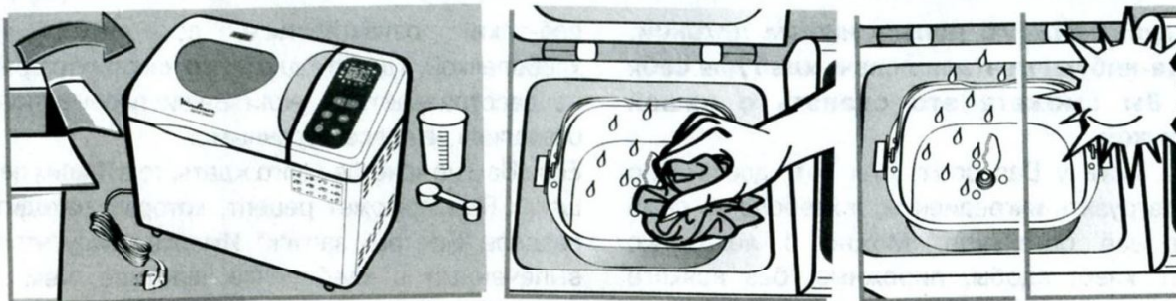




RUS
UA

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

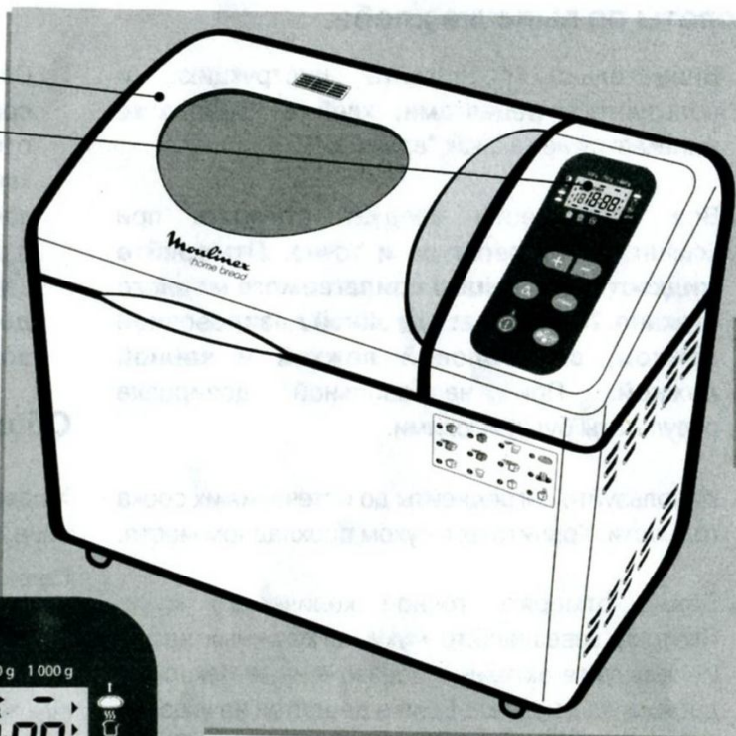
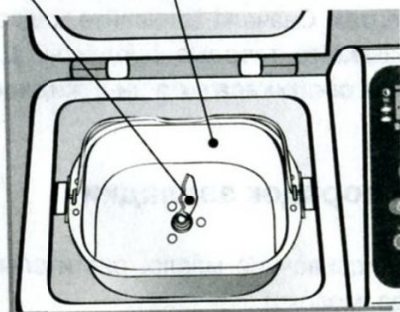
ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым окном

B - Панель управления

C - Контейнер для хлеба

D - Мешалка



RUS

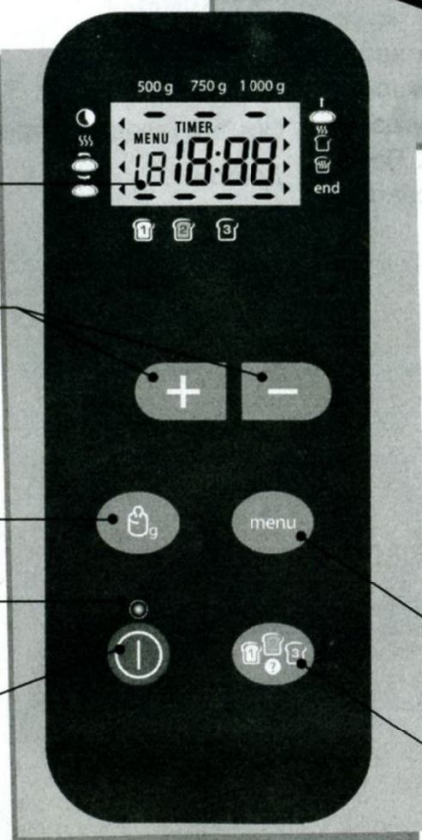
b1 - Жидкокристаллический дисплей

b4 - Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 12

b3 - Выбор веса

b7 - Индикатор работы

b2 - Кнопки запуска в различных режимах



E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - Дозировочная ложка

f2 - Чайная ложка

b6 - Выбор программ

b5 - Выбор цвета корочки

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб играет важную роль в нашем питании. Вы когда-нибудь мечтали испечь хлеб для себя дома? Вы сможете это сделать с нашей хлебопечкой.

Неважно, есть у Вас опыт, или нет, достаточно просто загрузить ингредиенты, а хлебопечка сама сделает всё остальное. Можно с легкостью выпекать хлеб, сдобы, пирожные, без всякого вмешательства. Но не спешите - сначала следует,

всё-таки, ознакомиться со своей новой хлебопечкой. Уделите для этого некоторое время, и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки оказались не совсем удачными.

Если Вам не хочется долго ждать, то в Ваших первых шагах Вам поможет рецепт, который находится в разделе "Быстрый запуск". Имейте в виду, что хлеб, выпеченный в хлебопечке, плотнее, чем хлеб, который продается в булочной.

ПЕРВЫЕ ШАГИ

Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно прочитайте инструкцию, и пользуйтесь рецептами: хлеб в хлебопечке выпекается не так, как "вручную"!
2. Все ингредиенты следует отмерять при комнатной температуре и точно. **Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой.** При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.

5. Во избежание помехи подъему теста, советуем сразу же поместить все ингредиенты в чан, и не открывать крышку во время пользования хлебопечкой. Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

Общий порядок закладки :

Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)

Соль

Сахар

Мука

Особые твердые ингредиенты

Дрожжи

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

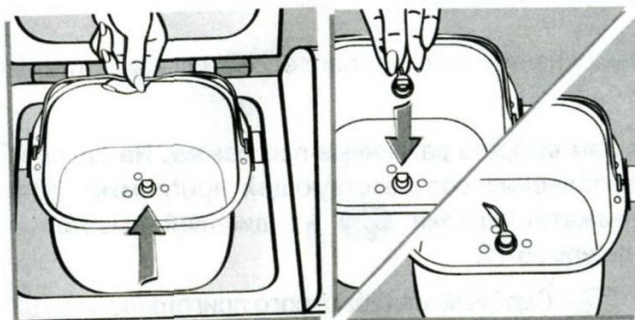
Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту Белого ХЛЕБА.

Белый ХЛЕБ (программа 1)

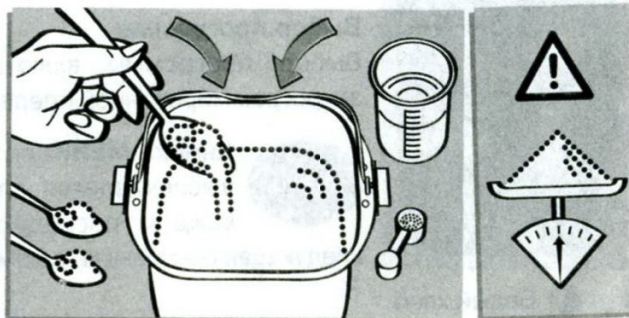
ч.л. > чайная ложка
ст.л. > столовая ложка

ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА > СРЕДНЯЯ
ВЕС > 1000 г
ВРЕМЯ > 3 : 25
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО > 2 ст.л.
ВОДА > 300 мл

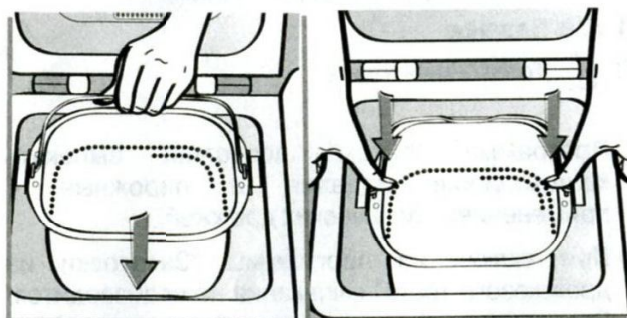
СОЛЬ > 1,5 ч.л.
САХАР > 1 ст.л.
ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО > 2 ст.л.
МУКА > 550 г
ДРОЖЖИ > 1,5 ч.л.



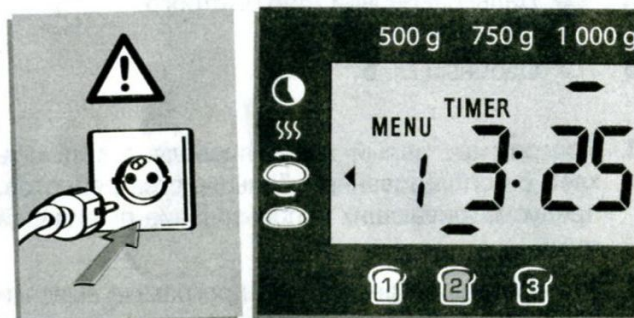
Вынуть контейнер, взявшись за ручку, и вертикально подняв его. Затем установить мешалку.



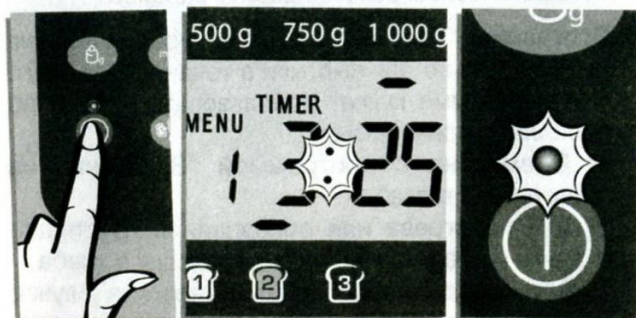
Заложить ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.



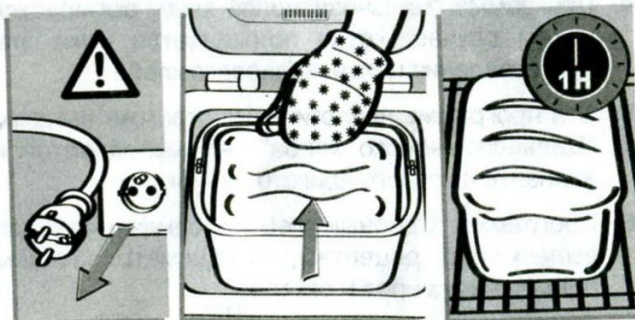
Вставить контейнер в хлебопечку. Надавить на контейнер, чтобы зафиксировать его в захвате расположенными с 2 сторон стопорами.



Включить питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой.



Нажать на кнопку ①.
Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла.
Мигают два указателя таймера.
Загорается индикатор работы.



После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Надписи на рисунках: 500 г, 750 г, 1000 г; меню; время; завершение операции. При выборе каждой из программ на дисплей выводится соответствующая ей заводская настройка. Если вы хотите изменить предлагаемые по умолчанию настройки, вы можете сделать это вручную.

Выбор программы

Выбор программы включает выполнение серии последовательных этапов запрограммированной операции.

Кнопка МЕНЮ позволит Вам выбрать различные программы. На дисплее высвечивается время выполнения соответствующей программы. При каждом последующем нажатии кнопки **меню** на дисплее выводится следующая программа, с номера 1 по номер 12.

- 1 Белый хлеб
- 2 Белый хлеб быстрого приготовления
- 3 Французский хлеб
- 4 Цельнозерновой хлеб
- 5 Цельнозерновой хлеб быстрого приготовления
- 6 Сдобный хлеб

- 7 Сдобный хлеб быстрого приготовления
- 8 Сдобный хлеб очень быстрого приготовления
- 9 Кексы
- 10 Заготовки из дрожжевого теста (например, основы для пиццы)
- 11 Варенье
- 12 Только выпекание

- 1 Программа "Белый хлеб" позволяет выпекать хлеб с использованием большинства рецептов, предусматривающих использование пшеничной муки.
- 2 Эта программа аналогична программе выпечки "Белого хлеба", но выполняется в варианте быстрого приготовления.
- 3 Программа "Французский хлеб" соответствует рецепту выпечки традиционного французского белого хлеба.
- 4 Программа "Цельнозерновой хлеб" выбирается в том случае, когда применяется мука для приготовления цельнозернового хлеба.
- 5 Эта программа аналогична программе выпечки "Цельнозернового хлеба", но выполняется в варианте быстрого приготовления.
- 6 Программа "Сдобный хлеб" предназначена для выпечки по рецептам, предусматривающим применение жиров и сахара.
- 7 Эта программа аналогична программе выпечки "Сдобного хлеба", но выполняется в варианте быстрого приготовления.
- 8 Программа "Хлеб очень быстрого приготовления" предназначена для выпечки изделий по рецепту приготовления Хлеба очень быстрого приготовления (см. стр. 10).

- 9 Программа "Кексы" позволяет выпекать кондитерские изделия и пирожные с применением химических дрожжей.
- 10 При включении программы "Заготовки из дрожжевого теста" выпекания не производится. Эта программа выполняет набор операций по замешиванию и подъему теста для приготовления всех видов пирогов из дрожжевого теста. Например: тесто для пиццы.
- 11 Программа "Конфитюр" позволяет в автоматическом режиме варить варенье.
- 12 Программа "Только выпекание" предназначена исключительно для выпечки в течение 60 минут. Эта программа может использоваться сама по себе, либо применяться:
 - а) Совместно с программой "Заготовки из дрожжевого теста",
 - б) Для подогрева или образования хрустящей корочки у уже выпеченного и остывшего хлеба,
 - в) Для доведения до конца выпечки в случае продолжительного отключения напряжения, происшедшего в период выполнения цикла приготовления хлеба.

При использовании программы 12 за работой печи необходимо постоянно наблюдать.

При необходимости досрочной остановки цикла приготовления печь отключается вручную, продолжительным нажатием на клавишу

ВЫБОР ВЕСА ХЛЕБА

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный.

Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 8, 9, 10, 11, 12 вес хлеба не регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 500, 750 до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

ВЫБОР ЦВЕТА ЗЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN].

В программах 8, 9, 10, 11, 12 регулировка подрумянивания не осуществляется.

Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE].

Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

ПУСК/ОСТАНОВКА

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени.

Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора.

В таблице (см. стр. 12-13) указана разбивка по циклам выбираемых программ.



Прогрев

Применяется в программах 4 и 5 для улучшения подъема теста.



Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.



Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.



Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.



Выпекание

Хлеб выпекается, Обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.



Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.



Прогрев: работает только в программах 4 и 5. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.



Замешивание: тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (см. стр. 12-13) и в колонке "дополнительно" указано время работы хлебопечки. В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке "дополнительно" из общего времени выпечки.

Например, в колонке "дополнительно" указано 2 часа 48 минут, а "общее время" составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 25 минуты.



Подъем: тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.



Выпекание: хлеб в конечной стадии выпечки.



Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12. Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 8, 10, 11, 12.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса.

На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку.

В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками **+** и **-** выберите время (**+** увеличение и **-** уменьшение времени).

Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал.

Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня.

Установите 11 часов кнопками **+** и **-**.

Нажмите на кнопку **1**.

Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией **◀** высвечивается индикация таймера **1**, и начинает мигать указатель минут **:**. Начинается обратный отсчёт.

Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку **1** до звукового сигнала.

На индикатор выводится время по умолчанию.

Установите нужное время заново.

Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

В случае обрыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется.

Цикл возобновляется с места остановки. По истечении этого времени программирование теряется.

Если должны работать последовательно две программы, выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до

первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активизирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Наши рецепты разработаны для применения муки высшего сорта. При использовании специальных мучных смесей для приготовления хлеба, сдобных булочек молочного хлеба закладывайте в общей сложности не более 750 гр. муки.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке.

Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 4.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного, нерафинированного сахара или меда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна входить в соприкосновение с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые

обезвоженные дрожжи.

Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия. Обезвоженные дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.

Добавки (оливки, масла, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- > строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
- > иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- > тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
- > слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
- > не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.

При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость.

При низкой температуре, возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:

оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:

- > если осталась непромешанная мука, добавить немного воды,

- > в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.

Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

РЕЦЕПТЫ

При приготовлении продуктов по рецептам соблюдайте очередность закладки ингредиентов в печь. Выбрав рецепт и соответствующую программу, обратитесь к сводной таблице времени приготовления (см. стр. 12-13). Вы можете отслеживать выполнение различных циклов выпечки.

ч.л. > чайная ложка - ст.л. > столовая ложка

Программа 1-2

Белый хлеб

	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	245 мл	300 мл
Подсолнечное масло	3,5 ч.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2,5 ч.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Порошковое молоко	1,5 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	350 г	455 г	550 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Программа 3

Французский хлеб

	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	245 мл	340 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Мука	360 г	460 г	640 г
Дрожжи	0,5 ч.л.	0,5 ст.л.	1 ст.л.

Программа 4-5

Цельнозерновой хлеб

	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	270 мл	355 мл
Подсолнечное масло	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука	140 г	180 г	240 г
Цельнозерновая мука	210 г	275 г	360 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Программа 6-7

Сдоба

	500 г	750 г	1000 г
Яйца	2	2	3
Сливочное масло	115 г	140 г	175 г
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2,5 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Молоко	45 мл	56 мл	70 мл
Мука	280 г	350 г	440 г
Дрожжи	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.

Программа 8

Белый хлеб быстрого приготовления

	750 г
Вода (при температуре максимум 35-45 °C)	270 мл
Подсолнечное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Порошковое молоко	1,5 ст.л.
Мука	420 г
Дрожжи	3 ч.л.

Программа 9

Лимонный пирог

	750 г
Яйца	3
Сахар	195 г
Соль	0,5 ч.л.
Сливочное масло	70 г
Лимон (сок + цедра)	1
Мука	320 г
Пекарский порошок (разрыхлитель)	2,5 ч.л.

Взбить вместе яйца + сахар + соль до получения однородной белой массы

Программа 10

Тесто для пиццы

	750 г
Вода	240 мл
Оливковое масло	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Мука	480 г
Дрожжи	1 ч.л.

Программа 11

Варенье

Настройка веса отсутствует	
Вода	240 мл
Клубника, персики, абрикосы или ревень	580 г
Сахар	360 г
Лимонный сок	30 г
Нарезать фрукты большими кусками	

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка ①				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере	• Замочить перед снятием.
Мешалка застревает в хлебе	• Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер.
При нажатии на кнопку ① хлебопечка не реагирует	• Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован другой запуск. • Введена программа с подогревом.
При нажатии на кнопку ① двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит	• Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка ①. • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого	• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Выпала часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ПРОГ.	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	РАЗМЕР (г)	ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (• Замешивание • Подход теста • Подъем теста) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (мин)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (мин)	ЗАКЛАДКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ (ч)
1	1	500	3:13	2:25	0:48:00	60	2:48
		750	3:18		0:53:00	60	2:53
		1000	3:25		1:00:00	60	3:00
	2	500	3:13		0:48:00	60	2:48
		750	3:18		0:53:00	60	2:53
		1000	3:25		1:00:00	60	3:00
	3	500	3:13		0:48:00	60	2:48
		750	3:18		0:53:00	60	2:53
		1000	3:25		1:00:00	60	3:00
2	1	500	1:58	1:10	0:48:00	60	1:38
		750	2:03		0:53:00	60	1:43
		1000	2:10		1:00:00	60	1:50
	2	500	1:58		0:48:00	60	1:38
		750	2:03		0:53:00	60	1:43
		1000	2:10		1:00:00	60	1:50
	3	500	1:58		0:48:00	60	1:38
		750	2:03		0:53:00	60	1:43
		1000	2:10		1:00:00	60	1:50
3	1	500	3:30	2:40	0:50:00	60	3:05
		750	3:32		0:52:00	60	3:07
		1000	3:35		0:55:00	60	3:10
	2	500	3:30		0:50:00	60	3:05
		750	3:32		0:52:00	60	3:07
		1000	3:35		0:55:00	60	3:10
	3	500	3:30		0:50:00	60	3:05
		750	3:32		0:52:00	60	3:07
		1000	3:35		0:55:00	60	3:10
4	1	500	3:28	2:37	0:48:00	60	2:48
		750	3:30		0:50:00	60	2:50
		1000	3:33		0:53:00	60	2:53
	2	500	3:28		0:48:00	60	2:48
		750	3:30		0:50:00	60	2:50
		1000	3:33		0:53:00	60	2:53
	3	500	3:28		0:48:00	60	2:48
		750	3:30		0:50:00	60	2:50
		1000	3:33		0:53:00	60	2:53

ПРОГ.	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	РАЗМЕР (г)	ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА • Замешивание • Подход теста • Подъем теста (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (мин)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (мин)	ЗАКЛАДКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ (ч)
5	1	500	2:17	1:29	0:48:00	60	1:52
		750	2:19		0:50:00	60	1:54
		1000	2:22		0:53:00	60	1:57
	2	500	2:17		0:48:00	60	1:52
		750	2:19		0:50:00	60	1:54
		1000	2:22		0:53:00	60	1:57
	3	500	2:17		0:48:00	60	1:52
		750	2:19		0:50:00	60	1:54
		1000	2:22		0:53:00	60	1:57
6	1	500	3:20	2:30	0:50:00	60	2:55
		750	3:25		0:55:00	60	3:00
		1000	3:30		1:00:00	60	3:05
	2	500	3:20		0:50:00	60	2:55
		750	3:25		0:55:00	60	3:00
		1000	3:30		1:00:00	60	3:05
	3	500	3:20		0:50:00	60	2:55
		750	3:25		0:55:00	60	3:00
		1000	3:30		1:00:00	60	3:05
7	1	500	2:19	1:29	0:50:00	60	1:59
		750	2:24		0:55:00	60	2:04
		1000	2:29		1:00:00	60	2:09
	2	500	2:19		0:50:00	60	1:59
		750	2:24		0:55:00	60	2:04
		1000	2:29		1:00:00	60	2:09
	3	500	2:19		0:50:00	60	1:59
		750	2:24		0:55:00	60	2:04
		1000	2:29		1:00:00	60	2:09
8	-	-	1:20	0:32	0:48:00	60	-
9	-	-	1:48	0:18	1:30:00	22	1:35
10	-	-	1:30	1:30	-	-	-
11	-	-	1:05	0:15	0:50:00	-	-
12	-	-	1:00	-	1:00:00	60	-

Примечание : в случае программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 и 12, в общее время приготовления готового продукта не входит время выдержки в горячем состоянии

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности чана мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте контейнер и мешалку горячей водой. Если мешалка остается в чане, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её горячей водой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

- ① В Вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.
- ➔ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми, не имеющих соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствует напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия. Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- При повреждении шнура или разъёма питания не пользоваться хлебопечкой. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Используйте на устойчивой рабочей поверхности, расположенной вдали от водяных брызг. Ни в коем случае не используйте в нише встроенной кухни.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не пользуйтесь хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.
- По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны - при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- При работе программы № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.
- Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
 - никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
 - не превышайте общего веса теста в 1000 г.
- Акустический уровень шума прибора составляет 63 дБа.