

RU

UK

KK

pain & trésors / pain & trésors maison



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

отвечающего за их безопасность.
Держите прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

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

Для хлебопечки 1 кг:

Не превышайте общего веса теста в 1000 г.

Непревышайтеб20гмукии10гдрожжей.

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

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

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.
 В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.

- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте устройство для приготовления продуктов, не указанных в руководстве по эксплуатации.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.

- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками**



Участвуйте в защите окружающей среды!

- ① В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьем.
- ② Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

**для манипуляций с чашей или горячими частями хлебопечки.
Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**

- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.

ПОРАДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

УК

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

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

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

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

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

Для хлібопічок на 1 кг:

Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.

Неперевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.

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

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

• Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: використання з порушенням інструкцій звільняє виробника від будь-якої відповідальності.

• Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиві щодо низької напруги, щодо електромагнітної сумісності, щодо матеріалів, що контактиують з харчовими продуктами, щодо охорони навколошнього середовища тощо).

• Використовуйте прилад на твердій робочій поверхні подалі від бризок води та ні в якому разі не в ніші на вбудованій кухні.

• Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулює дію гарантії.

• Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може привести до ураження електроstromом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.

• Відключіть прилад з електричної мережі одразу ж після закінчення його використання або при його очищенні.

• Не користуйтесь приладом, якщо:
– електрошнур пошкоджений або несправний,
– він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.

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

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



Сприяймо захисту довкілля!

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

ҚАУІПСІЗДІКТЕХНИКАСЫ ЖӘНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІКШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

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

1 кг нан пісіру машиналары үшін:
Қамырды барлығы 1000 гмөлшерден

асырманыз.

Ұнды барлығы 620 г және ашытқыны 10 г мөлшерден асырманыз.

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

• Құрылғыны бірінші рет пайдаланбастаң бұрын нұсқауларды мұқият оқыңыз: өндіруші нұсқауларға сай келмейтін қолданыс үшін жаупкершілкіт қабылдамайды.

• Қауіпсіздігініз үшін, бұл өнім барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай келеді (Төмен кернеу директивасы, электромагниттік сыйысымдылық, тағамға сай материалдар, қоршаған орта...).

• Құрылғыны тұрақты жұмыс бетінде, су шашырамайтын жерде пайдаланыңыз және ешқандай жағдайда бекітілген ас үй ішіндегі шкафқа орнатпаңыз.

• Құрылғыны міндетті түрде жерге қосылған розеткаға қосуыңыз керек. Бұл талапты орындауы электр тогының соғуына және қатерлі жаракатқа екелуі мүмкін. Еліңізде қолданылатын электрлік орнатуға арналған стандарттарға жер қосылымының сай келуі қауіпсіздігініз үшін маңызды болып табылады. Егер қондырмаңызда жерге қосылған розетка болмаса, қандай да бір қосылымды жасамастан

бұрын, электрлік қондырманы сәйкестендіретін куәландағылған үйімға тіркелуіңіз керек.

• Құрылғыны пайдаланып болған соң және тазалау қажет болғанда, оны тоқтан ажыратыңыз.

• Құрылғыны мына жағдайда пайдалануға болмайды:

- қуат сымында ақаулық болғанда не зақымданғанда,
- құрылғы еденге құлағанда және зақым белгілері көрінгенде немесе дұрыс жұмыс істемегенде.

Екі жағдайда да қатерді жою үшін құрылғы ең жақын бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберілуі керек. Кепілдік құжаттарын қараныз.

• Тұтынушының күнделікті тазалау мен техникалық қызмет көрсету әрекеттерінен басқа әрекеттерді білікті қызмет көрсету орталығы орындауы тиіс.

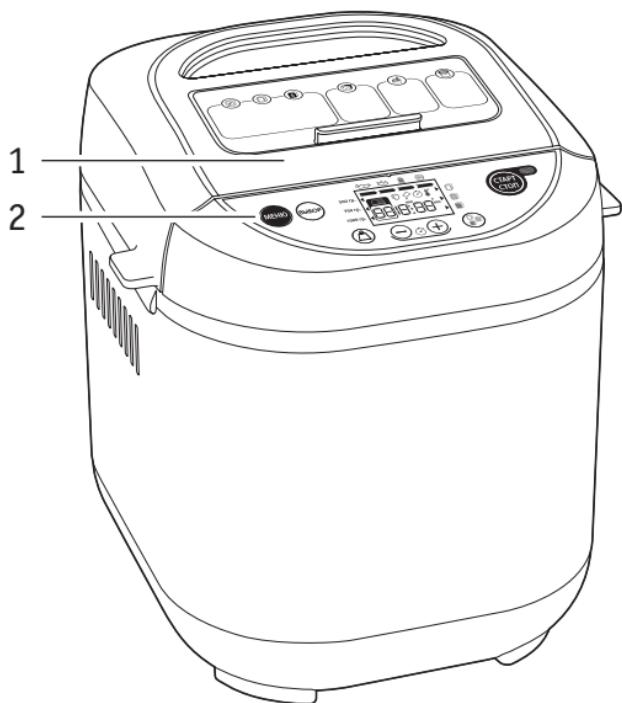
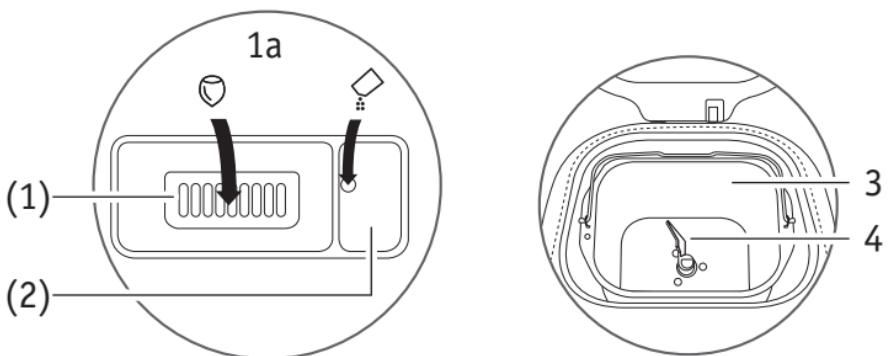
• Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа батырманыз.

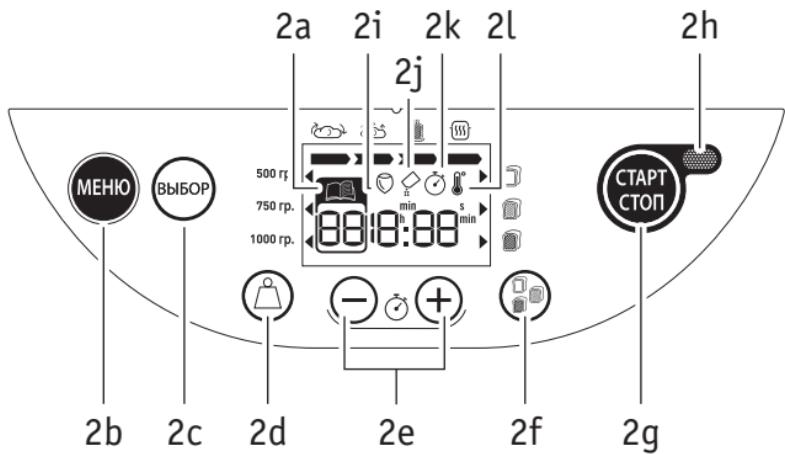
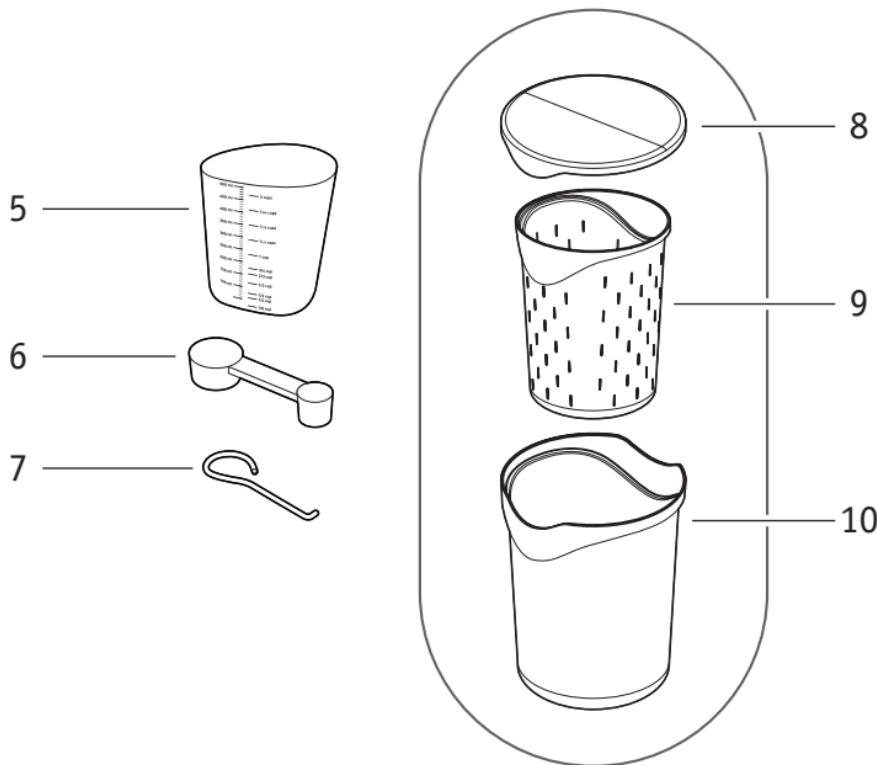
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге асып қоймаңыз.
- Қуат сымы ешқашан құрылғыға жақын болмауы не ыстық бөліктеріне тимеуі, ыстық көзіне не өткір бұрыштарына жақын қойылмауы тиіс.
- Пайдаланып жатқанда құрылғыны жылжытуға болмайды.
- Жұмыс кезінде және одан кейін қарау терезесін ұстамаңыз. Терезе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

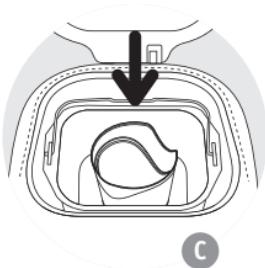
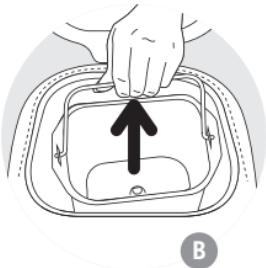


Қоршаган ортаны қорғауға көмектесейік!

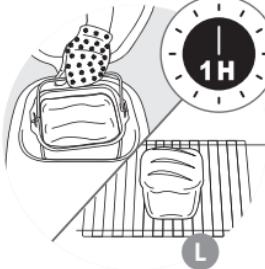
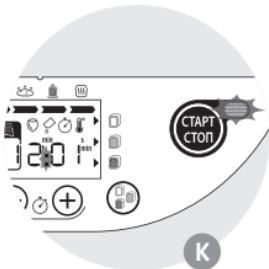
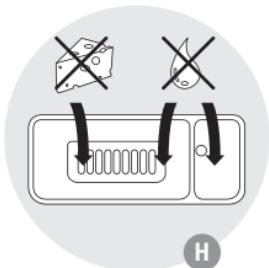
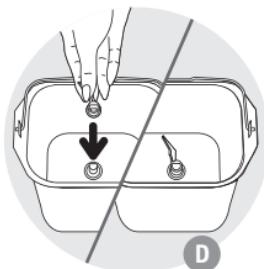
- ① Құрылғызыда қайта пайдалануға немесе өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.
- ② Өндепуі үшін оны жинау орнына апарыңыз.







только для программы
приготовления йогурта
лишь для программи «Йогурт»
"Йогурт" бағдарламасы үшін ғана





M

ОПИСАНИЕ

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

Наивысший уровень акустической мощности данного изделия составляет 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

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

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

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 6)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч.л. = чайная ложка - с.л. = столовая ложка		
ТИП КОРОЧКИ = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл	3. ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА (T55) = 620 г	
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.	

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Выбор программы

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

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

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ РУЧНОГО РЕЖИМА

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

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

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

Выбор веса хлеба

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

Выбор типа корочки

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

Включение и выключение диспенсера

Нажмите кнопку «Выбор» (2c), чтобы включать или выключать диспенсеры.

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

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

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

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

Используйте только сухие быстродействующие дрожжи для диспенсера дрожжей.

Включение/Выключение

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

ПРИНЦИП РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

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

1. Замешивание теста

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

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

2. Подъем теста

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

3. Выпекание

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

4. Поддержание в теплом состоянии

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

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

ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

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

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

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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



19°C



22°C



60°C



25°C



22°C



60°C

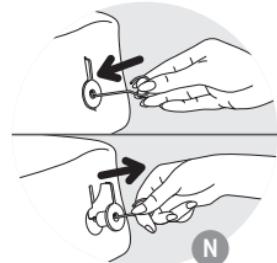


- Используйте ингредиенты до окончания срока годности и храните их в сухом и прохладном месте.
- Муку следует точно взвешивать при помощи кухонных весов. **Используйте активные сухие хлебопекарные дрожжи**, поставляемые в пакетиках.

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

Обычный порядок, который следует соблюдать:

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



Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

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

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

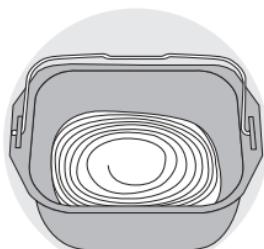
Важно избегать смешивание безглютеновой смеси и различной муки при выпекании. Прежде чем приступить к приготовлению безглютенового хлеба и кексов, особенно тщательно очистите емкость, лопасть и все инструменты. Также убедитесь в том, чтобы используемые дрожжи не содержали глютен.

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

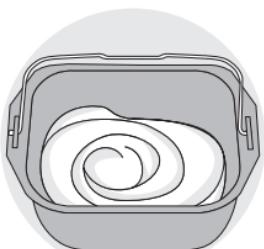
- Во избежание образования комков следует просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.

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

Пример: подбор количества жидкости.



Слишком жидкое



OK



Слишком сухое

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ХЛЕБА

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

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

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

Эквиваленты соотношения количества/веса сухих и свежих дрожжей:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.

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

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

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

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

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

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

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

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

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

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

Закваска

Для йогурта

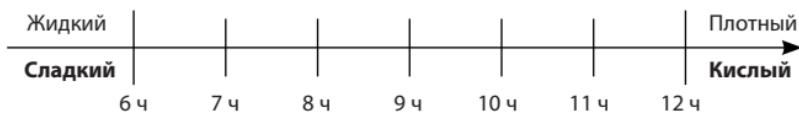
В качестве закваски может выступать:

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

Свойства заквасок могут быть разрушены под воздействием слишком высоких температур.

Продолжительность ферментации

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



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

Сычужная закваска (для творога)

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

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

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

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - РЕШЕНИЯ
Лопасть застряла в емкости.	<ul style="list-style-type: none">Замочите ее, прежде чем вытащить.
После нажатия на кнопку ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none">На экране высвечивается и мигает ошибка Е01, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка перегрелась. Выждите 1 час между 2 циклами выпечки.На экране высвечивается и мигает ошибка Е00, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка слишком сильно переохладилась. Подождите, пока хлебопечка прогреется до температуры окружающей среды.На экране высвечиваются и мигают символы ННН или ЕЕЕ, хлебопечка издает звуковой сигнал : неисправность, хлебопечку следует сдать в ремонт в аккредитованный сервисный центр.Запрограммирован отсроченный запуск.
После нажатия на мотор начинает крутиться, но тесто не замешивается.	<ul style="list-style-type: none">Емкость вставлена не полностью.Лопасть отсутствует или неправильно установлена. <p>В этих двух приведенных выше случаях остановите хлебопечку вручную посредством длительного нажатия на кнопку . Начните приготовление рецепта с самого начала.</p>
После программы отсроченного запуска хлеб недостаточно хорошо поднялся или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none">Вы забыли нажать на кнопку после установки программы отсроченного запуска.Произошел контакт дрожжей с солью и/или водой.Лопасть отсутствует.
Запах гари.	<ul style="list-style-type: none">Часть ингредиентов выпала за пределы емкости: выключите хлебопечку, дайте ей остыть и очистите внутреннюю часть при помощи влажной губки без добавления чистящего средства.Готовая смесь перелилась через край: слишком большое количество ингредиентов, в частности, жидкости. Соблюдайте пропорции, указанные в рецептах.
Дополнительные ингредиенты остались в диспенсере.	<ul style="list-style-type: none">Слишком много ингредиентов в диспенсере. Не переполняйте диспенсер. Крышка должна легко закрываться.Не помещайте жирные, липкие и влажные ингредиенты в диспенсер.

ОПИС

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

Максимальний рівень акустичної потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

ШВІДКИЙ ЗАПУСК

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

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

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 6)	ІНГРЕДІЕНТИ: ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка		
ПІДРУМ'ЯНОВАННЯ = СЕРЕДНЕ	1. ВОДА = 365 мл	3. БОРОШНО ДЛЯ ХЛІБА (T55) = 620 г	
ВАГА = 1000 г	2. СІЛЬ = 2 ч. л.	4. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.	

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Вибір програми

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

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

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

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

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ РУЧНОГО РЕЖИМУ

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

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

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

Вибір ваги хліба

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

Вибір ступеня підрум'янювання

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

Увімкнення / вимкнення дозаторів

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

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

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

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

дозатора дріжджів. Коротко натисніть кнопку «Settings button», щоб залишити функцію дозатора увімкненою, або натисніть довго, щоб вимкнути функцію дозатора дріжджів. В дозатор для дріжджів додаються тільки миттєві сухі дріжджі.

Ввімкнення/вимкнення

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

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

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

1. Замішування

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

2. Підняття

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

3. Випікання

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

4. Підігрів

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

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

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

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

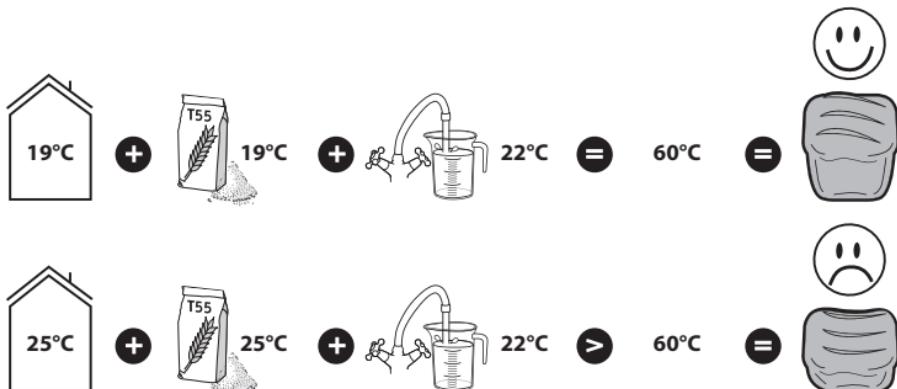
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплей. Для налаштування відкладеного старту натисніть на і . На дисплей приладу з'явиться загальний час до кінця випікання. Індикатор вмикається. Натисніть на , щоб запустити програму відкладеного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

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

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

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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

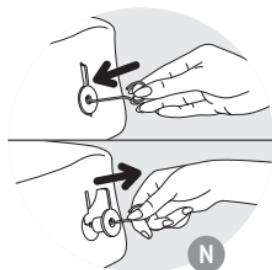


2. Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
3. Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні лібопекарські дріжджі у пакетику.**
4. Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено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

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

Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

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



N

Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

Меню 1, 2 та 3 призначенні для приготування безглютенових хліба та тістечок. Кожна програма передбачає лише одне налаштування ваги.

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

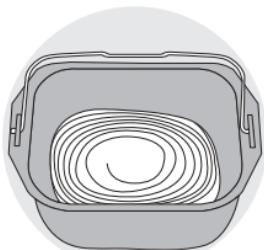
Важливо уникати випадкового забруднення продуктів залишками борошна із вмістом глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, замішувача, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та тістечок. Також переконайтесь, що використовувані дріжджі не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

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

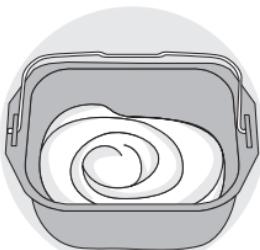
- Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошняну суміш із дріжджами.
- Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.

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

Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЕНТИ

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХЛІБА

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

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

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

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

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

Борошно. Якщо в рецепті не зазначено інше, рекомендуємо використовувати борошно T55. При використанні спеціальних сумішей борошна для приготування класичного хліба, здобних виробів або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також впливає на результати випікання.

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

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

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

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

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

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

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

Цукор. Не використовуйте кусковий цукор. Цукор діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приемного смаку та сприяє підрум'янюванню скоринки.

Сіль. Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.

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

Вона також поліпшує структуру тіста.

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

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

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

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

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

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

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

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

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

Закваска

Для йогурт

У якості закваски можна використовувати:

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

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

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



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

Сичуговий фермент (для сиру)

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

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

UK

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



ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

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

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

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Замішувач застригає у формі для випікання.	<ul style="list-style-type: none"> Замочіть форму перед його виманням.
Після натискання на нічого не відбувається.	<ul style="list-style-type: none"> На дисплей з'являється та блимає EO1, лунає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. На дисплей з'являється та блимає EOO, лунає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. На дисплей з'являється та блимає HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність; прилад потребує ремонту в авторизованому сервіс-центрі. Запрограмовано відкладений старт.
Після натискання на мотор починає працювати, однак замішування не відбувається.	<ul style="list-style-type: none"> Форму для випікання вставлено не до кінця. Відсутність або неправильне встановлення замішувача. В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням на . Розпочніть приготування за рецептром спочатку.
Після відкладеного старта хліб недостатньо зійшов або ніщо не відбулося.	<ul style="list-style-type: none"> Ви забули натиснути кнопку після програмування відкладеного старта. Дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. Відсутній замішувач.
Відчувається запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. Відключіть прилад від мережі, дочекайтесь його охолодження й очистіть внутрішню поверхню вологовою губкою без використання мийних засобів. Вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додано занадто велику кількість інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь пропорцій, зазначених в рецепті.
Додаткові інгредієнти застригли в дозаторі.	<ul style="list-style-type: none"> Забагато інгредієнтів в дозаторі. Не перевантажуйте дозатор. Кришка має закриватися легко. Не кладіть жирні, липкі та вологі інгредієнти в дозатор.

СИПАТТАМАСЫ

- 1 Қақпақ
 - а Диспенсер
 - (1) Қосымша ингредиенттер диспенсері
 - (2) Ашытқы диспенсері
- 2 Басқару тәкласы
 - а Дисплейлік экран
 - б Бағдарламаларды таңдау
 - с Параметрлер түймесі
 - д Салмақты таңдау
 - е Кешіктірілген іске қосуды реттеуге және уақытты реттеуге арналған түймелер
 - ф Қызарту дәрежесін таңдау
 - g Іске қосу/тоқтату түймесі
- h Жұмыс индикаторлық шамы
- i Қосымша ингредиенттерді белсендіру
- j Ашытқы диспенсерін белсендіру
- k Уақытты орнату
- l Температураны орнату
- 3 Нан пісіретін таба
- 4 Арапастыратын қалақ
- 5 Өлшектін стакан
- 6 Шай қасық / ас қасық
- 7 Арапастыратын қалақты суыратын ілгек
- 8 Сақтауға арналған қақпақ
- 9 Сүзбе ыдысы
- 10 Йогурт ыдысы

Бұл өнімдегі дыбыс деңгейі — 66 дБа.

ЖАҢА ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

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

ІСКЕ ҚОСУ

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

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

ФРАНЦУЗ НАНЫ (6-бағдарлама)
ҚЫЗАРТУ ДƏРЕЖЕСІ = ОРТАША
САЛМАҒЫ = 1000 г

ҚҰРАМЫ (ш.к. = шай қасық, а.қ. = ас қасық)
1. СУ = 365 мл
2. ТҰЗ = 2 ш.к.
3. НАН ҰНЫ (T55) = 620 г
4. АШЫТҚЫ = 1,5 ш.к.

НАН ПЕШІН ПАЙДАЛАНУ

Бағдарлама таңдау

МЕНОУ Мәзір пернесінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз. МЕНОУ пернесін басқан сайын, экрандағы нөмір келесі бағдарламага ауысады.

БАҒДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Глютенсіз төтті нан	1	1	Құрамында қант пен май аз рецептердің өзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама. Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады (глютенсіз бағдарламаларды пайдалану үшін ескертудерді қараңыз).
Глютенсіз төтті нан	2	2	Құрамында қант пен май бар рецептердің өзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама (мысалы, бриош). Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады.
Глютенсіз торт	3	3	Қопсықтышты пайдаланып, глютенсіз торттардың өзірлеу үшін пайдаланылатын бағдарлама. Пайдалануға дайын қоспаны пайдалану ұсынылады.
Жылдам кебекті ұннан жасалған нан	4	4	Бұл бағдарламаны тұтас дәнді үн қолданылатын рецепттің тезірек өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Кебекті ұннан жасалған нан	5	5	Бұл бағдарламаны тұтас дәнді үн қолданылатын рецепттердің өзірлегенде таңдаңыз.
Тұзсыз нан	6	6	Нан тұздың ең көп күнделікті үлесін қамтамасыз етептің тамақтардың бірі болып табылады. Тұзды тұтынудың азайту жүрек-қантамыр мәселелерінің қауістерін азайтуға көмектеседі.
Жылдам піскен нан	7	7	Жылдам бағдарламаларды пайдаланып өзірленетін нан басқа бағдарламалармен өзірленгеннен шағынырақ болады.
Қарабидайдан жасалған нан	8	8	Бұл бағдарламаны қарабидайдың үлкен мөлшерін немесе осы түрге жататын басқа дәнді дақылдарды (мысалы, қарақұмық, борай бидай) пайдаланғанда таңдаңыз.
Француз наны	9	9	Бұл бағдарламаны қалыңырақ қабығы бар дәстүрлі француз ақ наны рецепттің өзірлеу үшін пайдаланыңыз.

БАГДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Майқоспалы тоқаш	10	10	Бұл бағдарлама құрамында көбірек май және қант бар тоқаш рецепттері үшін қолайлы. Пайдалануға дайын қоспаларды пайдалансаныз, жалпы 750 г қамырдан асирмаңыз.
Қол режимі	-	11	Бұл бағдарламаны нан әзірлеудің жеке параметрлерін орнату үшін пайдаланыңыз, температурадан уақытқа дейін (темендеғі кестені қаралыңыз).
Ашытылған қамыр	11	12	Бұл бағдарламаны пицца қамыры, нан қамыры және вафля қамыры рецепттерін әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Бұл бағдарлама тاماқты әзірлемейді.
Макарондарға арналған ашымаған қамыр	12	13	Бұл бағдарламаны итальяндық түрдегі макарон немесе бәліштің қытырлақ қамыры рецепттерін әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Үгілмелі қамыр	-	14	Бұл бағдарламаны үйде жасалатын бәліш қамырын әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Кекс/бисквит	13	15	Бұл бағдарламаны қосытқышты пайдаланың кекстерді әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметрі қолжетімді .
Тек әзірлеу	14	16	Бұл бағдарламаны 10 - 70 мин. бойы әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Оны жеке таңдауға және мына жағдайларда пайдалануға болады: а) «Ашытылған қамыр» бағдарламасын аяқтаудан кейін, б) салыңдаған әзірленген нандарды жылтыру немесе бетін қызарту үшін, с) нан бағдарламасы кезінде қуат ұзақ болмаған жағдайда әзірлеуді аяқтау үшін.
Ботқа	15	17	Бұл бағдарламаны ботқа және күріш пудингі рецепттерін әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Астық тұқымдастар	16	18	Бұл бағдарламаны күріш пудингі, ұнтақ ботқасы және қарақұмық пудингі рецепттерін әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
Tосап	17	19	Бұл бағдарламаны үйде әзірленетін тосаптарды әзірлеу үшін пайдаланыңыз. 15, 16 және 17 бағдарламаларын пайдалану кезінде қақпакты ашқанда бу ағындарынан және ыстық ауаның шығуынан сақ болыңыз.
Йогурт	18	20	Пастерленген сиыр сүтінің, ешкі сүтінің немесе соя сүтінің негізінде йогурт әзірлеу үшін пайдаланылады. Йогурт табағын қастрелге салыңыз (қақпақсыз немесе сүзбе сүзгісінсіз). Әзірленгеннен кейін салың жерде ұстаңыз және 7 күн ішінді тұтыныңыз.

БАҒДАРЛАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Ішетін йогурт	19	21	Пастерленген сүттен іштегін йогуртты әзірлеу үшін пайдаланылады. Йогурт табағын кәстрелге (қақпақсыз) салыңыз. Ишу алдында жақсылап шайқаңыз. Әзірленгеннен кейін салыңын жерде ұстаңыз және 7 күн ішінді тұтыныңыз.
Сүзбе	20	22	Ұйыған сиыр сүтінен немесе ешкі сүтінен жұмсақ ақ ірімшікті әзірлеу үшін пайдаланылады. Ирімші табағын йогурт табағына (қақпақсыз) салыңыз және кәстрелге орнатыңыз. Тегу фазасы қажет. Әзірленгеннен кейін салыңын жерде ұстаңыз және 2 күн ішінді тұтыныңыз.

ҚОЛ РЕЖИМІНІҢ ТУСІНДІРМЕСІ

	«Тандай» түймесін басыңыз		Әдепті мән	Қолжетімді параметр	Аңғартпалар
Илеу	1	Арапастыру уақыты	00:09 мин.	0:03 мин. және 00:10 мин. арасында 1 мин. x 1 мин .	Ингредиенттерді арапастыру оңай болса, арапастыру уақытын азайтуға болады.
	2	Арапастыру температуrases (°C)	(1) Ферменттеусіз	(1) Ферменттеусіз (2) Баяу ферменттеу (3) Жылдам ферменттеу	Ұнды илеу оңай болмаса, температуралы арттырыңыз.
	3	Илеу уақыты	00:27:00 мин.	00:00 мин. және 00:35 мин. арасында 1 мин. x 1 мин .	Қатты ұнды немесе глютен деңгейі жоғары ұнды пайдаланып жатсаныз, илеу уақытын арттырыңыз. Глютен деңгейі темен үн үшін илеу уақытын азайтыңыз.
	4	Илеу температуrases (°C)	(1) Ферменттеусіз	(1) Ферменттеусіз (2) Баяу ферменттеу (3) Жылдам ферменттеу	Ұнды илеу оңай болмаса, температуралы арттырыңыз. Сәк бойыны, температуrases жоғары қамырды илеу ашытыны зақымдал, наңның көтерілігінде кедергі келтіруі мүмкін.
	5	Жаңғақтар диспенсері қосулы/өшірүлі	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	-
	6	Ашытқы диспенсері қосулы/өшірүлі	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	-

	«Тандай» түймесін басыныз		Әдепкі мән	Қолжетімді параметр	Аңғартпалар
↑↑ Көтерілу	7	Бірінші көтерілу уақыты	00:23 мин.	00:00 мин. және 00:35 мин. арасында 1 мин. х 1 мин.	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	8	Көтерілу температурасы (°C)	(2) Баяу көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Тәмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, наның дәмін және созылыштың жақсартады. Жогары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ наның созылыштың жоюы мүмкін.
	9	Бірінші жарма	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	Бұл жарма қамырдан көміртегі диоксидін көтіріп, оны күшетуге мүмкіндік береді. Глютенсіз наандар үшін бұл жарманы пайдаланбаңыз.
	10	Екінші көтерілу уақыты	00:25 мин.	00:00 мин. және 03:00 мин. арасында 1 мин. х 1 мин.	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	11	Екінші көтерілу температурасы (°C)	(2) Қалыпты көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Тәмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, наның дәмін және созылыштың жақсартады. Жогары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ наның созылыштың жоюы мүмкін.
	12	Екінші жарма	ҚОСУЛЫ	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	Бұл жарма қамырдан көміртегі диоксидін көтіріп, оны күшетуге мүмкіндік береді. Глютенсіз наандар үшін бұл жарманы пайдаланбаңыз.
	13	Үшінші көтерілу уақыты	00:20 мин.	00:00 мин. және 03:00 мин. арасында	Көтерілу уақыты қамырдың сапасына және ферменттеу температурасына байланысты.
	14	Үшінші көтерілу температурасы (°C)	(2) Қалыпты көтерілу	(1) Өте баяу көтерілу (2) Қалыпты көтерілу (3) Жылдам көтерілу	Тәмен ферменттеу көтерілу уақытын арттырып, наның дәмін және созылыштың жақсартады. Жогары ферменттеу тезірек көтерілуге мүмкіндік береді, бірақ наның созылыштың жоюы мүмкін.

	«Тандау» түймесін басыныз		Әдепкі мән	Қолжетімді параметр	Аңғартпалар
 Пісіру	15	Пісіру уақыты	00:53 мин.	00:10 мин. және 01:30 мин. арасында 1 мин. х 1 мин.	Пісіру уақытын арттыру құрғақтау нанда береди.
	16	Пісіру температурасы (°C)	(4)	(1) женіл тәтті нан немесе торт (2) орташа деңгейлі торт (3) тәтті нан/жөніл нан үшін орташа деңгей (4) күнгірт тәтті нан/орташа нан (5) күнгірт нан/орташа француз наны (6) күнгірт француз наны (7) ең ыстық температура	Пісіру температурасы қабықтың түсі мен қалындығын өзгертеді.
 Жылы ұстай	17	Автоматты түрде жылы ұстай	Қосулы	ҚОСУЛЫ немесе ӨШІРУЛІ	«Жылы ұстай» опциясын жойсаныз нанда көстрөлде қалдырмаңыз, ейткени ол су болуы мүмкін.

Нан салмағын тандау

 пернесімен салмақты тандаңыз: 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің жаңынан индикаторлық шам жанады. Салмақ тек ақпарат үшін беріледі. Кейбір бағдарламаларда салмақ тандалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көрініз.

Қызарту дәрежесін тандау

Үш дәрежесі бар: женіл, орташа, қатты. Әдепкі параметрді өзгерткініз келсе, тиісті параметрдің жаңындағы индикаторлық шам жанғанша  пернесін басып тұрыңыз. Кейбір бағдарламаларда қызарту дәрежесі тандалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көрініз.

Диспенсерлерді белсенендіру/өшіру

Диспенсерлерді белсенендіру немесе өшіру үшін «Тандау» (2c) түймесін басыныз. Қажет бағдарламалар үшін диспенсер опциясы қолжетімді болса, СКД экранында екі диспенсер пиктограммасы пайда болады.

Қажет бағдарлама үшін диспенсерлер қолжетімді болса, жаңғақтар диспенсерін немесе ашытқы диспенсерін, я болмаса, екеуін де өшіруге болады.

Өшіру үшін «Тандау» (2c) түймесін басыныз. СКД экранында жаңғақтар диспенсерінің пиктограммасы жыпылықтайты. Жаңғақтар диспенсерін қосулы ұстай үшін «Тандау» түймесін қысқа уақытқа басыныз немесе жаңғақтар диспенсерін өшіру үшін ұзақ басыныз. Ашытқы диспенсерін белсенендіру немесе өшіру үшін «Тандау» (2c) түймесін қайтадан басыныз. СКД экранында ашытқы пиктограммасы көрініп, жыпылықтайты. Ашытқы диспенсерін қосулы ұстай үшін «Тандау» түймесін қысқа уақыт бойы басыныз

немесе ашытқы диспенсерін өшіру үшін ұзақ басыңыз.

Ашытқы диспенсеріне тек лезде кебетін ашытқыны салыңыз.

Іске қосу және өшіру

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

KK

НАН ПЕШІНІН ЖҰМЫСЫ

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

1. Қамыр илеу

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

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

2. Ашыту

Ашытқы әсерінен қамыр көтеріліп, иісі шыққанша берілетін уақыт.

3. Пісіру

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

4. Жылуды сақтау

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

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

КЕЙІН ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫ

15 сағат не одан аз уақыт бұрын тамақтың өзір болатын уақытын таңдап қоюға болады. Қадамдар кестесін көрініз (нұсқаулықтың соңында).

Бұл қадам бағдарламаны, қызарту дәрежесін және салмақты таңдағаннан кейін шығады. Бағдарламаның уақыты көрсетіледі. Кейін қосу уақытын реттеу үшін, + және - басыңыз. Экранда тамақ пісіп болғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі. жанады. Кейін қосу бағдарламасын іске қосу үшін  пернесін басыңыз.

Уақытты қате таңдап қосаңыз немесе жай өзгерктің келсе, дыбыстық сигнал шықканша,  пернесін басып тұрыңыз. Өдепкі уақыт көрсетіледі. Басынан бастаңыз.

Бұзылып кететін азық-түліктер бар. Шикі сүт, жұмыртқа, йогурт, ірімшік, жеміс-жидек қосылған рецептілер үшін кейін қосу бағдарламасы жарамайды.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Салынған азық-түліктер бөлме температурасында (нұсқау басқаша жазылmasa) болуы және дәл өлшенеү керек. **Сұйықтықтарды жинақтағы өлшегіш стақанмен өлшеніз. Жинақтағы қасықтың бір жағы ас қасық, ал екінші жағы шай қасық мөлшерімен бірдей.** Дұрыс өлшенебесе, нәтиже дұрыс шықлады. **Нан температура мен ылғалдылыққа өте сезімтал келеді.** Құн ыстық болғанда, сұйықтықтарды салқындастып құйған дұрыс. Сол сияқты сұық кезде суды немесе сүтті жылдыту (бірақ 35°C-тан асыруға болмайды) қажет болуы мүмкін.



19°C



22°C



60°C



25°C



22°C



60°C

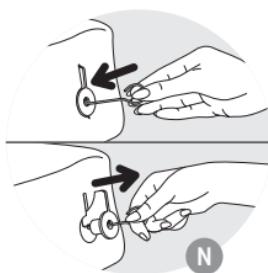


- Азық-түліктерді жарамдылық мерзімі біткенше қолданыңыз және салқын, құрғақ жерде сактаңыз.
- Ұнды асүй таразысымен дәл өлшеу қажет. **Құрғақ ашытқы пайдаланыңыз (пакетке салынған).**
- Істеп тұрган құрылғының қақпағын ашпаңыз (нұсқау бойынша ашу керек болмаса).
- Азық-түліктерді рецептіде көрсетілген мөлшермен және тиісті ретпен салыңыз. Алдымен сұйық, артынан қатты заттарды салыңыз. **Ашытқы сұйықтыққа немесе тұзға тікелей тимеуі керек. Ашытқы тыым көп болса, қамыр шектен тыыс көтеріліп, артынан пісірілу барысында басылып қалуы мүмкін.**

Азық-тұліктарді салудың жалпы реті:

- Сүйық заттар (жұмсақ май, сүйық май, жұмыртқа, су, сұт)
- Тұз
- Қант
- Ұнның бір бөлігі
- Ұнтақ сұт
- Қатты азық-тұліктер
- Ұнның екінші бөлігі
- Ашытқы (диспенсерде болмаса)

6. Электр қуаты 7 минуттан аз уақытқа өшсе, қайта берілгенде, құрылғы қойылған бағдарламаны жалғастырады.
7. Бір нанды пісіріп алғаннан кейін, екіншісін салмас бұрын 1 сағаттай күте тұру керек. Жұмысына әсері тимеу үшін, салқындан алғаны дұрыс.
8. Нанды төңкергенде, арапастыратын қалақ нанның ішінде қалып қоюы мүмкін. Оны ілгекпен ақырын шығарып алыңыз.
Ол үшін ілгекті қалақтың ойығына кіргізіп, тартып шығарыңыз.
9. Нан пісіргішті өшіру үшін түймесін 3 секунд бойы басыңыз.
10. Акустикалық сигналды жою үшін түймесін 3 секунд бойы басыңыз.



N

Глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалануға қатысты ескертулер

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

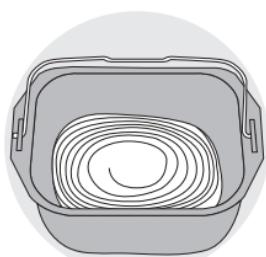
Глютенсіз нандар мен кекстер түрлі дәнді дақылдарда (бидай, арпа, қарабидай, сұлы, камут, борай бидай, т.б.) болатын глютенге тәзімсіз (іш ауруларымен ауыратын) адамдарға арналған.

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

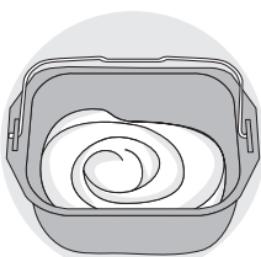
Глютенсіз рецептілер Schär немесе Valpiform түріне жататын глютенсіз нан пісіретін дайын қамырлар негізінде құрастырылған.

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

Мысал: сұйықтық мөлшерін бейімдеу.



Тым сұйық



Дұрыс



Тым қою

Ерекшелік: кекстің қамыры кәдімгідей сұйық болуы керек.

АЗЫҚ-ТУЛІКТЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

НАН ҰШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАНДАУ

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

Ашытқыны басқа ингредиенттермен бірге құрылышының кәстреліне немесе ашытқы диспенсеріне (тек лезде кебетін ашытқы ұшін) тікелей салуға болады. Біркелкі таралуы ұшін, сығылған ашытқыны қолмен үтіп салған дұрыс.

Мөлшер талаптарын сақтаңыз (төмендегі салыстырма кестені қараңыз).

Құргақ және сығылған ашытқы мөлшері мен салмағының салыстырмасы:

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

Ұн: Рецептіде басқасы көрсетілмесе, T55 ұны дұрыс болады. Тоқаш (бриошь) немесе сутті нан пісіруге арналған түрлі ұндар қоспасын пайдаланғанда, қамырдың жалпы салмағы (ұн + су) 750 грамман аспағын жөн.

Ұнның сапасын байланысты піскен нан да әрқалай болады.

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

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

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

Глютенсіз нанға арналған қоюландырыштар: Консистенциясы дұрыс болуы және глютен ілгіштігін беру үшін, қамырға сантан және/немесе гуар шайырын қосуға болады.

Дайын глютенсіз қамырлар: Құрамына қоюландырыштар қосылатындықтан және глютен жоқ екенине сенімді бола алатындықтан (кейбіреулерінде тек табиги заттар қолданылған), мұндай қамырды пайдаланған ете ыңғайлыш.

Дайын глютенсіз қамырлар әр түрлі болатындықтан, піскенде де әрқалай шығады.

Кант: Қант кесектерін салмаңыз. Қанттан ашытқы өсіп, наннның дәмі жақсарады, сырты қызырып піседі.

Тұз: Ашытқының белсендерлігін реттеп, нанға дәм береді.

Қамыр илеудің алдында тұз ашытқыға тимеуі керек.

Наннның құрылымын жақсартады.

Су: Ашытқыны суландырып, белсендерліреді. Сонымен бірге ұндағы крахмалды белсендеріп, қамырдың бөлкө пішінін алынына жағдай жасайды. Суды толықтай немесе жартылай сүтпен немесе басқа сұйықтықпен алмастыруға болады.

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

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

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

Рецептілер 50 г орташа жұмыртқаларға арналған, одан үлкен болса, ұнды көбірек қосыныз, одан кіші болса, ұнды азырақ салыныз.

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

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

ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТАНЫ АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАНДАУ

Сут

Қандай сут түрін қолдануға болады?

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

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

Фермент

Йогуртқа арналған

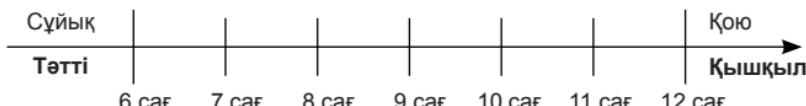
Фермент ретінде мыналарды алуға болады:

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

Температура тым жоғары болса, ферменттердін сипаты бұзылуы мүмкін.

Ұйыту уақыты

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



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

Мәйек (жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін)

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТИМ

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



KK

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтиже алынған жоқ па? Мына кесте сізге көмек үшін берілген.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілгеннен кейін түсіп кетеді	Нан дұрыс көтерілмейді	Сырты дұрыс қызармайды	Бүйір жақтары қонырланғанымен іші дұрыс піспейді	Бүйірі мен жоғарғы жақ беттерінде үн қалады
Пісіп жатқанда, түймесі басылған.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ұны аз.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Ұны кеп.				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Ашытқысы аз.				<input checked="" type="checkbox"/>		
Ашытқысы кеп.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Суы аз.				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Суы кеп.		<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	
Қантты аз.				<input checked="" type="checkbox"/>		
Ұнның сапасы нашар.				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Қосылған заттардың арақатынасы дұрыс емес (тым кеп).	<input checked="" type="checkbox"/>					
Су тым ыстық.		<input checked="" type="checkbox"/>				
Су тым суық.				<input checked="" type="checkbox"/>		
Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ - ШЕШІМІ
Арапастыратын қалақ табадан шықпайды.	<ul style="list-style-type: none"> Су құйып, жібітіп қойыңыз.
⌚ пернесін басқанда, ештеңе өзгермейді.	<ul style="list-style-type: none"> Экранда «EO1» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым ыстық. Қайта қолдану үшін, 1 сағат күту қажет. Экранда «EOO» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым сұып кеткен. Бөлме температурасына дейін жылығанша күтіңіз. Экранда «HNN» немесе «EEE» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы бұзылды. Құрылғыны өкілетті мамандарға көрсету керек. Кейін қосу бағдарламасы қойылды.
⌚ басқанда, қозғалтқыш қосылады, бірақ қалақ істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Пішін дұрыс салынбаған. Арапастыратын қалақ жоқ немесе дұрыс салынбаған. Жоғарыда аталған екі жағдайда құрылғыны ⌚ түймесін басып тұру арқылы өшіріңіз. Бағдарламаны басынан қойыңыз.
Кейін қосу бағдарламасымен нан дұрыс көтерілген жоқ немесе ешқандай әрекет болған жоқ.	<ul style="list-style-type: none"> Кейін қосу бағдарламасын қойғаннан кейін, ⌚ пернесін басуды ұмытып кеттіңіз. Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. Арапастыратын қалақ жоқ.
Күйген иіс шығады.	<ul style="list-style-type: none"> Қосылған заттардың бір бөлігі табаның сыртына тускен: құрылғыны қуат көзінен ажыратып, сұығаннан кейін тазалағыш зат қоспалай дымқыл губкамен тазалаңыз. Қосылған заттардың, әсіресе сұйықтықтың мәлшері тым көп. Рецептіде берілген мәлшерді сақтаңыз.
Қосымша ингредиенттер диспенсерде тұрып қалады	<ul style="list-style-type: none"> Диспенсерде ингредиенттер тым көп. Диспенсерді артық жүктеменіз. Қақпақ онай жабылуы керек. Диспенсерге майлы, жабысқақ және ылғалды ингредиенттерді салмаңыз.



p. 2 - 6

p. 21 - 36



p. 7 - 11

p. 37 - 52



p. 12 - 16

p. 53 - 67