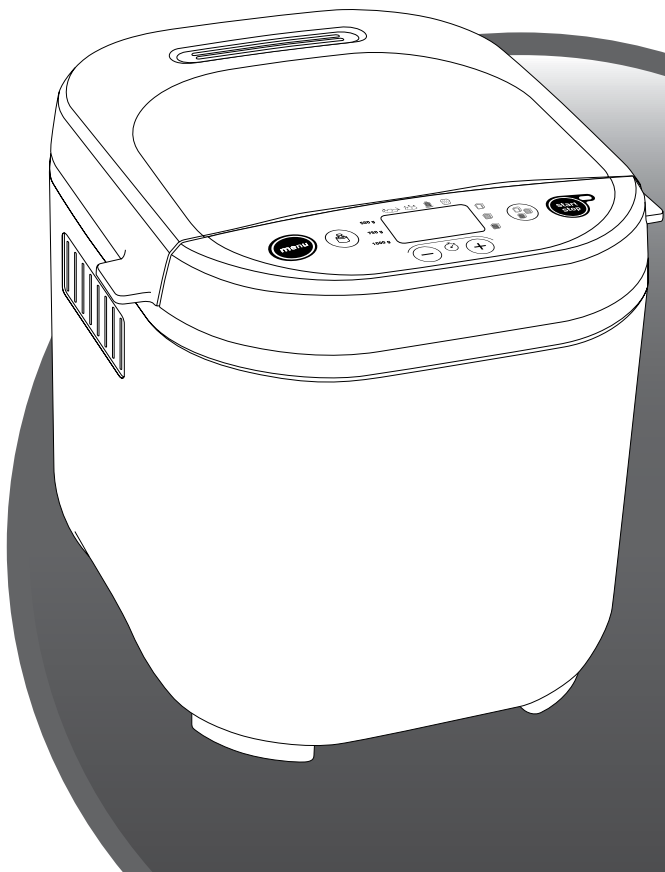


pain plaisir / pain & délices



FR

ES

PT

IT

NL

DE

EN

AR

FA

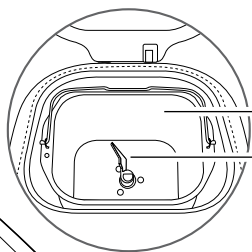
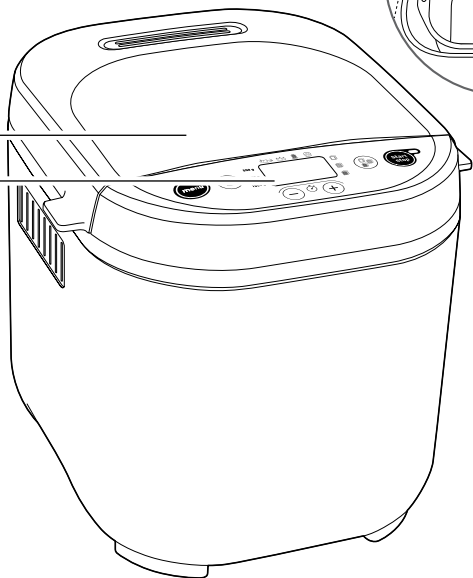
RU

UK

KK

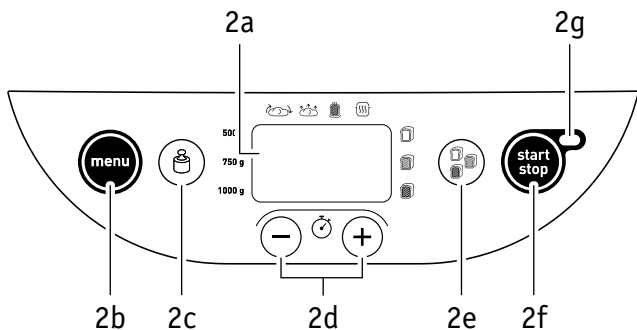
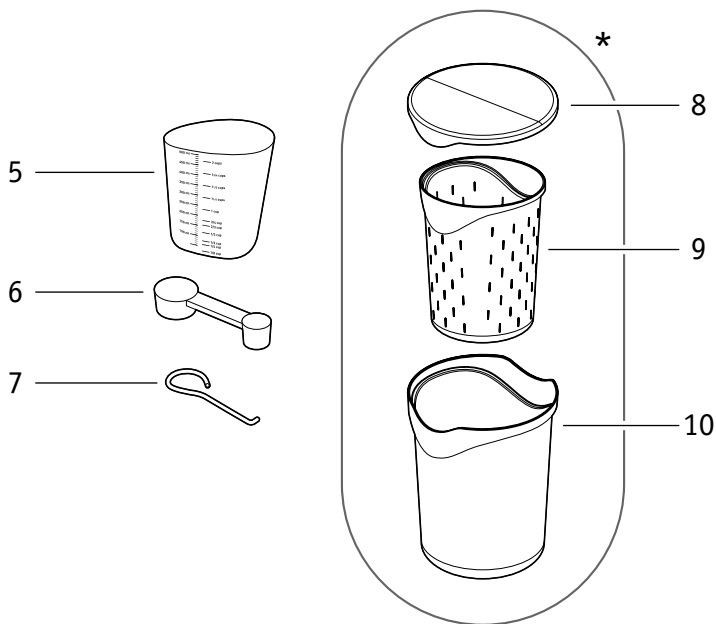
1

2

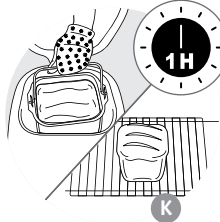
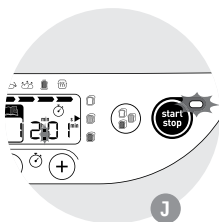
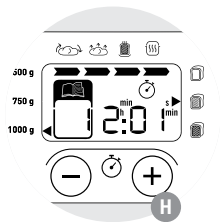
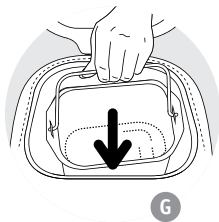
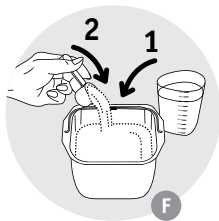
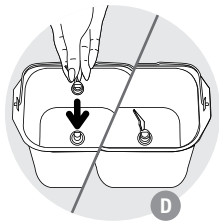
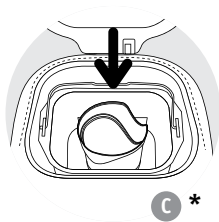
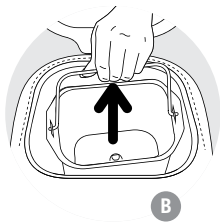
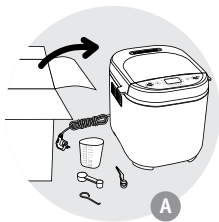


3

4



* selon modèle - según el modelo - de acordo com o modelo - in base al modello - afhankelijk van het model - je nach Modell - depending on model - حسب الموديل - بسته به مدل - в зависимости от модели - в залежності від моделі - моделіне байланысты



* uniquement pour programme yaourt - únicamente para el programa de yogur - apenas para o programa do iogurte - unicamente per il programma yogurt - alleen voor het programma yoghurt - nur für das Joghurt-Programm - only for the yoghurt program - فقط لبرنامج اللبن - فقط برای برنامه ماست - исключительно для программы приготовления йогурта - лише для програми «Йогурт» - йогурт бағдарламасы ғана

ОПИСАНИЕ

- 1 Крышка
- 2 Приборная панель
 - a Дисплей
 - b Выбор программ
 - c Выбор веса
 - d Кнопки настройки отсроченного запуска и установки времени для программы 11
 - e Выбор типа корочки
 - f Кнопка вкл/выкл
 - g Индикатор работы
- 3 Емкость для хлеба
- 4 Лопасть для замешивания
- 5 Стакан с делениями
- 6 Чайная ложка / столовая ложка
- 7 Крючок для извлечения миксера
- 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 тряпки.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

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

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. МУКА = 620 г
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.

Выбор программы


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

1. **Пряный безглютеновый хлеб.** Данная программа позволяет выпекать хлеб по рецептам с малым содержанием сахара и жиров. Рекомендуется использовать готовую смесь (см. предупреждение по использованию программ для приготовления хлеба без глютена).
2. **Сладкий безглютеновый хлеб.** Данная программа позволяет выпекать хлеб по рецептам с добавлением сахара и жиров (напр., бриоши). Рекомендуется использовать готовую смесь.
3. **Безглютеновый пирог/кекс.** Данная программа позволяет выпекать безглютеновые кексы с добавлением пекарского порошка. Рекомендуется использовать готовую смесь.
4. **Классический хлеб.** Данная программа позволяет выпекать белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
5. **Классический хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
6. **Французский хлеб.** Данная программа позволяет выпекать традиционный французский белый хлеб с более плотной коркой.
7. **Сладкий хлеб.** Данная программа подходит для рецептов по типу бриоши, в которых содержится больше жиров и сахара. При использовании готовых смесей не делайте тесто весом более 750 г.
8. **Цельнозерновой хлеб.** Данную программу следует выбирать при выпечке хлеба с использованием цельнозерновой муки.
9. **Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить хлеб с использованием цельнозерновой муки.
10. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).
11. **Дрожжевое тесто.** Данная программа позволяет приготовить тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба и тесто для вафель. Данная программа не выпекает хлеб.
12. **Паста.** Данная программа позволяет готовить тесто для пасты или тесто для тартов.
13. **Пирог/кекс.** Позволяет готовить пироги или кексы с добавлением пекарского порошка. Для этой программы доступна только настройка в 750 г.
14. **Выпекание.** Данная программа предназначена для выпекания продолжительностью от 10 до 70 минут. Ее можно использовать исключительно:
 - а) после программы для приготовления дрожжевого теста,
 - б) чтобы подогреть или сделать хрустящим уже запеченный, но остывший хлеб,
 - с) чтобы завершить процесс приготовления в случае длительного перерыва в электроснабжении в процессе выпечки хлеба.
15. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рисовый пудинг на молоке.
16. **Крупы.** Данная программа позволяет готовить различные крупы: рис, гречу и тп.
17. **Варенье/джем.** Позволяет готовить домашнее варенье. При запуске программ 15, 16 и 17 будьте осторожны, поскольку при открытии крышки из емкости выходит горячий пар и конденсат.


Особые программы хлебопечки « Pain & Délices » :

- 18. Йогурт.** Данная программа позволяет готовить йогурт на основе пастеризованного коровьего, козьего или соевого молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки и фильтра для сыворотки). После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
- 19. Питьевой йогурт.** Данная программа позволяет готовить питьевые йогурты на основе пастеризованного молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки). Перед употреблением хорошо перемешайте. После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
- 20. Творог.** Данная программа позволяет готовить творог на основе кислого коровьего или козьего молока или кефира. Вставьте стакан для сыворотки в стакан для йогурта (без крышки) и поместите его в емкость. Для этой программы обязателен этап сцеживания. После приготовления храните творог в прохладном месте и употребите его в течение 2 дней.



Выбор веса хлеба

Нажмите на кнопку , чтобы выбрать вес - 500 г, 750 г или 1000 г. Визуальный 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, нажмите на кнопку , пока рядом с выбранной настройкой не загорится визуальный индикатор. В некоторых программах выбор типа корочки не предусмотрен. Обратитесь к таблице циклов, расположенной в конце руководства по эксплуатации.

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

Данная программа позволяет сформировать структуру теста, чтобы оно хорошо поднялось.

В ходе этого цикла у Вас есть возможность добавить в тесто ингредиенты: сушеные фрукты, оливки и т.д... Звуковой сигнал показывает, когда следует это сделать.

Обратитесь к таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации), к столбцу «дополнительно». В этом столбце указано время, которое отобразится на экране Вашего устройства, когда раздастся звуковой сигнал.

2. Отстаивание теста

В ходе данной программы тесто «отдыхает», что позволяет улучшить его качество.

3. Подъем теста

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

4. Выпекание

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



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

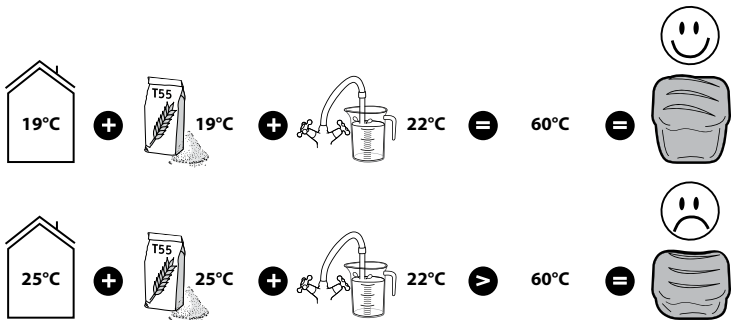
Данный этап выполняется после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На экране отобразится время выполнения программы. Чтобы отрегулировать время отсроченного запуска программы нажимайте на кнопки **+** и **-**. На устройстве отобразится общее время до окончания процесса приготовления. Загорится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

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

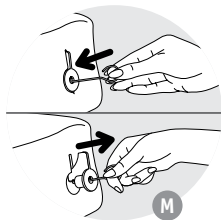
1. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и должны быть с точностью взвешены. **Отмеряйте жидкости при помощи поставляемого в комплекте стакана с делениями. Используйте поставляемую в комплекте ложку, чтобы измерять, с одной стороны, чайные ложки, а с другой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



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

Обычный порядок, который следует соблюдать:

- Жидкости (размягченное сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - Соль
 - Сахар
 - Первая половина муки
 - Сухое молоко
 - Дополнительные твердые ингредиенты
 - Вторая половина муки
 - Дрожжи
- В случае перерыва в подаче электроэнергии длительностью менее 7 минут хлебопечка запомнит текущее состояние и продолжит работу после возобновления подачи электроэнергии.
 - 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.
 - 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 миксера, а затем потяните, чтобы вытащить его.



Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

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

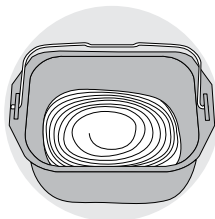
Безглютеновый хлеб и пироги подходят людям, у которых наблюдается непереносимость глютена (в результате заболеваний брюшной полости), присутствующего в большинстве зерновых (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.).

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

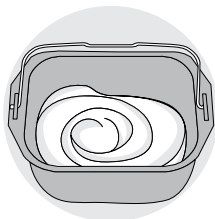
Безглютеновые рецепты были разработаны с использованием мучных смесей (также называемых «готовые к употреблению смеси») для выпечки безглютенового хлеба Schär или Valpiform.

- 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



ОК



Слишком сухое

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

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 следует вводить непосредственно в емкость хлебопечки вместе с другими ингредиентами. 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:

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

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

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

- Храните муку в герметичном контейнере, поскольку она реагирует на изменения климатических условий (на влажность). При добавлении в тесто овса, отрубей, ростков зерновых, ржи или цельных зерен хлеб будет более плотным и менее воздушным.
- Чем более цельнозерновой является мука, т.е. содержит частицы оболочки хлебных зерен (T>55), тем меньше будет подниматься тесто, и тем более плотным будет хлеб.
- В продаже Вы также обнаружите готовые смеси для выпечки хлеба. Для использования подобных смесей обратитесь к рекомендациям производителя.

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

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

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

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

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

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.

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

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

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

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

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

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

ОСОБАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ХЛЕБОПЕЧКЕ « PAIN & DÉLICIES » :

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 сычужную закваску или кислую жидкость, например, лимонный сок или уксус, чтобы молоко свернулось.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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







РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

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

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

RU

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

FR	p. 5 - 14
ES	p. 15 - 24
PT	p. 25 - 34
IT	p. 35 - 44
NL	p. 45 - 54
DE	p. 55 - 64
EN	p. 65 - 74
AR	p. 84 - 75
FA	p. 94 - 85
RU	p. 95 - 106
UK	p. 107 - 117
KK	p. 118 - 127