 година запускається автоматично після циклу випікання.

Функція витримування в теплі не передбачена в програмах 7, 15, 16, 17, 19.

Індикатор часу на екрані впродовж години показуватиме 0:00. Світловий індикатор роботи буде блимати.

Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал.

Завершивши цикл, прилад автоматично зупиняється і генує кілька звукових сигналів.

## 6 ІНГРЕДІЄНТИ

**Жир та олія** роблять хліб м'якшим і смачнішим. Такий хліб також довше зберігається. Проте надлишок жиру уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, додавайте його холодним і нарізаним кубиками для більш рівномірного розподілу в тісті. Не нагрівайте таке масло. Стежте за тим, щоб дріжджі не контактували з жиром, оскільки він може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

**Яйця** збагачують тісто, покращують його колір і сприяють утворенню смачної хлібної м'якушки. Рецепти передбачають використання середнього яйця вагою 50 грам; для яйця більшого розміру слід зменшити кількість рідини, якщо яйця менше, потрібно додати більше рідини.

**Молоко** можна використовувати свіже (холодне, якщо в рецепті не зазначено інше) або сухе. Молоко також забезпечує ефект емульсії, який сприяє збільшенню однорідності повітряних порожнин, а отже робить хлібну м'якушку гарнішою.

**Вода** розмочує та активізує дріжджі. Вона також розмочує крохмаль, який міститься в борошні, і сприяє утворенню хлібної м'якушки. Воду, частково або повністю, можна замінити молоком або іншими рідинами. Температура: див. розділ «Випікання за рецептами» (стор. 296).

**Борошно** має різну вагу залежно від типу. Якість борошна також суттєво впливає на результат випікання. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки воно реагує на коливання температури й вологості, поглинаючи або втрачаючи вологу. Для випікання хліба або для хлібобулочних виробів рекомендовано використовувати не звичайне борошно, а борошно з твердих сортів пшениці. Додавання в тісто висівного, житнього борошна, висівок або цільних злаків зробить хліб важчим і не дасть йому сильно піднятися.

**Усі наші рецепти передбачають використання борошна вищого ґатунку (T55), якщо не зазначено інше. У разі виготовлення хліба, булок або молочного хліба зі спеціальних сумішей борошна не замішуйте більше 1000 г тіста. Дотримуйтесь рекомендацій із використання виробника цих сумішей. Просіювання борошна також впливає на результати:** що грубіший помел борошна (тобто, вона містить частинки оболонки пшеничних зерен), то менше підніметься тісто і тим щільнішим вийде хліб.

**Цукор** рекомендовано використовувати рафінований, нерафінований або замінити його на мед. Не використовуйте рафінад. Цукор живить дріжджі, надає хлібу смак і покращує колір скоринки.

**Сіль** надає смаку готовим виробам і регулює активність дріжджів. Під час приготування вона не повинна контактувати з дріжджами. Завдяки додаванню солі тісто виходить пружним, щільним і не дуже швидко піднімається. Вона також покращує структуру тіста.

**Дріжджі** бувають різних типів: свіжі у вигляді маленьких кубиків; сухі активні, які потрібно попередньо замочити, або сухі, які активуються миттєво (швидкодійні дріжджі). Дріжджі продаються в супермаркетах (у відділах хлібобулочних виробів або свіжих продуктів), але їх також можна купити в пекарні. Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі або сухі швидкодійні дріжджі, їх слід покласти безпосередньо у форму для хліба вашого приладу разом з іншими інгредієнтами. Попередньо розтріть свіжі дріжджі пальцями, щоб вони рівномірно розійшлися в тісті. Сухі швидкодійні дріжджі (у вигляді гранул) перед використанням слід змішати з невеликою кількістю теплої води. Температура води має становити приблизно 35 °C; за більш низької температури дріжджі будуть менш активними, а при більш високій температурі можуть втратити свою ефективність. Обов'язково дотримуйтеся зазначеної в рецепті кількості дріжджів і не забувайте її збільшувати в разі використання свіжих дріжджів (див. таблицю відповідності нижче).

*Відповідність кількості / ваги сухих і свіжих дріжджів*

Сухі дріжджі (ч. л.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Свіжі дріжджі (г)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Додаткові інгредієнти (горіхи, оливки, шоколадна крихта тощо)** дозволяють урізноманітнити ваші рецепти, для цього слід дотримуватися кількох простих правил:

> Додавати інгредієнти точно за відповідним звуковим сигналом, зокрема це стосується найбільш крихких.

> Додавати найтвердіші зерна (як-от льону чи кунжуту) із самого початку замішування, щоб полегшити користування приладом (наприклад, для роботи з функцією запуску із затримкою).

> Заморожувати шоколадну крихту, щоб зберегти її цілісність під час замішування.

> Ретельно зливати рідину з дуже вологих або дуже жирних інгредієнтів (наприклад, з оливок або бекону), обсушувати їх за допомогою кухонних паперових рушників і притрушувати борошном, щоб покращити їх розподіл у тісті.

> Не додавати інгредієнти в дуже великій кількості, оскільки це може зашкодити належному витриманню тіста. Не перевищуйте зазначену в рецептах кількість добавок.

> Стежте за тим, щоб додаткові інгредієнти не випадали за межі форми.

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬНІСТЬ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ФОРМУВАННЯ	ВИПІКАННЯ 1-ї ПАРТІЇ (год)	ВИПІКАННЯ 2-ї ПАРТІЇ (год)	ЧАС НА ЕКРАНІ, КОЛИ ЛУНАЄ СИГНАЛ (год)	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)				
1	750*	1	2:06	1:19		0:47	-	1:39	1:00				
	1500**		2:53					2:26					
	750*	2	2:11					0:52		-	1:44		
	1500**		3:03								2:36		
	750*	3	2:16								0:57	-	1:49
	1500**		3:13										2:46
2	750*	1	1:50	1:15	0:35	-	1:27		1:00				
	1500**		2:25				2:02						
	750*	2	1:55				0:40	-		1:32			
	1500**		2:35							2:12			
	750*	3	2:00							0:45	-	1:37	
	1500**		2:45									2:22	
3	750*	1	1:57	1:20	0:37	-			1:29			1:00	
	1500**		2:29						2:01				
	750*	2	2:02				0:42	-	1:34				
	1500**		2:44						2:16				
	750*	3	2:07						0:47	-	1:39		
	1500**		2:54								2:26		
4	750*	1	1:03	0:35	0:28	-					0:45	1:00	
	1500**		1:31								1:13		
	750*	2	1:08				0:33	-			0:50		
	1500**		1:41								1:23		
	750*	3	1:13						0:38	-	0:55		
	1500**		1:51								1:33		

1 СВІТЛА  
2 СЕРЕДНЯ  
3 ТЕМНА

Примітка. Загальна тривалість не враховує час на витримання в теплі.

750\* = прибл. 400 г (див. стор. 283) 1500\*\* = прибл. 800 г (див. стор. 283)

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬНІСТЬ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ФОРМУВАННЯ	ВИПІКАННЯ 1-ї ПАРТІЇ (год)	ВИПІКАННЯ 2-ї ПАРТІЇ (год)	ЧАС НА ЕКРАНІ, КОЛИ ЛУНАЄ СИГНАЛ (год)	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)				
5	750*	1	2:04	1:25		0:39	-	1:36	1:00				
	1500**		2:43					2:15					
	750*	2	2:09					0:44		-	1:41		
	1500**		2:53								2:25		
	750*	3	2:14								0:49	-	1:46
	1500**		3:03										2:35
6	750*	1	2:11	1:19		0:52	-		1:44				1:00
	1500**		3:03						2:36				
	750*	2	2:16					0:57	-	1:49			
	1500**		3:13							2:46			
	750*	3	2:21							1:02	-	1:54	
	1500**		3:23									2:56	

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬНІСТЬ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування - відпочинок - підйом)	ВИПІЧКА	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)	
7	-	3	від 0:10 до 0:40	-				
8	750 г	2	2:56	1:25		0:55	2:22	1:00
	1000 г		3:07			1:00	2:27	
	1500 г		3:06			1:05	2:32	
9	750 г	2	3:04	2:04		1:00	2:37	1:00
	1000 г		3:09			1:05	2:42	
	1500 г		3:14			1:10	2:47	
10	750 г	2	3:09	2:09		1:00	2:42	1:00
	1000 г		3:14			1:05	2:47	
	1500 г		3:19			1:10	2:52	
11	750 г	2	3:27	2:37		0:50	2:54	1:00
	1000 г		3:32			0:55	2:59	
	1500 г		3:37			1:00	3:04	

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування - відпочинок - підйом)	ВИПІЧКА	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)
12	750 г	1	1:28	0:43	0:45	1:12	1:00
	1000 г	2	1:33		0:50	1:17	
	1500 г	3	1:38		0:55	1:22	
13	1000 г	1	2:15	1:15	1:00	-	1:00
		2					
		3					
14	750 г	1	3:34	1:59	1:05	2:37	1:00
	1000 г	2	3:09		1:10	2:42	
	1500 г	3	3:14		1:15	2:47	
15	/	1	0:10 ▼ 1:10	-	Від 0:10 до 1:10, з кроком 10 хв	/	/
	/	2				/	/
	/	3				/	/
16	/	/	1:19	1:19	-	0:52	/
17	/	/	0:15	0:15	-	-	/
18	1000 г	1	2:08	0:25	1:43	1:45	1:00
		2					
		3					
19	/	/	1:05	-	1:05	/	/

## 7 КОРИСНІ ПОРАДИ

### 1. Випікання за рецептами

- Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) і правильно відміряні.
- Відміряйте рідини за допомогою мірного стакану, який надається в комплекті. Відміряйте рідини за допомогою мірного стакану, який надається в комплекті. Використовуйте надані в комплекті подвійний дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними (з одного боку) і столовими (з іншого боку) ложками. Усі ложки набираються без гірки, якщо не зазначено інше. Неправильне дозування інгредієнтів призведе до незадовільних результатів.**
- Дотримуйтеся послідовності приготування.
  - > Рідкі інгредієнти (вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко) > Сухе молоко
  - > Сіль > Спеціальні тверді інгредієнти
  - > Цукор > Борошно (решта загальної кількості)
  - > Борошно (половина загальної кількості) > Дріжджі
- Важливо відміряти точну кількість борошна. Тому зважуйте його на кухонних вагах. Використовуйте активні сухі пекарські дріжджі з пакетика. Якщо в рецептах не вказано інше, не додавайте розпушувач. Відкритий пакетик із дріжджами слід герметично закрити, зберігати в прохолодному місці і використати протягом двох днів.
- Щоб не заважати підніманню тіста, рекомендується завантажити всі інгредієнти в формі для хліба одразу на початку приготування і не відкривати кришку під час циклу (якщо не зазначено інше). Ретельно дотримуйтесь описаної в рецепті послідовності і кількості додавання інгредієнтів. Спочатку заливайте рідини, потім засипайте тверді інгредієнти. **Дріжджі не повинні контактувати з рідиною, з цукром або сіллю.**
- Процес приготування хліба є дуже чутливим до температури й вологості.** В умовах дуже високої температури в приміщенні рекомендується використовувати більш холодну, ніж зазвичай, рідину. За низької температури, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (але не вище 35 °C). Для отримання оптимального результату рекомендуємо дотримуватися сумарної температури в межах 60 °C (температура води + температура борошна + температура навколишнього середовища). Наприклад, якщо температура повітря у вашій оселі становить 19 °C, температура борошна й води має бути 19 °C і 22 °C відповідно (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- Іноді також корисно перевіряти стан тіста під час замішування:** тісто повинно мати вигляд однорідної кулі та легко відділятися від стінок форми.
  - > Якщо не все борошно вмішалось в тісто, слід додати трохи води.
  - > Якщо тісто сильно прилипає до стінок форми, додайте трохи борошна.
- Існує поширена помилкова думка, що додавання дріжджів забезпечує кращий підйом тіста.** Проте дуже велика кількість дріжджів навпаки робить структуру тіста більш слабкою, воно високо піднімається, а потім опускається під час випікання. Якість тіста перед випіканням можна оцінити, обережно натиснувши на нього пальцями: тісто має злегка «чинити опір» натисканням, а заглиблення від пальців на ньому мають потроху розгладжуватися.
- Під час формування не містіть тісто занадто довго, в іншому випадку якість хліба може не відповідати вашим очікуванням.

### 2. Робота хлібопечі

- Збої в електромережі.** Якщо під час виконання робочого циклу програма переривається через збій в електромережі або неправильне поводження з приладом, у хлібопечі передбачена функція захисту, яка протягом 7 хвилин зберігає всі налаштування. Цикл буде поновлено з того етапу, на якому програма була зупинена. Якщо протягом зазначеного часу живлення не буде відновлено, усі параметри будуть втрачені.
- Якщо планується послідовне випікання двох буханок в програмі «Традиційний хліб»,** перш ніж починати другу буханку, слід зробити перерву на 1 годину. Інакше на екрані висвітлится код помилки E01 (крім програм 7 і 15).

## 8 ПРИГОТУВАННЯ І ВИГОТОВЛЕННЯ ФОРМОВОГО ХЛІБА (програми 1–7)

Для цього рецепта знадобляться всі відповідні аксесуари з комплекту: 1 підставка для випікання багетів (5), 2 форми з антипригарним покриттям для випікання багетів (6–7), 1 різак для тіста (8) і 1 пензлик для змащування виробів (11).

### 1. Замішування і підйом тіста



- Увімкніть хлібопіч.
- Після звукового сигналу на екрані автоматично вмикається програма 1.
- Виберіть ступінь рум'яності скоринки.
- Не рекомендовано випікати відразу дві партії, оскільки хліб буде підгорілим.
- Якщо потрібно приготувати 2 партії, сформуєте всі виробі й покладіть половину з них у холодильник, доки не настане час для їх випікання.
- Натисніть кнопку . Вмикається індикатор роботи хлібопечі та блимають 2 крапки таймера. Починається цикл замішування тіста, за яким іде цикл підйому.



#### Примітки.

- Під час замішування в деяких місцях тісто може бути недостатньо однорідним. Це нормально.
- Після завершення приготування тіста хлібопіч переходить в режим очікування. Лунає кілька звукових сигналів, повідомляючи про завершення циклу замішування і підйому тіста, і блимає індикатор роботи приладу. Вмикається індикатор формування булочки.

Після звукового сигналу про замішування і підйом тіста його потрібно випекти протягом 1 години. Через одну годину хлібопіч перезавантажиться і дані програми будуть видалені. В цьому випадку рекомендуємо випікати формовий хліб за допомогою програми 7.

### 2. Приклад приготування і випікання багетів

Додаткову інформацію див. в інструкції з формування багетів, наданій у комплекті. У цій інструкції показано, як багети формує професійний пекар, але після кількох спроб ви навчитесь надавати багетам власну форму. Щоб ви не робили, ви гарантовано отримаєте ідеальний результат!



- Вийміть форму з приладу.
- Злегка притрусіть робочу поверхню борошном.
- Витягніть тісто з форми для хліба на робочу поверхню.
- Сформуєте з тіста кулю і розріжте її ножем на 4 частини.
- Ви отримаєте 4 куски тіста однакової ваги, з яких потрібно сформувати багети.

Щоб багети були більш повітряними, перед формуванням залиште тісто на поверхні на 10 хвилин.

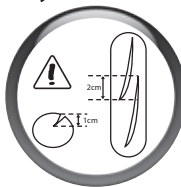
Довжина сформованого багета має відповідати розміру форми з антипригарним покриттям (приблизно 18 см).

Ви можете змінювати смак хліба, додаючи різні інгредієнти. Для цього, просто змочіть заготовки тіста, а потім обваляйте їх в кунжуті або в насінні маку.



- Завершивши формування багетів, покладіть їх на форми з антипригарним покриттям.

### Кладіть багети швом донизу.



- Щоб отримати оптимальний результат, зубчастим ножем або різаком для тіста з комплекту зробіть на поверхні багетів діагональний надріз довжиною 1 см.

### Ви можете урізноманітнювати вид ваших багетів, зробивши надрізи вздовж виробу ножицями.

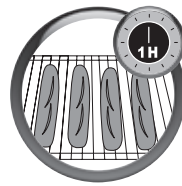
- Наданим у комплекті кулінарним пензликом щедро змочіть верх багетів, уникаючи потрапляння значної кількості рідини на форми з антипригарним покриттям.
- Установіть 2 форми з антипригарним покриттям на підставку для багетів, надану в комплекті.
- Установіть підставку для багетів у хлібопіч замість форми для хліба.
- Знову натисніть кнопку , щоб перезавантажити програму і почати випікання багетів.
- Після завершення циклу випікання доступно два варіанти дій:

#### У разі викання 4 багетів:

- Вимкніть хлібопіч, від'єднавши штепсельну вилку шнура живлення від розетки. Витягніть підставку для випікання багетів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.

#### У разі викання 8 багетів (2 x4):

- Витягніть підставку для випікання багетів. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.



- Дістаньте з холодильника ще 4 багети (попередньо зробивши на них надрізи і змочивши їх).
- Покладіть їх на форми з антипригарним покриттям (будьте обережні, щоб не обпектися).
- Установіть підставку в хлібопіч і знову натисніть кнопку .
- Після завершення циклу випікання можна вимкнути хлібопіч.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.

### 3. Приготування і випікання формових булочок



Опис етапів процедури див. у наданій у комплекті брошурі рецептів.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ВИПІКАННЯ ЗА РЕЦЕПТАМИ ТРАДИЦІЙНОГО ХЛІБА




Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	РЕЗУЛЬТАТИ					
	Занадто 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
МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ						
Під час випікання випадково була натиснута кнопка				●		
Недостатньо борошна		●				
Занадто багато борошна			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Занадто багато дріжджів		●		●		
Недостатньо води			●			●
Занадто багато води		●			●	
Недостатньо цукру			●			
Занадто багато цукру			●	●		
Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто велика кількість)	●					
Дуже гаряча вода		●				
Дуже холодна вода			●			
Неправильний вибір програми			●	●		

### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ВИПІКАННЯ ЗА РЕЦЕПТАМИ ТРАДИЦІЙНОГО ХЛІБА

Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Хліб нерівномірної товщини.	Сформовано прямокутник неправильної форми або нерівномірної товщини.	Розкачайте тісто качалкою.
Тісто липке, з нього важко сформувати булки.	У тісті дуже багато води.	Зменште кількість води.
	У тісто була додана занадто гаряча вода.	Злегка присипте руки борошном, але не тісто й робочу поверхню, і продовжуйте формувати булки.
Тісто рветься.	У борошні знижений вміст клейковини.	Використовуйте борошно вищого ґатунку (Т45).
	Тісто недостатньо еластичне.	Залиште тісто на робочій поверхні на 10 хвилин, перш ніж формувати.
	Вироби неоднакові.	Зважуйте шматки тіста, щоб вони були однакового розміру.
Тісто щільне / важко піддається формуванню.	У тісті бракує води.	Перевірте рецепт або додайте води, якщо борошно вбирає багато вологи.
	У тісті дуже багато борошна.	Попередньо сформуєте виріб і дайте тісту постояти перед остаточним формуванням. Додайте трохи води і почніть вимішувати.
	Тісто вимішували занадто довго.	Перш ніж формувати, залиште тісто на робочій поверхні на 10 хвилин. Насипте мінімально можливу кількість муки на робочу поверхню. Формуйте тісто якомога швидше. Формуйте тісто в 2 етапи з перервою між ними в 5 хвилин.
Булки склеїлися і недостатньо пропікся.	Вироби неправильно розкладені на формах.	Правильно розташуйте тісто, оптимально використавши наявний на формі простір.
	Тісто дуже рідке.	Додайте правильну кількість рідини. Рецепти передбачають використання яєць масою 50 грам кожне. Якщо ви використовуєте яйця з більшою масою, слід відповідно зменшити кількість води.

Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Булки прилипли до форми з антипригарним покриттям і підгоріли.	Занадто багато масла.	Виберіть нижчий рівень рум'яності скоринки. Не розливайте масло на формі з антипригарним покриттям.
	Заготовки хліба були змочені занадто великою кількістю води.	Видаліть зайву воду пензликом, наданим у комплекті.
	Підставка для випікання занадто прилипає.	Злегка змастіть підставку для випікання маслом, перш ніж класти на неї тісто.
Булки недостатньо підрум'янилися.	Ви забули змастити вироби з тіста водою, перш ніж поставити їх у хлібопеч.	Наступного разу будьте уважніше.
	Під час формування ви додали забагато борошна.	Перш ніж поставити вироби в хлібопеч, змастіть їх водою за допомогою пензлика.
	Висока температура навколишнього середовища (вище 30 °C).	Використовуйте більш холодну воду (від 10 °C до 15 °C) і (або) трохи менше дріжджів.
Булки недостатньо піднялися.	Ви забули покласти дріжджі / не поклали достатню кількість дріжджів.	Дотримуйтеся інструкцій у рецепті.
	Ви могли використати старі дріжджі.	Перевірте термін придатності дріжджів.
	У тісті недостатньо води.	Перевірте рецепт або додайте води, якщо борошно вбирає занадто багато вологу.
	Під час формування булки були занадто сильно сплюснені. Тісто формували занадто довго.	Формуючи тісто, здавлюйте його якомога менше.
Булки занадто сильно піднялися.	Забагато дріжджів.	Зменште кількість дріжджів.
	Хліб дуже сильно піднявся.	Розмістивши булки на формах для випікання, злегка їх притисніть.
Розрізи на тісті не відкриваються під час випікання.	Тісто липке: ви налили занадто багато води.	Повторіть етап формування хліба, злегка присипавши руки борошном (намагайтеся не сипати борошно на тісто й робочу поверхню).
	Ви використали недостатньо гострий ніж.	Робіть розрізи наданим у комплекті різаком для хліба або зубчастим ножом.
	Ви робите недостатньо глибокі розрізи.	Зробіть розріз швидким увлеченим рухом.
Надрізи стягуються або недостатньо розриваються під час випікання.	Тісто занадто липке: ви налили дуже багато води.	Перевірте рецепт або додайте борошна, якщо воно не недостатньо вбирає вологу.
	Під час формування поверхня тіста була недостатньо сильно розтягнута.	Почніть формування спочатку, сильніше витягуючи під час завершення.
Під час випікання тісто рветься з країв.	Надріз на тесті недостатньо глибокий.	Інструкції, як зробити надрізи ідеальної форми, див. на стор. 288.

## 9 УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Мішалки застрягають у формі для хліба.	• Замочіть форму, перш ніж витягнути мішалки.
Мішалки застрягають у готовому хлібі.	• Скористайтеся наданим у комплекті гачком, щоб виїняти хліб (стор. 284).
Хлібопеч не реагує на натискання кнопки  .	• Прилад занадто гарячий. Зробіть перерву на 1 годину між 2 циклами (повідомлення про помилку E01). • Був запрограмований запуск із затримкою.
Після натискання кнопки  двигун починає обертатися, але замішування тіста не починається.	• Форма для хліба неправильно встановлена в хлібопеч. • Не встановлено або неправильно встановлено мішалку.
Після запуску з затримкою хліб недостатньо піднявся або взагалі не змісився.	• Після програмування не була натиснута кнопка  . • Дріжджі вступили в контакт із сіллю і (або) водою. • Не встановлена мішалка.
Запах горілого.	• Частина інгредієнтів випала з форми: зачекайте, доки прилад охолоне, і очистьте його внутрішні поверхні вологою губкою, не використовуючи засобів для чищення. • Випала частина суміші: для тіста була використана завелика кількість інгредієнтів, зокрема рідини. Дотримуйтеся пропорцій, наведених у рецепті.

## 10 ГАРАНТІЯ

- Цей виріб призначений тільки для побутового використання. Будь-яке використання в комерційних цілях або використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє виробника від відповідальності з одночасним анулюванням гарантії.
- Перед першим використанням хлібопечі уважно вивчіть інструкцію; в разі неналежного поводження компанія Tefal не несе відповідальності за роботу приладу.

## 11 ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

- Відповідно до чинних нормативних вимог перед утилізацією приладу, який більше не використовуватиметься, його потрібно вивести з ладу (витягнувши та обрізавши шнур живлення).

## INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խմուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	16622 الخط الساخن:	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin,	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

## INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνηη ορη / 日付 / 購買日期 / 購入日 / 구입 일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

**Product reference:** . . . . . / Référéncie du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk tujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Model на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ώνηη / 製品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

**Retailer name & address:** . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Názov a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωλητής και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδωνηηη ανψανονηη η huugηη / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所 / 소매점 이름과 주소 / اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

**Distributor stamp** . . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Žimoys / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/ Saticı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка prodavca / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωνηηη η ψηηηηη / مهر خرده / ختم بائع التجزئة / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / نام بائع التجزئة / فرو

## 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 (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 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.

