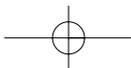
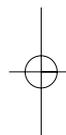
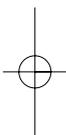




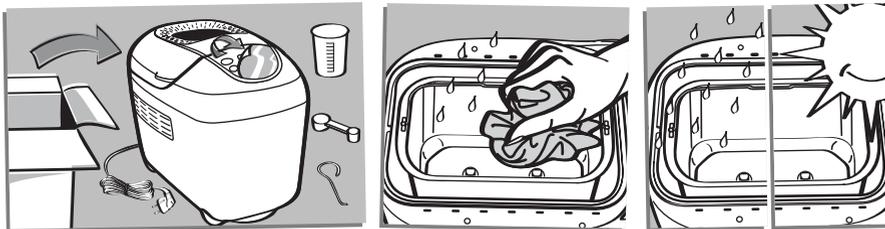
RUS

UA

www.moulinex.com



ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Чан для хлеба

D - Мешалки

E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - Дозировочная ложка

f2 - Чайная ложка

G - "Крючок" для вынимания мешалок

b1 - Жидкокристаллический дисплей

b6 - Выбор программ

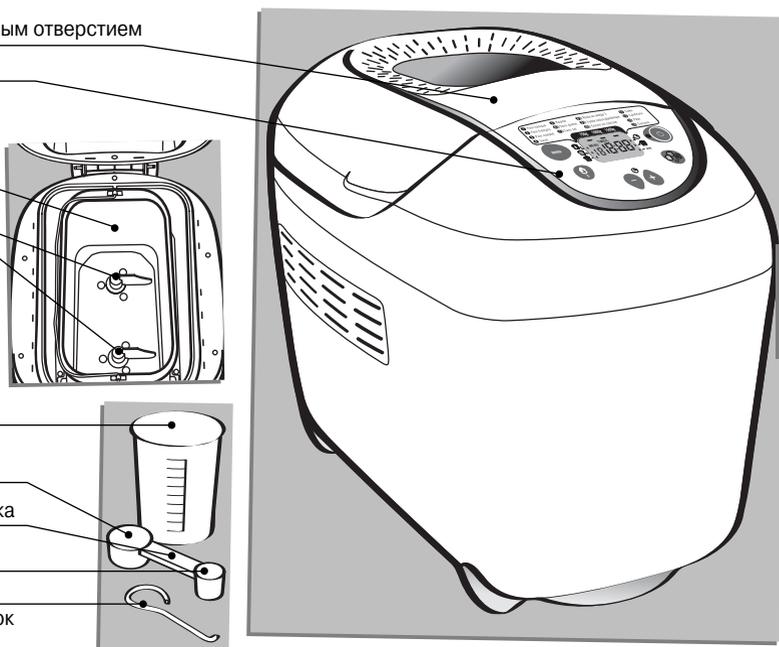
b3 - Выбор веса

b4 - Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 14

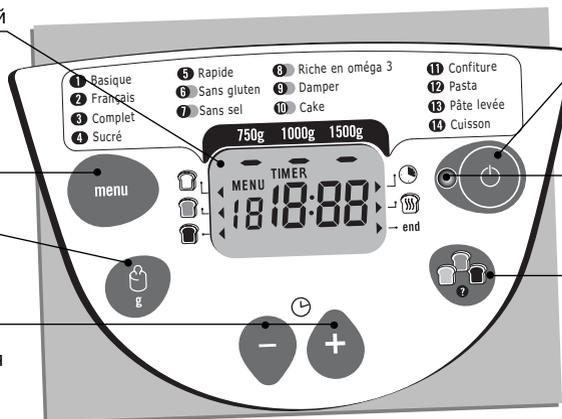
b2 - Кнопки запуска в различных режимах

b7 - Индикатор работы

b5 - Выбор цвета корочки



RUS



ВВЕДЕНИЕ

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

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

всё-таки, ознакомиться со своей новой хлебопечкой. Уделите для этого некоторое время, и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки оказались не совсем удачными. Если Вам не хочется долго ждать, то в Ваших первых шагах Вам поможет рецепт, который находится в разделе “Быстрый запуск”. Имейте в виду, что хлеб, выпеченный в хлебопечке, плотнее, чем хлеб, который покупается в булочной.

ПЕРВЫЕ ШАГИ

Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

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

Общий порядок закладки:

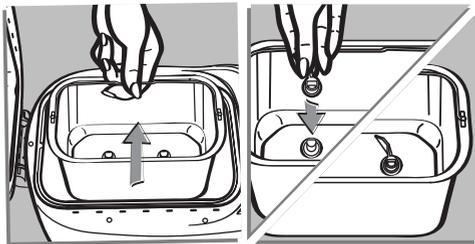
- Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
- Соль
- Сахар
- Первая половина муки
- Порошковое молоко
- Особые твердые ингредиенты
- Дрожжи

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

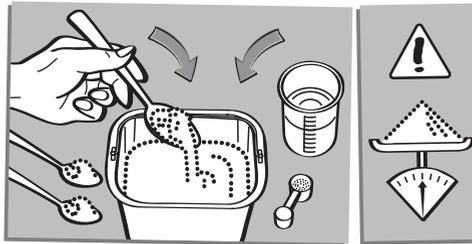
Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ПРОВОСТОГО ХЛЕБА.

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

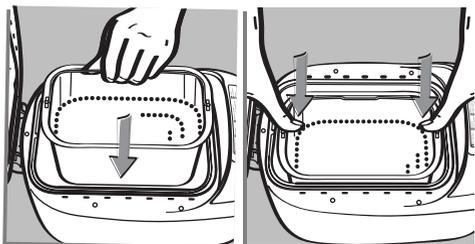
ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка



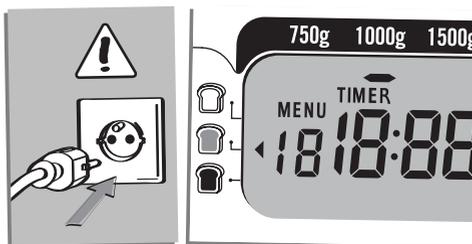
Снимите чан для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.



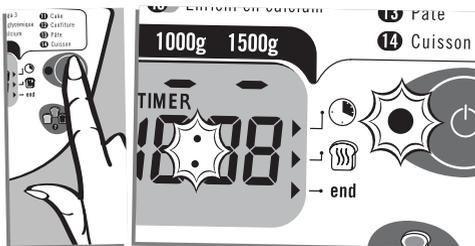
Заложить ингредиенты в чан в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.



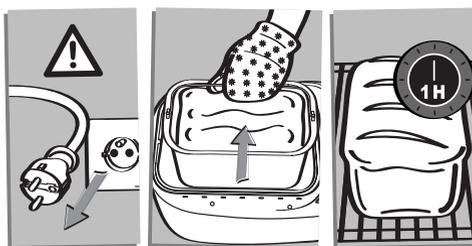
Вставить чан в хлебопечку. Нажмите на чан сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали чан.



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



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



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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



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

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

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

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

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| 1 > Простой хлеб | 4 > Сладкий хлеб | 8 > Хлеб обогащенный
Омега 3 | 11 > Варенье |
| 2 > Французская булка | 5 > Хлеб быстрой выпечки | 9 > Бородинский хлеб | 12 > Макароны изделия |
| 3 > Хлеб из цельной
муки | 6 > Хлеб без клейковины | 10 > Кекс | 13 > Дрожжевое тесто |
| | 7 > Хлеб без соли | | 14 > Только выпечка |

- Программа Pain basique, "простой хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- Программа Pain français, "французская булка", соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- Программа Pain complet, "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- Программа Pain sucré, "сдобный хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.
- Программа Хлеб быстрой выпечки предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Для этой программы установка веса и цвета корочки не работают.
- Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание

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

- Хлеб является одним из продуктов, максимально дающих организму дневную норму соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
- Сбалансированный, полный в питательном плане состав этого хлеба обогащен жирной кислотой **Омега 3**. **Жирные кислоты Омега 3 способствуют нормальной работе сердечно-сосудистой системы.**
- Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
- Позволяет изготовление выпечки и пирогов с использованием химических дрожжей.
- Программа Confiture, "сладкая начинка", предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чане.

- 12** Программа 7 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.
- 13** Программа Pâtes levées, “дрожжевое тесто”, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
- 14** Программа выпечки рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:
- а) в сочетании с программой для дрожжевого теста
 - б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
 - в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 14.

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

ВЫБОР ВЕСА ХЛЕБА

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

ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

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

ПУСК/ОСТАНОВКА

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

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

В Вашей хлебопечке есть специальный рецепт приготовления и выпечки бородинского хлеба (для большей информации смотрите книгу рецептов)

После замешивания 1 прибор подает звуковой сигнал и встает в режим ожидания для того, чтобы Вы смогли выполнить следующий этап по рецепту бородинского хлеба. Отсчет времени останавливается, экран показывает оставшееся время. Для продолжения программы нажмите на клавишу Старт опять.

Вы можете добавить семена кориандра на верхнюю корочку хлеба. Чтобы это сделать, прислушайтесь к звуковому сигналу (см. колонку “Кориандр зерна” в таблице внизу). В этой колонке указано время, которое будет отображаться на дисплее в момент сигнала. Чтобы хлеб был вкуснее, после выпечки хлеб необходимо полностью остудить.

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

После режима ожидания программа не возобновляет работу

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

Хлеб не поднимается

Добавленные ингредиенты первого этапа очень горячие. Из-за этого испортились дрожжи.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

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

Замешивание	Успокаивание	Подъем	Выпечка	Поддержание в тепле
Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мягкое, обеспечивается поджаривание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

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

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

Например, в колонке “дополнительно” указано 2 часа 51 минута, а “общее время” составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Подъем: тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема. Выпечка: хлеб в конечной стадии выпечки. Окончание процесса выпечки показывается световым индикатором “END”.

Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки . Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени поджаривания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками  и  выберите время(+ увеличение и - уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал.

Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно. Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку . Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией  высвечивается индикация таймера , и начинает мигать указатель минут . Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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

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

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

- > вынул хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки (рис. 1),
- > осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку (рис. 2),
- > повторите то же для другой мешалки,
- > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.



ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

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

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

Рекомендуется использование муки Т55, если в рецептах не указано иное. Наши рецепты составлены с учетом использования обычной муки Т55. В случае использования особых мучных смесей для хлеба, бриошей или молочного хлеба, не превышайте 1000 г на тесто в целом.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

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

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

Дрожжи: дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые обезвоженные дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия. Обезвоженные дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка

подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности. При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок чана:

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

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

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста. Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

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

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

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

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

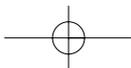
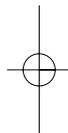
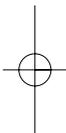
- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности чана мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой. Если мешалка остается в чане, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её горячей водой.
- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирта. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

- В Вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.
- Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.
- Безопасность прибора соответствует действующим правилам и предписаниям по технике безопасности.
- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- По соображениям безопасность дети или лица с физическими или психическими недостатками, а также лица, страдающие расстройством органов чувств, могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствующему напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.
 В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- При повреждении шнура или разъёма питания не пользоваться хлебопечкой. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не пользуйтесь хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.
- По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- При работе программы № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.
- Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
 - никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах;
 - не превышайте общего веса теста в 1500 г.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБа.



RUS	3 - 14
UA	15 - 26