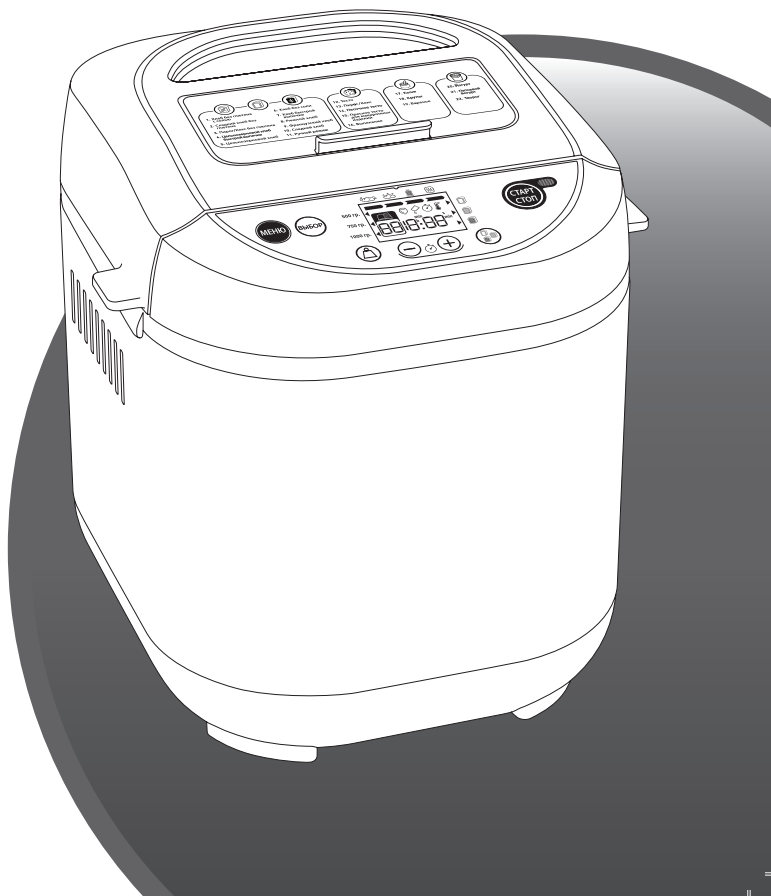


RU

UK

KK

pain & trésors / pain & trésors maison



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,

- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа “комнаты для гостей”.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Это устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и старше, с отсутствием опыта и знаний, или чьи физические, или умственные способности ограничены, если они прошли обучение и находятся под присмотром человека, который отвечает за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора не должна производиться детьми младше 8 лет и если они не находятся под присмотром человека,

отвечающего за их безопасность.

Держите прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.


- Данный прибор предназначен исключительно для использования внутри помещения, на высоте до 4000 м.
- Осторожно: опасность получения травм в результате ненадлежащего использования устройства.
- Осторожно: после использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.
- Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах.

Для хлебопечки 1 кг:

Не превышайте общего веса теста в 1000 г.

Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.

- Очистку деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, производите влажной тканью или губкой.

•  Во время работы устройства открытые поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- 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...).
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания 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.
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.В таких случаях во избежание любого рода опасности 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.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **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.
- Не используйте устройство для приготовления продуктов, не указанных в руководстве по эксплуатации.
- 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.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками**

для манипуляций с чашей 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.



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.

ПОРАДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

UK

- Пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером чи окремим пультом дистанційного управління.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з фізичними, нервовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або були надані попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється дія гарантії, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу

- в магазинах, офісах та в іншому професійному середовищі;
- на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, сервісного центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
 - Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями та особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечного способу використання пристрою і пояснили про можливу небезпеку, пов'язану з використанням

пристрою. Не дозволяйте, щоб діти гралися з пристроєм. Не дозволяйте, щоб діти виконували чищення та обслуговування пристрою, крім випадків, коли вони старше 8 років і за ними наглядають відповідальні за їхню безпеку особи.

UK

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


- Цей прилад призначено для використання тільки в приміщенні в домашніх умовах на висоті нижче 4000 м над рівнем моря.
- Застереження: існує небезпека травмування в результаті неправильного використання приладу.
- Застереження: поверхня нагрівального елемента може зберігати залишкове тепло після використання.
- Прилад забороняється занурювати у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не кладіть інгредієнти в кількості, більшій, ніж та, що вказана в рецептах.

Для хлібопічок на 1 кг:

Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.

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

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

-  Коли прилад знаходиться в робочому стані, температура доступних поверхонь може бути високою.

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

Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.

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



Сприяймо захисту довкілля !

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құралды сыртқы таймермен қолдануға және қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі арқылы басқаруға болмайды.
- Құрал қимыл, ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (балаларды қоса), сондай-ақ тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған. Мұндай адамдар құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе одан пайдалану жөнінде нұсқаулық алғаннан кейін қолдана алады. Балалардың құралмен ойнамағанын қадағалаңыз.
- Құрал үй тұрмысында қолдануға ғана арналған. Оны кепілдік күші жойылатын мына жайларда қолдануға болмайды:
 - қызметкерлерге арналған асүйде, дүкенде, кеңседе және өзге де

- өндірістік жағдайларда;
– фермадағы тұрғын үйлерде;
– уақытылы тұруға арналған қонақүй, мотель, өзге де орындарда;
– түнеп шығатын және күндіз болуға арналған орындарда.
- Егер қоректендіру баусымы бүлінген болса, қауіпсіздік мақсатында, оны өндірушісі немесе тиісті қызмет көрсету орталығы, не болмаса білікті маман ауыстырғаны дұрыс.
 - Сегіз жасқа толған балалар, қимыл, ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдар, тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құралды олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құралды қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқаулық алғаннан кейін және қауіп төнуі мүмкін екенін саналы түрде сезінген жағдайда ғана қолдана алады. Балалардың құралмен ойнамағанын қадағалаңыз. Балалардың құралмен ойнауына

болмайды. Сегіз жасқа толмаған балалар құрылғыны үлкендердің қарауымен ғана тазалайды немесе қызмет көрсетеді.

Құралды және оның қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.


- Бұл құрылғы жабық үй-жайда және абсолюттік биіктігі 4000 метрден аспайтын жерде пайдалануға арналған.
- Абайлаңыз: құрылғыны дұрыс қолданбаудан жарақат алу қаупі бар.
- Абайлаңыз: өшіргеннен кейін де қыздырғыш элементтің беті ыстық болып тұрады.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салуға болмайды.
- Рецептінде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.

1 кг нан пісіру машиналары үшін:
Қамырды барлығы 1000 г мөлшерден

асырмаңыз.

Ұнды барлығы 620 г және ашытқыны 10 г мөлшерден асырмаңыз.

КК

- Тағамға тиетін бөлшектерді тазалау үшін шүберекті немесе ылғал губканы пайдаланыңыз.
-  Құрылғы жұмыс істеп жатқанда қол жететін беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Құрылғының ыстық беттеріне тимеңіз.

- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбастан бұрын нұсқауларды мұқият оқыңыз: өндіруші нұсқауларға сай келмейтін қолданыс үшін жауапкершілікті қабылдамайды.
- Қауіпсіздігіңіз үшін, бұл өнім барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай келеді (Төмен кернеу директивасы, электромагниттік сыйсымдылық, тағамға сай материалдар, қоршаған орта...).
- Құрылғыны тұрақты жұмыс бетінде, су шашырамайтын жерде пайдаланыңыз және ешқандай жағдайда бекітілген ас үй ішіндегі шкафқа орнатпаңыз.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосылған розеткаға қосуыңыз керек. Бұл талапты орындамау электр тогының соғуына және қатерлі жарақатқа әкелуі мүмкін. Еліңізде қолданылатын электрлік орнатуға арналған стандарттарға жер қосылымының сай келуі қауіпсіздігіңіз үшін маңызды болып табылады. Егер қондырмаңызда жерге қосылған розетка болмаса, қандай да бір қосылымды жасамастан

бұрын, электрлік қондырманы сәйкестендіретін куәландырылған ұйымға тіркелуіңіз керек.

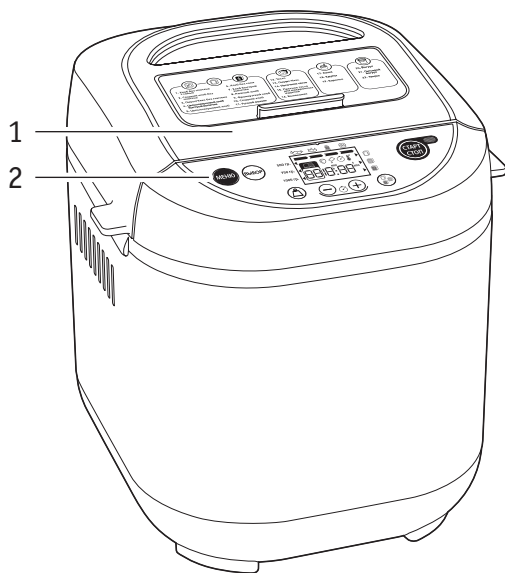
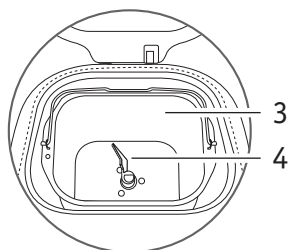
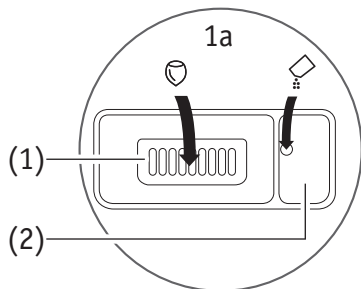
- Құрылғыны пайдаланып болған соң және тазалау қажет болғанда, оны тоқтан ажыратыңыз.
- Құрылғыны мына жағдайда пайдалануға болмайды:
 - қуат сымында ақаулық болғанда не зақымданғанда,
 - құрылғы еденге құлағанда және зақым белгілері көрінгенде немесе дұрыс жұмыс істемегенде.Екі жағдайда да қатерді жою үшін құрылғы ең жақын бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберілуі керек. Кепілдік құжаттарын қараңыз.
- Тұтынушының күнделікті тазалау мен техникалық қызмет көрсету әрекеттерінен басқа әрекеттерді білікті қызмет көрсету орталығы орындауы тиіс.
- Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

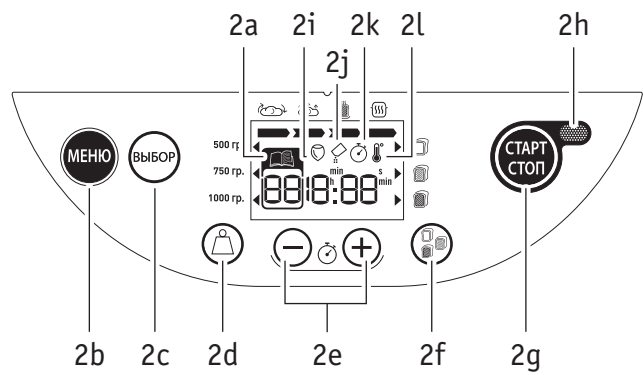
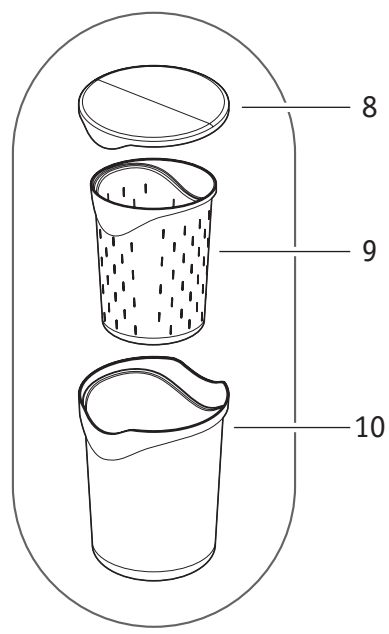
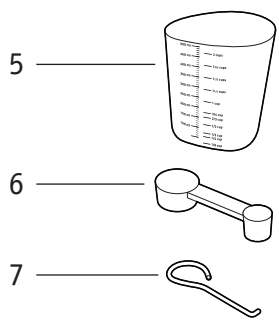
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге асып қоймаңыз.
- Қуат сымы ешқашан құрылғыға жақын болмауы не ыстық бөліктеріне тимеуі, ыстық көзіне не өткір бұрыштарына жақын қойылмауы тиіс.
- Пайдаланып жатқанда құрылғыны жылжытуға болмайды.
- **Жұмыс кезінде және одан кейін қарау терезесін ұстамаңыз. Терезе жоғары температураға дейін жетуі мүмкін.**
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз.
- Тек жақсы жағдайдағы, жерге қосылған розеткасы бар және тиісінше бағаланған ұзарту сымын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны басқа құрылғылардың үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны ысыту көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны пайдалану туралы нұсқауларда көрсетілгендерден басқа ешбір дайындамаларды әзірлеу үшін пайдаланбаңыз.
- Қағазды, картаны немесе пластмассаны құрылғыға салмаңыз және үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Құрылғының қандай да бір бөлігі өртенсе, оны сумен өшіруге әрекет етпеңіз. Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. Жалынды ылғал шүберекпен басыңыз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін тек құрылғы үшін әзірленген жабдықтар мен қосымша бөліктерді пайдаланыңыз.
- **Бағдарламаның соңында табаны немесе құрылғының ыстық бөліктерін ұстау үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Қолдану кезінде құрылғы қатты ысып кетеді.**
- Ауа желдеткіштерін ешқашан жаппаңыз.
- Абайлаңыз, бағдарлама соңында не барысында қақпақты ашқанда бу шығуы мүмкін.

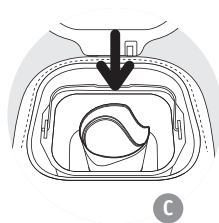
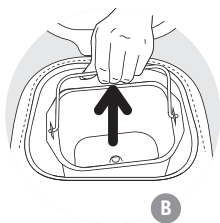
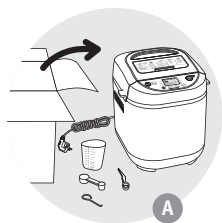


Қоршаған ортаны қорғауға көмектесейік!

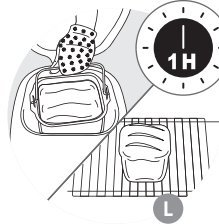
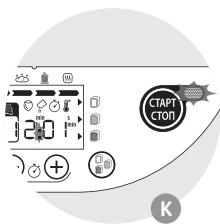
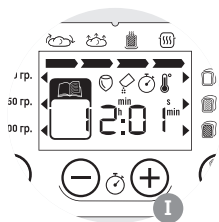
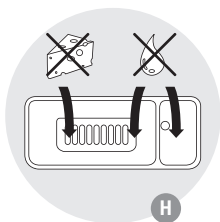
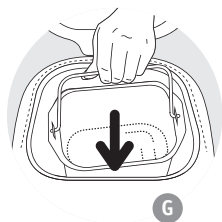
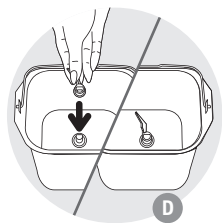
- ① Құрылғыңызда қайта пайдалануға немесе өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.
- ➔ Өңделуі үшін оны жинау орнына апарыңыз.

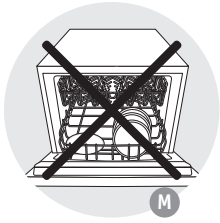






только для программы
приготовления йогурта
лишь для програми «Йогурт»
Йогурт бағдарламасы ғана





- | | |
|---|--|
| <p>1 Крышка</p> <p>а Диспенсер</p> <p>(1) Диспенсер для дополнительных ингредиентов</p> <p>(2) Диспенсер для дрожжей</p> <p>2 Приборная панель</p> <p>а Дисплей</p> <p>б Выбор программ</p> <p>с Кнопка выбора параметров</p> <p>д Выбор веса</p> <p>е Кнопки для настройки функции отложенного старта и регулировки времени</p> <p>ф Выбор типа корочки</p> <p>г Кнопка Старт/Стоп</p> | <p>h Индикатор работы</p> <p>i Активация диспенсера для дополнительных ингредиентов</p> <p>j Активация диспенсера для дрожжей</p> <p>k Настройка времени</p> <p>l Настройка температуры</p> <p>3 Емкость для хлеба</p> <p>4 Лопасть для замешивания</p> <p>5 Стакан с делениями</p> <p>6 Чайная ложка / столовая ложка</p> <p>7 Крючок для извлечения лопастей</p> <p>8 Крышка для хранения</p> <p>9 Стакан для сыворотки</p> <p>10 Стакан для йогурта</p> |
|---|--|

Наивысший уровень акустической мощности данного изделия составляет 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все упаковочные материалы, наклейки или различные аксессуары, расположенные как с внутренней, так и с внешней стороны устройства - **A**.
- **Очистите все элементы и устройство при помощи влажной салфетки.**

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

- Раскрутите провод и включите его в заземленную электрическую розетку. После того, как раздастся звуковой сигнал, по умолчанию будет задана программа 1 - **I**.
- При первом использовании устройство может иметь легкий запах и дым.
- Выньте емкость для хлеба, подняв ее за ручку. Затем установите лопасть - **B** - **D**.
- Положите ингредиенты в емкость в указанном порядке (см. параграф ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ). Поместите дрожжи в диспенсер для дрожжей (2) - **H**. Убедитесь, что все ингредиенты взвешены с точностью - **E** - **F**.
- Опустите емкость для хлеба - **G**.
- Закройте крышку.
- При помощи кнопки **Menu** выберите необходимую программу.
- Нажмите на кнопку **Start**. Замигают 2 индикатора таймера. Загорится индикатор работы - **J** - **K**.
- По окончании цикла приготовления, нажмите на кнопку **Stop** и выключите хлебопечку. Вытащите емкость для хлеба. Всегда используйте защитные перчатки, поскольку ручка емкости, а также внутренняя поверхность крышки горячие. Выньте из формы горячий хлеб и поместите его на 1 час на решетку, чтобы он остыл - **L**.

Чтобы ознакомиться с хлебопечкой, мы рекомендуем Вам в первый раз попробовать испечь ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ по предложенному здесь рецепту.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 6)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч.л. = чайная ложка - с.л. = столовая ложка	
ТИП КОРОЧКИ = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл	3. ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА (Т55) = 620 г
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Выбор программы


МЕНЮ При помощи **кнопочного меню** Вы можете выбрать необходимую программу. Каждый раз при нажатии на кнопку **МЕНЮ** номер на дисплее переходит к следующей программе.

ПРОГРАММА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Хлеб без глютена с солью	1	1	Программа для рецептов с низким содержанием сахара и жиров. Рекомендуем использовать готовые смеси (см. предупреждения по использованию безглютеновых программ).
Сладкий хлеб без глютена	2	2	Программа для рецептов с содержанием сахара и жиров (например, булочек). Рекомендуем использовать готовые смеси.
Пирог/кекс без глютена	3	3	Программа для приготовления безглютеновых пирогов с использованием разрыхлителя. Рекомендуем использовать готовые смеси.
Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки	4	4	Используйте эту программу для быстрого приготовления с использованием цельнозерновой муки.
Цельнозерновой хлеб	5	5	Используйте эту программу для приготовления с использованием цельнозерновой муки.
Хлеб без соли	6	6	Хлеб является одним из продуктов, содержащих наибольшую долю ежедневно потребляемой соли. Снижение количества потребляемой соли может помочь уменьшить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
Хлеб быстрой выпечки	7	7	Хлеб, приготовленный с помощью быстрых программ, является более компактным, чем приготовленный с помощью других программ.
Ржаной хлеб	8	8	Выбирайте эту программу при использовании большого количества ржаной муки или других злаков данного типа (например, гречки или полбы).
Французский хлеб	9	9	Используйте эту программу для приготовления традиционного французского белого хлеба с толстой корочкой.



ПРОГРАММА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Сладкий хлеб	10	10	Эта программа подходит для приготовления булочек, которые содержат больше жира и сахара. При использовании готовых смесей не превышайте допустимый объем теста (750 г).
Ручной режим	-	11	Используйте эту программу для установки индивидуальных параметров выпекания хлеба, от температуры до времени (см. таблицу ниже).
Тесто	11	12	Используйте эту программу для приготовления теста для пиццы, хлеба и вафель. Эта программа не готовит пищу.
Пирог/кекс	12	13	Используйте эту программу для приготовления пирогов с использованием разрыхлителя. Для данной программы доступен только объем 750 г.
Песочное тесто	-	14	Используйте эту программу для приготовления домашнего теста для пирогов и тортов.
Пресное тесто для макаронных изделий	13	15	Используйте эту программу для приготовления итальянской пасты или хрустящего теста для пирогов.
Выпекание	14	16	Используйте эту программу для приготовления в течение 10-70 минут. Ее можно выбрать отдельно или использовать: а) после завершения программы «Тесто»; б) для разогрева и придания хрустящей корочки уже готовому, но остывшему хлебу; с) для завершения приготовления в случае длительного отключения электроэнергии во время выпекания хлеба.
Каша	15	17	Используйте эту программу для приготовления каш и рисовых пудингов.
Крупы	16	18	Используйте эту программу для приготовления различных круп.
Варенье	17	19	Используйте эту программу для приготовления домашнего варенья. При использовании программ 15, 16 и 17 остерегайтесь пара и горячего воздуха при открытии крышки.
Йогурт	18	20	Используется для приготовления йогуртов на основе пастеризованного коровьего молока, козьего молока или соевого молока. Поместите баночку с йогуртом в чашу (без крышки и стакана для творога). После приготовления храните в прохладном месте и употребите в течение 7 дней.
Питьевой йогурт	19	21	Используется для приготовления питьевых йогуртов на основе пастеризованного молока. Поместите баночку с йогуртом в чашу (без крышки). Хорошо встряхните перед употреблением. После приготовления храните в прохладном месте и употребите в течение 7 дней.

ПРОГРАММА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Творог	20	22	Используется для приготовления творога на основе кефира или молока. Поместите баночку с творогом в баночку для йогуртов (без крышки) и установите ее в кастрюлю. Необходимо дать творогу стечь. После приготовления храните в прохладном месте и употребите в течение 2 дней.


ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ РУЧНОГО РЕЖИМА

	Нажатие кнопки «Выбор»		Значение по умолчанию	Доступная настройка	Комментарии
 Замешивание	1	Время смешивания	00:09 мин.	От 0:03 мин. до 00:10 мин. 1 мин. через 1 мин.	Время смешивания можно сократить, если ингредиенты легко смешиваются.
	2	Температуры смешивания в °C	(1) Без брожения	(1) Без брожения (2) Медленное брожение (3) Быстрое брожение	Увеличьте температуру, если мука плохо замешивается.
	3	Время замешивания	00:27 мин.	От 00:00 мин. до 00:35 мин. 1 мин. через 1 мин.	Увеличьте время замешивания при использовании грубой муки или муки с высоким содержанием глютена. Для муки с низким содержанием глютена уменьшите время замешивания.
	4	Температуры замешивания в °C	(1) Без брожения	(1) Без брожения (2) Медленное брожение (3) Быстрое брожение	Увеличьте температуру, если мука плохо замешивается. Будьте осторожны: замешивание теста при высокой температуре может повредить дрожжи и помешать поднятию хлеба.
	5	Диспенсер для орехов вкл./выкл.	ВКЛ.	ВКЛ. или ВЫКЛ.	-
	6	Диспенсер для дрожжей вкл./выкл.	ВКЛ.	ВКЛ. или ВЫКЛ.	-


	Нажатие кнопки «Выбор»		Значение по умолчанию	Доступная настройка	Комментарии
 Поднятие	7	Время первого поднятия	00:23 мин.	От 00:00 мин. до 00:35 мин. 1 мин. через 1 мин.	Время поднятия зависит от качества теста и температуры брожения.
	8	Температура первого поднятия в °C	(2) Медленное поднятие	(1) Очень медленное поднятие (2) Нормальное поднятие (3) Быстрое поднятие	Низкий уровень брожения увеличивает время поднятия для получения лучшего вкуса и упругости хлеба. Высокий уровень брожения позволяет тесту быстрее подняться, но может нарушить упругость хлеба.
	9	Первое откидывание	ВКЛ.	ВКЛ. или ВЫКЛ.	Откидывание позволяет удалить углекислый газ из теста, чтобы придать ему прочность. Не используйте откидывание для безглютенового хлеба.
	10	Время второго поднятия	00:25 мин.	От 00:00 мин. до 03:00 мин. 1 мин. через 1 мин.	Время поднятия зависит от качества теста и температуры брожения.
	11	Температура второго поднятия в °C	(2) Нормальное поднятие	(1) Очень медленное поднятие (2) Нормальное поднятие (3) Быстрое поднятие	Низкий уровень брожения увеличивает время поднятия для получения лучшего вкуса и упругости хлеба. Высокий уровень брожения позволяет тесту быстрее подняться, но может нарушить упругость хлеба.
	12	Второе откидывание	ВКЛ.	ВКЛ. или ВЫКЛ.	Откидывание позволяет удалить углекислый газ из теста, чтобы придать ему прочность. Не используйте откидывание для безглютенового хлеба.
	13	Время третьего поднятия	00:20 мин.	От 00:00 мин. до 03:00 мин.	Время поднятия зависит от качества теста и температуры брожения.
	14	Температура третьего поднятия в °C	(2) Нормальное поднятие	(1) Очень медленное поднятие (2) Нормальное поднятие (3) Быстрое поднятие	Низкий уровень брожения увеличивает время поднятия для получения лучшего вкуса и упругости хлеба. Высокий уровень брожения позволяет тесту быстрее подняться, но может нарушить упругость хлеба.

	Нажатие кнопки «Выбор»		Значение по умолчанию	Доступная настройка	Комментарии
 Запекание	15	Время запекания	00:53 мин.	От 0:10 мин. до 1:30 мин. 1 мин. через 1 мин.	Увеличение времени запекания позволяет получить более сухой хлеб.
	16	Температура запекания в °C	(4)	(1) Светлый сладкий хлеб или пирог (2) Средний пирог (3) Средний сладкий хлеб / светлый хлеб (4) Темный сладкий хлеб / средний хлеб (5) Темный хлеб / средний французский хлеб (6) Темный французский хлеб (7) Наивысшая температура	Температура запекания позволяет изменять цвет и толщину корочки.
 Подогрев	17	Автоматический подогрев	ВКЛ.	ВКЛ. или ВЫКЛ.	Не оставляйте хлеб в устройстве, если функция сохранения тепла отключена или если хлеб может стать влажным.

Выбор веса хлеба

Нажмите на кнопку , чтобы выбрать вес - 500 г, 750 г или 1000 г. Индикатор загорится рядом с выбранной настройкой. Вес указан ориентировочно. В некоторых программах выбор веса не предусмотрен. Обратитесь к таблице циклов, расположенной в конце руководства по эксплуатации.

Выбор типа корочки

Можно выбрать три типа корочки: легкая / средняя / сильная. Если Вы хотите изменить заданную по умолчанию настройку, нажимайте на кнопку , пока рядом с выбранной настройкой не загорится индикатор. В некоторых программах выбор типа корочки не предусмотрен. Обратитесь к таблице циклов, расположенной в конце руководства по эксплуатации.

Включение и выключение диспенсера

Нажимайте кнопку «Выбор» (2с), чтобы включать или выключать диспенсеры.

Если функция диспенсера доступна для данной программы, две пиктограммы появятся на ЖК-дисплее.



Если диспенсеры можно использовать для выбранной программы, можно отключить диспенсер для орехов или диспенсер для дрожжей или оба.

Чтобы выключить, нажмите кнопку «Выбор» (2с). Пиктограмма диспенсера для орехов будет мигать на ЖК-дисплее. Быстро нажмите кнопку «Выбор», чтобы оставить диспенсер для орехов включенным, или нажмите и удерживайте, чтобы выключить его. Снова нажмите кнопку «Выбор» (2с), чтобы включить или выключить диспенсер для дрожжей. Пиктограмма диспенсера для дрожжей появится на ЖК-дисплее и мигнет. Быстро

нажмите кнопку «Выбор», чтобы оставить диспенсер для дрожжей включенным, или нажмите и удерживайте, чтобы выключить его.

Используйте только сухие быстродействующие дрожжи для диспенсера дрожжей.

Включение/Выключение

Нажмите на кнопку , чтобы включить устройство. Начнется отсчет времени. Чтобы остановить программу или отменить программу отсроченного запуска, в течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку .

ПРИНЦИП РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

В таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации) указаны разные этапы, в зависимости от выбранной программы. Визуальный индикатор показывает текущий этап выполнения программы.

1. Замешивание теста

Этот цикл позволяет сформировать структуру теста и его способность подниматься надлежащим образом. Для лучшего поднятия теста поместите в диспенсер (2) сухие быстродействующие дрожжи.

В течение этого цикла можно добавлять ингредиенты: сухофрукты, оливки, и т. д. Некоторые из этих дополнительных ингредиентов также могут быть помещены в диспенсер (1) в начале процесса приготовления: орехи, семечки, изюм, шоколадные чипсы, сухофрукты, травы. Будьте осторожны: некоторые ингредиенты нельзя помещать в диспенсер, так как они могут прилипнуть к его стенкам. Это относится к жирным и влажным ингредиентам, таким как сыр и ветчина. Эти ингредиенты можно помещать непосредственно в емкость для хлеба в начале процесса приготовления.

2. Подъем теста

Время, в течение которого работают дрожжи, в результате чего тесто поднимается и приобретает аромат.

3. Выпекание

В ходе этой программы формируется мякиш хлеба, а корочка становится румяной и хрустящей.



4. Поддержание в теплом состоянии


Данная программа позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Тем не менее, рекомендуется по окончании выпечки вынуть хлеб из формы.

В течение часа поддержания хлеба в теплом состоянии индикатор показывает значение 0:00. По окончании цикла устройство издает несколько звуковых сигналов, а затем автоматически выключается.

ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

Вы можете запрограммировать устройство на интервал до 15 часов, чтобы хлеб был готов к необходимому Вам времени. Обратитесь к таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации).

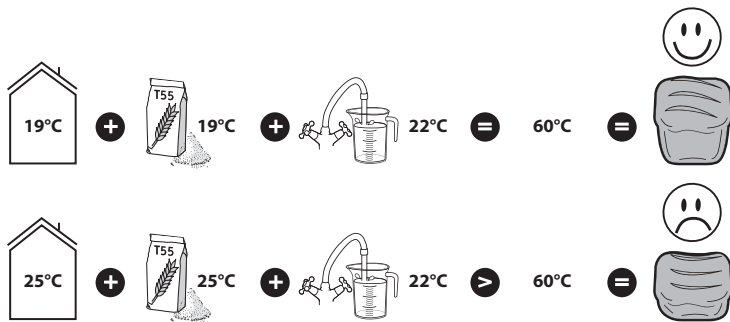
Данный этап выполняется после выбора программы, степени подрумiania и веса. На экране отобразится время выполнения программы. Чтобы отрегулировать время отсроченного запуска программы нажимайте на кнопки **+** и **-**. На устройстве отобразится общее время до окончания процесса приготовления. Загорится значок . Нажмите на кнопку , чтобы включить программу отсроченного запуска.

Если Вы сделаете ошибку или захотите изменить настройку времени, длительно удерживайте нажатой кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал. На экране отобразится заданное по умолчанию время. Повторите процедуру.

Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте программу отсроченного запуска для рецептов, в которых содержится: непастеризованное молоко, яйца, йогурты, сыр, свежие фрукты.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



1. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и должны быть с точностью взвешены. **Отмеряйте жидкости при помощи поставляемого в комплекте стакана с делениями. Используйте поставляемую в комплекте ложку, чтобы измерять, с одной стороны, чайные ложки, а с другой стороны - столовые ложки.** Неправильное измерение приведет к неудовлетворительным результатам. **Процесс приготовления хлеба очень чувствителен к температурным условиям и влажности.** Если в помещении очень жарко, рекомендуется использовать более холодные, чем обычно, жидкости. Аналогично, в случае низких температур, может потребоваться подогреть воду или молоко (но температура никогда не должна превышать 35°C).

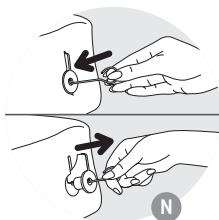


2. Используйте ингредиенты до окончания срока годности и храните их в сухом и прохладном месте.
3. Муку следует точно взвешивать при помощи кухонных весов. **Используйте активные сухие хлебопекарные дрожжи**, поставляемые в пакетиках.

4. Не открывайте крышку в процессе эксплуатации устройства (если не указано иное).
5. Точно соблюдайте порядок ввода ингредиентов и указанное в рецептах количество. Сначала вводите жидкости, а затем твердые ингредиенты. **Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью. Слишком большое количество дрожжей нарушает структуру теста, в результате чего оно слишком сильно поднимется, а затем осядет в процессе приготовления.**

Обычный порядок, который следует соблюдать:

- Жидкости (размягченное сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - Соль
 - Сахар
 - Первая половина муки
 - Сухое молоко
 - Дополнительные твердые ингредиенты
 - Вторая половина муки
 - Дрожжи (если они не в диспенсере)
6. В случае перерыва в подаче электроэнергии длительностью менее 7 минут хлебопечка запомнит текущее состояние и продолжит работу после возобновления подачи электроэнергии.
 7. Если Вы хотите запустить 2 цикла приготовления хлеба, подождите примерно 1 час между двумя циклами, чтобы хлебопечка остыла и ничто не повлияло на качество приготовления хлеба.
 8. В ходе извлечения хлеба Вы можете обнаружить, что в нем застряла лопасть. В этом случае воспользуйтесь крючком, чтобы аккуратно вынуть его. Для этого введите крючок в ось лопасти, а затем потяните, чтобы вытащить ее.
 9. Чтобы выключить хлебопечку, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд.
 10. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд.



Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

Для приготовления безглютенового хлеба или пирогов следует использовать меню 1, 2 и 3. Для каждой из программ можно задать только один вес.

Безглютеновый хлеб и пироги подходят людям, у которых наблюдается непереносимость глютена (в результате заболеваний брюшной полости), присутствующего в большинстве зерновых (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.).

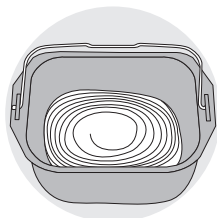
Важно избегать смешивание безглютеновой смеси и различной муки при выпекании. Прежде чем приступать к приготовлению безглютенового хлеба и кексов, особенно тщательно очистите емкость, лопасть и все инструменты. Также убедитесь в том, чтобы используемые дрожжи не содержали глютен.

Безглютеновые рецепты были разработаны с использованием мучных смесей (также называемых «готовые к употреблению смеси») для выпечки безглютенового хлеба Schärg или Valpiform.

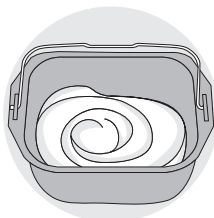
- Во избежание образования комков следует просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.

- При запуске программы следует помочь процессу замешивания: сдвинуть неразмешанные ингредиенты, оставшиеся на стенках, к центру емкости при помощи неметаллической лопатки.
- Безглютеновый хлеб не может подняться так же, как обычный хлеб. **Он будет иметь более плотную консистенцию и более светлый цвет в отличие от обычного хлеба.**
- Смеси разных производителей дают разный результат: возможно придется корректировать рецепты. В этой связи рекомендуется сначала проверить смесь (см. приведенный ниже пример).

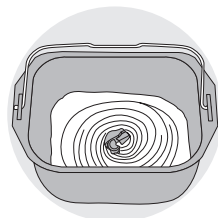
Пример: подбор количества жидкости.



Слишком жидкое



ОК



Слишком сухое

Исключение: тесто для пирогов/кексов должно оставаться довольно жидким.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ХЛЕБА

Дрожжи: Для производства хлеба необходимы хлебопекарные дрожжи. Они выпускаются в разных формах: свежие в небольших кубиках, активные сухие, которые необходимо соединить с водой, или моментальные сухие. Дрожжи продаются в больших районах (районы хлебопекарен или новые районы), но Вы можете также купить свежие дрожжи у своего булочника.

Дрожжи можно помещать непосредственно в емкость устройства вместе с другими ингредиентами или в диспенсер для дрожжей (только для сухих быстродействующих дрожжей). Хорошо измельчите свежие дрожжи между пальцами, чтобы способствовать лучшему их распределению в тесте.

Соблюдайте предписанную дозировку (см. приведенную ниже таблицу эквивалентов).

Эквиваленты соотношения количества/веса сухих и свежих дрожжей:

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Мука: Если не указано иное, то в рецептах рекомендуется использовать пшеничную муку. В случае использования специальных мучных смесей для бриошей или другого хлеба, не превышайте общее количество теста 750 г (мука + вода).

В зависимости от количества муки результаты выпечки хлеба также могут отличаться.

- Храните муку в герметичном контейнере, поскольку она реагирует на изменения климатических условий (на влажность). При добавлении в тесто овса, отрубей, ростков зерновых, ржи или цельных зерен хлеб будет более плотным и менее воздушным.

- Чем более цельнозерновой является мука, т.е. содержит частицы оболочки хлебных зерен ($T > 55$), тем меньше будет подниматься тесто, и тем более плотным будет хлеб.
- В продаже Вы также обнаружите готовые смеси для выпечки хлеба. Для использования подобных смесей обратитесь к рекомендациям производителя.

Безглютеновая мука: При использовании в больших количествах такой муки следует выбирать программу для выпечки безглютенового хлеба. Существует большое количество видов муки, не содержащей глютен. Самыми известными являются гречневая мука, рисовая мука (белая или цельнозерновая), мука из киноа, кукурузная, каштановая, мука из проса и из сорго.

При производстве безглютенового хлеба для воссоздания эластичности глютена, необходимо смешать несколько видов нехлебной муки и добавить загустители.

Загустители для безглютенового хлеба: для получения правильной консистенции и воссоздания эластичности глютена, можно добавить в смесь ксантановую камедь и/или гуар.

Готовые к употреблению безглютеновые смеси: облегчают производство безглютенового хлеба, поскольку содержат загустители и обладают тем преимуществом, что абсолютно не содержат глютена, а некоторые из них имеют биологическое происхождение. Готовые к употреблению безглютеновые смеси разных производителей дают разный результат.

Сахар: Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и делает корочку более золотистой.

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.

До начала процесса приготовления хлеба соль не должна контактировать с дрожжами. Соль также улучшает структуру теста.

Вода: вода увлажняет и активизирует дрожжи. Она также увлажняет содержащийся в муке крахмал и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением безглютенового хлеба, для которого необходима теплая вода (приблизительно 35°C).**

Жиры и растительные масла: жиры делают хлеб более мягким. Благодаря им хлеб также лучше и дольше хранится. Слишком большое количество жира замедляет подъем теста. При использовании сливочного масла нарежьте его на маленькие кусочки или размягчите его. Не вводите растопленное сливочное масло. Не допускайте контакта жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать увлажнению дрожжей.

Яйца: Улучшают цвет хлеба и способствуют формированию хлебного мякиша. При использовании яиц сократите соответствующим образом количество жидкости. Разбейте яйцо и добавьте жидкость до достижения указанного в рецепте количества.

Рецепты разработаны с учетом среднего веса яйца 50 г. Если яйца большего размера, добавьте немного муки; если яйца меньшего размера, следует добавить немного меньше муки.

Молоко: Молоко оказывает эмульгирующий эффект, в результате чего поры становятся более ровными и улучшается внешний вид мякиша. Вы можете использовать свежее или сухое молоко. Если Вы используете сухое молоко, добавьте воду в количестве, в котором должно быть добавлено молоко: общий объем должен соответствовать объему, указанному в рецепте.

Ароматизаторы и травы. Некоторые из дополнительных ингредиентов можно поместить в диспенсер (1) в начале процесса приготовления: орехи, семечки, изюм, шоколадные чипсы, сухофрукты, травы. Будьте осторожны: некоторые ингредиенты нельзя помещать в диспенсер, так как они могут прилипнуть к его стенкам. Это относится к жирным и влажным ингредиентам, таким как сыр и ветчина. Эти ингредиенты можно помещать непосредственно в емкость для хлеба в начале процесса приготовления.

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

Можно использовать любые виды молока (например, коровье, козье, овечье, соевое и другие виды молока растительного происхождения). Консистенция йогурта может различаться в зависимости от используемого молока. В данном устройстве может использоваться непастеризованное молоко, молоко с длительным сроком хранения и все виды молока, список которых приведен ниже:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** Ультрапастеризованное цельное молоко придает йогурту более плотную консистенцию. При использовании наполовину обезжиренного молока консистенция йогурта становится более жидкой. В качестве альтернативы можно использовать наполовину обезжиренное молоко и добавить в него 1 или 2 столовых ложки сухого молока.
- **Цельное молоко:** при использовании этого молока йогурт становится более сливочным, с тонкой пленкой на поверхности.
- **Непастеризованное молоко (фермерское): данный вид молока следует предварительно прокипятить.** Рекомендуется кипятить молоко на протяжении достаточно длительного периода времени. Затем дайте ему остыть, прежде чем заливать его в устройство.
- **Сухое молоко:** данный вид молока придает йогурту очень сливочную консистенцию. Всегда следуйте указаниям, содержащимся на заводской упаковке.

Закваска

Для йогурта

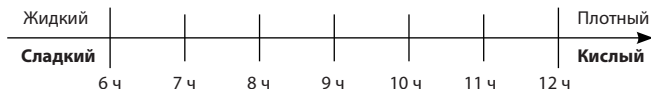
В качестве закваски может выступать:

- **Натуральный йогурт**, купленный в магазине, с как можно более длительным сроком годности.
- **Закваска для йогурта агент или молочнокислые бактерии.** В этом случае соблюдайте рекомендации в инструкции к закваске. Такие закваски можно купить в супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах, торгующих товарами медицинского назначения.
- Один из Ваших **недавно приготовленных йогуртов** – это должен быть натуральный йогурт, как можно более свежий. Эта процедура называется культивирование.

Свойства заквасок могут быть разрушены под воздействием слишком высоких температур.

Продолжительность ферментации

- В зависимости от используемых базовых ингредиентов и желаемого результата, процесс ферментации йогурта занимает от 6 до 12 часов.



По завершении процесса приготовления, уберите йогурт в холодильник минимум на 4 часа и употребите его в течение 7 дней.

Сычужная закваска (для творога)








Для производства творога вы можете использовать кефир, сычужную закваску или кислую жидкость, например, лимонный сок или уксус, чтобы молоко свернулось.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Выключите устройство и дождитесь, пока оно полностью остынет.
- Вымойте емкость и лопасть теплой мыльной водой. Если лопасть осталась в емкости, замочите ее на период от 5 до 10 минут.
- Очистите другие элементы при помощи влажной губки. Тщательно высушите.
- **Не мойте никакие детали в посудомоечной машине.**
- Не используйте хозяйственные товары, абразивные губки или спирт. Используйте только мягкую влажную тряпку.
- Никогда не погружайте корпус устройства или крышку в воду.







РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

Вы не получаете ожидаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Хлеб слишком сильно поднялся	Хлеб слишком сильно поднялся, а потом осел	Хлеб недостаточно сильно поднялся	Корочка не очень золотистая	С боков хлеб подрумянился, но недостаточно хорошо пропекся внутри	На боках и на верхней части хлеба осталась мука
						
В процессе приготовления была нажата кнопка  .				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Плохое качество муки.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество ингредиентов).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Выбрана неправильная программа.			●	●		

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Жидкий йогурт	Йогурт слишком кислый	В йогурте присутствует вода	Йогурт пожелтел
Слишком короткое время ферментации.	●			
Слишком длительная ферментация.		●	●	●
Недостаточно ферментов или фермент не работает или неактивный.	●			
Стакан для йогурта был плохо очищен.	●			●
Используемое молоко недостаточно жирное (наполовину обезжиренное, а не цельное).	●			
Крышка осталась на стакане.			●	
Были выбраны неправильные программы.	●			●

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - РЕШЕНИЯ
Лопасть застряла в емкости.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочите ее, прежде чем вытащить.
После нажатия на кнопку  ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • На экране высвечивается и мигает ошибка E01, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка перегрелась. Выждите 1 час между 2 циклами выпечки. • На экране высвечивается и мигает ошибка E00, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка слишком сильно переохладилась. Подождите, пока хлебопечка прогреется до температуры окружающей среды. • На экране высвечиваются и мигают символы HHH или EEE, хлебопечка издает звуковой сигнал : неисправность, хлебопечку следует сдать в ремонт в аккредитованный сервисный центр. • Запрограммирован отсроченный запуск.
После нажатия на  мотор начинает крутиться, но тесто не замешивается.	<ul style="list-style-type: none"> • Емкость вставлена не полностью. • Лопасть отсутствует или неправильно установлена. В этих двух приведенных выше случаях остановите хлебопечку вручную посредством длительного нажатия на кнопку . Начните приготовление рецепта с самого начала.
После программы отсроченного запуска хлеб недостаточно хорошо поднялся или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Вы забыли нажать на кнопку  после установки программы отсроченного запуска. • Произошел контакт дрожжей с солью и/или водой. • Лопасть отсутствует.
Запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> • Часть ингредиентов выпала за пределы емкости: выключите хлебопечку, дайте ей остыть и очистите внутреннюю часть при помощи влажной губки без добавления чистящего средства. • Готовая смесь перелилась через край: слишком большое количество ингредиентов, в частности, жидкости. Соблюдайте пропорции, указанные в рецептах.
Дополнительные ингредиенты остались в диспенсере.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много ингредиентов в диспенсере. Не переполняйте диспенсер. Крышка должна легко закрываться. • Не помещайте жирные, липкие и влажные ингредиенты в диспенсер.

ОПИС

- | | |
|--|--|
| 1 Кришка | h Індикатор роботи |
| a Дозатор | i Активація дозатора для додаткових інгредієнтів |
| (1) Дозатор для додаткових інгредієнтів | j Активація дозатора для дріжджів |
| (2) Дозатор для дріжджів | k Налаштування часу |
| 2 Панель управління | l Налаштування температури |
| a Дисплей | 3 Форма для випікання |
| b Вибір програм | 4 Замішувач |
| c Кнопка налаштування | 5 Мірний стакан |
| d Вибір ваги | 6 Подвійна ложка-дозатор |
| e Кнопка налаштування відкладеного старту і часу | 7 Гачок для зняття замішувача |
| f Вибір ступеня підрум'янювання | 8 Кришка для зберігання |
| g Кнопка Start/stop (Старт/Стоп) | 9 Ємність для проціджування |
| | 10 Ємність для йогурту |




UK

Максимальний рівень акустичної потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки й усі можливі приладдя, які знаходяться всередині або на зовнішній поверхні приладу (A).
- **Очистіть всі деталі та прилад вологою ганчіркою.**

ШВИДКИЙ ЗАПУСК

- Розмотайте шнур і ввімкніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 (I).
- При першому використанні приладу може виділятися невеликий запах і дим.
- Вийміть форму для випікання, піднявши її за ручку. Потім встановіть замішувач (B - D).
- Додайте в форму інгредієнти в рекомендованій послідовності (див. розділ «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ»). Покладіть дріжджі в дозатор (2) (H). Переконайтеся, що всі інгредієнти зважено точно (E - F).
- Установіть форму для випікання (G).
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки .
- Натисніть на кнопку . 2 позначки таймера блимають. Вмикається індикатор роботи (J - K).
- Після завершення циклу випікання натисніть на  та вимкніть хлібопічку. Вийміть форму для випікання. Обов'язково надягайте захисну рукавичку, оскільки ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки деякий час залишаються гарячими. Вийміть гарячий хліб із форми та покладіть його на 1 годину на решітку для охолодження (L).

Щоб ознайомитись зі своєю хлібопічкою, рекомендуємо вам для початку спробувати рецепт «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ».

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 6)	ІНГРЕДІЄНТИ: ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка	
ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ = СЕРЕДНЄ	1. ВОДА = 365 мл	3. БОРОШНО ДЛЯ ХЛІБА (Т55) = 620 г
ВАГА = 1000 г	2. СІЛЬ = 2 ч. л.	4. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Вибір програми


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

ПРОГРАМА	ХЛІБОПІЧКА PAIN & TRESORS	ХЛІБПІЧКА PAIN & TRESORS MAISON	
Пікантний безглютеновий хліб	1	1	Програма використовується для рецептів з низьким вмістом цукру і жиру. Ми рекомендуємо використовувати готові суміші (див. попередження щодо використання програм для безглютенових рецептів).
Солодкий безглютеновий хліб	2	2	Програма використовується для рецептів з цукром і жиром (наприклад, здобні булки). Ми рекомендуємо використовувати готові суміші.
Безглютеновий кекс	3	3	Програма використовується для приготування безглютенових кексів з пекарним порошком. Ми рекомендуємо використовувати готові суміші.
Швидкий хліб з борошна грубого помелу	4	4	Скористуйтесь цією програмою для ще швидкого приготування рецептів на основі борошна грубого помелу.
Хліб з борошна грубого помелу	5	5	Виберіть цю програму для приготування рецептів на основі борошна грубого помелу.
Хліб без вмісту солі	6	6	Хліб – це один з продуктів харчування, який забезпечує найбільше щоденне споживання солі. Зменшення споживання солі допоможе уникнути ризиків серцево-судинних захворювань.
Дуже швидкий хліб	7	7	Хліб, випечений з використанням швидких програм, є більш компактним, ніж хліб, випечений з використанням інших програм.
Житній хліб	8	8	Виберіть цю програму при використанні великої кількості житнього борошна або інших злаків цього типу (наприклад, гречане борошно, пшениця спелта).
Французький хліб	9	9	Використовуйте цю програму для приготування традиційного французького білого хліба з хрумкою скоринкою.



ПРОГРАМА	ХЛІБОПІЧКА PAIN & TRESORS	ХЛІБЛПІЧКА PAIN & TRESORS MAISON	
Солодкий хліб	10	10	Ця програма підходить для приготування здобних булок, з більшим вмістом цукру і жиру. Якщо ви використовуєте готові суміші, не перевищуйте загальну масу тіста 750 г.
Ручний режим	-	11	Використовуйте цю програму для налаштування власних параметрів випічки, від температури до часу (див. таблицю нижче).
Опара	11	12	Використовуйте цю програму для приготування тіста для піци, хліба і вафель. Ця програма не для приготування їжі.
Кекс	12	13	Використовуйте цю програму для приготування кексів з використанням розпушувача. Для цієї програми доступне налаштування маси до 750 г.
Тісто для пісочної випічки	-	14	Використовуйте цю програму для приготування тіста для домашніх пирогів.
Паста	13	15	Використовуйте цю програму для італійської паста або тіста для пирогів із скоринкою.
Тільки приготування їжі	14	16	Використовуйте цю програму для приготування їжі від 10 до 70 хвилин. Вона може обиратися самостійно і використовуватись: а) після завершення програми для опари, б) для підігріву або отримання хрумкої скоринки вже приготовленого хліба, який охолонув, с) щоб закінчити приготування в разі тривалого відключення електроенергії під час випічки хліба.
Каша	15	17	Використовуйте цю програму для приготування каші та молочних рисових каш.
Крупи	16	18	Використовуйте цю програму для приготування молочних рисових каш, манних каш і крупенників.
Варення	17	19	Використовуйте цю програму для приготування домашнього варення. При використанні програм 15, 16 і 17 будьте обережні при відкритті кришки через струмені пари і гарячого повітря.
Йогурт	18	20	Використовуйте цю програму для приготування йогуртів на основі пастеризованого коров'ячого молока, козячого молока або соєвого молока. Поставте в форму каструлю для йогурту (без кришки або фільтра для домашнього сиру). Після приготування зберігайте в прохолодному місці. Вжити протягом тижня.
Питний йогурт	19	21	Використовуйте цю програму для приготування питного йогурту з пастеризованого молока. Поставте в форму каструлю для йогурту (без кришки). Перед вживанням гарно струсьте. Після приготування зберігайте в прохолодному місці. Вжити протягом тижня.

ПРОГРАМА	ХЛІБОПІЧКА PAIN & TRESORS	ХЛІБЛПІЧКА PAIN & TRESORS MAISON	
Домашній сир	20	22	Використовуйте цю програму для приготування м'якого білого сиру з кислого коров'ячого або козячого молока. Поставте в форму ємність для сиру в каструлю для йогурту (без кришки), а потім в форму для хліба. Необхідний етап висихання. Після приготування зберігайте в прохолодному місці. Вжити протягом 2 днів.


ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ РУЧНОГО РЕЖИМУ

	Натиснути «set»		Час за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментар
 Замішування тіста	1	Час перемішування	00:09 хв.	від 0:03 хв. до 00:10 хв. Крок 1 хв.	Ви можете зменшити час перемішування, якщо інгредієнти перемішуються легко
	2	Температура перемішування °C	(1) Без ферментації	(1) Без ферментації (2) Повільна ферментація (3) Швидка ферментація	Збільшити температуру, якщо борошно перемішується важко.
	3	Час замішування	00:27 хв.	від 00:00 хв. до 00:35 хв. Крок 1 хв.	Збільшити час, якщо борошно грубе або з високим рівнем глютена. Для борошна з низьким рівнем глютену зменшити час замішування.
	4	Температура замішування °C	(1) Без ферментації	(1) Без ферментації (2) Повільна ферментація (3) Швидка ферментація	Збільшити температуру, якщо борошно замішується важко. Будьте обережні, замішування тіста з високою температурою може призвести до пошкодження дріжджів і підвищення хліба.
	5	Дозатор горіхів ввімкн./вимкн.	Ввімкн.	Ввімкн. або Вимкн.	-
	6	Дозатор дріжджів ввімкн./вимкн.	Ввімкн.	Ввімкн. або Вимкн.	-


	Натиснути «set»		Час за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментар
 Підняття тіста	7	Час першого підняття	00:23 хв.	від 00:00 хв. до 00:35 хв. Крок 1 хв.	Час підняття тіста залежить від якості тіста і температури ферментації.
	8	Температура першого підняття °C	(2) Повільне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку і еластичності тіста. Швидка ферментація прискорює підняття, але може порушити еластичність тіста.
	9	Перше відкидання	Ввімкн.	Ввімкн. або Вимкн.	Удар дозволяє видалити вуглекислий газ з вашого тіста, щоб надати йому пружності. Не використовуйте відкидання для безглютенового хліба.
	10	Час другого підняття	00:25 хв.	від 00:00 хв. до 03:00 хв. Крок 1 хв.	Час підняття тіста залежить від якості тіста і температури ферментації.
	11	Температура другого підняття °C	(2) Нормальне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку і еластичності тіста. Швидка ферментація прискорює підняття, але може порушити еластичність тіста.
	12	Друге відкидання	Ввімкн.	Ввімкн. або Вимкн.	Удар дозволяє видалити вуглекислий газ з вашого тіста, щоб надати йому міцність. Не використовуйте удар для безглютенового хліба.
	13	Час третього підняття	00:20 хв.	від 00:00 хв. до 03:00 хв.	Час підняття тіста залежить від якості тіста і температури ферментації.
	14	Температура третього підняття °C	(2) Нормальне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку і еластичності тіста. Швидка ферментація прискорює підняття, але може порушити еластичність тіста.

	Натиснути «set»		Час за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментар
 Випікання	15	Час випікання	00:53 хв.	від 0:10 хв. до 1:30 хв. Крок 1 хв.	Збільшення часу випікання висуше хліб.
	16	Температура випікання °C	(4)	(1) світлий солодкий хліб або кекс (2) середній рівень для кексу (3) середній рівень для солодкого хліба / світлого хліба (4) темний солодкий хліб / середній рівень для хліба (5) темний хліб / середній рівень для французького хліба (6) темний французький хліб (7) найвища температура	Температура випікання змінює колір і товщину хрумкої скоринки.
 Підтримка температури	17	Автоматична підтримка температури	Вімкн.	Вімкн. або Вимкн.	Не залишайте хліб у формі, якщо ви відключили функцію підтримки температури, інакше він стане вологим.

Вибір ваги хліба

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

Вибір ступеня підрум'янювання

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

Увімкнення / вимкнення дозаторів

Натисніть кнопку налаштування (2c), щоб увімкнути або вимкнути дозатори.



На РК-дисплеї з'являться піктограми двох дозаторів, якщо для вибраної програми доступна функція дозатора.

Якщо для вибраної програми доступна функція дозатора, ви можете відключити дозатор для горіхів, дозатор для дріжджів або обидва дозатора.

Щоб відключити, натисніть кнопку «Settings button» (настройка) (2c). На РК-дисплеї почне блимати піктограма дозатора горіхів. Коротко натисніть кнопку «Settings button», щоб залишити функцію дозатора увімкненою, або натисніть довго, щоб вимкнути функцію дозатора горіхів. Натисніть кнопку «Settings button» (2c) ще раз, щоб включити або відключити дозатор дріжджів. На РК-дисплеї з'явиться і почне блимати піктограма дозатора дріжджів. Коротко натисніть кнопку «Settings button», щоб залишити функцію

дозатора увімкненою, або натисніть довго, щоб вимкнути функцію дозатора дріжджів. В дозатор для дріжджів додаються тільки миттєві сухі дріжджі.

Ввімкнення/вимкнення

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

UK

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

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

1. Замішування

Цей цикл дозволяє сформувати структуру тіста та його здатність піднятися належним чином. Для кращого підняття тіста в дозатор (2) додайте миттєві сухі дріжджі. Протягом цього циклу ви можете додавати різні інгредієнти: сушені фрукти, оливки тощо. Деякі з цих додаткових інгредієнтів на початку приготування можна покласти в дозатор (1): горіхи, насіння, родзинки, шоколадні чіпси, сушені фрукти, трави. Будьте обережні: деякі інгредієнти неможливо покласти в дозатор, оскільки вони можуть прилипнути к стінкам дозатора: жирні та вологі інгредієнти, а також сир і шинка. Ці інгредієнти ви можете покласти прямо у форму для хліба на початку приготування.

2. Підняття

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

3. Випікання

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

4. Підігрів

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

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

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації).

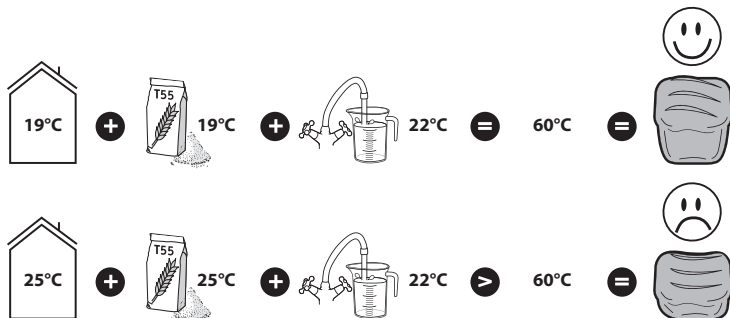
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплеї. Для налаштування відкладеного старту натисніть на \oplus і \ominus . На дисплеї приладу з'явиться загальний час до кінця випікання. Індикатор \blacksquare вмикається. Натисніть на START STOP , щоб запустити програму відкладеного старту.

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

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

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ



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

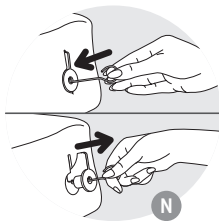


- Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
- Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі** у пакетуку.
- Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено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

- Точно дотримуйтеся послідовності додавання інгредієнтів і їх кількості, вказаних в рецепті. Додавайте спочатку рідкі інгредієнти, потім – тверді. **Дріжджі не повинні вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.**

Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

- Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
 - Сіль
 - Цукор
 - Перша половина борошна
 - Сухе молоко
 - Інші тверді інгредієнти
 - Друга половина борошна
 - Дріжджі (якщо не використовується дозатор)
- При нетривалому збої електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.
 - Якщо ви хочете запустити 2 цикли приготування хліба, то необхідно зачекати 1 годину між циклами, щоб дати приладу охолонути. Недотримання цієї вказівки може погано вплинути на якість другої булки хліба.
 - При вийманні хліба з форми замішувач може залишитися в булці хліба. У цьому випадку використовуйте гачок для його виймання.
Для цього вставте гачок у вісь замішувача та потягніть його до себе.
 - Щоб вимкнути хлібопічку, протягом 3 секунд натискайте кнопку .
 - Щоб відключити звуковий сигнал, протягом 3 секунд натискайте кнопку .



Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

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

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

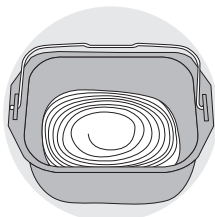
Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна із вмістом глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, замішувача, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та тістечок. Також переконайтеся, що використовувані дріжджі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

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

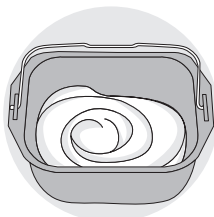
- Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошняну суміш із дріжджами.
- Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.

- Безглютеновий хліб не піднімається, як класичний. **Він має більш щільну структуру та більш блідий колір у порівнянні зі звичайним хлібом.**
- Кінцевий результат може відрізнятись в залежності від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. Отже, рекомендуємо почати з пробного випікання (див. приклад нижче).

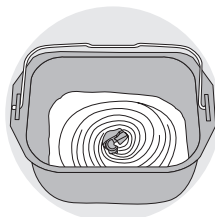
Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХЛІБА

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

Дріжджі можна додавати безпосередньо у форму для хліба з іншими інгредієнтами або в дозатор для дріжджів (тільки для миттєвих сухих дріжджів). Не забудьте розкришити свіжі дріжджі пальцями для їх якіснішого розподілу в тісті.

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

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

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

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

Якість борошна також впливає на результати випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на коливання атмосферних умов (на вологість). При додаванні вівса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.
- Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонки воно містить (Т>55), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).

- На ринку також широко представлені готові до використання суміші для випікання хліба. При використанні таких сумішей дотримуйтеся рекомендацій виробника.

Безглютенове борошно. Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане (з так званої «чорної пшениці»), рисове (біле або цільнозернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просяне та соргове.

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

Загусники для безглютенового хліба. Для отримання необхідної консистенції й відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Готові безглютенові суміші. Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники. Їх перевага – гарантована відсутність глютену. Деякі з них також мають абсолютно біологічне походження.

Кінцевий результат може відрізнятись в залежності від марки готової безглютенової суміші.

Цукор. Не використовуйте кусковий цукор. Цукор діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємного смаку та сприяє підрумянюванню скоринки.

Сіль. Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.

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

Вона також поліпшує структуру тіста.

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

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

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

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

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

Ароматизатори і трави. Деякі з додаткових інгредієнтів можна покласти в дозатор (1) на початку приготування: горіхи, насіння, родзинки, шоколадні чіпси, сушені фрукти, трави. Будьте обережні: деякі інгредієнти неможливо покласти в дозатор, оскільки вони можуть прилипнути к стінкам дозатора: жирні та вологі інгредієнти, а також сир і шинка. Ці інгредієнти ви можете покласти прямо у форму для хліба на початку приготування.

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

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

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

Закваска

Для йогурту

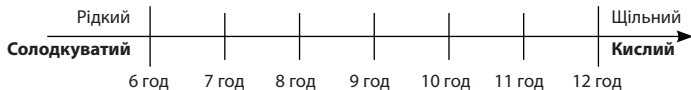
У якості закваски можна використовувати:

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

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

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



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

Сичуговий фермент (для сиру)

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








ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

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







UK

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

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

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

ІНСТРУКЦІ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Замішувач застрягає у формі для випікання.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочіть форму перед його вийманням.
Після натискання на  нічого не відбувається.	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплеї з'являється та блимає E01, лунає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. • На дисплеї з'являється та блимає E00, лунає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. • На дисплеї з'являється та блимає HNN або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність; прилад потребує ремонту в авторизованому сервіс-центрі. • Запрограмовано відкладений старт.
Після натискання на  мотор починає працювати, однак замішування не відбувається.	<ul style="list-style-type: none"> • Форму для випікання вставлено не до кінця. • Відсутність або неправильне встановлення замішувача. <p>В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням на . Розпочніть приготування за рецептом спочатку.</p>
Після відкладеного старту хліб недостатньо зійшов або ніщо не відбулося.	<ul style="list-style-type: none"> • Ви забули натиснути кнопку  після програмування відкладеного старту. • Дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. • Відсутній замішувач.
Відчувається запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> • Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. Відключіть прилад від мережі, дочекайтеся його охолодження й очистіть внутрішню поверхню вологою губкою без використання мийних засобів. • Вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додано занадто велику кількість інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтеся пропорцій, зазначених в рецепті.
Додаткові інгредієнти застрягли в дозаторі.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато інгредієнтів в дозаторі. Не перевантажуйте дозатор. Кришка має закриватися легко. • Не кладіть жирні, липкі та вологі інгредієнти в дозатор.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|--|
| 1 Қақпақ | h Жұмыс индикаторлық шамы |
| a Диспенсер | i Қосымша ингредиенттерді белсендіру |
| (1) Қосымша ингредиенттер диспенсері | j Ашытқы диспенсерін белсендіру |
| (2) Ашытқы диспенсері | k Уақытты орнату |
| 2 Басқару тақтасы | l Температураны орнату |
| a Дисплейлік экран | 3 Нан пісіретін таба |
| b Бағдарламаларды таңдау | 4 Араластыратын қалақ |
| c Параметрлер түймесі | 5 Өлшейтін стақан |
| d Салмақты таңдау | 6 Шай қасық / ас қасық |
| e Кешіктірілген іске қосуды реттеуге және уақытты реттеуге арналған түймелер | 7 Араластыратын қалақты суыратын ілгек |
| f Қызарту дәрежесін таңдау | 8 Сақтауға арналған қақпақ |
| g Іске қосу/тоқтату түймесі | 9 Сүзбе ыдысы |
| | 10 Йогурт ыдысы |




КК

Бұл өнімдегі дыбыс деңгейі — 66 дБа.

ЖАҢА ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

- Қаптаманы, жапсырмаларды алып, құрылғының іші мен сыртындағы барлық керек-жарақтарды шығарыңыз (A).
- Құрылғының өзін және оның барлық бөлшектерін дымқыл шүберекпен сүртіп шығыңыз.

ІСКЕ ҚОСУ

- Сымын жазып, жерлестірілген қуат көзіне жалғаңыз. Дыбыстық сигнал естілгенде, әдепкі параметр бойынша 1-бағдарлама көрсетіледі (I).
- Құрылғыны бірінші рет пайдаланғанда азғантай иіс және түтін шығуы мүмкін.
- Тұтқасынан ұстап, нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Содан соң араластыратын қалақты орнатыңыз (B - D).
- Тиісті реті бойынша пішінге азық-түліктерді салыңыз («ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР» бөлімін қараңыз). Ашытқы диспенсеріне (2) ашытқы қосыңыз (H). Қосылатын заттар дәл өлшенуі керек (E - F).
- Нан пісіретін пішінді салыңыз (G).
- Қақпағын жабыңыз.
-  пернесімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
-  пернесін басыңыз. Таймердің екі көрсеткіші жыпылықтай бастайды. Жұмыс индикаторлық шамы жанады (J - K).
- Тамақ піскенде,  пернесін басып, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз. Нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Пішіннің тұтқасы да, қақпақтың ішкі беті де ыстық болатындықтан, қолғаппен ұстағаныңыз жөн. Нанды ыстық күйі төңкеріп түсіріп, суығанша 1 сағат сереге қоя тұрыңыз (L).

Нан пешіне үйренгенше, алғаш тәжірибе ретінде «ФРАНЦУЗ НАНЫ» рецептісін пайдаланып көруіңізге болады.

ФРАНЦУЗ НАНЫ (6-бағдарлама)	ҚҰРАМЫ (ш.қ. = шай қасық, а.қ. = ас қасық)
ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ = ОРТАША	1. СУ = 365 мл 2. ТҰЗ = 2 ш.қ.
САЛМАҒЫ = 1000 г	3. НАН ҰНЫ (Т55) = 620 г 4. АШЫТҚЫ = 1,5 ш.қ.

НАН ПЕШІН ПАЙДАЛАНУ

Бағдарлама таңдау


МЕНЮ Мәзір пернесінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз. **МЕНЮ** пернесін басқан сайын, экрандағы нөмір келесі бағдарламаға ауысады.


БАҒДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Глютенсіз төтті нан	1	1	Құрамында қант пен май аз рецепттерді әзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама. Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады (глютенсіз бағдарламаларды пайдалану үшін ескертулерді қараңыз).
Глютенсіз төтті нан	2	2	Құрамында қант пен май бар рецепттерді әзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама (мысалы, бриош). Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады.
Глютенсіз торт	3	3	Қоспытқышты пайдаланып, глютенсіз торттарды әзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама. Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады.
Жылдам кебекті ұннан жасалған нан	4	4	Бұл бағдарламаны тұтас дөңді ұн қолданылатын рецептті тезірек әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Кебекті ұннан жасалған нан	5	5	Бұл бағдарламаны тұтас дөңді ұн қолданылатын рецепттерді әзірлегенде таңдаңыз.
Тұзсыз нан	6	6	Нан тұздың ең көп күнделікті үлесін қамтамасыз ететін тамақтардың бірі болып табылады. Тұзды тұтынуды азайту жүрек-қантамыр мәселелерінің қауіптерін азайтуға көмектеседі.
Жылдам піскен нан	7	7	Жылдам бағдарламаларды пайдаланып әзірленетін нан басқа бағдарламалармен әзірленгеннен шағынырақ болады.
Қарабидайдан жасалған нан	8	8	Бұл бағдарламаны қарабидай ұнының үлкен мөлшерін немесе осы түрге жататын басқа дөңді дақылдарды (мысалы, қарақұмық, борай бидай) пайдаланғанда таңдаңыз.
Француз наны	9	9	Бұл бағдарламаны қалыңырақ қабығы бар дәстүрлі француз ақ наны рецептін әзірлеу үшін пайдаланыңыз.



БАҒДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Төтті нан	10	10	Бұл бағдарлама құрамында көбірек май және қант бар бриошь түріндегі рецепттер үшін қолайлы. Пайдалануға дайын қоспаларды пайдалансаңыз, жалпы 750 г қамырдан асырмаңыз.
Қол режимі	-	11	Бұл бағдарламаны нан өзірлеудің жеке параметрлерін орнату үшін пайдаланыңыз, температурадан уақытқа дейін (төмендегі кестені қараңыз).
Ашытылған қамыр	11	12	Бұл бағдарламаны пицца қамыры, нан қамыры және вафля қамыры рецепттерін өзірлеу үшін пайдаланыңыз. Бұл бағдарлама тамақты өзірлемейді.
Торт	12	13	Бұл бағдарламаны қопсытқышты пайдаланып торттарды өзірлеу үшін пайдаланыңыз. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметрі қолжетімді.
Үгілмелі қамыр	-	14	Бұл бағдарламаны үйде жасалатын бөліш қамырын өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Макарон	13	15	Бұл бағдарламаны итальяндық түрдегі макарон немесе бөліштің қытырлақ қамыры рецепттерін өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Тек өзірлеу	14	16	Бұл бағдарламаны 10 - 70 мин. бойы өзірлеу үшін пайдаланыңыз. Оны жеке таңдауға және мына жағдайларда пайдалануға болады: а) «Ашытылған қамыр» бағдарламасын аяқтаудан кейін, б) салқындаған өзірленген нандарды жылыту немесе бетін қызарту үшін, с) нан бағдарламасы кезінде қуат ұзақ болмаған жағдайда өзірлеуді аяқтау үшін.
Ботқа	15	17	Бұл бағдарламаны ботқа және күріш пудингі рецепттерін өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Астық тұқымдастар	16	18	Бұл бағдарламаны күріш пудингі, ұнтақ ботқасы және қарақұмық пудингі рецепттерін өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Тосап	17	19	Бұл бағдарламаны үйде өзірленетін тосаптарды өзірлеу үшін пайдаланыңыз. 15, 16 және 17 бағдарламаларын пайдалану кезінде қақпақты ашқанда бу ағындарынан және ыстық ауаның шығуынан сақ болыңыз.
Йогурт	18	20	Пастерленген сиыр сүтінің, ешкі сүтінің немесе соя сүтінің негізінде йогурт өзірлеу үшін пайдаланылады. Йогурт табағын кестрелге салыңыз (қақпақсыз немесе сүзбе сүзгісіз). Өзірленгеннен кейін салқын жерде ұстаңыз және 7 күн ішінді тұтыныңыз.

БАҒДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Ішетін йогурт	19	21	Пастерленген сүттен ішетін йогуртты әзірлеу үшін пайдаланылады. Йогурт табағын көстрөлге (қақпақсыз) салыңыз. Ішу алдында жақсылап шайқаңыз. Өзірленгеннен кейін салқын жерде ұстаңыз және 7 күн ішінді тұтыныңыз.
Сүзбе	20	22	Ұйған сиыр сүтінен немесе ешкі сүтінен жұмсақ ақ ірімшікті әзірлеу үшін пайдаланылады. Ірімшік табағын йогурт табағына (қақпақсыз) салыңыз және көстрөлге орнатыңыз. Төгу фазасы қажет. Өзірленгеннен кейін салқын жерде ұстаңыз және 2 күн ішінді тұтыныңыз.


ҚОЛ РЕЖИМІНІҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

	«Таңдау» түймесін басыңыз		Әделкі мән	Қолжетімді параметр	Аңартпалар
 Илеу	1	Араластыру уақыты	00:09 мин.	0:03 мин. және 00:10 мин. арасында 1 мин. x 1 мин .	Ингредиенттерді араластыру оңай болса, араластыру уақытын азайтуға болады.
	2	Араластыру температурасы (°C)	(1) Ферменттеусіз	(1) Ферменттеусіз (2) Баяу ферменттеу (3) Жылдам ферменттеу	Ұнды илеу оңай болмаса, температураны арттырыңыз.
	3	Илеу уақыты	00:27:00 мин.	00:00 мин. және 00:35 мин. арасында 1 мин. x 1 мин .	Қатты ұнды немесе глютен деңгейі жоғары ұнды пайдаланып жатсаңыз, илеу уақытын арттырыңыз. Глютен деңгейі төмен ұн үшін илеу уақытын азайтыңыз.
	4	Илеу температурасы (°C)	(1) Ферменттеусіз	(1) Ферменттеусіз (2) Баяу ферменттеу (3) Жылдам ферменттеу	Ұнды илеу оңай болмаса, температураны арттырыңыз. Сақ болңыз, температурасы жоғары қамырды илеу ашытқыны зақымдап, нанның көтерілуіне кедергі келтіруі мүмкін.
	5	Жаңғақтар диспенсері қосулы/өшірулі	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	-
	6	Ашытқы диспенсері қосулы/өшірулі	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	-


	«Таңдау» түймесін басыңыз	Әдепкі мән	Қолжетімді параметр	Аңғартпалар	
 Көтерілу	7	Бірінші көтерілу уақыты	00:23 мин.	00:00 мин. және 00:35 мин. арасында 1 мин. x 1 мин.	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	8	Көтерілу температурасы (°C)	(2) Баяу көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Төмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, нанның дәмін және созылғыштығын жақсартады. Жоғары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ нанның созылғыштығын жоюы мүмкін.
	9	Бірінші жарма	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	Бұл жарма қамырдан көміртегі диоксидін кетіріп, оны күшейтуге мүмкіндік береді. Глютенсіз нандар үшін бұл жарманы пайдаланбаңыз.
	10	Екінші көтерілу уақыты	00:25 мин.	00:00 мин. және 03:00 мин. арасында 1 мин. x 1 мин.	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	11	Екінші көтерілу температурасы (°C)	(2) Қалыпты көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Төмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, нанның дәмін және созылғыштығын жақсартады. Жоғары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ нанның созылғыштығын жоюы мүмкін.
	12	Екінші жарма	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	Бұл жарма қамырдан көміртегі диоксидін кетіріп, оны күшейтуге мүмкіндік береді. Глютенсіз нандар үшін бұл жарманы пайдаланбаңыз.
	13	Үшінші көтерілу уақыты	00:20 мин.	00:00 мин. және 03:00 мин. арасында	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	14	Үшінші көтерілу температурасы (°C)	(2) Қалыпты көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Төмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, нанның дәмін және созылғыштығын жақсартады. Жоғары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ нанның созылғыштығын жоюы мүмкін.

	«Таңдау» түймесін басыңыз		Әдепкі мән	Қолжетімді параметр	Аңғартпалар
 Пісіру	15	Пісіру уақыты	00:53 мин.	00:10 мин. және 01:30 мин. арасында 1 мин. x 1 мин.	Пісіру уақытын арттыру құрғақтау нанды береді.
	16	Пісіру температурасы (°C)	(4)	(1) жеңіл тәтті нан немесе торт (2) орташа деңгейлі торт (3) тәтті нан/жеңіл нан үшін орташа деңгей (4) күңгірт тәтті нан/ орташа нан (5) күңгірт нан/ орташа француз наны (6) күңгірт француз наны (7) ең ыстық температура	Пісіру температурасы қабықтың түсі мен қалыңдығын өзгертеді.
 Жылы ұстау	17	Автоматты түрде жылы ұстау	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	«Жылы ұстау» опциясын жойсаңыз нанды кәстрөлде қалдырмаңыз, өйткені ол су болуы мүмкін.

Нан салмағын таңдау

 пернесімен салмақты таңдаңыз: 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің жанынан индикаторлық шам жанады. Салмақ тек ақпарат үшін беріледі. Кейбір бағдарламаларда салмақ таңдалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көріңіз.

Қызарту дәрежесін таңдау



Үш дәрежесі бар: жеңіл, орташа, қатты. Әдепкі параметрді өзгерткіңіз келсе, тиісті параметрдің жанындағы индикаторлық шам жанғанша  пернесін басып тұрыңыз. Кейбір бағдарламаларда қызарту дәрежесі таңдалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көріңіз.

Диспенсерлерді белсендіру/өшіру

Диспенсерлерді белсендіру немесе өшіру үшін «Таңдау» (2с) түймесін басыңыз. Қажет бағдарламалар үшін диспенсер опциясы қолжетімді болса, СҚД экранында екі диспенсер пиктограммасы пайда болады. Қажет бағдарлама үшін диспенсерлер қолжетімді болса, жаңғақтар диспенсерін немесе ашытқы диспенсерін, я болмаса, екеуін де өшіруге болады. Өшіру үшін «Таңдау» (2с) түймесін басыңыз. СҚД экранында жаңғақтар диспенсерінің пиктограммасы жыпылықтайды. Жаңғақтар диспенсерін қосулы ұстау үшін «Таңдау» түймесін қысқа уақытқа басыңыз немесе жаңғақтар диспенсерін өшіру үшін ұзақ басыңыз. Ашытқы диспенсерін белсендіру немесе өшіру үшін «Таңдау» (2с) түймесін қайтадан басыңыз. СҚД экранында ашытқы пиктограммасы көрініп, жыпылықтайды. Ашытқы диспенсерін қосулы ұстау үшін «Таңдау» түймесін қысқа уақыт бойы басыңыз

немесе ашытқы диспенсерін өшіру үшін ұзақ басыңыз.
Ашытқы диспенсеріне тек лезде кебетін ашытқыны салыңыз.

Іске қосу және өшіру

Құрылғыны қосу үшін,  пернесін басыңыз. Кері санақ басталады. Бағдарламаны тоқтату немесе кейін қосу функциясын өшіру үшін, **3 секунд бойы**  пернесін басып тұрыңыз.

KK

НАН ПЕШІНІҢ ЖҰМЫСЫ

Қадамдар кестесінде (нұсқаулықтың соңында) таңдалған бағдарламаға сәйкес түрлі қадамдар нақтылап көрсетілген. Индикаторлық шам дәл қазір қай қадам орындалып жатқанын көрсетеді.

1. Қамыр илеу

Бұл бағдарлама қамыр құрылымын және оның тиісті түрде көтерілу қасиетін құруға мүмкіндік береді. Қамыр жақсырақ көтерілуі үшін диспенсерге (2) лезде кебетін ашытқыны салыңыз.

Бұл бағдарлама кезінде мынадай ингредиенттерді қосуға болады: кептірілген жемістер, зәйтүн, т.б. Сондай-ақ, бұл қосымша ингредиенттердің кейбіреулерін диспенсерге (1) рецепттің басында салуға болады: жаңғақтар, тұқымдар, мейіздер, шоколад чипстері. Сақ болыңыз: кейбір ингредиенттерді диспенсерге салу мүмкін емес, өйткені олар диспенсердің шеттеріне жабысуы мүмкін: май ингредиенттер және ылғалды ингредиенттер, мысалы, ірімшік және ветчина. Бұл ингредиенттерді рецепттің басында тікелей нан кәстрөліне салуға болады.

2. Ашыту

Ашытқы әсерінен қамыр көтеріліп, иісі шыққанша берілетін уақыт.

3. Пісіру

Қамыр бөлке пішінін алып, қажетті қызарту және қытырлау дәрежесіне сәйкес піседі.

4. Жылуды сақтау

Піскеннен кейін, нан 1 сағат бойы жылы болып тұрады. Дегенмен, піскеннен кейін, нанды бірден түсірген дұрыс.

Бір сағатқа созылатын «Жылуды сақтау» кезеңі барысында экранда «0.00» көрсетіліп тұра береді. Бұл кезең біткенде, құрылғы бірнеше дыбыстық сигнал беріп, автоматты түрде өшеді.

КЕЙІН ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫ

15 сағат не одан аз уақыт бұрын тамақтың өзiр болатын уақытын таңдап қоюға болады. Қадамдар кестесiн көрiңiз (нұсқаулықтың соңында).

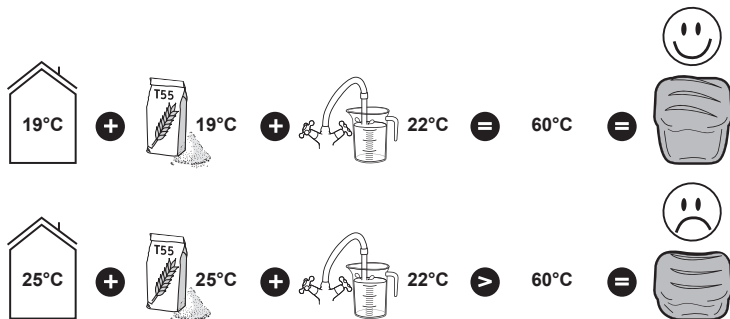
Бұл қадам бағдарламаны, қызарту дәрежесiн және салмақты таңдағаннан кейiн шығады. Бағдарламаның уақыты көрсетiледi. Кейiн қосу уақытын реттеу үшiн, **+** және **-** басыңыз. Экранда тамақ пiсiп болғанға дейiн қалған уақыт көрсетiледi. **!** жанады. Кейiн қосу бағдарламасын iске қосу үшiн **OK** пернесiн басыңыз.

Уақытты қате таңдап қойсаңыз немесе жай өзгерткiңiз келсе, дыбыстық сигнал шыққанша, **OK** пернесiн басып тұрыңыз. Әдепкi уақыт көрсетiледi. Басынан бастаңыз.

Бұзылып кететiн азық-түлiктер бар. Шикi сүт, жұмыртқа, йогурт, iрiмшiк, жемiс-жидек қосылған рецептiлер үшiн кейiн қосу бағдарламасы жарамайды.



ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

1. Салынған азық-түлiктер бөлме температурасында (нұсқау басқаша жазылмаса) болуы және дәл өлшенуi керек. **Сұйықтықтарды жинақтағы өлшегiш стақанмен өлшеңiз. Жинақтағы қасықтың бiр жағы ас қасық, ал екiншi жағы шай қасық мөлшерiмен бiрдей.** Дұрыс өлшенбесе, нәтиже дұрыс шықпайды. **Нан температура мен ылғалдылыққа өте сезiмтал келедi.** Күн ыстық болғанда, сұйықтықтарды салқындатып құйған дұрыс. Сол сияқты суық кезде суды немесе сүттi жылыту (бiрақ 35°C-тан асыруға болмайды) қажет болуы мүмкiн.

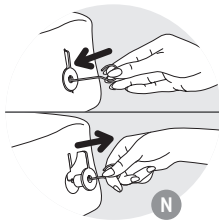


2. Азық-түлiктердi жарамдылық мерзiмi бiткенше қолданыңыз және салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.
3. Ұнды асүй таразысымен дәл өлшеу қажет. **Құрғақ ашытқы пайдаланыңыз** (пакетке салынған).
4. Iстеп тұрған құрылғының қақағын ашпаңыз (нұсқау бойынша ашу керек болмаса).
5. Азық-түлiктердi рецептiде көрсетiлген мөлшермен және тиiстi ретпен салыңыз. Алдымен сұйық, артынан қатты заттарды салыңыз. **Ашытқы сұйықтыққа немесе тұзға тiкелей тимеуi керек. Ашытқы тым көп болса, қамыр шектен тыс көтерiлiп, артынан пiсiрiлу барысында басылып қалуы мүмкiн.**

Азық-түліктерді салудың жалпы реті:

- Сұйық заттар (жұмсақ май, сұйық май, жұмыртқа, су, сүт)
 - Тұз
 - Қант
 - Ұнның бір бөлігі
 - Ұнтақ сүт
 - Қатты азық-түліктер
 - Ұнның екінші бөлігі
 - Ашытқы (диспенсерде болмаса)
6. Электр қуаты 7 минуттан аз уақытқа өшсе, қайта берілгенде, құрылғы қойылған бағдарламаны жалғастырады.
 7. Бір нанды пісіріп алғаннан кейін, екіншісін салмас бұрын 1 сағаттай күте тұру керек. Жұмысына әсері тимеуі үшін, салқындап алғаны дұрыс.
 8. Нанды төңкергенде, араластыратын қалақ нанның ішінде қалып қоюы мүмкін. Оны ілгекпен ақырын шығарып алыңыз.
Ол үшін ілгекті қалақтың ойығына кіргізіп, тартып шығарыңыз.
 9. Нан пісіргішті өшіру үшін  түймесін 3 секунд бойы басыңыз.
 10. Акустикалық сигналды жою үшін  түймесін 3 секунд бойы басыңыз.

КК



Глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалануға қатысты ескертулер

Глютенсіз нан немесе кекс пісіру үшін, 1, 2 және 3-мәзірді қолданыңыз. Әр бағдарламадағы салмақ параметрі әр түрлі.

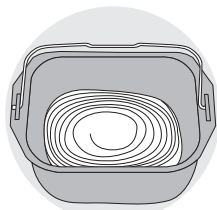
Глютенсіз нандар мен кекстер түрлі дәнді дақылдарда (бидай, арпа, қарабидай, сұлы, камут, борай бидай, т.б.) болатын глютенге төзімсіз (іш ауруларымен ауыратын) адамдарға арналған.

Глютені бар ұнмен араласып кетпеуін қадағалау қажет. Глютенсіз нан мен кекс дайындар алдында, пішін, араластыратын қалақ, қолданылатын басқа да құралдар мұқият тазалануы керек. Салынатын ашытқыда да глютен болмауы керек.

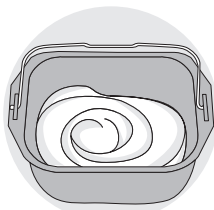
Глютенсіз рецептілер Schär немесе Valpiform түріне жататын глютенсіз нан пісіретін дайын қамырлар негізінде құрастырылған.

- Қамырда кесектер болмауы үшін, араласқан ұнды ашытқымен бірге електен өткізу керек.
- Бағдарлама қосылғанда темір емес қасықпен шетте тұрып қалған заттарды табаның ортасына қарай итеріп жіберу керек.
- Глютенсіз нан дәстүрлі нан сияқты қатты көтерілмейді. **Көдімгі нанға қарағанда тығыз әрі ақшыл болады.**
- Түрлі дайын қамырлардың нәтижелері де әр түрлі болады: рецептілерді бейімдеу керек. Сондықтан алдымен сынап көрген дұрыс (төмендегі мысалды қараңыз).

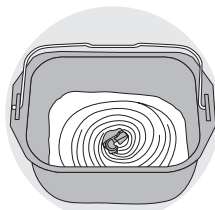
Мысал: сұйықтық мөлшерін бейімдеу.



Тым сұйық



Дұрыс



Тым қою

Ерекшелік: кекстің қамыры көдімгідей сұйық болуы керек.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

НАН ҮШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Ашытқы: Нан арнайы ашытқымен дайындалады. Ондай ашытқының мынадай түрлері болады: сығылған шағын кесектер, сұйылтылатын белсенді құрғақ ашытқы және лездік құрғақ ашытқы. Ашытқы дүкендерде сатылады (наубайханада немесе азық-түлік дүкенінде), бірақ наубайшыдан сығылған ашытқы алса да болады.

Ашытқыны басқа ингредиенттермен бірге құрылғының кәстрөліне немесе ашытқы диспенсеріне (тек лезде кебетін ашытқы үшін) тікелей салуға болады. Біркелкі таралуы үшін, сығылған ашытқыны қолмен үгітіп салған дұрыс.

Мөлшер талаптарын сақтаңыз (төмендегі салыстырма кестені қараңыз).

Құрғақ және сығылған ашытқы мөлшері мен салмағының салыстырмасы:

Құрғақ ашытқы (ш.қ.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Сығылған ашытқы (г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Ұн: Рецептіде басқасы көрсетілмесе, Т55 ұны дұрыс болады. Тоқаш (бриошь) немесе сүтті нан пісіруге арналған түрлі ұндар қоспасын пайдаланғанда, қамырдың жалпы салмағы (ұн + су) 750 грамнан аспағын жөн. Ұнның сапасына байланысты піскен нан да ерқалай болады.

- Қоршаған ортаға (ылғалдылық) байланысты қасиеттері өзгеріп тұратындықтан, ұнды ауа өтпейтін контейнерде сақтаған дұрыс. Қамырға сұлы, кебек, бидай өскінін, қарабидай немесе бүтін дәндерді қосып жіберсе, нанның тығыздығы артып, үлпілдек болмайды.
- Ұнның құрамындағы бүтін дәндер мөлшері неғұрлым көп болса, яғни бидай дәндерінің сыртқы қабығын неғұрлым көбірек қамтыса ($T > 55$), қамыр азырақ көтеріліп, тығыздығы арта түседі.
- Дүкенде сатылатын дайын қамырды пайдалануға да болады. Ондай қамырды пайдаланғанда, құрылғы өндірушісінің кеңестерін назарға алыңыз.

Глютенсіз ұн: Нан пісіру үшін мұндай ұн түрлерін көптеп пайдаланғанда, глютенсіз нан пісіру бағдарламасын қолдану керек. Глютені жоқ ұндардың алуан түрлісі болады. Олардың ең жиі кездесетіндері: қарақұмық ұны, күріш ұны (ақ немесе бүтін дәнді), киноа ұны, жүгері ұны, талшын ұны, тары ұны, бал жүгері ұны.

Глютенсіз нан пісіргенде, глютен беретін иілгіштікті қамтамасыз ету үшін әр түрлі ұндарды араластырып, қоюландырғыш қосу қажет.

Глютенсіз нанға арналған қоюландырғыштар: Консистенциясы дұрыс болуы және глютен иілгіштігін беру үшін, қамырға ксантан және/немесе гуар шайырын қосуға болады.

Дайын глютенсіз қамырлар: Құрамына қоюландырғыштар қосылатындықтан және глютен жоқ екеніне сенімді бола алатындықтан (кейбіреулерінде тек табиғи заттар қолданылған), мұндай қамырды пайдаланған өте ыңғайлы. Дайын глютенсіз қамырлар әр түрлі болатындықтан, піскенде де әрқалай шығады.

Қант: Қант кесектерін салмаңыз. Қанттан ашытқы өсіп, нанның дәмі жақсарады, сырты қызарып піседі.

Тұз: Ашытқының белсенділігін реттеп, нанға дәм береді.

Қамыр илеудің алдында тұз ашытқыға тимеуі керек.

Нанның құрылымын жақсартады.

Су: Ашытқыны суландырып, белсендіреді. Сонымен бірге ұндағы крахмалды белсендіріп, қамырдың бөлше пішінін алуына жағдай жасайды. Суды толықтай немесе жартылай сүтпен немесе басқа сұйықтықпен алмастыруға болады.

Сұйықтықтар бөлме температурасында болуы керек, тек глютенсіз нан үшін ғана жылы су (шамамен 35°C) қажет.

Майлар: Майдан нан үлгілдек болады. Ұзағырақ сақталады. Май тым көп болса, қамыр баяу көтеріледі. Сары майды кесектерге турап немесе жұмсартып салу керек. Ерітіп салмаған жөн. Ашытқының сулануына кедергі келтіретіндіктен, май ашытқыға тікелей тимеуі керек.

Жұмыртқа: Нанның түсін және иісін жақсартады, қамырдың иын қандырады. Жұмыртқа салғанда, сұйықтық мөлшерін азайту керек. Жұмыртқаны жарып, рецептіде көрсетілген мөлшерге жеткенше, сұйықтық қосыңыз.

Рецептілер 50 г орташа жұмыртқаларға арналған, одан үлкен болса, ұнды көбірек қосыңыз, одан кіші болса, ұнды азырақ салыңыз.

Сүт: Сүттің эмульгациялық әсері бар, сондықтан тұрақты жасушалар көбірек түзіліп, бөлкенің түрі жақсара түседі. Сұйық немесе ұнтақ сүт қосуға болады. Ұнтақ сүт қолданылса, тиісті су мөлшерін қосыңыз: жалпы мөлшері рецептіде көрсетілгенмен бірдей болуы керек.

Хош иістендіргіштер мен шөптер: Сондай-ақ, бұл қосымша ингредиенттердің кейбіреулерін диспенсерге (1) рецептің басында салуға болады: жаңғақтар, тұқымдар, мейіздер, шоколад чипстері. Сақ болыңыз: кейбір ингредиенттерді диспенсерге салу мүмкін емес, өйткені олар диспенсердің шеттеріне жабысуы мүмкін: май ингредиенттер және ылғалды ингредиенттер, мысалы, ірімшік және ветчина. Бұл ингредиенттерді рецептің басында тікелей нан кәстрөліне салуға болады.

ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТЫН АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт түрін қолдануға болады?

Сүттің кез келген түрі жарай береді (мысалы: сиыр сүті, ешкі сүті, қой сүті, соя сүті немесе басқа зауытта дайындалатын сүт). Йогурттың қоюлығы сүтке байланысты әр түрлі болып шығады. Бұл құрылғыда шікі сүтті, ұзақ мерзімі сүтті және төменде берілген барлық сүт түрлерін қолдануға болады:

- **Стерильденген ұзақ мерзімді сүт:** Ультрапастерленген, қаймағы алынбаған сүттен жасалған йогурт қою болады. Қаймағының бір бөлігі алынған сүттің қоюлығы төменірек болады. Қою болуы үшін, қаймағының бір бөлігі алынған сүтке 1-2 үлкен қасық құрғақ сүт салып жіберуге болады.
- **Қаймағы алынбаған сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты болады, бетінде жұқа қабығы тұрады.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** ондай сүтті алдымен қайнатып алу керек. Біраз уақыт бойы қайнатып алған дұрыс. Одан кейін құрылғыға құймас бұрын салқындату керек.
- **Құрғақ сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты жұмсақ болады. Әрдайым өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

Йогуртқа арналған

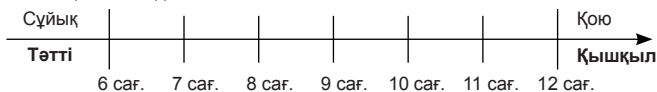
Фермент ретінде мыналарды алуға болады:

- **Жарамдылық мерзіміне дейін ең ұзақ уақыт қалған дүкендегі кәдімгі йогурт.**
- **Мұзға қатырылған фермент немесе лактобактериялар.** Бұл жағдайда ферменттің нұсқауында көрсетілген ұйыту мерзімін сақтау керек. Мұндай ферменттерді дүкеннен, дәрiханадан және сау азық-түлік дүкендерінен сатып алуға болады.
- **Жақында дайындаған йогурт** салса да болады, бірақ кәдімгі йогурт болуы керек. Бұл процесс «үю» деп аталады.

Температура тым жоғары болса, ферменттердің сипаты бұзылуы мүмкін.

Ұйыту уақыты

- Қосылатын заттарға және қалаған нәтижеге байланысты йогуртты ұйыту уақыты 6-12 сағатқа созылады.



Қыздыру кезеңі біткен соң, йогуртты кем дегенде 4 сағатқа тоңазытқышқа салып, 7 күн ішінде жеп бітіріңіз.

Мәйек (жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін)

Ірімшік дайындау үшін іріген сүтке мәйек немесе лимон қышқылы, сірке су сияқты қышқылды сұйықтық қосу керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құрылғыны ток көзінен ажыратып, толық суығанша күтіңіз.
- Ыстық сабынды сумен пішінді және араластыратын қалақты жуыңыз. Қалақ табада қалса, 5-10 минут жібітіп қойыңыз.
- Басқа бөліктерін дымқыл губкамен тазалаңыз. Жақсылап кептіріңіз.
- **Ешқай бөлігін ыдыс жуғыш машинаға салуға болмайды.**
- Тұрмыстық химия, қырғыш жөкелерді және спиртті пайдалануға болмайды. Жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының өзін немесе қақпағын суға малуға болмайды.



КК

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтиже алынған жоқ па? Мына кесте сізге көмек үшін берілген.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілгеннен кейін түсіп кетеді	Нан дұрыс көтерілмейді	Сырт дұрыс қызармайды	Бүйір жақтары қоңырланғанымен іші дұрыс піспейді	Бүйірі мен жоғарғы жақ беттерінде ұн қалады
Пісіп жатқанда, түймесі басылған.	■	■	■	■	■	■
Ұны аз.		●		●		
Ұны көп.			●			●
Ашытқысы аз.			●			
Ашытқысы көп.		●		●		
Суы аз.			●			●
Суы көп.		●			●	
Қанты аз.			●			
Ұнның сапасы нашар.			●	●		
Қосылған заттардың арақатынасы дұрыс емес (тым көп).	●					
Су тым ыстық.		●				
Су тым суық.			●			
Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.			●	●		

Қалаған нәтиже алынбады ма? Шешімі осы кестеден табылады.	Йогурт сұйық	Йогурт тым қышқыл	Йогуртта су бар	Йогурттың түсі сары
Аз ұйытылған.	●			
Ұзақ ұйытылған.		●	●	●
Фермент аз қосылған немесе өлі не белсенсіз фермент қосылған.	●			
Йогурт ыдысы дұрыс жуылмаған.	●			●
Қосылған сүттің құрамындағы май мөлшері тым аз (қаймағы жартылай алынған сүт қолданылған).	●			
Қақпағы ашылмаған.			●	
Дұрыс бағдарлама таңдалмаған.	●			●

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

КК

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБИ - ШЕШІМІ
Араластыратын қалақ табадан шықпайды.	<ul style="list-style-type: none"> • Су құйып, жібітіп қойыңыз.
☹ пернесін басқанда, ештеңе өзгермейді.	<ul style="list-style-type: none"> • Экранда «ЕО1» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым ыстық. Қайта қолдану үшін, 1 сағат күту қажет. • Экранда «ЕОО» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым суып кеткен. Бөлме температурасына дейін жылығанша күтіңіз. • Экранда «ННН» немесе «ЕЕЕ» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы бұзылды. Құрылғыны өкілетті мамандарға көрсету керек. • Кейін қосу бағдарламасы қойылды.
☹ басқанда, қозғалтқыш қосылады, бірақ қалақ істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> • Пішін дұрыс салынбаған. • Араластыратын қалақ жоқ немесе дұрыс салынбаған. Жоғарыда аталған екі жағдайда құрылғыны ☹ түймесін басып тұру арқылы өшіріңіз. Бағдарламаны басынан қойыңыз.
Кейін қосу бағдарламасымен нан дұрыс көтерілген жоқ немесе ешқандай әрекет болған жоқ.	<ul style="list-style-type: none"> • Кейін қосу бағдарламасын қойғаннан кейін, ☹ пернесін басуды ұмытып кеттіңіз. • Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. • Араластыратын қалақ жоқ.
Күйген иіс шығады.	<ul style="list-style-type: none"> • Қосылған заттардың бір бөлігі табаның сыртына түскен: құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығаннан кейін тазалағыш зат қоспай дымқыл губкамен тазалаңыз. • Қосылған заттардың, әсіресе сұйықтықтың мөлшері тым көп. Рецептінде берілген мөлшерді сақтаңыз.
Қосымша ингредиенттер диспенсерде тұрып қалады	<ul style="list-style-type: none"> • Диспенсерде ингредиенттер тым көп. Диспенсерді артық жүктемеңіз. Қақпақ оңай жабылуы керек. • Диспенсерге майлы, жабысқақ және ылғалды ингредиенттерді салмаңыз.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEderland The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						12/10/2016

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupäiev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakuri / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажје / Чуволпур ор. / Дата продажн / Сатылган күні / 購入日 / วันซื้อ / 日 / 구입일 / Дата на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Моделн / Унашл / Моделн / Yarıci / 製品リファレンス番号 / 产品识别码 / 제품명 / Податоци за производел:

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

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Žmogus / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilta vânzătorului / Печат на търговския обект / Търговски продава / Чувлр. / Печать продавца / Сатушынын мори / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :









p. 2 - 6

p. 21 - 36



p. 7 - 11

p. 37 - 52



p. 12 - 16

p. 53 - 67