

Tefal®

RUS

DUAL HOME BAKER

UA



www.tefal.com

RUS Описание прибора



Инструкции по соблюдению мер безопасности

- Перед первым использованием хлебопечи внимательно прочитайте данную брошюру: компания-производитель не несет никакой ответственности за последствия, наступившие вследствие использования прибора с нарушением приведенных в ней инструкций.
- Данный прибор в полной мере соответствует всем утвержденным стандартам и требованиям действующих нормативных актов (Директива по низкому напряжению, электромагнитная совместимость, материалы, разрешенные к применению с пищевыми продуктами, охрана окружающей среды и т.д.).
- Данный прибор не предназначен для использования с применением таймера или пульта дистанционного управления, не входящего в его комплект.
- Данный прибор не предназначен для применения лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром взрослого человека, отвечающего за их безопасность. Не следует допускать, чтобы дети использовали данный прибор в качестве игрушки.
- Прибор должен находиться на устойчивой поверхности, находящейся вдали от источников воды и брызг жидкостей. Ни в коем случае нельзя встраивать прибор в кухонную мебель.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение в электросети соответствует напряжению, необходимому для работы прибора. Любая ошибка в подсоединении прибора к электросети приведет к аннулированию гарантии.
- Прибор следует подсоединять к заземленной электрической розетке. Подключение прибора к незаземленной электрической розетке может привести к поражению электрическим током. Заземление должно соответствовать утвержденным в Вашей стране стандартам для электрических систем.
- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Им нельзя пользоваться на свежем воздухе. Компания-производитель не несет никакой ответственности за последствия применения прибора в коммерческих целях и его использования с нарушением инструкций. Такое применение может повлечь за собой аннулирование гарантии.
- Завершив выпекание хлеба, отключите прибор от электросети. Кроме того, прибор следует отключать от электросети, если Вы хотите вымыть его.
- Не используйте прибор, если:
 - неисправен или поврежден электрический шнур;
 - если прибор работает с перебоями или если он получил повреждения при падении.В этих случаях во избежание нежелательных последствий прибор следует отнести в соответствующий сервисный центр. См. гарантийный талон.
- Если электрический провод получил повреждения, заменять должен либо уполномоченный специалист компании-производителя, либо специалист сервисного центра, либо иной аналогичный квалифицированный специалист.
- Единственные технические манипуляции с прибором, которые может производить его владелец – это мытье и повседневный уход. Техническое обслуживание прибора и его ремонт должны производить только специалисты сервисного центра.
- Запрещается погружать прибор, электрический шнур и вилку в воду или в какие-либо иные жидкости.
- Не допускайте того, чтобы электрический провод висел где-либо поблизости от детей.
- Не следует допускать контакта электрического провода с горячими деталями прибора, с источниками тепла и острыми предметами.
- **Не притрагивайтесь к окошку во время выпекания хлеба или сразу же после завершения этого процесса. Оно может нагреться до очень высоких температур.**
- Не выдергивайте штепсельную вилку из электрической розетки.
- Используйте только исправные удлинители с заземленными розетками и соответствующими показателями электрической мощности и напряжения.
- Не ставьте хлебопечь на другие электробытовые приборы.
- Не используйте хлебопечь в качестве нагревательного прибора.
- Не кладите в контейнерприбора бумагу, картон и пластмассу.
- Если произойдет возгорание какой-либо детали прибора, не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите прибор от электросети и сбейте пламя влажной тряпкой.
- Во избежание травм используйте только аксессуары и запасные части, предназначенные именно для данного прибора.
- Все электробытовые приборы, производимые нашей компанией, проходят строжайший контроль качества. Выборочно проводятся практические испытания приборов, поэтому на них могут остаться следы использования.
- **Перед тем, как вынуть чашу из прибора по завершении выпекания хлеба или прикоснуться к каким-либо горячим деталям хлебопечи, обязательно надевайте кухонные рукавицы. Во время работы прибор нагревается до высоких температур.**
- Ни в коем случае не перекрывайте воздухоприемные отверстия.
- Открывая крышку прибора во время выпекания хлеба или по его завершении, будьте осторожны, поскольку возможен выход горячего пара.
- **Если прибор работает по программе N. 12 (джемы, компоты), открывая его крышку, остерегайтесь брызг и струй горячего пара.**
- Внимание! Если поднимаясь, тесто перетечет за края контейнера и прикоснется к нагревательным элементам хлебопечи, может произойти возгорание. Поэтому:
 - Не превышайте веса ингредиентов, указанного в рецептах;
 - Не превышайте предусмотренного для круглого контейнера веса теста в 1000 г и предусмотренного для прямоугольного контейнера веса теста в 1200 г.
 - Не превышайте веса муки в 530 г и дрожжей в 9 г для круглого контейнера, а также веса муки в 650 г и дрожжей в 11 г для квадратной чаши.
- Измеренный уровень шума хлебопечи составляет 63 децибела.

Если у Вас возникнут какие-либо проблемы или вопросы, посетите наш сайт в Интернете: www.tefal.ru



Поможем защитить нашу природу!

- ① Прибор содержит много материалов, которые могут быть переработаны и использованы повторно.
- ➔ Отнесите ненужный Вам прибор на пункт сбора материалов, пригодных к вторичной переработке.

Введение

Хлеб играет огромную роль в питании человека. Вряд ли найдется хотя бы одна домохозяйка, которая не мечтала бы испечь свежий ароматный хлеб в домашних условиях. Теперь такая возможность появится у всех, кто приобретет нашу хлебопечь.

Независимо от того, являетесь ли Вы опытным или начинающим пекарем, все, что Вам нужно будет сделать, это положить в контейнер хлебопечи необходимые ингредиенты, а с остальным прибор справится сам. Вы сможете без труда испечь хлеб, замесить тесто для хлеба, пиццы, булочек, макаронных изделий или приготовить джем. Проявите фантазию и подойдите к работе творчески. Однако помните, чтобы получить от использования хлебопечи настоящее удовольствие, надо кое-чему научиться. Не пожалейте времени, и внимательно ознакомьтесь с тем, на что способен Ваш прибор. После его первого использования можно переходить к приготовлению выпечки, рецепты которой приведены в разделе «Быстрый старт». Помните, что текстура хлеба из хлебопечи будет более плотной, чем текстура хлеба, выпеченного на хлебозаводе или в обычной пекарне. Также учтите, что с нижней стороны готовой буханки, там, где находится мешалка, останется небольшое углубление.

Полезные советы по выпечке качественного хлеба —

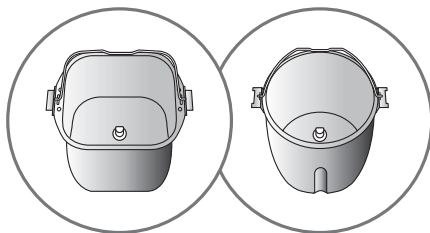
1. Внимательно прочитайте инструкции и помните, что приготовление хлеба с применением хлебопечи существенно отличается от приготовления хлеба традиционным способом. **Стандартный порядок закладки ингредиентов:**
2. Все используемые ингредиенты должны иметь комнатную температуру, а их количество должно быть отмерено с особым тщанием. **Отмеривайте жидкости с помощью входящего в комплект прибора мерного стакана, а сухие ингредиенты – с помощью дозатора, с одной стороны которого имеется столовая ложка – а с другой – чайная.** Отмеривайте сухие ингредиенты так, чтобы на ложке не было горки. **Жидкости** (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
Соль
Сахар
Первая половина муки
Сухое молоко
Дополнительные ингредиенты
Вторая половина муки
Дрожжи
3. Чтобы хлеб получился по-настоящему вкусным, необходимо использовать только указанные в рецептах ингредиенты, предварительно убедившись в том, что срок их годности не истек. Хранить их нужно в сухом прохладном месте.
4. Очень важно тщательно отмеривать необходимое количество муки. Для этого можно воспользоваться кухонными весами. Если в рецепте не указано иначе, не используйте разрыхлитель для теста. Початый пакетик с дрожжами следует плотно закрыть, положить в прохладное место и использовать в течение 48 часов.
5. Чтобы не помешать подъему теста и выпеканию хлеба, мы рекомендуем заложить все ингредиенты в контейнер хлебопечи и не открывать ее до окончания процесса выпекания. Строго соблюдайте указанный в рецепте порядок закладки ингредиентов. Сначала в контейнер наливают жидкие ингредиенты, а затем закладывают твердые. **Дрожжи не должны вступать в соприкосновение с жидкостями, сахаром и солью.**

Контейнеры

Вы можете варьировать форму буханок, используя один из двух контейнеров, входящих в комплект прибора.

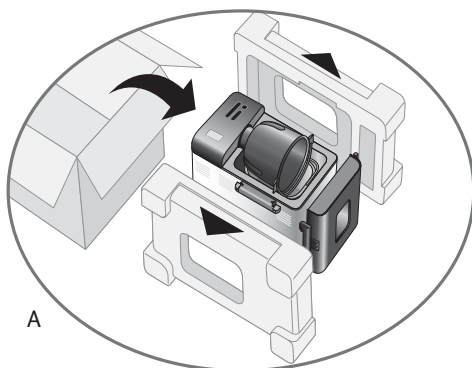
Круглый контейнер: не превышайте общий вес теста, который должен составлять максимум 1000 г.

Прямоугольный контейнер: не превышайте общий вес теста, который должен составлять максимум 1200 г.



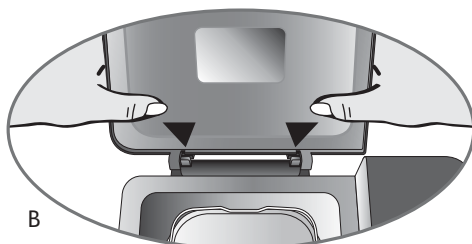
Перед тем, как использовать прибор в первый раз

- Удалите из прибора все аксессуары, а также удалите наклейки с его внешних и внутренних поверхностей - А.
- Протрите все детали и корпус прибора влажной салфеткой.



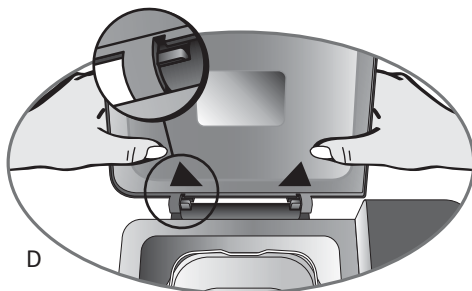
Использование прибора

- Установите на прибор крышку - В.
- Размотайте электрический провод.
- При первом использовании прибора может ощущаться слабый посторонний запах

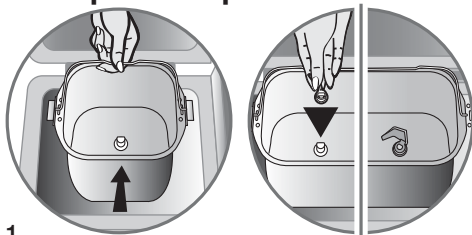


Мытье прибора и уход за ним

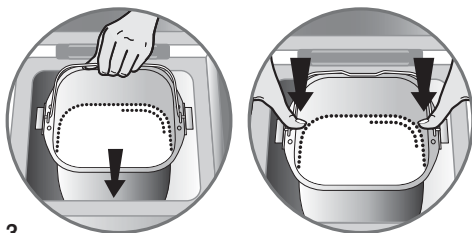
- Отключите шнур питания от сети. Протрите все детали и корпус прибора, а также внутренние поверхности чаши влажной салфеткой, а затем вытрите их насухо - С.
- Вымойте контейнер и мешалку горячей мыльной водой. Если мешалка не будет отделяться от контейнера, замочите ее в воде на 5 - 10 минут.
- В случае необходимости демонтируйте крышку и вымойте ее горячей водой - D.
- Ни одну из деталей хлебопечи нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте бытовых моющих средств, абразивных губок и спиртосодержащих жидкостей.
- Используйте мягкую влажную салфетку.
- Ни в коем случае не погружайте корпус хлебопечи и ее крышку в воду или какие-либо иные жидкости.



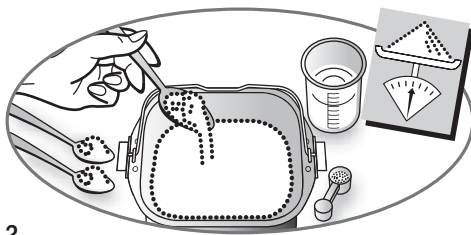
Быстрый старт



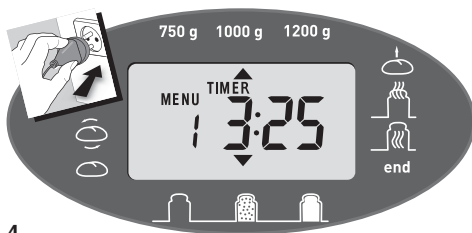
1 Выньте из хлебопечи контейнер, приподняв ручку и мягко потянув за нее вверх. Затем вставьте в контейнер мешалку.



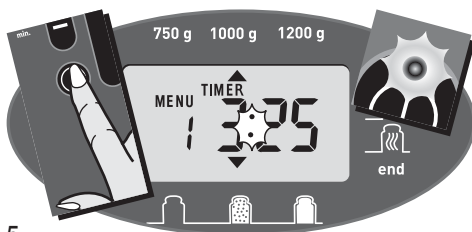
3 Вставьте контейнер в хлебопечь. Надавите на контейнер с боков, чтобы он встал на место и зажимные скобы зафиксировали его.



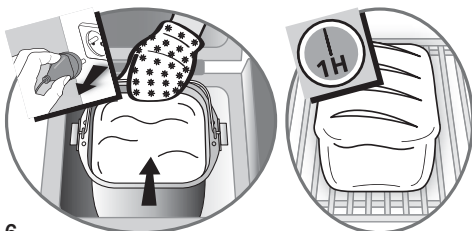
2 Выложите в контейнер все ингредиенты, строго соблюдая рекомендованный порядок. Отвешивайте ингредиенты с максимальной точностью.



4 Закройте крышку. Подсоедините хлебопечь к электросети и включите ее. После звукового сигнала на дисплее по умолчанию появится цифра 1, соответствующая первой программе (хлеб весом 1000 г с корочкой коричневого цвета), с указанием продолжительности ее выполнения.



5 Нажмите на кнопку включения  выключения прибора. Двоеточие на дисплее начнет мигать. Загорится сигнальная лампочка.



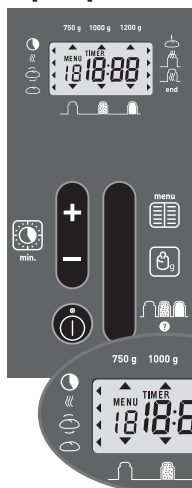
6 После того как завершится процесс выпекания или процесс поддержания хлеба в горячем состоянии, отсоедините печь от электросети. Выньте из нее контейнер, потянув за ручку. Не забывайте надевать кухонные рукавицы, поскольку в этот момент ручка контейнера и внутренняя поверхность крышки будет очень горячей. Перевернув контейнер, выньте из него хлеб. На один час положите его на решетку, чтобы он остыл.

Для того чтобы приобрести навык использования хлебопечи, рекомендуем сначала испечь хлеб по основному рецепту.

Основной рецепт выпекания белого хлеба	ИНГРЕДИЕНТЫ	
КОРОЧКА - КОРИЧНЕВАЯ	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 1,5 столовой ложки	- СУХОЕ МОЛОКО = 2 столовые ложки
ВЕС = 1000 г (круглый контейнер)	- ВОДА = 330 мл	- МУКА = 605 г
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ = 3 часа 18 минут	- СОЛЬ = 1,5 чайной ложки	- СУХИЕ ДРОЖЖИ = 1,5 чайной ложки
	- САХАР = 1 столовая ложка	

Если нет сухого молока, вы можете использовать обычное молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды. На 1000г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

Программы



Программы на дисплее высвечиваются по умолчанию. Поэтому выбор программы осуществляется вручную.

Выбор программы

Выбор программы включает несколько процедур, которые одна за другой выполняются автоматически.



Кнопка «Меню» позволит Вам выбрать одну из нескольких программ. Продолжительность выполнения программы высвечивается на дисплее. Каждый раз, когда Вы нажимаете на кнопку  на дисплее высвечивается следующий номер программы от первого до тринадцатого:

- | | |
|--|---|
| 1 > Белый хлеб; | 8 > Пирог и кексы; |
| 2 > Хлеб быстрой выпечки; | 9 > Кулич; |
| 3 > Цельнозерновой хлеб; | 10 > Дрожжевое тесто и тесто для пиццы; |
| 4 > Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки; | 11 > Традиционное тесто; |
| 5 > Французский хлеб; | 12 > Джем и варенье; |
| 6 > Сдобный хлеб; | 13 > Только выпекание. |
| 7 > Хлеб очень быстрой выпечки; | |

1 Программу «Белый хлеб» можно применять для выпекания хлеба по большинству рецептов, предполагающих использование пшеничной муки.

2 Эта программа аналогична первой, но хлеб выпекается быстрее.

3 Программа выпекания хлеба из цельнозерновой муки предполагает использование цельнозерновой муки.

4 Эта программа аналогична третьей, но хлеб выпекается быстрее.

5 Программа выпекания французского хлеба позволяет испечь традиционный французский белый хлеб с хрустящей корочкой.

6 Программа выпекания сладкого хлеба предполагает использование большего количества жира и сахара. Если Вы используете готовое к применению тесто для сдобы или молочного хлеба, его вес не должен превышать 1000 г для прямоугольного контейнера и 750 г для круглого контейнера. При первом выпекании сдобы мы рекомендуем выбрать светло-коричневую корочку.

7 Эта программа специально предназначена для выпекания только белого хлеба.

8 Эта программу можно использовать для выпекания пирогов и кексов с добавлением разрыхлителя для теста. Для достижения лучших результатов, все дополнительные ингредиенты (кусочки шоколада, цукаты, сухофрукты) должны быть добавлены в начале программы.

9 Эта программа специально предназначена для выпекания кулича.

10 Эта программа предназначена не для выпекания

хлеба, а для замешивания любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы, а также для замешивания пресного теста, например, теста для макаронных изделий. В процессе замешивания состояние теста можно проверить, вручную остановить программу, для чего в конце замешивания нужно нажать на кнопку включения/выключения (см. стр. 11).

11 Эта программа предназначена не для выпекания хлеба, а для замешивания теста в течение четырех часов и более. При этом тесто получается более ароматным, чем обычное, и мы рекомендуем выпекать хлеб из такого теста в духовке.

12 Эта программа автоматического приготовления джема и варенья.

13 Программа выпекания ограничена по времени, ее продолжительность составляет от 60 минут до 1 час 30 минут и корректируется поэтапно, по 10 минут. Ее можно запустить отдельно и использовать, например:

- а) После программы замешивания дрожжевого теста;
- б) Для того чтобы подогреть или подсушить уже испеченный хлеб, который остыл, находясь в контейнере хлебопечи;
- в) Для завершения выпекания хлеба в случае одновременного отключения электроснабжения, происшедшего во время выпекания хлеба.

Если хлебопечь работает по программе 13, ее нельзя оставлять без присмотра.

Когда корочка приобретет желаемый цвет, программу можно остановить, нажав на кнопку включения  выключения и удерживая ее в таком положении.

Выбор веса хлеба

Вес хлеба, запрограммированный по умолчанию, составляет 1000 г. Этот вес высвечивается на дисплее в качестве информации. Ознакомьтесь с содержанием рецептов. Программы 8, 10, 11, 12 и 13 не предполагают программирования веса хлеба. Для выбора веса нажмите на кнопку  выбора веса.

Вы можете испечь хлеб весом 750 г, 1000 г и 1200 г. Если Вы используете круглый контейнер, вес хлеба не должен превышать 1000 г. Время, необходимое для выполнения какой-либо программы, варьируется в зависимости от выбранного веса хлеба.

Выбор цвета корочки

По умолчанию запрограммирован коричневый цвет корочки. Программы 8, 10, 11, 12 и 13 не предполагают программирования цвета корочки. Вы можете выбрать корочку светло-коричневого, коричневого и темно-коричневого цвета. Если Вы хотите изменить программу, заданную по умолчанию, нажмите на кнопку  выбора цвета корочки и удерживайте ее до тех пор, пока не загорится индикаторная лампочка, соответствующая выбранному Вами цвету.

Включение / выключение

Для того чтобы включить прибор, нажмите на кнопку включения  выключения. Загорится индикаторная лампочка. Начнется обратный отсчет времени. Вы можете прервать или отменить программу, снова нажав на кнопку включения  выключения, и удерживая ее в течение 3 секунд. Индикаторная лампочка погаснет.

Программа отложенного включения

Вы можете запрограммировать включение прибора с задержкой до 13 часов, чтобы хлеб был готов именно к тому времени, когда он Вам понадобится.

Отложенное включение следует программировать после того, как Вы запрограммируете цвет корочки и вес хлеба. После этого на дисплее высветится продолжительность выполнения программы. Подсчитайте, какова разница во времени, между тем моментом, когда Вы запустите программу, и тем моментом, когда Вы хотите получить готовый хлеб. Прибор автоматически включит эту разницу в программу. Укажите ее прибору, нажимая на кнопки  и  (для увеличения и  для уменьшения). Одно нажатие на кнопку, сопровождаемое кратким звуковым сигналом, увеличивает продолжительность на 10 минут. Если Вы будете удерживать кнопку в нажатом положении, время будет последовательно увеличиваться на 10 минут. Например, сейчас восемь часов вечера, а Вы хотите, чтобы хлеб был готов к семи утра. Запрограммируйте 11 часов, нажимая на кнопки  и . Затем нажмите на кнопку включения  выключения. Раздается звуковой сигнал, и двоеточие на дисплее замигает. Начнется обратный отсчет времени. Загорится сигнальная лампочка. Если Вы ошибетесь или захотите изменить заданную программу, нажмите на кнопку включения  выключения и дождитесь звукового сигнала. На дисплее высветится время, запрограммированное по умолчанию. Повторите перечисленные выше процедуры.

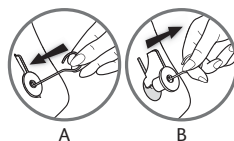
Если Вы планируете запрограммировать отложенное включение хлебопечи, не используйте такие ингредиенты как свежее молоко, яйца, сметана, йогурт, сыр и свежие фрукты, поскольку за ночь они могут испортиться.

Как вынуть готовый хлеб из хлебопечи

Иногда мешалка застревает в вынутом из контейнера готовом хлебе. Для того чтобы удалить ее, воспользуйтесь крючком, входящим в комплект прибора.

При этом нужно сделать следующее:

- Наденьте кухонную рукавицу и, положив вынутый из печи еще горячий хлеб на бок, удерживайте его на ладони;
- Вставьте крючок в отверстие в оси мешалки (рисунок А);
- Потяните за крючок, чтобы удалить мешалку (рисунок В);
- Вертикально поставьте хлеб на решетку и дайте ему остыть.



Чтобы покрытие внутренних поверхностей контейнера не потеряло своих антипригарных свойств, вынимая из него готовый хлеб, не используйте металлических предметов.

Практический совет

Отключение электроэнергии: Если во время выполнения программы прекращается подача электроэнергии, хлебопечь еще семь минут будет сохранять запрограммированные показатели. Если подача электроэнергии возобновляется в течение этого времени, она продолжит выполнение заданной

программы. Если же этого не произойдет, запрограммированные показатели будут утрачены.

Если Вы планируете запустить две программы, одна за другой, подождите один час после завершения первой, чтобы хлебопечь полностью остыла.

Циклы

	>		>		>		>		>	
Предварительный нагрев хлебопечи Данный цикл входит в программы 3 и 4. Предварительный нагрев помогает тесту подняться.		Замешивание теста После замешивания, в ходе которого формируется структура теста, оно лучше поднимается.		Покой Этот цикл необходим для повышения качества теста после его замешивания.		Подъем теста На этом этапе начинают действовать дрожжи, чтобы тесто хорошо поднималось и формировалась структура хлеба.		Выпекание хлеба Хлеб выпекается и приобретает хрустящую корочку.		Поддержание испеченного хлеба в горячем состоянии После выпекания сохраняется высокая температура хлеба. Тем не менее, мы все же рекомендуем вынимать хлеб из печи сразу после завершения процесса выпекания.

 **Предварительный нагрев:** данный цикл включен только в программы 3 и 4. На этом этапе мешалка не работает. Предварительный нагрев повышает активность дрожжей, что совершенно необходимо, если вы выпекаете хлеб из муки, характеристики которой не позволяют тесту хорошо подняться.

 **Замешивание теста:** это первый или второй этап замешивания теста или этап замешивания между циклами покоя. На этом этапе программ 1, 2, 3, 4, 6, 9 и 11 Вы можете добавлять к тесту различные ингредиенты, например, сухофрукты, орехи, оливки, мелко нарезанный бекон и т.д. Звуковой сигнал подскажет Вам, когда именно это можно сделать. Ознакомьтесь с показателями, приведенными в таблице на странице 10, в столбце «Дополнительная информация». В этом столбце указано время, которое высветится на дисплее, когда раздастся звуковой сигнал. Более точные данные о том, сколько времени должно пройти до того, как раздастся звуковой сигнал, приведены в столбце «Дополнительная информация» таблицы «Общая продолжительность выпекания». Например, если в столбце «Дополнительная информация» указано время 2 часа 51 минута при общей продолжительности выпекания 3 часа 13 минут, это значит, что вспомогательные ингредиенты можно добавлять через 22 минуты после включения хлебопечи.

 **Подъем теста:** тесто находится на первом, втором или третьем этапе подъема.

 **Выпекание хлеба:** это последний цикл выпекания хлеба. Когда он завершится, у надписи «End» (конец) на панели управления загорится сигнальная лампочка.

 **Поддержание испеченного хлеба в горячем состоянии:** после выполнения программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13 испеченный хлеб можно оставлять в печи. После завершения процесса выпекания режим подогрева включается автоматически. Хлебопечь работает в этом режиме в течение одного часа. На дисплее высвечиваются цифры 0 : 00, а индикаторная лампочка мигает. По завершении данного цикла несколько раз раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически выключается.

Потребляемая электроэнергия

При выпекания по базовому рецепту хлеба весом 1000 г (программа 1) хлебопечь потребляет примерно 0,35 кВт/час. Зная местные тарифы на электроэнергию, Вы можете подсчитать, каковы будут Ваши расходы.

Ингредиенты

Жиры и растительные масла: благодаря жирам, хлеб становится мягче и вкуснее. Кроме того, он лучше и дольше хранится. В то же время, жиры замедляют процесс подъема теста. Если Вы используете сливочное масло, нарежьте его очень маленькими кусочками или растопите, иначе оно распространится по тесту неравномерно. 15 г сливочного масла можно заменить одной столовой ложкой растительного масла. Не кладите в хлебопечь горячее сливочное масло. Не допускайте контакта жиров с дрожжами, иначе процесс их регидратации будет затруднен. Не используйте сливочного масла с пониженным содержанием жира и заменителей сливочного масла.

Яйца: яйца делают тесто богаче, улучшают цвет хлеба и способствуют формированию вкусного и душистого мякиша. Если Вы используете яйца, не забудьте пропорционально уменьшить количество жидкости. Вбейте яйца в чашу хлебопечи, а затем налейте в нее столько жидкости, сколько необходимо, чтобы довести общий объем этих ингредиентов до объема жидкости, указанного в рецепте. Все рецепты предусматривают использование яиц весом 50 г. Если Вы используете более крупные яйца, добавьте чуть больше муки, если же яйца весят менее 50 г, муки должно быть чуть меньше.

Молоко: рецепты предусматривают использование либо свежего, либо сухого молока. Если Вы предпочитаете сухое молоко, добавьте к нему такое количество воды, которое указано в рецепте. Молоко усиливает аромат хлеба и позволяет дольше сохранять его первоначальные качества при хранении. Если рецепт предусматривает использование свежего молока, Вы можете немного разбавить его водой, однако, помните, что общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Чтобы текстура хлеба не получилась слишком плотной, мы рекомендуем использовать молоко с пониженным содержанием жиров или обезжиренное молоко. Молоко оказывает эмульгирующее воздействие и способствует насыщению хлеба воздухом, благодаря чему его мякиш становится более рыхлым и мягким.

Вода: вода необходима для восстановления влагосодержания и активирования дрожжей. Кроме того, она гидратирует крахмал, содержащийся в муке. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другими жидкостями. Все жидкости должны быть комнатной температуры.

Мука: вес муки существенно варьируется в зависимости от ее типа. От количества муки зависит структура, вкус и аромат хлеба. Ее следует хранить в герметично закрывающемся контейнере, поскольку она активно реагирует на колебания атмосферных условий, впитывая влагу или утрачивая ее. **Предпочтительнее использовать муку высшего сорта за исключением тех случаев, когда в рецепте указано иначе. Не превышайте предусмотренного для прямоугольного контейнера веса теста в 1000 г и предусмотренного для круглого контейнера веса теста в 750 г, если Вы используете готовые смеси или специальную муку для хлеба, бриошей или молочного хлеба.** Если добавить в тесто овсяную крупу, отруби, пшеничные зародыши, рожь или цельные зерна, буханки получатся меньше и тяжелее. Просеивание муки в процессе ее производства также дает определенные результаты: чем больше частиц верхнего покрова пшеничных зерен содержится в муке, тем хуже будет подниматься тесто и тем плотнее будет хлеб. Сейчас в магазинах Вы можете найти готовые смеси для выпекания хлеба. Используя их, строго выполняйте инструкции компании-производителя, имеющиеся на упаковке. Обычно выбор программы зависит от состава таких смесей. Например, для выпекания хлеба из непросеянной муки подходит программа 3.

Сахар: для выпекания хлеба можно использовать белый или коричневый сахар, а также мед. Не используйте нерафинированный или кусковой сахар. Сахар служит питанием для дрожжей, придает хлебу насыщенный вкус и способствует потемнению корочки. Заменяя сахар подсластителями нельзя, поскольку дрожжи в реакцию с ними не вступают.

Соль: соль придает хлебу более насыщенный вкус и регулирует активность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается более плотным и компактным, а также поднимается не очень быстро. Кроме того, соль улучшает структуру теста. Не используйте соль грубого помола и заменители соли.

Дрожжи: в продаже имеется несколько видов пекарских дрожжей: свежие дрожжи в форме маленьких кубиков, сухие дрожжи, которые надо замачивать в воде, и быстродействующие сухие дрожжи. Недавно на рынке появилась новинка, жидкие дрожжи в маленьких пакетиках, которые нужно хранить в холодильнике. Свежие дрожжи продаются в супермаркетах (в тех отделах, где продается хлеб или свежие продукты), впрочем, их можно купить и в магазинах при пекарне. Независимо от того, какой тип дрожжей Вы используете, их нужно закладывать в чашу хлебопечи вместе со всеми остальными ингредиентами. Не забудьте, что свежие дрожжи следует предварительно раскрошить, тогда они растворятся быстрее. Только активные сухие дрожжи (в маленьких гранулах) перед использованием необходимо смешивать с небольшим количеством чуть теплой воды. Лучше всего, чтобы температура воды составляла 37°C. Если она будет холоднее, тесто плохо поднимется, а если выше – дрожжи утратят свои свойства. Строго соблюдайте дозировку и не забудьте скорректировать количество дрожжей в зависимости от их типа.

Соотношение количества, веса и объема сухих, свежих и жидких дрожжей:

Сухие дрожжи (чайные ложки)	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
Жидкие дрожжи (в миллилитрах)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Разрыхлитель для теста: разрыхлитель для теста следует использовать только для выпекания сладкого хлеба.

Добавки (оливки, мелко нарезанный бекон и т.д.): Вы можете варьировать вкус хлеба, добавляя в тесто различные дополнительные ингредиенты по своему вкусу. Но помните, что:

- Эти ингредиенты следует закладывать в чашу хлебопечи после того, как раздастся звуковой сигнал (особенно если речь идет о хрупких сухофруктах);
- Очень твердые ингредиенты (скажем, семена льна и кунжута) нужно закладывать в чашу хлебопечи в самом начале замешивания теста, чтобы упростить работу с прибором, например, в тех случаях, когда выполняется программа отложенного включения;
- Влажные ингредиенты (например, оливки) необходимо предварительно обсушить;
- Жирные ингредиенты перед смешиванием необходимо посыпать небольшим количеством муки;
- Не следует добавлять слишком много дополнительных ингредиентов, особенно сыра, а также свежих фруктов и овощей, поскольку они могут оказать негативное влияние на формирование теста;
- Орехи необходимо предварительно измельчить, иначе тесто может не подняться.

Практический совет

Процесс выпекания хлеба очень чувствителен к воздействию температур и влаги. В сильную жару температура жидкостей должна быть ниже обычной. А в холодную погоду их, возможно, придется подогреть (их температура ни в коем случае не должна превышать 35°C). Все жидкости должны быть теплыми, от 20°C до 25°C (за исключением программы сверхбыстрого выпекания, для которой жидкости необходимо подогреть до температур не более 35°C - 40°C).

В некоторых случаях следует проверять состояние теста на этапе второго замешивания: тесто должно иметь форму шара и должно легко отделяться от стенок чаши хлебопечи.

- Если не вся мука перемешалась с остальными ингредиентами, необходимо добавить немного воды;

- Если тесто прилипает к стенкам чаши хлебопечи, необходимо добавить немного муки.

Это нужно делать поэтапно. Добавьте не более одной чайной ложки за один прием, подождите немного и посмотрите, каким после этого станет тесто. В случае необходимости повторите процедуру.

Многие считают, что чем больше добавляешь дрожжей, тем лучше подходит тесто, и это весьма распространенная ошибка.

При избытке дрожжей хлеб становится хрупким, а тесто, сначала хорошо поднявшись, опадает при выпекании. Вы можете определить качество теста, слегка прикоснувшись к нему кончиками пальцев. Оно должно быть упругим, а следы от пальцев должны постепенно исчезнуть.

Продолжительность выпекания

ПРОГРАММА	ЦВЕТ КОРОЧКИ	ВЕС	ОБЩАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ч)	Время закладки добавок	Продолжительность поддержания в горячем состоянии (мин)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

ПРОГРАММА	ЦВЕТ КОРОЧКИ	ВЕС	ОБЩАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ч)	Время закладки добавок	Продолжительность поддержания в горячем состоянии (мин)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	-	22
9	1	750	3:35	20 минут	60
		1000	3:40		60
	2	750	3:35	20 минут	60
		1000	3:40		60
	3	750	3:35	20 минут	60
		1000	3:40		60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* Продолжительность замешивание составляет 30 минут.

Примечание:

В общую продолжительность выпекания по программам 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13 не включено время поддержания в горячем состоянии.

Возможные проблемы и их разрешение

Хлеб получается не таким, как Вы ожидали? Следующая таблица поможет Вам справиться с трудностями.

	Тесто поднимается слишком высоко	Поднявшись слишком высоко, тесто опадает	Тесто плохо поднимается	Цвет хрустящей корочки недостаточно яркий	По бокам хлеб слишком темный, а внутри – непропеченный	На верхней и боковых корочках хлеба мука
						
Во время выпекания хлеба Вы нажали на кнопку включения ❶ выключения				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Не соблюдена пропорциональность ингредиентов (превышен их вес или объем)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Задана неверная программа			●	●		

Возможные технические проблемы и их разрешение

Проблемы	Решение
Мешалка не вынимается из чаши.	Прежде чем удалять мешалку, налейте в контейнер воды и дайте ему постоять в течение некоторого времени.
Мешалка застряла в готовом хлебе.	Перед закладкой ингредиентов в контейнер хлебопечи смажьте мешалку небольшим количеством растительного масла.
После нажатия на кнопку включения ❶ выключения хлебопечь не работает.	- Прибор слишком горячий. Прежде чем снова включать его, подождите в течение часа, пока он не остынет. На дисплее высветится сообщение об ошибке E01 и пять раз прозвучит звуковой сигнал. Если на дисплее появится иное сообщение об ошибке, обратитесь за консультацией к специалистам сервисного центра. - Вы запрограммировали отложенное включение. - Заданная Вами программа включает предварительный нагрев.
После нажатия на кнопку включения ❶ выключения мотор начинает работать, но цикл замешивания теста не начинается.	- Вы неправильно вставили контейнер в хлебопечь. - Вы забыли вставить мешалку, или она вставлена неправильно.
При работе хлебопечи в режиме отложенного включения тесто поднимается плохо или вообще ничего не происходит.	- Выбрав программу, Вы забыли нажать на кнопку включения ❶ выключения. - Дрожжи смешались с солью и (или) водой. - Вы забыли вставить мешалку.
Слышен запах пригоревшего хлеба.	- Некоторые из ингредиентов выпали из контейнера. Дайте хлебопечи остыть и вымойте ее внутренние поверхности влажной губкой (не добавляя моющих средств). - Тесто вытекло из контейнера. Вы превысили вес или объем заложенных в нее ингредиентов. Следуйте пропорциям, приведенным в рецепте.

Опис



UA

Рекомендації щодо безпеки

- Ретельно прочитайте дані інструкції перед тим, як уперше приступити до використання Вашого приладу: виробник не несе відповідальності за використання приладу, що здійснюється з порушенням даних інструкцій.
- З метою забезпечення Вашої безпеки, цей прилад відповідає всім відповідним стандартам та інструкціям (Директива з низької напруги, електромагнітна сумісність, матеріали, які можуть використовуватися з харчовими продуктами, захист навколишнього середовища, ...).
- Цей прилад не може управлятися за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або які не мають належного досвіду та знань, якщо тільки в процесі експлуатації приладу їх не супроводжують та не контролюють дорослі особи, які відповідають за їхню безпеку. Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з даним приладом.
- Прилад потрібно використовувати на сталій поверхні, оберігати від потрапляння води та у жодному разі не використовувати в шухлядах убудованої кухні.
- Потрібно впевнитися, що параметри електроживлення приладу відповідають параметрам Вашої побутової електричної мережі. Будь-яка помилка при підключенні приладу призведе до скасування гарантії.
- Ваш прилад повинен бути включений у розетку із заземленням. Якщо заземлення відсутнє, людина може отримати удар електричним струмом. Для Вашої безпеки заземлення повинне відповідати стандартам електричної системи, що застосовується у Вашій країні.
- Цей продукт розроблений тільки для використання в закритих приміщеннях. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі. При будь-якому використанні приладу в комерційних цілях, застосування його з порушенням даних інструкцій або відмові виконувати дані інструкції виробник знімає з себе будь-яку відповідальність та припиняє дію гарантії.
- Відключіть прилад від електроживлення, коли Ви закінчили його використовувати або збираєтесь його очистити.
- не експлуатуйте прилад у наступних випадках:
 - шнур живлення виявився дефектним або ушкодженим,
 - прилад упав на підлогу, та на ньому виявлені видимі ознаки ушкодження або він перестав працювати.
- У будь-якому разі прилад потрібно відправити в найближчий центр сервісного обслуговування для усунення виявлених несправностей. Дивіться документи щодо умов гарантійного обслуговування.
- Якщо шнур електроживлення виявився ушкодженим, щоб уникнути небезпеки він має бути замінений виробником, його агентом з обслуговування, або компетентним фахівцем.
- Будь-яке розбирання приладу крім як з метою його очищення та щоденного обслуговування клієнтом повинне виконуватися вповноваженим центром з сервісного обслуговування.
- не слід занурювати прилад, шнур живлення або розетку у воду або будь-яку іншу рідину.

Давайте допоможемо охороні навколишнього середовища! Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути знову використані або перероблені.

Віднесіть його в пункт прийому вторинної сировини, щоб їх можна було переробити.

- не залишайте шнур живлення в межах досяжності для дітей.
- шнур живлення ніколи не повинен розташовуватися поблизу або знаходитися в контакт з гарячими частинами Вашого приладу, біля джерела нагрівання або під гострим кутом.
- не слід торкатися оглядового віконця під час та відразу після закінчення роботи приладу. Віконце може нагріватися до високої температури.
- **не слід тягти за шнур живлення, щоб відключити прилад з мережі.**
- потрібно використовувати тільки подовжувач, що знаходиться в робочому стані, розетки якого оздоблені заземленням та відповідають стандартам даної мережі електроживлення.
- не слід розташовувати прилад в інших приладах.
- не слід використовувати прилад як джерело обігріву.
- не можна поміщати папір, картон або пластик усередину приладу та класти будь-що на нього.
- При загоранні будь-якої частини приладу не слід гасити полум'я водою. Потрібно відключити прилад від живлення. Після цього треба загасити полум'я вологою тканиною.
- Для Вашої безпеки, варто використати тільки приладдя та запасні частини, розроблені для Вашого приладу.
- Всі прилади піддаються строгому контролю якості. Для перевірки на працездатність прилади відібрані в довільному порядку, тому на деяких з них можуть бути помітні невеликі сліди експлуатації.
- **Наприкінці програми роботи варто надягати кухонні рукавиці перед дотиком до форми для випікання або інших частин приладу, що нагрілися. Прилад стає дуже гарячим під час використання.**
- Ніколи не слід закривати вентиляційні отвори приладу.
- Треба бути дуже обережним при відкриванні кришки в ході роботи або після закінчення програми приготування їжі, оскільки з камери нагрівання може виходити дуже гарячий пар.
- **При використанні програми Номер 12 (джем, компоти) під час відкривання кришки уникайте розбризкування гарячих крапель або випуску пару з камери готування.**
- Обережно! Якщо тісто перелилося через краї форми для випікання та потрапило на елементи, що нагрівають, це може спричинити загорання, тому:
 - не перевищуйте дозування інгредієнтів, яке зазначене в рецептах.
 - не кладіть в цілому більше 1000 г тіста в круглу форму для випікання та більше 1200 г у прямокутну форму.
 - не висипайте в цілому більше 530 г борошна та 9 г дріжджів у круглу форму для випікання та 650 г борошна й 11 г дріжджів у прямокутну форму.
- Гарантований рівень шуму цього приладу становить 63 дБа.

Якщо у Вас виникли будь-які проблеми із приладом або питання, будь ласка відвідайте наш вебсайт - www.tefal.co.ru.



Бережіть навколишнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➔ Здайте їх до пункту прийому або, за відсутності таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

Введення

Хліб відіграє важливу роль у нашому харчуванні.

Хто з нас ніколи не мріяв про можливість самому спекти свіжий хліб вдома? Тепер Ви можете собі це дозволити, використовуючи нашу пічку для випікання хліба.

Не має значення, чи Ви є новачком у цьому питанні або добре знайомі з виробництвом хліба: усе, що Вам потрібно зробити, це додати інгредієнти, та пічка для випікання хліба зробить все інше. За допомогою цього побутового електроприладу Ви можете легко випікати хліб, замішувати тісто для хліба, тісто для піци, булочки, бріюши, домашню вермішель та джеми із фруктів або просто дозволити своєму натхненню та творчому потенціалу створити нові рецепти. Однак необхідно пам'ятати, що з метою максимального використання всіх технічних можливостей Вашої пічки для випікання хліба необхідно набратися певного досвіду та знань. Не кваптеся випекти все й відразу. Витратьте певний час, щоб з'ясувати всі можливості цієї пічки. На початкових етапах експлуатації приладу спробуйте приготувати рецепти, які наводяться в розділі "Швидкий початок". Ви помітите, що внутрішня структура хліба, котрий Ви будете випікати, буде більш концентрованою, ніж хліб із промислової пекарні. Крім того, пам'ятайте, що у всіх спечених Вами батонів знизу буде заглиблення на тому місці, де у Вашій формі для випікання міститься лопатка для замішування тіста, яку не можна видалити під час процесу випікання.

Корисні поради для випікання гарного хліба

1. Перед початком роботи уважно ознайомтеся з даною інструкцією та наведеними в ній рецептами та користуйтеся ними при випіканні. Пам'ятайте, випічка хліба в цій печі та випічка хліба традиційними способами - це різні речі!
2. Всі інгредієнти, що використовуються, повинні мати кімнатну температуру та повинні бути точно відмірені. **Вимірюйте кількість рідких інгредієнтів за допомогою мірного стакана з поділками, що входить у комплект поставки. За допомогою подвійного дозатора, що також входить у комплект поставки, потрібно вимірювати інгредієнти в обсязі чайної ложки на одній стороні і столової ложки на іншій.** Всі міри об'єму, які відповідають чайній або столовій ложці, градуйовані урівень із краями дозатору, але не з верхом. Неправильне вимірювання інгредієнтів дає погані результати.
3. Для успішного випікання хліба важливо використовувати правильні інгредієнти. Використовуйте тільки інгредієнти до закінчення їхнього строку придатності та до використання зберігайте їх у прохолодному, сухому місці.
4. Важливо точно відмірювати кількість борошна. Саме тому Ви повинні важити борошно, використовуючи точні кухонні ваги. Використовуйте пакети пластичастих сухих дріжджів (у Великобританії вони продаються під назвою Easy Bake і Fast Action East). Якщо в рецепті конкретно це не зазначено, не слід використати розпушувач для тіста. Після того, як пакет дріжджів буде відкритий, його варто ретельно запечатати та зберігати в прохолодному місці з метою використання протягом наступних 48 годин.
5. Щоб уникнути порушення процесу визрівання тіста коли воно сходить, ми рекомендуємо Вам покласти всі інгредієнти за рецептом у форму для випікання спочатку та не відкривати кришку під час усього процесу випікання. Ретельно дотримуйтеся вказівок щодо послідовності додавання інгредієнтів та їхньої точної кількості, як зазначено в рецептах. Спочатку варто додавати рідини, після цього тверді інгредієнти. **Дріжджі не повинні вступати в контакт із рідиною, цукром або сіллю.**

Загальний порядок додавання інгредієнтів:

Рідина
(масло вершкове, масло соняшникове, яйця, вода, молоко)

Сіль

Цукор

Борошно, перша частина (половина)

Порошкоподібне молоко

Певні тверді інгредієнти

Борошно, друга половина

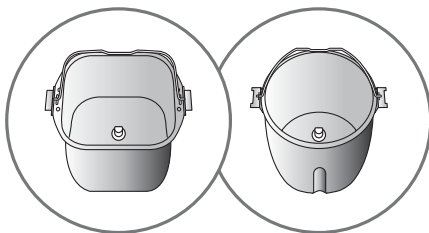
Дріжджі

Форми для випікання

Ви можете змінити форму випеченого Вами хліба за допомогою однієї або іншої форми, які входять у комплект поставки приладу.

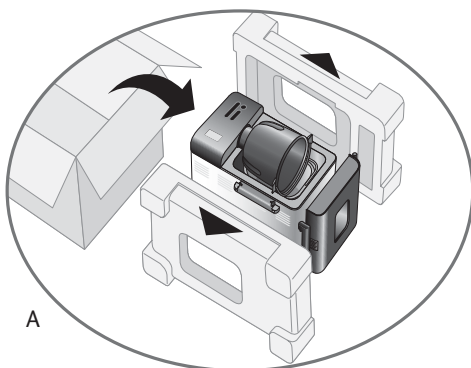
Кругла форма для випікання: не кладіть туди одночасно більше 1000 г тіста.

Прямокутна форма для випікання: не кладіть туди одночасно більше 1200 г тіста.



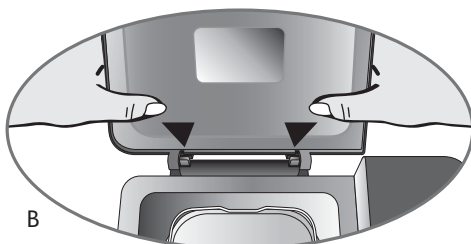
Перш ніж почати використовувати Ваш прилад в перший раз:

- Вийміть всі приладдя, елементи пакування та видаліть будь-які етикетки, які знаходяться усередині або на зовнішній поверхні приладу - А.
- Очистіть всі деталі та прилад вологою тканиною безпосередньо перед використанням.



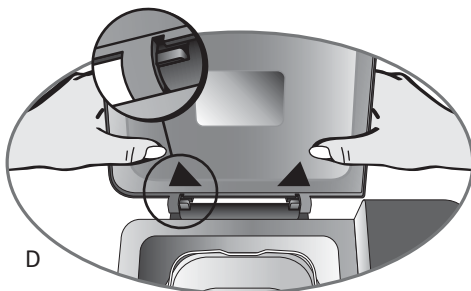
При експлуатації Вашого приладу

- Встановить кришку - В.
- Повністю розмотайте шнур живлення.
- При першому включенні та прогріві приладу можна буде відчутти легкий запах.

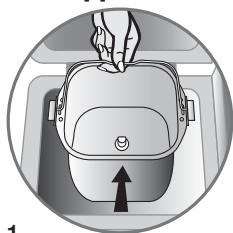


Очищення та обслуговування

- Відключіть пристрій від електромережі.
Протріть всі частини та сам прилад безпосередньо із внутрішньої частини та форми для випікання за допомогою вологої тканини. Після цього його треба ретельно просушити - С.
- Промийте форму для випікання та лопатку для замішування в гарячій мильній воді. Якщо лопатка для замішування не може бути відділена від форми для замішування, варто вимочити її разом з формою в мильному розчині протягом 5 - 10 хв.
- Якщо буде потреба, зніміть кришку приладу, щоб промити її в гарячій воді - D.
- **не мийте в посудомийній машині будь-які деталі даного приладу.**
- не використовуйте для чищення приладу побутові засоби для очищення, губки для промивання або алкоголь.
- Використовуйте м'яку вологу тканину.
- Ніколи не занурюйте в рідину корпус приладу або його кришку.

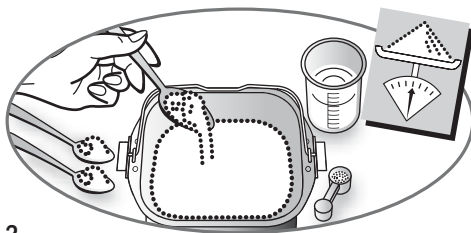
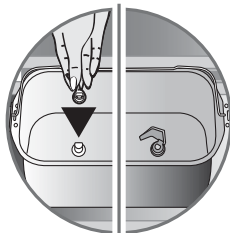


Швидкий початок



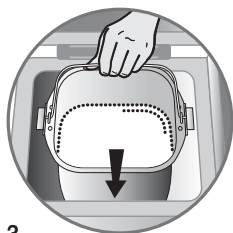
1

Вилучіть форму для випікання, взявши її за ручку та потягнувши наверх. Після цього вставте лопатку для замішування тіста.



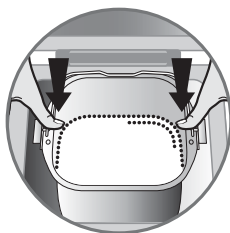
2

Покладіть інгредієнти у форму для випікання точно в тому порядку, що рекомендується. Упевніться, що всі необхідні інгредієнти зважені з точністю.



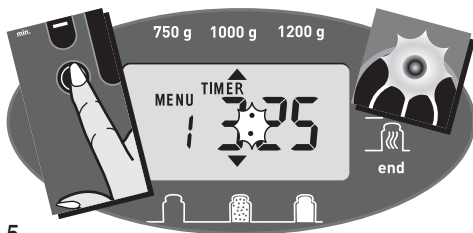
3

Покладіть форму для випікання в пічку для випікання хлібу. Притисніть з обох боків форму для випікання так, щоб вона щільно ввійшла в пази по обидва боки пічки для випікання хліба та зайшла в зачеплення із приводом.



4

Закрийте кришку. Включите пічку для випікання хліба в мереже електроживлення та ввімкніть саму піч. Після звукового сигналу на екрані дисплея з'явиться програма 1, що установлена за умовчанням (1000 г, середній рівень пропікання), а також відповідний час на таймері.



5

Натисніть кнопку . Двокрапка на таймері почне мигати. Загориться контрольна лампочка роботи.



6

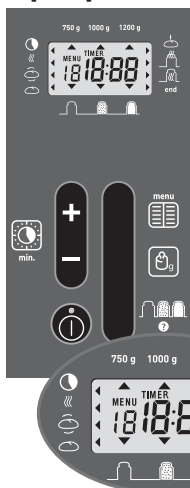
Відключіть пічку для випікання хліба наприкінці процесу випікання або циклу нагрівання. Вийміть форму для випікання хліба із пічки за пристосовану до форми ручку. Завжди використовуйте кухонні рукавички для духовки, оскільки ручка форми сильно нагрівається, як і внутрішня частина кришки. Витягніть готовий хліб з форми для випікання та покладіть його на полицю принаймні на 1 годину, щоб він охолонув.



Щоб краще дізнатися про можливості Вашої печі для випікання хліба, ми пропонуємо спробувати **ОСНОВНИЙ** рецепт ХЛІБА для Вашого першого буханця.

ОСНОВНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ - Програма 1	ІНГРЕДІЄНТИ (чайн. ч. - чайна ложка; ст. л. - столова ложка)
ПРОПІКАННЯ - СЕРЕДНЄ	- МАСЛО СОНЯШНИКОВЕ - ПОРОШКОВЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВАГА = 1000 г (кругла форма)	= 1,5 чайн. л. - БОРОШНО = 605 г
ЧАС = 3:18	- ВОДА = 330 мл - СУХІ ДРІЖДЖІ = 1,5 чайн. л.
	- СІЛЬ = 1,5 чайн. л.
	- ЦУКОР = 1 ст. л.

Програми



Для кожної програми показані установки за умовчанням.

У зв'язку із цим Вам потрібно вручну вибрати бажані параметри налаштування.

Вибір програми

Вибір програми здійснюється за допомогою ряду кроків, які виконуються автоматично один за одним.



Кнопка Меню (MENU) дозволяє Вам вибрати визначене число різних програм. При цьому показується час приготування продукту, що відповідає даній програмі. Щораз, коли Ви натискаєте кнопку , номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми, і так від програми 1 до програми 13:

- | | |
|--|--|
| 1 > Білий хліб | 7 > Хліб найшвидкого випікання |
| 2 > Хліб швидкого випікання | 8 > Пирогои и кексы |
| 3 > Цільнозерновий хліб | 9 > Паска |
| 4 > Цільнозерновий хліб швидкого випікання | 10 > Дріжджове тісто та тісто для піци |
| 5 > Французький хліб | 11 > Традиційне тісто |
| 6 > Здібний хліб | 12 > Джеми та варення |
| | 13 > Тільки випікання |

- 1** “Білий хліб” може використовуватися для найбільшої кількості рецептів хліба, що випікається з білого пшеничного борошна.
- 2** Дана програма еквівалентна програмі “Білий хліб”, але являє собою більше швидку її версію.
- 3** Ця програма призначена для готування “Цільнозерновий хліб”.
- 4** Ця програма еквівалентна програмі “Цільнозерновий хліб”, але являє собою більше швидку її версію.
- 5** Рецепт, використовуваний у програмі випікання “Французький хліб”, дозволяє випікати традиційні хрусткі французькі хліб зі смачним ароматом.
- 6** Програма випікання “Здібний хліб” підходить для рецептів, у яких використовується більше жиру та цукру. Якщо Ви використовуєте вже готове тісто для булочок-бріошів або молочного хліба, не слід класти одночасно більше 1000 г тіста для прямокутної форми для випікання та 750 г тіста для круглої форми. Ми рекомендуємо застосовувати режим ЛЕГКОГО пропікання при приготуванні Вашого першого рецепта бріошів.
- 7** Ця програма призначена для готування Рецепту тільки для білого хліба.
- 8** Програма для випікання “Пирогои и кексы” може використовуватися, щоб пекти печива та пироги з використанням розпушувача. Для досягнення кращих результатів, всі додаткові інгредієнти (шматочки шоколаду, цукатів, сухофруктів) необхідно додати на початку програми.
- 9** Ця програма призначена для готування Рецепту “Паска”.
- 10** Ця програма не призначена для випікання. Це програма для замішування та розстойки будь-якого кислого тіста, наприклад, тіста для піци, і для того, щоб замішувати недріжджове тісто, наприклад, для вермішелі. У цьому випадку варто зупинити програму вручну наприкінці циклу замішування шляхом натискання й утримання кнопки початку/закінчення роботи (див. таблицю на сторінці 22).
- 11** Ця програма не призначена для випікання. Вона призначена для замішування та розстойки тіста протягом більше 4 годин. Це дає можливість одержати тісто з більш яскраво вираженим запахом, та надалі ми рекомендуємо випікати його в звичайній духовці.
- 12** Програма приготування джему автоматично готує джем у формі для випікання.
- 13** Програма теплової обробки діє тільки протягом 60 - 120 хв. та може налаштуватися на необхідний час із кроком в 10 хв. Ця програма може використовуватися самостійно або:
 - а) у поєднанні із програмою готування кислого тіста;
 - б) для повторного нагрівання або утворення хрусткої скоринки на хлібі, що вже був приготовлений та охолоджений, але при цьому ще залишається в формі для випікання;
 - в) закінчити процес випікання хліба, перерваний у випадку тривалого припинення подачі електроенергії під час циклу хлібопечення.

У ході використання програми 13 даний процес не слід залишати без догляду.

При досягненні бажаних кольорів скоринки на хлібі необхідно зупинити програму вручну, натиснувши та утримуючи в натиснутому положенні кнопку .

Вибір ваги хліба

Вага хліба встановлюється за умовчанням в 1000 г. Ця вага показується в інформаційних цілях. Див. рецепти для отримання більш детальної інформації. Програми 8, 10, 11, 12, 13 не мають опції вибору ваги. Натисніть кнопку , щоб установити необхідну вагу. Можливі три варіанти вибору: 750 г, 1000 г та 1200 г. **Ніколи не встановлюйте 1200 г, якщо використовуєте круглу форму для випікання.** Після вибору ваги навпроти його позначення на панелі загоряється індикатор. Повний час, необхідний для виконання програми, змінюється залежно від обраної ваги.

Вибір кольорів скоринки (рівня пропікання)

Кольори скоринки встановлюються за умовчанням на СЕРЕДНІЙ. Кольори скоринки не можуть бути обрані при включенні програм 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13. Можливі три варіанти вибору: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо Ви хочете змінити установку за умовчанням, натисніть і втримуйте кнопку  доки, доки напроти бажаного вибору не загориться контрольна лампа.

Початок / Закінчення роботи

Натисніть кнопку , щоб почати роботу приладу. Повинна загорітися контрольна лампочка. При цьому починається зворотний відлік часу. Ви можете зупинити або скасувати програму, натиснувши та утримуючи кнопку  протягом 3 секунд. Контрольна лампочка згасне.

Програма затримки початку роботи

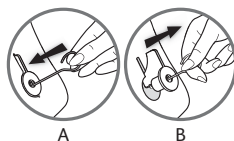
Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь за 13 годин до початку роботи, щоб отримати бажаний продукт у той час, коли Ви хочете.

Цей крок відображається на дисплеї після вибору програми, рівня пропікання та ваги. Показано також час здійснення програми. Визначите різницю в часі між моментом, коли Ви збираєтесь починати програму та часом, коли Ви хочете, щоб випічка Вашого продукту була закінчена. Машина автоматично врахує тривалість циклів установлення програми. За допомогою кнопок  і  установіть розрахований час ( більше,  менше). Короткочасне натискання змінює час установки з інтервалом 10 хвилин, при цьому звучить короткий звуковий сигнал. Натискання та утримання кнопки дозволяє без зупинки прокручувати 10-хвилинні інтервали. Наприклад, у даний момент 20:00, та Ви бажаєте, щоб Ваш хліб був готовий о 7:00 наступного ранку. Запрограмуйте 11:00, використовуючи кнопки  і . Натисніть кнопку , при цьому пролунає звуковий сигнал, та на дисплеї таймера почне мигати двокрапка. Почнеться зворотний відлік часу. Загориться контрольна лампочка. Якщо Ви зробили помилку або хочете змінити установку часу, натисніть та втримуйте в натиснутому положенні кнопку  доки, доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані з'явиться установка часу за умовчанням. Почніть операцію знову. Не слід готувати в програмі із затримкою початку роботи рецепти, які містять свіже молоко, яйця, сметану, вершки, йогурт, сир або свіжі фрукти, оскільки вони можуть зіпсуватися або втратити свіжість протягом ночі.

Перевертання булки хліба

Може статися так, що лопатка для замішування залишиться в булці хлібу при її вилученні з форми для випікання. У цьому випадку використовуйте гачкуватий пристрій в такий спосіб:

- як тільки хліб буде вилучений з форми, треба покласти його на бік поки він ще гарячий, і притримати однією рукою з надягнутою кухонною рукавицею,
- вставити гачкуватий пристрій у вісь лопатки для замішування (А),
- потягнути його м'яко на себе, щоб витягти лопатку для замішування (В),
- повернути булку хліба вертикально та залишити її на сітчастій підставці, щоб вона змогла остигнутися.



Для запобігання пригорання внутрішніх стінок форми для випікання, не використовуйте металеві шкребки для вилучення булки хліба з форми.

Практична порада

У випадку припинення подачі електроенергії: якщо під час циклу випікання програма була зупинена через припинення подачі електроенергії або неправильну роботу, прилад зберігає установку програми протягом 7 хвилин. Цикл випікання продовжується з моменту зупинки, якщо протягом цього часу усунути причини припинення. Якщо перерва в подачі живлення

затягнеться на більший строк, задані параметри будуть загублені.

Якщо Ви хочете виконати одну за одною дві програми, варто почекати 1 годину перш ніж почати другу програму, щоб дати можливість приладу повністю охолонути.

Цикли



Попереднє нагрівання даний цикл використовується тільки для програм 3 та 4 для більш якісного дозрівання тіста.



Замішування для формування структури тіста, щоб воно краще піднімалося.



Розстійка дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.



Підняття час, протягом якого дріжджі дозволяють тісту піднятися та набутти характерного запаху.



Випікання перетворення тіста в хліб та додавання верхньої скоринці золотавих кольорів та хрусткості.



Попереднє нагрівання підтримує хліб у теплом стані після його випікання. При цьому все ж-таки рекомендується відразу після закінчення циклу випікання витягти готову булку з форми для випікання.



Попереднє нагрівання: даний цикл використовується тільки для програм 3 та 4. Під час цього періоду лопатка для замішування не працює. Цей крок прискорює діяльність дріжджів і в такий спосіб сприяє кращому підняттю тіста, приготовленого з борошна, що має тенденцію погано підніматися.



Замішування: тісто знаходиться на 1-ом або 2-ом циклі замішування або в період перемішування між циклами підняття. Під час цього циклу, що використовується також для програм 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 та 11, Ви можете додавати інгредієнти: сухі плоди або горіхи, маслини, шматочки бекону, і т.д. Звуковий сигнал вказує, коли потрібно Ваше втручання. Зверніться до таблиці, у якій приведені періоди часу для різних циклів на сторінці 11 і до стовпчика "додатково". Цей стовпчик вказує час, котрий буде показано на дисплеї Вашого приладу коли буде подаватися звуковий сигнал. Для більш точного визначення, через який час пролунає звуковий сигнал, варто відняти час із "додаткового" стовпчика від загального часу випікання.

Наприклад: "додатковий стовпчик" = 2:51 та "повний час випікання" = 3:13, у цьому випадку інгредієнти можуть бути додані через 22 хвилини.



Підняття: тісто знаходиться в 1-ом, 2-ом або 3-ем циклі підняття.



Випікання: хліб знаходиться в заключному циклі приготування. Під написом "KINEЦЬ" (END) повинна загорітися контрольна лампочка, що буде вказувати на завершення циклу.



Підігрів: для програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 та 13 Ви можете залишити випечений хліб усередині приладу. Протягом однієї години після завершення процесу випікання прилад автоматично працює в режимі підігріву. На дисплеї залишається показання 0:00, та контрольна лампочка знаходиться в режимі миготіння. Наприкінці циклу підігріву прилад кілька разів подає звуковий сигнал та автоматично вимикається.

Споживання енергії

Щоб спекти основний 1000-грамовий хліб (програма 1) споживається приблизно 0,35 КВтч енергії. Варто знати тарифи на електроенергію, які встановлені у вашому регіоні та країні, щоб обчислити, скільки Вам буде коштувати приготування хліба в даному приладі.

Інгредієнти

Жири та масла: застосування жирів та масла робить приготовлений хліб більш м'яким і більш смачним. Він при цьому зберігається краще та довше. Занадто багато жиру вповільнює підняття тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, розріжте його на маленькі шматочки так, щоб воно було рівномірно розподілене по всьому об'ємі тіста, або ж розм'якшіть його. Ви можете замінити 15 грам вершкового масла 1 столовою ложкою рослинного масла. Не додавайте гаряче масло. Не дозволяйте жиру вступати в контакт із дріжджами, оскільки жир може перешкоджати регідації дріжджів. Не використовуйте знежирені рослинні спреди або замінники масла.

Яйця: яйця роблять тісто більш багатим, поліпшують кольори хліба та сприяють утворенню м'якої, білої м'якоти. Якщо Ви використовуєте яйця, пропорційно цьому зменшуйте кількість рідини, що Ви використовуєте. Розбийте яйце та додайте туди рідину до такого рівня, поки Ви не досягнете кількості рідини, позначеної в рецепті. Рецепти розроблені для яєць розміром в 50 грам; якщо Ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони менше за розміром, використовуйте менше борошна.

Молоко: у рецептах використовують або свіже, або порошокоподібне молоко. При використанні порошокоподібного молока додайте туди таку кількість води, що зазначено в рецепті. Це збільшує аромат та поліпшує характеристики скоринності хліба. Для рецептів, у яких використовується свіже молоко, Ви можете замінити частину його водою, але повний обсяг повинен дорівнювати кількості, зазначеній в рецепті. Напівзнежирене або знежирене молоко найкраще підходить для того, щоб зробити структуру хліба більше пористою. Молоко також має емульгуючий ефект, що дозволяє компенсувати його легкість та надати білій м'якоті кращі властивості.

Вода: вода регідує та активізує дріжджі. Вона також гідратує крохмаль, що міститься в борошні, та допомагає формуватися м'якій, білій м'якоті. Вода може бути повністю або частково замінена молоком або іншими рідинами. Рідини повинні використовуватися при кімнатній температурі.

Борошно: вага борошна змінюється в значній мірі залежно від типу використовуваного борошна. Залежно від якості борошна, можуть також змінюватися й результати випікання. Тримайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки борошно реагує на коливання в атмосферних умовах, убираючи вологу або втрачаючи її. **Варто використовувати "французьке борошно сорту T55", "сильне борошно", "борошно для хліба", або "борошно для**

пекаря", а не стандартне борошно, якщо інше не позначено в рецепті. Не слід закладати в цілому більше 1000 г тіста в прямокутну форму для випікання та більше 750 г у круглу форму при використанні суміші борошна та спеціального борошна для хліба, бріюшів або молочного хліба. При додаванні вієса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліба, булка може вийти менше за розміром та більш важкої. Просівання борошна під час його виготовлення також дає певний ефект: чим більше цільним залишається борошно (тобто, чим більше воно містить зовнішніх лусочок пшениці), тим менше тісто буде підніматися та тим більше цільним вийде хліб. Ви можете також знайти на ринку готові до використання напівфабрикати для випікання хліба або суміші.

При використанні таких напівфабрикатів для готування хліба треба уважно ознайомитися з інструкціями виробника. Звичайно, вибір програми буде залежати від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: хліб з непросіяного борошна варто випікати за допомогою Програми 3.

Цукор: використовуйте білий цукор, неочищений цукор або мед. Не використовуйте неочищений цукор або грудковий цукор. Цукор діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємний смак та поліпшує пропікання верхньої скоринки. Штучними речовинами, що підсолоджують, цукор замінити не можна, оскільки дріжджі не будуть вступати в реакцію з ними.

Сіль: сіль надає смак їжі та регулює діяльність дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стійко, компактно та не піднімається занадто швидко. Вона також поліпшує структуру тіста. Варто використовувати звичайну столову сіль. Не використовуйте сіль грубого помелу або заміняти солі.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі: дріжджі тепер доступні у вигляді рідкого продукту, котрий представлений в маленьких пакетах, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Свіжі дріжджі продаються в супермаркетах (хлібопекарських або відділах свіжих продуктів), але Ви можете також купити свіжі дріжджі у свого місцевого пекаря. Безвідносно до своєї форми дріжджі повинні безпосередньо додаватися поряд з іншими інгредієнтами для випікання хліба у форму для випікання хліба. Не забудьте розкрити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) треба змішувати з трохи прохолодною водою перед їхнім використанням. Виберіть температуру біля до 37°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не буду належної мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі/обсязі між висушеними дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайн. л)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свіжі дріжджі (у г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (у мол)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Розпушувач: розпушувачі варто використовувати тільки для здобного тіста, вони не підходять для випікання звичайного хліба. Борошно, що здатне підніматися самостійно, виключає потребу у використанні розпушувача.

Добавки (маслини, шматочки бекону, і т.д.): Ви можете застосувати власну фантазію для подання хлібу, що Ви випікаєте, неповторного смаку, додаючи в нього будь-які інгредієнти, які Ви бажаєте, за дотриманням наступних умов:

- додавати їх треба після звукового сигналу для додаткових інгредієнтів, особливо таких, які є тендітними, наприклад, сухих плодів,
- самі тверді насіння (такі як льон або сезам) треба додавати безпосередньо на початку процесу замішування, щоб потім полегшити використання приладу (початок роботи із затримкою, наприклад),
- повністю висушити вологі інгредієнти (маслини),
- злегка висушити та подрібнити інгредієнти, що багаті на жири, для кращого змішування,
- не класти занадто велику кількість додаткових інгредієнтів, особливо сиру, свіжих фруктів та свіжих овочів, оскільки вони можуть вплинути на схожість тіста,
- акуратно розколоти та подрібнити горіхи, оскільки вони можуть порізати структуру тіста та зменшити висоту продукту, що випікається.

Практична порада

Тісто для випікання хліба дуже чутливе до температури та умов вологості. У випадку високої температури у тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, чим зазвичай. Аналогічно, якщо хліб випікається в умовах більш низької температури, може знадобитися нагріти воду або молоко (але ніколи не вище 35°C). Будь-яка використовувана рідина повинна бути охолоджена приблизно до 20 - 25°C (за винятком Супер Швидкого Хліба, при приготуванні якого максимальна температура повинна становити від 35 до 45°C).

У деяких випадках може знадобитися перевірити стан тіста під час другого замішування: воно повинне прийняти форму дещо правильної кулі та легко відставати від стінок форми для випікання.

- якщо не все борошно замішалось в тісто, додайте трохи більше води,

- якщо тісто є занадто вологим та прилипає до стінок форми для випікання, можна додати трохи борошна.

Треба додавати такі інгредієнти дуже обережно (не більше, ніж 1 столова ложка за один раз), і почекати, щоб побачити стан тіста перед продовженням.

Загальною помилкою є поширена думка, нібито додавання більшої кількості дріжджів зробить Ваше тісто більш схожим.

Занадто багато дріжджів робить структуру хліба більше тендітною, воно зійде дуже високо після замішування та визрівання, а потім сильно спаде при випіканні.

Ви можете визначити стан тіста безпосередньо перед випіканням доторкнувшись до нього кінчиками пальців: тісто повинне бути досить пружним та відбиток пальців має поступово зникнути.

Час випікання

ПРОГРА-МА	ПРОПІКАННЯ	ВАГА	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ВИПІКАННЯ (Ч)	ДОДАТКОВО	ПІДГРІВ
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60

* Час замішування рівняється 30 хвилинам.
Коментар:
Загальна тривалість випікання не включає часу
нагрівання для програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 та 13.

ПРОГРА-МА	ПРОПІКАННЯ	ВАГА	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ВИПІКАННЯ (Ч)	ДОДАТКОВО	ПІДГРІВ
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	-	22
9	1	750	3:35	0:20	60
		1000	3:40		60
	2	750	3:35	0:20	60
		1000	3:40		60
	3	750	3:35	0:20	60
		1000	3:40		60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

Інструкція з усунення проблем при випіканні хліба

Ви не можете одержати бажаний результат ? Ця таблиця повинна Вам допомогти

	Хліб сходить занадто високо	Після сильного підняття хліб опадає	Хліб недостатньо сходить	Скоринка недостатньо золотава	Боки батону стали коричневими, але сам він не пропікся	Верх та боки батону покріті борошном
						
Кнопка  була натиснута під час випікання						
Недостатньо борошна						
Занадто багато борошна						
Недостатньо багато дріжджів						
Занадто багато дріжджів						
Недостатньо води						
Занадто багато води						
Недостатньо цукру						
Борошно низької якості						
Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто багато)						
Занадто гаряча вода						
Занадто холодна вода						
Неправильно програма						

Інструкції з усунення технічних несправностей

ПРОБЛЕМА	УСУНЕННЯ
Лопатка для замішування застрягає у формі для випікання	Варто додати у форму рідину перед тим, як витягати із гнізда.
Лопатка для замішування застрягає в хлібі	Варто злегка змазати лопатку для замішування маслом перш ніж додавати інгредієнти рецептури у форму для випікання.
Після натискання на кнопку  нічого не відбувається	- прилад занадто нагрівся. На екрані дисплея відобразиться наступне повідомлення про помилку: E01, при цьому пролунає п'ять звукових сигналів. Перед включенням наступного циклу варто почекати 1 годину. Якщо на екрані дисплея будуть продовжувати відображатися різні повідомлення про помилки, віднесіть прилад в авторизований центр з сервісного обслуговування. - установлено програму із затримкою початку роботи; - програма передбачає попереднє нагрівання.
Після натискання на кнопку  двигун починає працювати, однак замішування не відбувається	- форма для випікання неправильно вставлена в корпус приладу та не увійшла в зачеплення із приводом. - відсутня лопатка для замішування або вона не встановлена в прилад належним чином.
Після завдання програми із затримкою початку роботи хліб недостатньо зійшов або ніщо не відбулося	- Ви забули натиснути кнопку  після програмування початку роботи приладу із затримкою. - дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. - не встановлена лопатка для замішування.
Відчувається запах пригорання	- деякі з інгредієнтів випали з форми для випікання; варто дати приладу охолонути та очистити внутрішню поверхню пічки вологою губкою без використання будь-яких побутових засобів, що чистять. - вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додана занадто велика кількість інгредієнтів рецептури, особливо рідини. Варто строго дотримуватися об'ємів інгредієнтів, які зазначені в рецепті.

RUS 3 - 13

UA 14-24