

Инструкция по эксплуатации



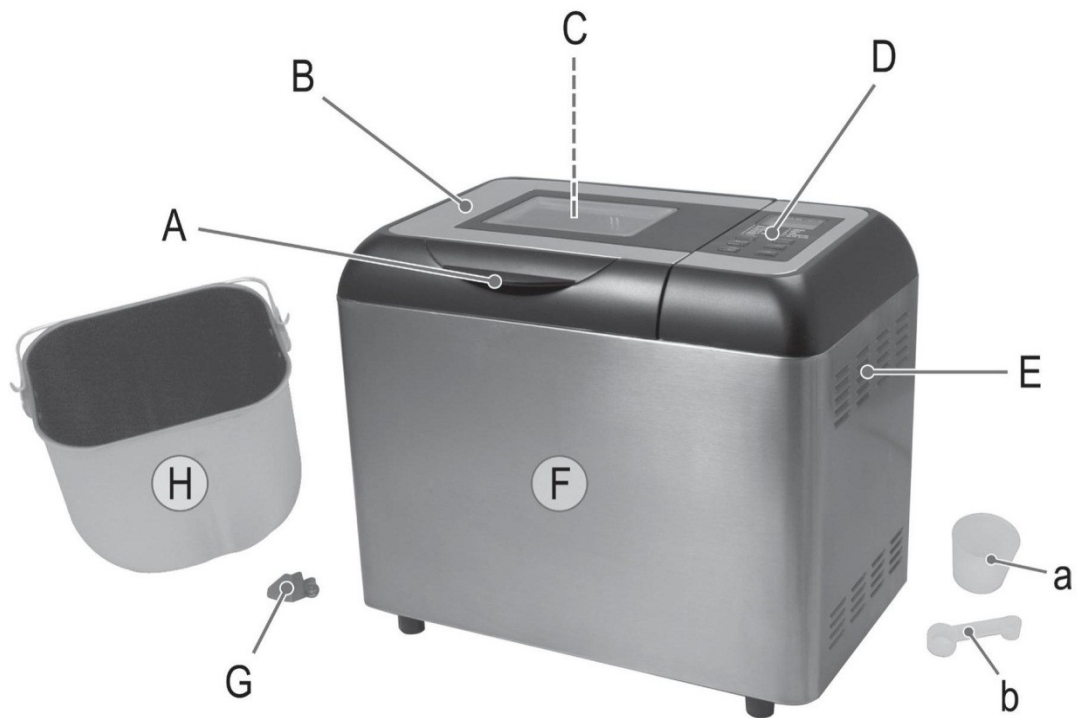
CE

РУССКИЙ

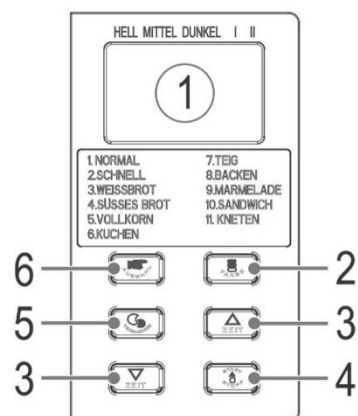
Содержание

Обзор элементов управления	Стр.	3
Руководство по эксплуатации	Стр.	4
Технические характеристики	Стр.	13
Гарантийные условия	Стр.	13

Обзор элементов управления



Панель управления



Содержание

Руководство по эксплуатации	4
Общие указания по безопасности	4
Правила техники безопасности	5
Распаковка прибора	5
Включение прибора	5
Обзор элементов управления	5
Панель управления	5
Пояснения к панели управления	6
Функции хлебопечи	6
Последовательность действий	7
Чистка и обслуживание	7
Вопросы о выпечке	7
Вопросы о хлебопечи	9
Ошибки в рецептах	9
Примечания к рецептам	10
Классические рецепты хлеба	11
Подготовка теста	12
Джемы	13
Технические характеристики	13
Гарантийные условия	13
Работа с гарантийными случаями	13
Значение символа «Мусорный бак»	14

Руководство по эксплуатации

Мы поздравляем Вас с приобретением хлебопечи BBA 3365.

- В некоторых режимах Вы можете на двух разных уровнях веса выпекать большие и малые порции хлеба.
- Хлебопечь имеет 11 встроенных программ с 34 возможностями настройки. Совершенно новой является программа выпечки, с помощью которой Вы можете только выпекать или допекать уже готовый хлеб, чтобы он стал более темным.
- Вы можете печь с задержкой по времени, т.е. Вы можете отложить время выполнения программы на срок до 13 часов.

Прибор работает полностью автоматически и удобен в обращении. Ниже приведены рецепты приготовления

- Белого хлеба, черного хлеба на закваске, хлеба из смешанной муки, хлеба с зернами
- Теста для дальнейшей переработки
- Джема, который можно приготовить с помощью хлебопечи.

Общие указания по безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, с коробкой и внутренней упаковкой. При передаче прибора третьим лицам передайте также руководство по эксплуатации.

- Используйте прибор только в личных целях и по назначению. Данный прибор не предназначен для промышленного использования.

- Не используйте прибор на открытом воздухе. Не подвергайте его воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружайте его в жидкости) и острых предметов. Не используйте прибор влажными руками. При намокании прибора немедленно выньте сетевой штекер.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте штекер из розетки (держите за штекер, не за кабель), когда не используете прибор, при установке комплектующих, при чистке или возникновении неполадок.
- **Не** оставляйте работающий прибор без присмотра. Покидая помещение, всегда выключайте прибор. Вынимайте штекер из розетки.
- Прибор и сетевой кабель следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения прибор нельзя более использовать.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к авторизованному специалисту. В целях безопасности неисправный сетевой кабель должен заменять равноценным кабелем только производитель, наша сервисная служба или лицо со сходной квалификацией.
- Используйте только оригинальные комплектующие.
- Соблюдайте нижеследующие «Специальные указания по безопасности».

Дети и лица с ограниченными возможностями

- В целях безопасности Ваших детей не оставляйте упаковочные материалы в доступных местах (пластиковые пакеты, картон, пенопласт и т.д.).

⚠ Предупреждение!

Не позволяйте детям играть с пленкой. Существует опасность удушья!

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия надлежащего опыта и/или знаний. Указанным лицам следует использовать его только под надзором лиц, ответственных за их безопасность, или при наличии соответствующих указаний о том, как пользоваться прибором.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Обозначения, используемые в руководстве

Важные указания по безопасности обозначены особым образом. Обязательно следуйте данным указаниям для предотвращения несчастных случаев и повреждения прибора:

⚠ Предупреждение:

Предупреждает об опасности для здоровья и указывает на возможный риск нанесения повреждений.

⚠ Внимание:

Указывает на возможность повреждения прибора или других предметов.

ℹ Указание:

Указывает на советы и информацию.

Правила техники безопасности

Предупреждение: Опасность пожара!

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра. При выпекании с задержкой по времени устанавливайте время включения таким образом, чтобы в процессе работы прибор был под надлежащим присмотром.
- ▶ Во время работы расстояние от прибора до других предметов всегда должно быть не менее 10 см.
- ▶ Никогда не накрывайте работающий прибор полотенцем или другими материалами! Тепло и пар должны отходить. При накрывании прибора или соприкосновении с горючим материалом, например, шторами, возникает опасность пожара.
- ▶ Не кладите в камеру печи металлическую фольгу или другие материалы. Существует опасность возникновения пожара или короткого замыкания.
- ▶ При вытекании теста из формы для выпечки и попадании его внутрь корпуса или на нагревательный элемент, возникает опасность пожара.
- ▶ Не добавляйте больше ингредиентов, чем указано в рецепте.
- ▶ Следите за тем, чтобы общий вес ингредиентов не превышал 750 г на уровне веса I и 1000 г на уровне веса II.

- Не используйте прибор вместе с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- Ставьте прибор на ровную поверхность. Сетевой кабель и прибор не должны располагаться на горячих поверхностях или вблизи источников тепла. Располагайте кабель так, чтобы он не соприкасался с острыми краями предметов.
- Ставьте прибор так, чтобы он не соскальзывал. При замешивании тяжелого теста прибор может начать перемещаться. На гладкой поверхности располагайте прибор на тонком резиновом коврике.
- Не переносите и не поднимайте включенный прибор, выключайте его перед этим и вытаскивайте штекер из розетки. Всегда держите прибор двумя руками!
- Никогда не вытаскивайте форму для выпечки из работающего прибора!
- При использовании тепловых электроприборов возникают высокие температуры, которые могут вызвать ожог (например, форма для выпечки, нагревательный элемент).

Предупреждение:

- ▶ Обязательно используйте прихватку или рукавицу, прикасаясь к горячим компонентам или извлекая их!
- Перед чисткой и уборкой прибора дайте ему полностью остыть.
- Используйте прибор только для приготовления блюд, не для других целей. При ненадлежащем использовании или неправильном управлении производитель не несет ответственность за нанесенный ущерб!

Распаковка прибора

- Извлеките прибор из упаковки.
- Удалите весь упаковочный материал: пленку, наполнитель, держатель кабеля и картонную упаковку.
- Проверьте комплектность поставки.
- Произведите чистку прибора так, как описано в разделе «Чистка».

Включение прибора

Подключение к сети электропитания

- Перед включением сетевого штекера в розетку убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора. Данные о напряжении указаны на маркировке прибора.
- Подключите прибор к должным образом установленной розетке с защитным контактом 230В, 50Гц.

Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразятся основные настройки (см. раздел «Пояснения к панели управления», «1. ЖК-дисплей»).

Обзор элементов управления

A	Ручка	E	Вентиляция
B	Крышка, съемная	F	Корпус
C	Камера для выпечки	G	Лопатка для замешивания теста
D	Панель управления	H	Форма для выпечки

Комплектующие:

- 1 Крюк для извлечения лопатки для замешивания теста (без рисунка),
 - а) мерный стакан
 - б) мерная ложка

Панель управления

1. **ЖК-дисплей**
отображает информацию о выбранной программе, степени потемнения корочки, массе хлеба (отмечена стрелочкой) и заданном времени.
2. Кнопка  **FARBE (ЦВЕТ)**
для установки степени потемнения корочки
3. Кнопки  **ZEIT (ВРЕМЯ)**
для установки времени выполнения программы
4. Кнопка  **START/STOPP (СТАРТ/СТОП)**
для начала и прекращения выполнения программы
5. Кнопка  **TEIGMENGE (КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА)**
для выбора одного из двух уровней веса, описанных ниже
6. Кнопка  **AUSWAHL (ВЫБОР)**
для выбора одной из программ, описанных в разделе «Последовательность действий».

Пояснения к панели управления

1. ЖК-дисплей

NORMALEINSTELLUNG (СТАНДАРТНАЯ НАСТРОЙКА)

Эта надпись указывает на готовность к эксплуатации. На дисплее отображается «1 3:20». «1» указывает на выбранную программу, «3:20» указывает на время выполнения программы. Обе стрелочки указывают на выбранную степень потемнения корочки и вес. Базовая настройка при включении: верхний уровень веса (II) и средняя степень потемнения корочки (MITTEL). В процессе работы за ходом выполнения программы можно проследить по обратному отсчету времени на дисплее.

2. Кнопка **FARBE (ЦВЕТ)**


С помощью этой кнопки можно установить желаемую степень потемнения корочки: HELL (СВЕТЛАЯ) – MITTEL (СРЕДНЯЯ) – DUNKEL (ТЕМНАЯ).

3. Кнопки **ZEIT (ВРЕМЯ)**

С помощью функции таймера Вы можете определять время завершения выбранной программы. Эта функция доступна при выборе всех программ, кроме №9 (ДЖЕМ).

Задайте с помощью кнопок  время завершения программы.

Указание:

- ▶ Каждое нажатие клавиш  сдвигает время завершения программы на 10 минут.
- ▶ Максимальное время отсрочки завершения программы составляет 13 часов.

Пример: Сейчас время 20:30, а хлеб должен быть готов на следующее утро в 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Это значение (10:30) следует установить на дисплее. При выпечке с отсрочкой не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

4. Кнопка **START/STOPP (СТАРТ/СТОП)**

для начала и прекращения выполнения программы. При нажатии кнопки START/STOPP начинают мигать точки между часами и минутами в указателе времени.

С помощью кнопки  START/STOPP Вы можете прервать выполнение программы на любом этапе. Держите кнопку нажатой до тех пор, пока не раздастся продолжительный звуковой сигнал. На дисплее отображается исходное положение указанной выше стартовой программы. Для выбора другой программы нажимайте кнопку  AUSWAHL (ВЫБОР). В зависимости от предыдущего режима работы может потребоваться время для охлаждения.

5. Кнопка **TEIGMENGE (КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА)**

При выборе некоторых программ можно задать следующие уровни веса:

Уровень I= для большего веса хлеба до 750 г.

Уровень II= для меньшего веса хлеба до 1000 г.

6. Кнопка **AUSWAHL (ВЫБОР)**

С помощью кнопки AUSWAHL можно выбирать отдельные программы.

Программы используются для приготовления следующих блюд:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1. NORMAL /
СТАНДАРТНАЯ | для белого и смешанного хлеба. Используется чаще других. |
| 2. SCHNELL/ БЫСТРО | для более быстрого приготовления белого и смешанного хлеба |
| 3. WEISSBROT/
БЕЛЫЙ ХЛЕБ | для приготовления особенно рыхлого белого хлеба |
| 4. SÜSSES BROT /
СЛАДКИЙ ХЛЕБ | для приготовления сладкого дрожжевого теста |
| 5. VOLLKORN/
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ | для цельнозернового хлеба |
| 6. KUCHEN /
ПЕЧЕНЬЕ | для выпечки с использованием разрыхлителя |
| 7. TEIG / ТЕСТО | для приготовления теста с последующей фазой подъема |
| 8. BACKEN /
ВЫПЕЧКА | Для допекания хлеба или печенья (до 1 часа) |
| 9. MARMELADE /
ДЖЕМ | для приготовления джема и варенья |
| 10. SANDWICH/
САНДВИЧ | для приготовления рыхлого хлеба для сэндвичей |
| 11. KNETEN /
ЗАМЕШИВАНИЕ | для приготовления теста без фазы подъема |

Функции хлебопечи

Функция зуммера

Звуковой сигнал раздается

- при нажатии на кнопки выбора программ
- во время второго замешивания теста при выборе программ СТАНДАРТНАЯ, БЫСТРО, БЕЛЫЙ ХЛЕБ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЕ и САНДВИЧ для обозначения времени добавления зерен, фруктов, орехов или других добавок
- при завершении программы

В начале фазы сохранения тепла по окончании процесса выпечки часто раздается звуковой сигнал.

Сохранение программы

При сбое в подаче электроэнергии прибор автоматически продолжает выполнение программы, если подача тока возобновляется в течение 10 минут. Если электроснабжение прекращается на более долгий период, хлебопечь следует включить заново. Это удобно только в том случае, если во время сбоя в подаче электроэнергии тесто находилось в процессе замешивания. Если хлеб уже начал выпекаться, следует начать сначала!

Функции безопасности

Если при выборе новой программы температура прибора после последнего использования слишком высокая (более 40°), при новом включении на дисплее отображается «N:NN», и раздается звуковой сигнал. В этом случае извлеките ёмкость и подождите до остывания прибора (примерно 10 минут).

Программа BACKEN(ВЫПЕЧКА) включается сразу,

даже если прибор еще горячий.

Последовательность действий

Установить форму для выпечки

Форму для выпечки с антипригарным покрытием медленно поворачивать влево (против часовой стрелки), пока она не встанет на место. Затем плотно прикрутить, повернув форму по часовой стрелке. Для извлечения формы для выпечки повторите описанные действия в обратном порядке.



Установить лопатку для замешивания теста

Наденьте лопатку для замешивания теста полукруглым отверстием на ведущий вал в форме для выпечки. При этом выступ в отверстии должен быть снизу. Обратите внимание на уплощение вала. Лопатка для замешивания теста должна плотно прилегать ко дну формы для выпечки.

Загрузить ингредиенты

Загружайте ингредиенты в форму для выпечки в порядке, приведенном в соответствующем рецепте. Закройте крышку хлебопечи.

Выбор программы

С помощью кнопки  AUSWAHL (ВЫБОР) выберите желаемую программу. В зависимости от программы выберите уровень веса. Выберите желаемую степень потемнения корочки. С помощью кнопок  можно отсрочить время начала выполнения программы.


Нажмите кнопку  START/STOPP (СТАРТ/СТОП).

Дать тесту подняться

По окончании процесса замешивания хлебопечь создает оптимальную температуру для поднятия теста. Она нагревается до 25°C, если температура в помещении ниже требуемой.

Выпечка

Хлебопечь регулирует температуру выпечки автоматически. Если после завершения программы выпечки хлеб все еще слишком светлый, его можно допечь с помощью программы BACKEN(ВЫПЕЧКА). Сначала в течение 2 секунд удерживайте нажатой

кнопку  START/STOPP (СТАРТ/СТОП), затем выберите программу BACKEN(ВЫПЕЧКА) и запустите ее. После достижения желаемого цвета корочки прекратите процесс. Отключите сетевой штекер.

Сохранение тепла

После окончания процесса выпечки несколько раз раздаются звуковой сигнал, означающий, что хлеб или блюда можно извлекать из печи. В это же время начинается фаза сохранения тепла, длящаяся 1 час. По прошествии часа раздаются звуковой сигнал. Процесс сохранения тепла завершается. Выньте сетевой штекер из розетки.

Завершение программы

Подготовьте подставку и выньте штекер из розетки. После завершения программы извлеките форму для выпечки с помощью прихватки, переверните, и если хлеб не выпадает на подставку, несколько раз подвигайте вал для замешивания, пока хлеб не

Если лопатка для замешивания осталась в хлебе, воспользуйтесь входящим в комплект крюком для извлечения лопатки. Введите его в полукруглое отверстие на лопатке с нижней стороны еще теплого хлеба, зацепите крюк за нижний край лопатки, лучше всего возле плоской части лопатки. Затем осторожно потяните лопатку крюком вверх. При этом можно увидеть, где в хлебе находится плоская часть лопатки. В этом месте хлеб можно слегка надрезать и полностью извлечь лопатку.

Чистка и обслуживание

⚠ Предупреждение:

- ▶ Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки и ждите, пока прибор не остынет.
- ▶ При чистке ни в коем случае не погружайте прибор и форму для выпечки в воду. Не наливайте воду в камеру для выпечки. Это может привести к удару током или возгоранию.

⚠ Внимание:

- ▶ Не используйте проволочные щетки или другие царапающие предметы.
- ▶ Не используйте сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Для облегчения чистки крышку можно убрать, поставив ее вертикально и сняв с прибора.
- С помощью влажной тряпки удалите остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и из камеры для выпечки.
- Влажной тряпкой протрите форму для выпечки снаружи. Изнутри форму можно прополоскать водой с небольшим количеством моющего средства.
- Лопатки для замешивания теста и приводные валы следует чистить сразу после использования. Если лопатки для замешивания остаются в форме, их затем сложнее извлечь. В этом случае в емкость следует примерно на 30 мин. налить теплой воды. После этого лопатки можно извлечь.

ℹ Указание:

Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Изменение цвета покрытия с течением времени является нормальным, его свойства при этом не меняются.

- Перед уборкой прибора на хранение убедитесь в том, что прибор полностью остыл, очищен и высушен. Храните прибор с закрытой крышкой.

Вопросы о выпечке

- **После выпечки хлеб прилипает к форме**
Дайте хлебу остыть в форме в течение примерно 10 мин. – переверните форму – при необходимости подвигайте вал для замешивания. Перед выпечкой смажьте лопатку для замешивания теста небольшим количеством масла.
- **Как предотвратить появление в хлебе дырок (от лопаток для замешивания)**
Перед последним поднятием теста можно извлечь лопатку посыпанными мукой пальцами. На дисплее, в зависимости от выбранной программы, должно отображаться общее время работы примерно 1:30 часа.

выпадет.

Также можно использовать крюк для извлечения лопатки после выпечки. При осторожном обращении появления большой дырки можно избежать

- **При поднятии тесто вытекает из формы**
Это чаще происходит при использовании пшеничной муки, которая лучше поднимается из-за высокого содержания клейковины.

Меры:

а) сократить количество муки и соответственно уменьшить количество остальных ингредиентов. Готовый хлеб все равно будет большого размера.
б) добавить в муку 1 столовую ложку нагретого жидкого маргарина.

- **Хлеб поднимается, но при выпечке падает**
а) Если в середине хлеба появляется V-образное углубление, муке не хватает клейковины, что связано с тем, что мука содержит слишком мало белка (случается при дождливом лете), или мука слишком влажная.

Меры: добавить в тесто 1 столовую ложку пшеничной клейковины на 500 г муки.
б) Если хлеб опадает посередине в форме воронки, причиной может быть

- слишком высокая температура воды,
- слишком большое количество воды,
- недостаток клейковины в муке,
- сквозняк при открывании крышки во время выпечки.

- **Когда можно открывать крышку хлебопечи во время выпечки?**

При замешивании теста это можно делать в любое время. В это время при необходимости можно добавить небольшое количество муки или жидкости.

Если после выпечки хлеб должен иметь определенный внешний вид, действуйте следующим образом: Перед последним поднятием (на дисплее, в зависимости от программы, должно отображаться время примерно 1:30 часа) осторожно ненадолго откройте крышку и, например, сделайте разогретым острым ножом надрезы на образующейся корочке или насыпьте зерна, или смажьте корочку разведенным в воде крахмалом, чтобы после выпечки она блестела. Это последняя возможность открыть крышку в процессе выпечки, так как при более позднем открывании хлеб опадает.

- **Что означает маркировка типа муки?**

Чем меньше число типа муки, тем меньше балластных веществ содержит мука, и тем она светлее.

- **Что такое цельнозерновая мука?**

Цельнозерновую муку получают из всех сортов зерна, т.е. даже из пшеницы. Название цельнозерновой означает, что мука изготавливается из цельного зерна и соответственно имеет высокое содержание балластных веществ. Поэтому цельнозерновая пшеничная мука несколько темнее. Тем не менее, цельнозерновой хлеб не является черным хлебом, как принято считать.

- **Что следует учитывать при использовании ржаной муки?**

Ржаная мука не содержит клейковину, поэтому хлеб из нее почти не поднимается. Для лучшего усваивания следует выпекать ржаной цельнозерновой хлеб с добавлением теста на закваске.

Тесто поднимается только в случае, если ржаная мука, не содержащая клейковину, смешивается с мукой типа 550, составляющей не менее ¼ требуемой массы.

- **Что такое клейковина?**

Чем больше число, обозначающее тип муки, тем меньше клейковины содержит мука, и тем меньше поднимается тесто. Самое высокое содержание клейковины имеет мука типа 550.

- **Какие существуют сорта муки, и как их используют?**

а) Кукурузная, рисовая, картофельная мука подходит для людей, имеющих аллергию на глютен или страдающих «спру» или «целиакией».

б) Спельтовая мука очень дорогая, но при этом не содержит химических веществ, так как спельта произрастает на очень бедной почве и не впитывает удобрения. Поэтому спельтовая мука особенно хорошо подходит аллергикам. Ее можно использовать во всех рецептах, содержащих муку типа 405, 550 или 1050, описанных в руководстве по эксплуатации.

в) Просяная мука особенно хорошо подходит для мультиаллергиков. Ее можно использовать во всех рецептах, содержащих муку типа 405, 550 или 1050, описанных в руководстве по эксплуатации.

г) Мука из твердой пшеницы в связи со своей консистенцией хорошо подходит для изготовления багетов, ее можно заменить манной крупой.

- **Как лучше усваивается свежий хлеб?**

Свежий хлеб лучше усваивается, если в муку добавить пюре из 1 отваренной картофелины.

- **В каких пропорциях использовать разрыхлители?**

Как для дрожжевого теста, так и для теста на закваске, продающихся в разных объемах, следует руководствоваться указаниями производителя на упаковке, а также сопоставлять количество разрыхлителя с количеством муки.

- **Что делать, если хлеб имеет привкус дрожжей?**

а) уменьшить количество сахара, если он используется. Хлеб также станет немного светлее.


б) добавить в воду обычный спиртовой уксус. Для небольшого хлеба = 1 ½ столовые ложки, для большого хлеба 2 столовые ложки

в) заменить воду пахтой или кефиром. Это возможно при использовании всех рецептов и рекомендуется для свежести хлеба.

- **Почему вкус хлеба из духовки отличается от вкуса хлеба из хлебопечи?**

Это связано с различным уровнем влажности: В печи хлеб становится значительно более сухим из-за больших размеров камеры для выпечки. Хлеб из хлебопечи более влажный.

Вопросы о хлебопечи

Ошибка	Причина	Устранение
Из камеры для выпечки или вентиляционных отверстий идет дым	Ингредиенты прилипают к стенкам камеры или к внешней стороне формы	Вынуть сетевой штекер, извлечь форму и почистить камеру для выпечки
Хлеб опал в некоторых местах, снизу влажный	Хлеб оставался слишком долго в форме после выпечки и поддержания тепла	Извлекать хлеб сразу после завершения фазы поддержания тепла.
Хлеб трудно извлекать из формы	Нижняя часть хлеба повисла на ноже для замешивания	Чистить лопатку и вал для замешивания после каждой выпечки. Для этого при необходимости залить в форму теплую воду на 30 минут. После этого лопатку можно легко снять и почистить
Ингредиенты не перемешались, или хлеб не пропекся	Неверно установлена программа	Еще раз проверьте выбранную программу и другие настройки
	В процессе работы печи была нажата кнопка  START/STOP P (СТАРТ/СТОП)	Больше не использовать эти ингредиенты и начать выпечку заново
	В процессе работы несколько раз открывали крышку	Крышку можно открывать только тогда, когда на дисплее отображается время больше 1:30 часов. Убедитесь, что после открывания крышка была плотно закрыта
	Длительное отключение электроэнергии в процессе работы	Больше не использовать эти ингредиенты и начать выпечку заново
	Лопатка для замешивания не крутится	Проверить, не заблокирована ли лопатка для замешивания зернами или т.п. Извлечь форму для выпечки и проверить, вращается ли захват. Если нет – отправьте прибор в сервисный центр
Прибор не включается. Раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается «Н:НН».	Прибор еще не остыл после прежнего использования.	В течение 10 сек. держать нажатой кнопку  START/STOP P (СТАРТ/СТОП), пока на дисплее не отобразится «1 3:00» (Стандартная программа). Вынуть штекер. Извлечь форму и дать остыть до комнатной температуры. После этого снова вставить штекер и начать выпечку заново.

Ошибки в рецептах

Ошибка	Причина	Ме-ры
Хлеб поднимается слишком сильно	Излишек дрожжей, излишек муки, недостаточно соли, или несколько из этих причин сразу	а/б
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно	Нет дрожжей или недостаточно	а/б
	Старые дрожжи или с истекшим сроком годности	г
	Жидкость слишком горячая	в
	Дрожжи взаимодействуют с жидкостью	г
	Неправильная или старая мука	г
	Излишек или недостаток жидкости	а/б/ж
	Недостаточно сахара	а/б
Тесто поднимается слишком сильно и выходит из формы для выпечки	Дрожжи бродят сильнее от очень мягкой воды	е/п
	Излишек молока влияет на процесс брожения дрожжей	в
Хлеб опал	Объем хлеба больше формы, поэтому он опадает	а/е
	Слишком раннее или слишком быстрое брожение дрожжей из-за слишком теплой воды, теплой камеры для выпечки, высокой влажности. Тесто слишком быстро поднимается из-за теплых жидкостей, а затем опадает перед выпечкой.	в/з/и
	Нет соли или недостаточно сахара	а/б
	Излишек жидкости	з
Тяжелая, комковатая структура	Излишек муки или недостаток жидкости	а/б/ж
	Недостаток дрожжей или сахара	а/б
	Излишек фруктов, цельных зерен или прочих ингредиентов	б
	Старая или плохая мука	г
В середине хлеб не пропекается	Излишек или недостаток жидкости	а/б/ж
	Высокая влажность	з
	Рецепт с жидкими ингредиентами, например йогуртом	ж
Открытая, грубая или ноздреватая структура	Излишек воды	ж
	Нет соли	б
	Высокая влажность, слишком теплая вода	з/и
	Слишком горячая жидкость	в
Грибовидная, непропеченная поверхность	Объем хлеба больше формы	а/е
	Излишек муки, особенно при выпечке белого хлеба	е
	Излишек дрожжей или недостаток соли	а/б
	Излишек сахара	а/б
	Сладкие ингредиенты вместе с сахаром	б
Хлеб режется неравномерно, в середине кусков появляются комочки	Хлеб недостаточно остыл (выпустить пар)	к
Остатки муки на корочке	При замешивании мука недостаточно хорошо перемешана по бокам	ж/и

Устранение ошибок

- а) правильно отмеряйте ингредиенты.
- б) соответствующим образом измените количество ингредиентов и проверьте, не забыт ли один из ингредиентов.
- в) используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Продавите небольшое отверстие посередине и добавьте в него раскрошенные или порошковые дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- г) используйте только свежие, хранившиеся надлежащим образом ингредиенты.
- д) сократите общую массу ингредиентов, ни в коем случае не берите больше ингредиентов, чем указано в рецепте. При необходимости сократите количество ингредиентов на 1/3.
- е) отрегулируйте количество жидкости. При использовании жидких ингредиентов соответственно уменьшайте количество жидкости.
- ж) при высокой влажности берите на 1-2 столовые ложки меньше.
- з) при теплой погоде не используйте функцию таймера. Используйте холодные жидкости.
- и) извлекайте хлеб из формы сразу после окончания процесса выпечки, дайте ему остыть в течение 15 минут на подставке прежде, чем разрезать.
- к) сократите количество дрожжей или, при необходимости, всех ингредиентов, на ¼ указанной массы.
- л) никогда не смазывайте форму!
- м) добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничной клейковины.

Примечания к рецептам

1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет определенную роль при изготовлении хлеба, отмеривание ингредиентов так же важно, как и правильный порядок при их добавлении.

- Важнейшие ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как порошковые, так и свежие дрожжи) влияют на успешный результат приготовления теста и хлеба. Поэтому всегда используйте соответствующее количество в правильных пропорциях.
- Если вы готовите тесто сразу, используйте слегка теплые ингредиенты. Если вы хотите установить выпечку с отсрочкой, ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не забродили слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют на вкус хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше, количество сахара можно сократить на 20%, на остальные свойства хлеба это не повлияет. Если вы предпочитаете более мягкую и светлую корочку, сахар можно заменить медом.
- Глютен, образующийся в муке при замешивании, отвечает за структуру хлеба. Идеальная мучная смесь состоит на 40% из цельнозерновой муки и на 60% из белой муки.
- При добавлении цельных зерен предварительно замочите их на ночь. Соответственно сократите количество муки и жидкости (примерно на 1/5).

- При использовании ржаной муки добавление теста на закваске необходимо. Оно содержит молочные и уксуснокислые бактерии, влияющие на то, чтобы хлеб был рыхлым и слегка подкисленным. Его можно приготовить самостоятельно, но для этого требуется время. Поэтому мы в нижеуказанных рецептах используем концентрированное порошковое тесто на закваске, продающееся в упаковках по 15 г. (на 1 кг. муки). Следует придерживаться количества, указанного в рецептах (1/2, 3/4 или 1 уп.). При добавлении меньшего количества хлеб будет крошиться.
 - При использовании порошкового теста другой концентрации (упаковка 100 г. на 1 кг. муки), 1 кг муки следует сократить на 80 г., т.е. изменить в соответствии с рецептом.
 - Жидкое тесто на закваске, продающееся в пакетах, также хорошо подходит. В отношении количества руководствуйтесь указаниями на упаковке. Наливайте тесто в мерный стакан, затем долейте жидкости до количества, указанного в рецепте.
 - Пшеничное тесто на закваске, которое также продается в виде порошка, улучшает структуру теста, сохраняет свежесть и вкус. Оно более мягкое по сравнению с ржаным тестом на закваске.
 - Выпекайте хлеб из теста на закваске по программе NORMAL (СТАНДАРТНАЯ) или VOLLKORN (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ), чтобы тесто хорошо поднялось и пропеклось. Вместо теста на закваске при желании можно использовать фермент для выпечки. Оно хорошо подходит для выпечки в хлебопечи.
 - Добавляйте в тесто пшеничные отруби, если хотите получить особенно богатый балластными веществами и рыхлый хлеб. Используйте 1 столовую ложку на 500 г. муки и увеличьте количество жидкости на ½ столовой ложки.
 - Пшеничная клейковина является природным вспомогательным средством из пшеничного белка. Он приводит к тому, что хлеб становится более рыхлым, имеет лучший объем, реже опадает и лучше усваивается. Особенно заметным ее действие становится при выпечке цельнозернового хлеба и изделий из муки собственного помола.
 - Жженый солод, который указан в некоторых рецептах, является жженным до темного цвета ячменным солодом. Его используют для придания более темного цвета мякишу и корочке (например, при выпечке черного хлеба). Так же есть ржаной солод не такого темного цвета. Солод можно приобрести в магазине биопродуктов.
 - Приправы можно добавлять во все смешанные сорта хлеба. Количество определяется по вкусу и в соответствии с указаниями производителя.
 - Лецитиновый порошок является природным эмульгатором, он увеличивает объем хлеба, делает мякиш нежнее и мягче, продлевает срок хранения.
- ### 2. Изменение количества ингредиентов
- При увеличении или уменьшении количества ингредиентов обратите внимание на то, чтобы оригинальное соотношение, указанное в оригинальном рецепте, было сохранено. Для достижения лучшего результата следует соблюдать следующие правила изменения количества ингредиентов:

- **Жидкости/мука:** тесто должно быть мягким (но не слишком), слегка клейким, но не оставляющим волокон. Легкое тесто принимает шарообразную форму. С тяжелыми сортами теста, такими как ржаное цельнозерновое или с зернами, это не происходит. Проверьте тесто через 5 минут после первого замешивания. Если оно слишком влажное, добавьте муки, пока тесто не станет правильно консистенции. Если тесто слишком сухое, с помощью ложки постепенно добавляйте воду.
- **Замена жидкости:** При использовании в рецепте ингредиентов, содержащих жидкость (например, свежего сыра, йогурта и т.д.), следует соответствующим образом сократить количество жидкости. При использовании яиц разбейте их в мерный стакан, затем долейте в него жидкость до указанного в рецепте уровня.

Если вы проживаете на большой высоте (более 750 м над уровнем моря), тесто будет подниматься быстрее. В такой местности количество дрожжей можно сократить на 1/4 – 1/2 чайной ложки, чтобы предотвратить чрезмерный подъем. То же самое действует в местностях с особо мягкой водой.

3. Добавление и отмеривание ингредиентов

- **Всегда сначала добавляйте жидкость, затем дрожжи.** Чтобы дрожжи не забродили слишком быстро (особенно при выпечке с отсрочкой), следует избегать контакта дрожжей и жидкости.
- **При отмеривании всегда используйте одинаковые единицы измерения,** т.е. если в рецепте указана столовая или чайная ложка, используйте всегда либо мерную ложку, поставляемую вместе с хлебопечью, либо вашу обычную ложку.
- Количество в граммах для точности следует взвешивать.
- Для измерения количества в миллилитрах можно использовать поставляемый вместе с хлебопечью мерный стакан со шкалой от 50 до 200 мл.
Значение сокращений в рецептах:
СЛ = столовая ложка (или большая мерная ложка)
ЧЛ = чайная ложка (или малая мерная ложка)
г = грамм
мл = миллилитр
Упаковка (уп) = упаковка порошкового теста 7 г на 500 г муки – соответствует 20 г. свежего теста
- **Добавление фруктов, орехов или зерен.** Дополнительные ингредиенты можно добавить во время выполнения некоторых программ, когда раздается звуковой сигнал. Если ингредиенты добавить слишком рано, их может размолоть лопатка для замешивания.

4. Рецепты для хлебопечи типа ВВА 3365

Нижеприведенные рецепты предназначены для изготовления хлеба различных размеров. В некоторых программах вес различается. Мы рекомендуем: использование **ступени I** для хлеба весом примерно 750 г., использование **ступени II** для хлеба весом примерно 1000 г.

△ Внимание:

Изменяйте рецепт в соответствии с выбранным весом.

5. Вес и объем хлеба

- В нижеприведенных рецептах указаны точные данные о весе хлеба. Масса белого хлеба меньше массы цельнозернового. Это связано с тем, что хлеб из белой муки лучше поднимается, поэтому его объем следует ограничивать.
- Несмотря на точные указания веса, могут иметь место незначительные отклонения. Фактический вес хлеба в значительной степени зависит от влажности воздуха при приготовлении.
- Все сорта хлеба с большой долей пшеничной муки достигают большего объема, и на верхнем уровне веса при последнем поднятии поднимаются выше краев формы, но не выходят за них. Поэтому горбушка, находящаяся выше края формы менее темная, чем хлеб в форме.
- Если при выпечке сладких сортов хлеба рекомендуется программа SCHNELL (БЫСТРО), можно приготовить меньшее количество, чем указанное в соответствующих рецептах, по программе SÜSSES Brot (СЛАДКИЙ ХЛЕБ), при этом хлеб становится более рыхлым.

6. Результат выпечки

- Результат выпечки в большой степени зависит от окружающей среды (мягкая вода – высокая влажность воздуха – качество ингредиентов и т.д.). Поэтому количество, указанное в рецептах, является ориентировочным, при необходимости его следует изменять. Если тот или иной рецепт не получается сразу, не расстраивайтесь, попытайтесь найти причину и попробуйте другое соотношение количества.
- Если хлеб после выпечки слишком светлый, его можно допечь с помощью программы BACKEN (ВЫПЕЧКА).

Классические рецепты хлеба

Классический белый хлеб

Ингредиенты

Вода или молоко 300 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 1 СЛ
Мука тип 550 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа NORMAL (СТАНДАРТНАЯ)

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты

Вода или молоко 350 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 2 СЛ
Мука тип 405 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.
Изюм 100 г
Молотый грецкий орех 3 СЛ

Программа NORMAL (СТАНДАРТНАЯ)

Изюм и орехи добавлять после звукового сигнала (после первого замешивания).

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты

Вода 300 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Яйцо 1 шт.
Соль 1 ЧЛ
Сахар 2 ЧЛ
Мука тип 1050 360 г
Цельнозерновая пшеничная мука 180 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа VOLLKORNBROT(ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ)

При выпечке с отсрочкой не используйте яйцо, при этом следует использовать немного больше воды.

Хлеб с пахтой

Ингредиенты

Пахта 300 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 2 СЛ
Мука тип 1050 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа NORMAL(СТАНДАРТНАЯ)

Луковый хлеб

Ингредиенты

Вода 250 мл
Мargarин/сливочное масло 1 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 1 СЛ
Большая рубленая луковица 1 шт.
Мука тип 1050 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа NORMAL (СТАНДАРТНАЯ)

Хлеб из семи злаков

Ингредиенты

Вода 300 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 2 1/2 СЛ
Мука тип 1150 240 г
Цельнозерновая мука 240 г
Хлопья из семи злаков 60 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа VOLLKORNBROT(ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ)

При использовании цельных зерен предварительно замочите их.

Хлеб с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Вода 350 мл
Сливочное масло 1 СЛ
Мука тип 550 540 г
Семена подсолнечника 5 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 1 СЛ
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа NORMAL(СТАНДАРТНАЯ)

Совет: Семена подсолнечника можно заменить тыквенными семенами. Сначала поджарьте семена на сковороде, чтобы их вкус стал более насыщенным.

Крестьянский белый хлеб

Ингредиенты

Молоко 300 мл
Мargarин/сливочное масло 2 СЛ
Соль 1 1/2 ЧЛ
Сахар 1 1/2 ЧЛ
Мука тип 1050 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа NORMAL (СТАНДАРТНАЯ), илиSCHNELL (БЫСТРО)

Хлеб из теста на закваске

Ингредиенты

Порошковое тесто на закваске 50 г
Вода 350 мл
Мargarин/сливочное масло 1 1/2 СЛ
Соль 3 ЧЛ
Сахар 2 СЛ
Мука тип 1150 180 г
Мука тип 1050 360 г
Дрожжи 1/2 уп.

Программа NORMAL (СТАНДАРТНАЯ)

△ Внимание:

Изменяйте рецепт в соответствии с выбранным весом.

Подготовка теста

Французский багет

Ингредиенты

Вода 300 мл
Мед 1 СЛ
Соль 1 ЧЛ
Сахар 1 ЧЛ
Мука тип 550 540 г
Порошковые дрожжи 1 уп.

Программа TEIG (ТЕСТО)

Готовое тесто разделить на 2-4 части, сформировать продолговатую булку и оставить подниматься на 30-40 мин. Сделать косые надрезы сверху и запечь в духовке.

Пицца

Ингредиенты

Вода 300 мл
Соль 3/4 ЧЛ
Оливковое масло 1 СЛ
Мука тип 405 450 г
Сахар 2 ЧЛ
Порошковые дрожжи 1 уп.
Программа TEIG (ТЕСТО)

- Тесто раскатать, придать круглую форму, оставить на 10 мин. После этого проткнуть вилкой в нескольких местах.
- Нанести на тесто соус для пиццы и положить желаемую начинку.
- Запекать в течение 20 мин.

Джемы

Варенье

Ингредиенты

Ягоды 500 г
Желирующий сахар «2:1» 250 г
Лимонный сок 1 СЛ

Программа MARMELADE (ДЖЕМ)

- Предварительно извлеките из ягод косточки и мелко порежьте.
- Для данного рецепта хорошо подходят следующие ягоды: земляника, малина, черника, смесь этих ягод.
- Варенье разлить по чистым стаканам, закрыть крышку, и оставить стакан на крышке на 10 мин. (таким образом вы будете уверены, что крышка будет плотно закрыта!)

Апельсиновый джем

Ингредиенты

Апельсины 400 г
Лимоны 100 г
Желирующий сахар «2:1» 250 г

Программа MARMELADE (ДЖЕМ)

Фрукты очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками или полосками.

Технические характеристики

Модель:.....BVA 3365
Электропитание:.....230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:.....700 Вт
Класс защиты:.....I
Объем:.....2 литра
(соответствует примерно 1 000 г веса брутто)
Вес нетто:.....6,25 кг

Производитель оставляет за собой право внесения технических изменений!

Заявление о соответствии

Настоящим фирма «Клатроник Интернешнл ГмбХ» заявляет, что прибор BVA 3365 соответствует основным требованиям европейской директивы об электромагнитной совместимости (2004/108/EG) и директивы о низковольтном оборудовании (2006/95/EG).

Гарантийные условия

1. При использовании в личных целях мы предоставляем потребителю гарантию на прибор сроком 24 месяца со дня покупки. При использовании прибора в промышленных целях, мы предоставляем предпринимателю гарантию на прибор сроком 12 месяцев. Гарантийный срок для потребителей сокращается на 12 месяцев при использовании подходящего для промышленного использования прибора в промышленных целях.
2. Условием оказания гарантийных услуг является приобретение прибора на территории Германии у нашего дистрибьютора, а также предоставление нам копии чека о покупке и настоящего гарантийного талона. Если к моменту наступления гарантийного случая прибор находится за границей, он должен быть доставлен нам за счет покупателя для оказания гарантийных услуг.
3. О дефектах следует сообщать нам в письменной форме в течение 14 дней с момент обнаружения. Если имеет место гарантийный случай, мы решаем, каким образом будет устранен дефект/возмещен ущерб – путем ремонта или обмена на равноценный прибор.
4. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие в результате несоблюдения руководства по эксплуатации, ненадлежащего использования или нормального износа прибора. Гарантия также не распространяется на хрупкие детали, например, стекло или синтетические материалы. Также гарантия не предоставляется при проведении ремонтных работ в неавторизованных мастерских.
5. Оказание гарантийных услуг не продлевает срок гарантии. Право на получение дальнейших гарантийных услуг не предоставляется. Данная гарантия является нашей добровольной услугой как производителя. Законные права, вытекающие из гарантии (ремонт, расторжение договора, возмещение ущерба и снижение цены), данной гарантией не затрагиваются.



Значение символа «Мусорный бак»

Берегите окружающую среду, электроприборы нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором.

Для утилизации приборов, которыми вы больше не пользуетесь, используйте предусмотренные для утилизации электроприборов пункты сбора.

Таким образом, вы сможете предотвратить возможные негативные последствия неправильной утилизации для окружающей среды и здоровья людей.

Таким образом, вы вносите свой вклад в переработку и повторное использование отслуживших электроприборов и электроники.

Информацию о местах утилизации приборов можно получить в органах местного самоуправления.

Состояние на 03/10



D-47906 Кемпен/Германия – Индустриринг Ост 40
Веб-сайт: <http://www.clatronic.de> – Эл. почта: info@clatronic.de