

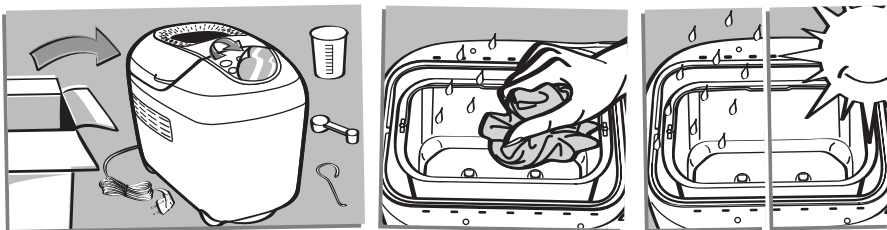
*Moulinex*  
home bread



RUS  
UA



## ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ



△ При первом использовании может появиться легкий запах.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Контейнер для хлеба

D - Мешалки

E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - Дозировочная ложка

f2 - Чайная ложка

G - "Крючок" для вынимания мешалок

b1 - Жидкокристаллический дисплей

b6 - Выбор программ

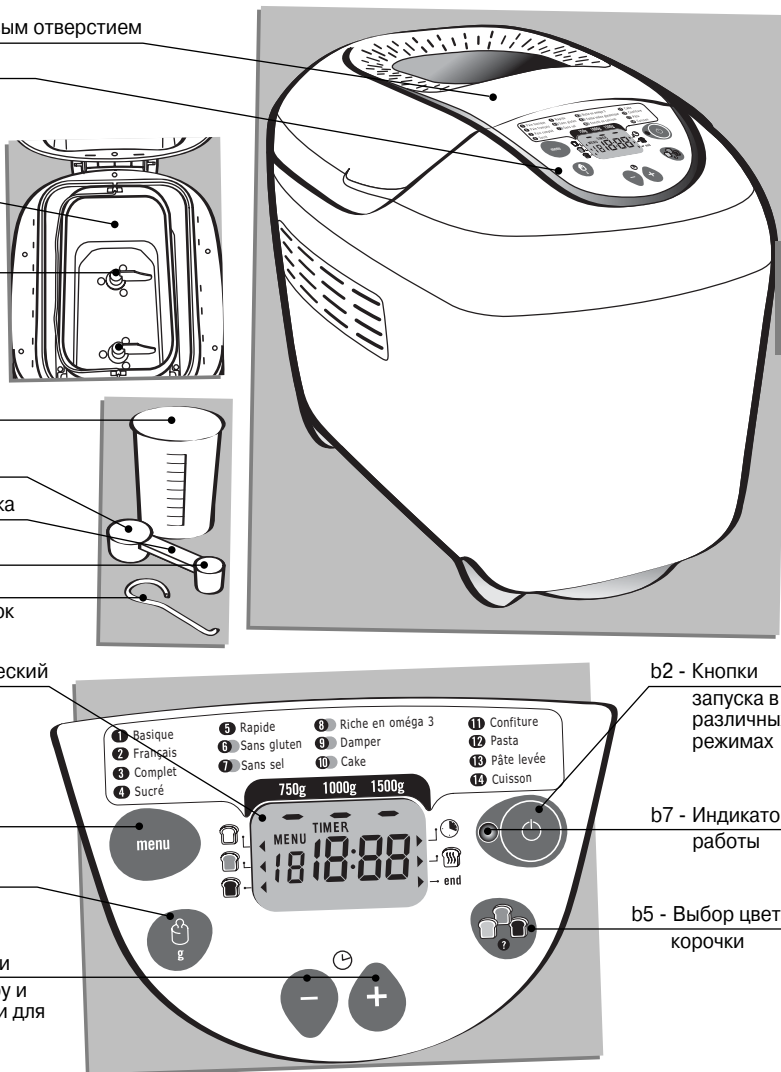
b3 - Выбор веса

b4 - Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 10

b2 - Кнопки запуска в различных режимах

b7 - Индикатор работы

b5 - Выбор цвета корочки



RUS

**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, пироги, 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 покупается в булочной.

### Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены.  
**Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. 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 не более двух суток.

5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладываете твердые продукты.  
**Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

### Общий порядок закладки:

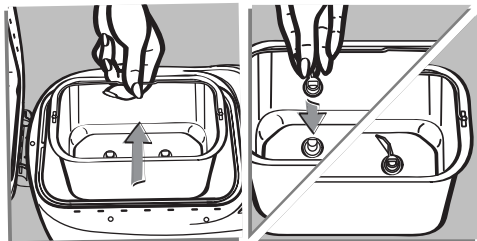
- Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
- Соль
- Сахар
- Первая половина муки
- Порошковое молоко
- Особые твердые ингредиенты
- Дрожжи

## КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

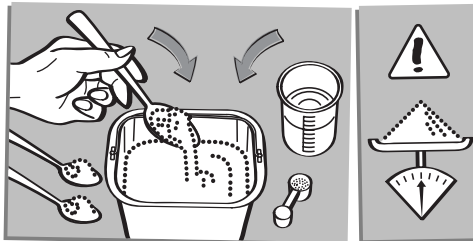
Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту **БЕЛОГО ХЛЕБА**.

<b>БЕЛЫЙ ХЛЕБ</b> (программа 1)	ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА	> СРЕДНЯЯ	СОЛЬ	> 2 ч. л.
	ВЕС	> 1000 г.	САХАР	> 2 ст. л.
	ВРЕМЯ	> 3 часа 20 минут	ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО	> 2,5 ст. л.
	РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	> 25 г. или 2 ст. л.	МУКА	> 600 г.
	ВОДА	> 325 мл	ДРОЖЖИ	> 1,5 ч. л.

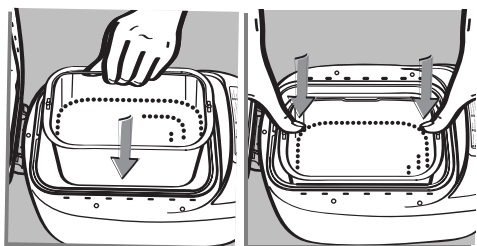
ч. л. > чайная ложка  
ст. л. > столовая ложка



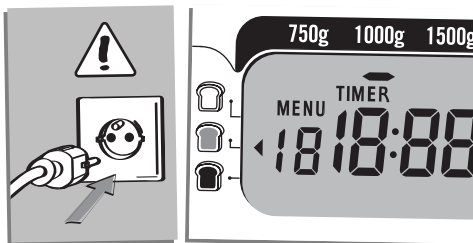
Снимите контейнер для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.



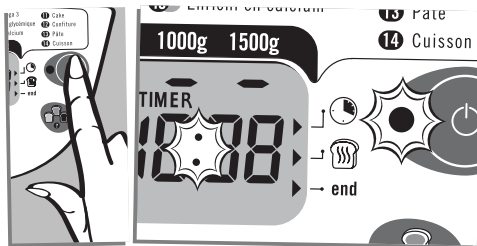
Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.



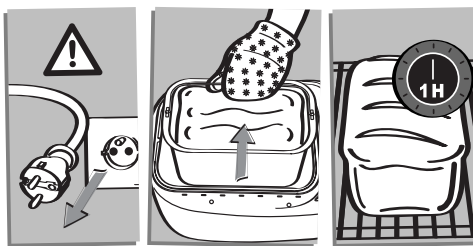
Вставить контейнер в хлебопечку. Нажмите на контейнер сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали контейнер.



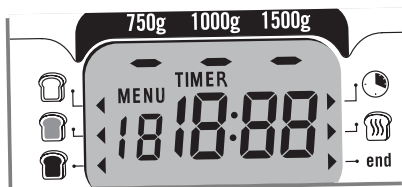
Включите хлебопечку. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой



Нажмите на кнопку ①.  
Загорится световой индикатор.  
Мигают два указателя таймера.  
Цикл начнется.



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



Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

## ВЫБОР ПРОГРАММЫ

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.

Кнопкой **MENU** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 14:

- 1 > Белый хлеб
- 2 > Французская булка
- 3 > Хлеб из цельной муки
- 4 > Сладкий хлеб
- 5 > Хлеб быстрой выпечки
- 6 > Хлеб без клейковины
- 7 > Хлеб без соли

1 Программа "Белый хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

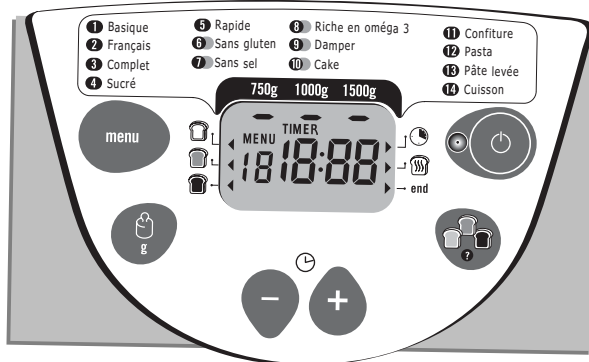
2 Программа "Французская булка", соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

3 Программа "Хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

4 Программа "Сдобный хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.

5 Программа "Хлеб быстрой выпечки" предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Для этой программы установка веса и цвета корочки не работают.

6 Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям на упаковке. Контейнер следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строгого



- 8 > Хлеб обогащенный Omega 3
- 9 > Бородинский хлеб
- 10 > Кекс
- 11 > Варенье
- 12 > Макароны изделия
- 13 > Дрожжевое тесто
- 14 > Только выпекание

отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковины имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.

7 Хлеб является одним из продуктов, максимально дающих организму дневную норму соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.

8 Сбалансированный, полный в питательном плане состав этого хлеба обогащен жирными кислотами **Омега 3. Жирные кислоты Омега 3 способствуют нормальной работе сердечно-сосудистой системы.**

9 Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.

10 Позволяет изготовление выпечки и пирогов с использованием химических дрожжей.

11 Программа "Варенье", предназначена только для автоматического приготовления варенья в контейнере.


**12** Программа 12 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

**13** Программа "Дрожжевое тесто", не предназначена для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.


**14** Программа выпекания рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:

- а) в сочетании с программой для дрожжевого теста
- б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
- в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

**Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 14.**


Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .

## ВЫБОР ВЕСА ХЛЕБА



По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 5, 9, 11, 12, 13, 14 вес хлеба не регулируется. Для установки веса теста нажмите клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается световой индикатор. Внимание! для некоторых рецептов выпекание 750-граммового хлеба невозможно. См. книгу рецептов.

## ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN].

В программах 5, 9, 11 регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE]. Для установки выбора нажать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

## ПУСК/ОСТАНОВКА

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчет времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

## БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

**После замешивания теста раздается звуковой сигнал и прибор переходит в режим ожидания.**

Таймер останавливается и на экране отражается оставшееся время приготовления.

Для продолжения программы снова нажмите на клавишу Старт.

- Вы можете посыпать хлеб сверху зернами кориандра. Для этого дождитесь звукового сигнала. Для того, чтобы хлеб был вкуснее, после выпечки рекомендуется полностью его остудить.

Прог.	Корочка	Вес	Общее время	1-й замес	Остановка	Режим ожидания до повторного нажатия на Старт и начала замеса 2	2-й замес	1-й подъем	3-й замес	2-й подъем	4-й замес	3-й подъем	Выпекание	Кориандр зерна	Поддержание в тепле							
9	1	750	03:33				0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:26:00	0:00:15	0:50:00	0:48	1:43	1:00							
		1000	03:38		0:53								1:48	1:00								
		1500	03:45		1:00								1:55	1:00								
	2	750	03:33		0:05:00								0:25:00							0:48	1:43	1:00
		1000	03:38																	0:53	1:48	1:00
		1500	03:45																	1:00	1:55	1:00
3	750	03:33											0:48	1:43	1:00							
	1000	03:38											0:53	1:48	1:00							
	1500	03:45											1:00	1:55	1:00							

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

После режима ожидания программа не возобновляет работу

Прибор находился в режиме ожидания более одного часа до того, как Вы нажали на Старт. Программа аннулировалась.

## ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. 12-13 показывает, из чего состоит процесс выпекания конкретной программы.

### 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.

### Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается поджаривание хрустящей золотистой корочки.

### Поддержание в тепле

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

**Замешивание:** тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 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 выпекания.

Например, в колонке "дополнительно" указано 2 часа 51 минут, а "общее время" составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять за 22 минуты.

**Подъем:** тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема. Выпекание: хлеб в конечной стадии выпекания. Окончание процесса выпекания показывается световым индикатором "END".

**Поддержание в тепле:** в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпекания. 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 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.**

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени поджаривания 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 (⌚). Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией ◀ высвечивается индикация таймера (🕒), и начинает мигать указатель минут. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку (⌚) 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.



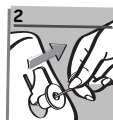
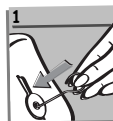
## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**В случае перебоев в 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.

**Чтобы вынуть хлеб из контейнера:** может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

- > вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки (рис. 1),
- > осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку (рис. 2),
- > таким же образом достаньте вторую мешалку,
- > положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.



## 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 активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и

обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкие ингредиенты должны быть комнатной температуры при их добавлении.

**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.

**Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.**

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 3.

**Сахар:** предпочтительнее использование рафинированного, нерафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте 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 плотным, 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 действуют 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.

**Добавки (оливки, жир, 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 хлебopечкой (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 отстаёт от стенок чана:

- > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- > в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убедиться 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 выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

### 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 непеченом 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
Мешалки застревают в контейнере. Мешалки застревают в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замочить перед снятием.</li> <li>• Перед закладкой ингредиентов в контейнер слегка смажьте мешалки маслом или пользуйтесь приспособлением для извлечения хлеба из контейнера (стр. 9).</li> </ul>
При нажатии на кнопку ① хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами.</li> <li>• Был запрограммирован другой запуск.</li> </ul>
При нажатии на кнопку ① двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнер вставлен не полностью.</li> <li>• Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.</li> </ul>
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После ввода программы вручную не была нажата кнопка ①.</li> <li>• Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой.</li> <li>• Отсутствует мешалка.</li> </ul>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</li> <li>• Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li> </ul>

ПРОГ.	КОРОЧКА	ГРАМАЖ	ВЕС (Ч)	1-й ПОДЪЕМ	УСПОКАИВАНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (Ч)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	нет	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

ПРОГ.	КОРЧКА	ВЕС	ВРЕМЯ (ч)	1-й ПОДЪЕМ	УСПОКАИВ АНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	Смотрите цикл для бородинского хлеба (стр 7.)													
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	нет
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	нет
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	нет
14	1	-	0:10 с шагом в 10 мин.									0:10 с шагом в 10 мин.	-	нет
	2													
	3													

Примечание: общая продолжительность не включает время поддержания в тепле для программ 1 - 10

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

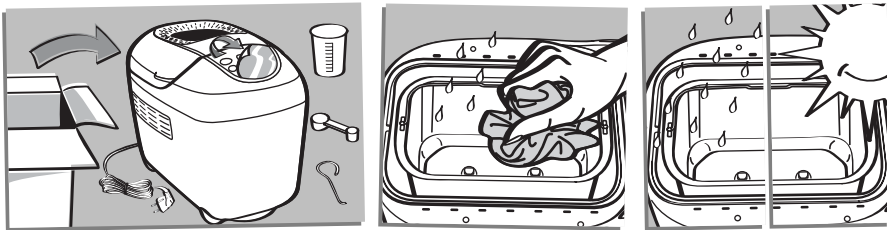


### Участвуйте в защите окружающей среды!

- 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.

- Безопасность прибора соответствует действующим правилам и предписаниям по технике безопасности.
- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях безопасности дети или лица с физическими или психическими недостатками, а также лица, страдающие расстройством органов чувств, могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем.
  - Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствующему 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 погружайте корпус хлебопечки и шнур питания в воду или другую жидкость.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- 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.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте 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 вырваться струя пара.
- **При выполнении программы № 11 (варенье, компот) берегите струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении контейнера на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
  - никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
  - не превышайте общего веса теста в 1500 г.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБА.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ



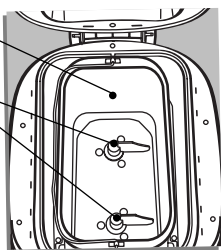
⚠ При першому використанні може виділятися легкий запах.

## ЗНАЙОМТЕСЬ З ВАШОЮ ХЛІБОПІЧКОЮ

A - кришка з оглядовим вікном

B - панель керування

C - форма для випікання хліба  
D - мішалки



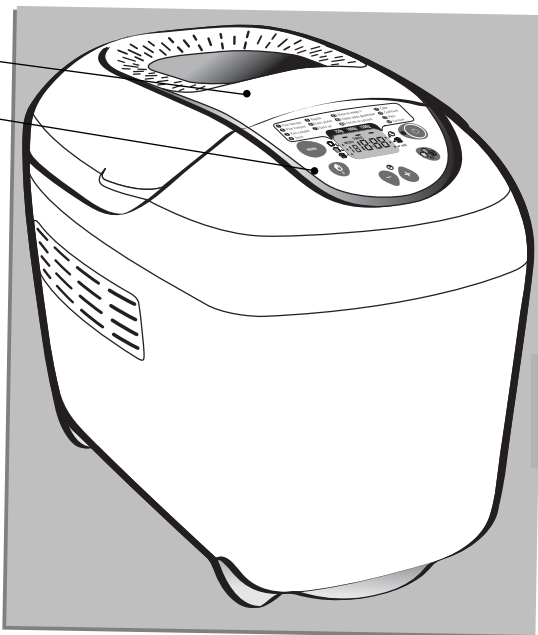
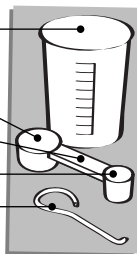
E - градуйований стакан

f1 - столова ложка

F - двобічний дозатор

f2 - чайна ложка

G - приладдя "гачок" для витягування мішалок



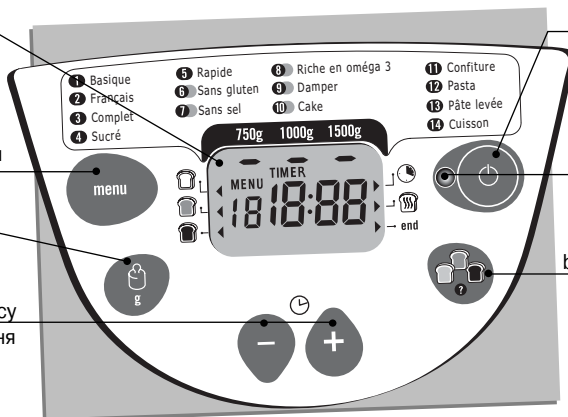
UA

b1 - дисплей

b6 - кнопка вибору програм

b3 - кнопка вибору ваги

b4 - кнопки виставлення часу відкладеного вмикання і виставлення часу для програми 14



b2 - кнопка вмикання/вимикання

b7 - світловий індикатор роботи

b5 - кнопка вибору кольору скоринки

**Хліб відіграє важливу роль у нашому харчуванні. Хто хоч коли-небудь не мріяв спекти хліб удома?**

**Ви зможете це зробити завдяки цій хлібопічці.**

Незалежно від того, який ви маєте в цьому досвід, вам достатньо буде лише покласти в хлібопічку інгредієнти, а все інше він зробить сам. Ви легко зможете випікати хліб різних видів, булочки, коржі, готувати джеми, не втручаючись у процес приготування. Проте зважте на те, що для того,

щоб навчитись якнайкращим чином використовувати вашу хлібопічку, вам знадобиться певний час. Не пошкодуйте часу на те, щоб ознайомитись з хлібопічкою, і не розчаруйтеся, якщо ваші перші спроби будуть не дуже вдалим. Якщо вам бракує терпіння, для початку скористайтесь одним з рецептів, наведених у розділі "Швидкий початок". Знайте, що структура випеченого вами хліба буде більш компактною, ніж у хліба з булочною.

 З ЧОГО ПОЧАТИ

### Поради і секрети для вдалого випікання

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою стакана з комплекту поставки приладу. Для того, щоб відміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.
3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.
4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

5. Щоб не перешкоджати підйманню тіста, рекомендуємо закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів і беріть їх саме стільки, скільки вказано в рецептах. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. Дріжджі не повинні торкатися а ні рідких інгредієнтів, а ні солі.

### Загальний порядок закладання інгредієнтів:

- Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)
- Сіль
- Цукор
- Борошно – перша половина
- Сухе молоко
- Спеціальні тверді інгредієнти
- Борошно – друга половина
- Дріжджі



## ШВИДКИЙ ПОЧАТОК

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ЗВИЧАЙНОГО ХЛІБА як першого хліба, який ви випікатимете.

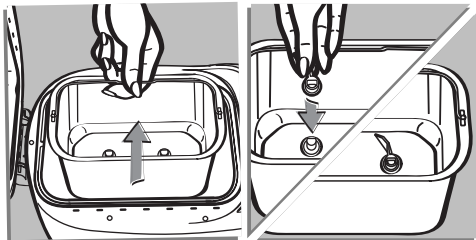
### ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ

(програма 1)

ШКОРИНКИ	>	СЕРЕДНЯ
ВАГА	>	1000 г
ТРИВАЛІСТЬ	>	3 : 20
ОЛІЯ	>	2 с.л.
ВОДА	>	325 мл

ч.л. > чайна ложка  
с.л. > столова ложка

СІЛЬ	>	2 ч.л.
ЦУКОР	>	2 с.л.
СУХЕ МОЛОКО	>	2,5 с.л.
БОРОШНО	>	600 г
ДРІЖДЖІ	>	1,5 ч.л.

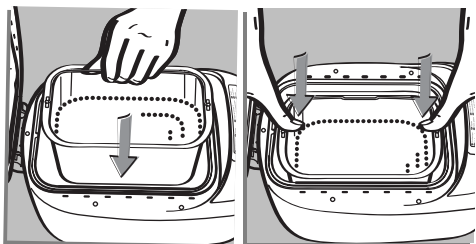


Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручки і тягнучи спереду назад, щоб відчепити спочатку один бік, а потім інший.

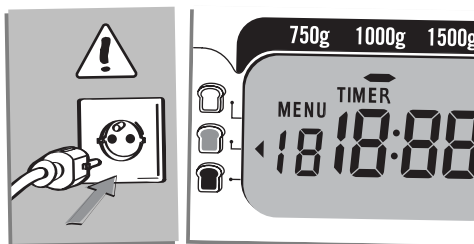


Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку.

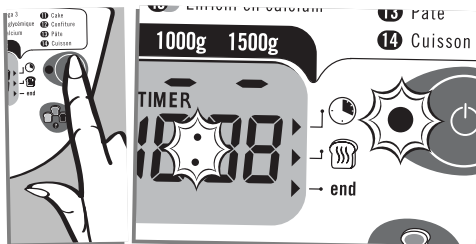
Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені.



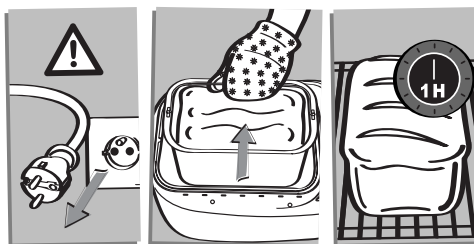
Вставте форму для випікання. Натисніть на одну сторону форми, потім на іншу, щоб вона зчепилася з привідним пристроєм і добре зафіксувалася з обох боків.



Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу по умовчання на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору шкоринки.

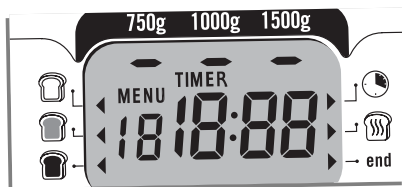


Натисніть кнопку ①.  
Засвітиться світловий індикатор роботи.  
2 крапки таймера почнуть блимати.  
Почнеться цикл приготування.

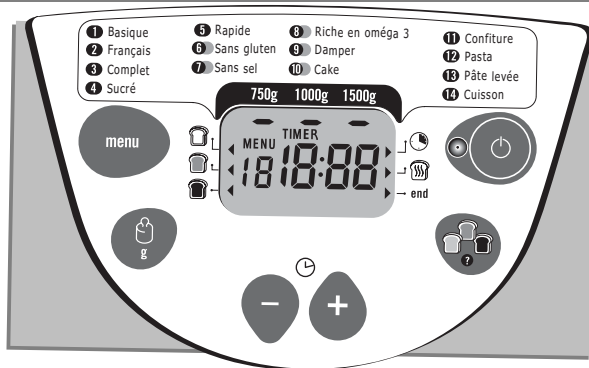


Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручки. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручки форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолов.

## ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ



При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення, якщо якийсь час немає ніяких дій.



### ВИБІР ПРОГРАМИ

При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються автоматично один за одним.

За допомогою кнопки **MENU** ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки **MENU** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 14:

- |                                   |                                   |   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------|
| 1 > звичайний хліб                | 5 > хліб швидкого випікання       | 8 > хліб, багатий на жирні кислоти<br>Омега 3 | 11 > джем             |
| 2 > французький хліб              | 6 > хліб з борошна без клейковини | 9 > бородинський хліб                         | 12 > макаронні вироби |
| 3 > хліб з борошна грубого помелу | 7 > безсольовий хліб              | 10 > кекс                                     | 13 > дріжджове тісто  |
| 4 > солодкий хліб                 |                                   |   | 14 > ільки випікання  |

1 За допомогою програми “Звичайний хліб” можна випікати хліб за більшістю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.

2 Програма “Французький хліб” відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.

3 Програму “Хліб з борошна грубого помелу” слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.

4 Програма “Солодкий хліб” призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру.

5 Програма “Хліб швидкого випікання” призначена спеціально для рецептів ШВИДКОГО випікання. У цій програмі функції регулювання ваги і кольору не використовуються.

6 Хліб з борошна без клейковини повинен випікатися тільки з готового до використання тіста з борошна без клейковини. Він призначений для тих, чий організм не сприймає клейковину (хвороби черевної порожнини), що міститься в деяких злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, полба та ін.). Детальні рекомендації подаються на упаковці. Форму слід систематично очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалась з іншим тістом. У разі, якщо дозволяється споживання тільки хліба з борошна

без клейковини, слід звертати увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості отримати оптимальну суміш. Тому необхідно відгортати тісто від країв під час замішування за допомогою шпателя з гнучкої пластмаси. Клейковинний хліб матиме більш густу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб.

7 Хліб - це один з продуктів, на які припадає найбільша частка солі в щоденному раціоні. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.

8 Цей хліб багатий на жирні кислоти **Омега 3** завдяки збалансованому і повному з точки зору поживних властивостей рецепту. **Жирні кислоти Омега 3 сприяють функціонуванню серцево-судинної системи.**

9 Програма “Бородинський хліб” випікає традиційний для російської кухні бородинський хліб на основі заварки та закваски інгредієнтів, ржаного борошна і солоду

10 Дає можливість випікати пиріжки і тістечка з хімічним розпушувачем.

11 Програма “Джем” дозволяє автоматично готувати варення в ємності.

- 12** Програма 12 призначена лише для замішування. Вона використовується з недріжджовим тістом. Наприклад: локшина.
- 13** Програма “Дріжджове тісто” не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування та підводження для всіх типів дріжджового тіста. Наприклад: тісто для піци.
- 14** Програма “Тільки випікання” призначена для випікання протягом 60 хв. Її можна вибрати як окрему програму, а також використовувати:
- а) у сполученні с програмою “Дріжджове тісто”,
  - б) для нагрівання або підпікання вже спеченого і охолодженого хліба,
  - в) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.

**Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 14.**

Щоб перервати цикл до його завершення, зупиніть виконання програми вручну, натиснувши кнопку ① і утримуючи її деякий час натиснутою.

**ВИБІР ВАГИ ХЛІБА**

По умовчанню вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні

значення ваги можна знайти в таблицях. У програмах 5, 9, 11, 12, 13, 14 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку ② для вибору ваги продукту: 750 г, 1000 г або 1500 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор. Увага: за деякими рецептами не можна випекти хліб вагою 750 г. Потрібну інформацію можна знайти у книзі рецептів.

**ВИБІР КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ (СТУПІНЬ ПІДПІКАННЯ)**

По умовчанню колір шкоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 5, 9, 11 регулювання кольору шкоринки не передбачене. Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанню, натискуйте кнопку ③ доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

**ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ**

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку ①. Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладене ввімкнення, натисніть і утримуйте натисненою протягом 5 секунд кнопку ①.



**БОРОДИНСЬКИЙ ХЛІБ**

**Спеціальна програма вашої хлібопічки для випікання бородинського хліба (за детальною інформацією звертайтеся до книги рецептів).**

Після замішування тіста -етап1- прилад подає сигнал і зупиняється перед запуском наступного етапу випікання бородинського хліба. Час відліку зупиняється і на екрані висвічується залишок часу для подальшого випікання. Для того, щоб програма продовжувала наступні етапи, натисніть кнопку START.

• Ви можете посипати хліб зверху зернами коріандру. Щоб додати зерна, слідкуйте за сигналом (див.колонку “Зерна коріандру” в таблиці нижче). Ця колонка вказує час, який має висвічуватись на екрані приладу, коли ви почуєте сигнал.

Прог.	Випікання	Вага	Загальний час	Замішування 1	Зупинка	Зупинка до того часу, поки користувач не натисне кнопку	Змішування 2	Тісто підходить 1	Змішування 3	Тісто підходить 2	Змішування 4	Тісто підходить 3	Приготування	Зерна коріандру	Час зберігання жару	
9	1	750	03:33										0:48	1:43	1:00	
		1000	03:38										0:53	1:48	1:00	
		1500	03:45										1:00	1:55	1:00	
	2	750	03:33											0:48	1:43	1:00
		1000	03:38	0:05:00	0:25:00			0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:26:00	0:00:15	0:50:00	0:53	1:48	1:00
		1500	03:45											1:00	1:55	1:00
3	750	03:33										0:48	1:43	1:00		
	1000	03:38										0:53	1:48	1:00		
	1500	03:45										1:00	1:55	1:00		

**ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ**

Інструкція з усунення проблем

Після паузи програма не запускається Ви забули натиснути кнопку START після того, як додали інгредієнти.



## ЦИКЛИ

Світловий індикатор засвічується напроти позначення етапу циклу, досягнутого під час роботи приладу. У таблиці (сторінка 24-25) подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.

### Замішування > Пауза

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось.

### > Підіймання

Час, протягом якого підіймається тісто і утворюється аромат хліба.

### > Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.


### > Підтримання температури

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекомендується, проте, виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

**Замішування:** тісто проходить 1-й або 2-й цикл замішування або період змішування між циклами підіймання. Протягом цього циклу, під час виконання програм 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 ви маєте можливість додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки сала та ін. Ви знатимете, коли це можна зробити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (сторінка 24-25) і в стовпчику "extra". У цьому стовпчику вказаний час, який відобразиться на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra" від значення загального часу випікання. Наприклад: "extra" = 2:51, загальний час = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

**Підіймання:** тісто проходить 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10-й цикл підіймання.





**Випікання:** хліб проходить кінцевий цикл випікання. Індикатор засвічується напроти слова "END", що означає завершення циклу.




**Підтримання температури:** при використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ви можете залишити хліб у хлібопечі. Цикл підтримання температури тривалістю одна година автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор . Протягом однієї години, коли виконується цикл підтримання температури, на дисплеї залишається індикація таймера 0:00. Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал. По закінченні цього циклу прилад видає 3 звукових сигнали і автоматично вимикається.







## ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

**Ви можете максимум за 15 годин запрограмувати роботу приладу таким чином, щоб страва була готова у вибраний вами час. Відкладене вмикнення не може здійснюватись для програм 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.**

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору шкоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Вирахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок  і  виставте визначений час ( для збільшення,  для зменшення значення). При кожному короткому натисканні відбувається зміна значення часу на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому

натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв. Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок  і . Натисніть кнопку .

Пролунає звуковий сигнал. Навпроти  відповідного позначення  з'явиться індикатор, а 2  крапки : таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи. Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте натиснутою кнопку  доти, поки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу по умовчання. Повторіть процедуру програмування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте відкладене вмикнення, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти.

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

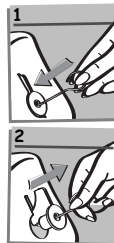
**У випадку відключення живлення:** на випадок, якщо воно відбувається під час виконання циклу, а виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, запрограмовані дані втрачаються.

**Якщо ви задали дві програми,** почекайте 1 годину перед тим, як почати приготування іншої страви.

**Щоб витягти хліб з форми:** може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час витягання з форми.

У цьому випадку використайте приладдя “гачок” наступним чином:

- > витягнувши хліб з форми, одразу, поки він ще гарячий, покладіть його на бік, підтримуючи рукою, попередньо надягнувши на неї захисну рукавичку,
- > вставте гачок у вісь мішалки (рисунок 1),
- > обережно витягніть мішалку (рисунок 2),
- > так само зробіть з іншою мішалкою,
- > поставте хліб прямо і дайте йому охолонути на решітці.



## ІНГРЕДІЄНТИ

**Жири і олія:** жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, щоб воно краще розподілилося в тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

**Яйця:** яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання кількості рідини, вказаної в рецепті. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

**Молоко:** ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку з більш однаковими комірками, що покращує її вигляд.

**Вода:** вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливорює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

**Борошно:** вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Бажано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно “для хлібопечення” або “для пекарень”. Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жита або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. **Рекомендується використовувати борошно Т55, якщо в рецептах не зазначено інше. Наші рецепти оптимізовані для використання звичайного борошна Т55. У випадку використання сумішей спеціальних сортів борошна для хліба, здобних булочок і хліба з тіста на молоці загальна кількість тіста не повинна перевищувати 1000 г.**

На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: “Хліб з борошна грубого помелу” - Програма 3.

**Цукор:** віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення шкоринки.

**Сіль:** надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста.

**Дріжджі:** дріжджі підіймають тісто. Використовуйте активні сухі дріжджі для хлібопечення у пакетиках. Якість дріжджів може бути різною, не всі дріжджі діють однаково. Тому хліб може виходити різним залежно від використовуваних дріжджів. Старі дріжджі або дріжджі, що неналежно зберігались, не діють так само добре, як сухі дріжджі з тільки-но відкритого пакетика. Вказані пропорції стосуються сухих дріжджів. При використанні свіжих дріжджів необхідно помножити вказану кількість на 3 (по вазі) і розвести дріжджі невеликою кількістю теплої, трохи підсолодженої води, щоб вони діяли краще. Існують сухі дріжджі у вигляді гранул, які потрібно зволожувати невеликою кількістю теплої, трохи підсолодженої води. Вони використовуються в таких самих пропорціях, що й сухі дріжджі у вигляді лусочок, але ми рекомендуємо вам останні, які легше використовувати.

**Добавки (оливки, шматочки сала та ін.):** ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можн адодавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льон або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- > потрібно зіджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
- > не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста.

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

---

**Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж звичайно. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).

**Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок.

> якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,

> у протилежному випадку, можливо, потрібно додати трохи борошна.

Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.

**Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.**

Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднявся, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натискуванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

## ПОГАНА ЯКІСТЬ ВИПЕЧЕНОГО ХЛІБА

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.

	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Шкоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
						
Під час випікання була натиснута кнопка ①				●		
Недостатня кількість борошна		●				
Надмірна кількість борошна			●			●
Недостатня кількість дріжджів			●			
Надмірна кількість дріжджів		●		●		
Недостатня кількість води			●			●
Надмірна кількість води		●			●	
Недостатня кількість цукру			●			
Погана якість борошна			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість)	●					
Вода занадто гаряча		●				
Вода занадто холодна			●			
Вибрана не та програма			●	●		

## ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалки заблоковані в чаші	• Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Мішалки заблоковані в хлібі	• Злегка змазуйте мішалки олією перед тим як класти Інгредієнти в форму або використовувати приладдя для витягання хліба з форми (сторінка 21)
Жодної реакції на натискання кнопки ② 2 циклами	• Хлібпечка перегрілася. Зробіть паузу тривалістю 1 година між
Після натискання кнопки ② двигун працює, але тісто не замішується	• Було запрограмовано відкладене ввімкнення.
Після відкладеного ввімкнення хліб не піднявся достатньо мірою або хлібпечка не виконала жодної операції	• Форма не вставлена повністю.
Запах горлого	• Відсутня або неправильно встановлена мішалка.
	• Ви забули після програмування натиснути кнопку ①.
	• Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою
	• Відсутня мішалка.
	• Частина Інгредієнтів потрапила за форму: Дайте хлібпечці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу.
	• Страва вилілася з ерез край: занадто велика кількість Інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій

ПРОГ.	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА	ЧАС (год)	1-е ЗАМІШУВАННЯ	ПАУЗА	2-е ЗАМІШУВАННЯ	1-е ПІДЙМАННЯ (хв)	3-е ЗАМІШУВАННЯ	2-е ПІДЙМАННЯ (хв)	4-е ЗАМІШУВАННЯ	3-е ПІДЙМАННЯ	ВИПІКАННЯ	ЕКСТРА	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	Ні	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00



ПРОГ.	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА	ЧАС (год)	1-е ЗАМІШУВАННЯ	2-е ЗАМІШУВАННЯ	1-е ПІДІМАННЯ	1-е ПІДІМАННЯ	3-е ЗАМІШУВАННЯ	2-е ПІДІМАННЯ	4-е ЗАМІШУВАННЯ	3-е ПІДІМАННЯ	ВИПАКІВАННЯ	ЕКСТРА	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	Дивись цикл для бородинського хліба, сторінка 19													
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	ні
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	ні
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	ні
14	1	-	0:10 інтерва- лами по 10 хв									0:10 інтерва- лами по 10 хв	-	ні
	2													
	3													

Примітка: загальна тривалість приготування для програм з 1 по 10 не включає тривалості підтримання температури.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть прилад від електромережі і дайте йому охолонути.
- Очистіть корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть.
- Помийте чашу і мішалку гарячою водою. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Щоб помити кришку гарячою водою, зніміть її.
- Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.
- Для очищення не використовуйте ані побутових засобів, ані абразивних губок, ані спирту. Користуйтеся м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

## ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ



### Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ② Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту приймання.

- Безпечність користування цим приладом відповідає чинним технічним правилам і стандартам.
- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або іншими залишеними без допомоги і нагляду особами, які через свої фізичні, чуттєві та розумові здібності не можуть безпечно використовувати прилад.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
- Підключайте ваш прилад лише до розетки з заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електричним струмом 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.
- Ваш прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Відключайте прилад від електромережі після використання і перед очищенням.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
  - він має пошкодження або дефектний електрошнур.
  - 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 операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюваних користувачем, повинні виконуватися спеціалістами уповноваженого сервіс-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 торкатися або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтеся приладом. Щоб уникнути небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі (див. перелік у брошурі про сервіс).
- **Не торкайтесь оглядового вікна під час роботи і 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.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини, призначені для вашого приладу.
- Усі прилади піддаються суворому контролю якості. Практичні випробування роботи проводяться на приладах, взятих навмання, тому на деяких з приладів можуть залишатися сліди використання.
- **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 високої температури.**
- 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.
- **Коли ви користуєтесь програмою №11 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Увага! Переливаючись через край форми для випікання, тісто може потрапити на нагрівальний елемент і зайнятися, тому:
  - не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах.
  - загальна вага тіста не повинна перевищувати 1500 г.
- Рівень акустичної потужності, вимірний на цьому приладі, становить 55 дБА.



RUS 3 - 14

UA 15 - 26