

★ ★ ★ ★ ★
Delta
E U R O P E



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
DL-71B
Электрическая хлебопечь
Bread Maker



AE 81





WWW.EL-DELTA.RU

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
ОПИСАНИЕ.....	6
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
УСТАНОВКА.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ.....	12
ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ.....	13
ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА.....	15
ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	16
РЕЦЕПТЫ.....	18
БЕЛЫЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 1 - «БЕЛЫЙ ХЛЕБ»).....	18
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 2 - «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»).....	21
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 3 - «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»).....	22
ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (ПРОГРАММА 4 - «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»).....	23
СДОБА (ПРОГРАММА 5 - «СДОБА»).....	24
ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (ПРОГРАММЫ 6 И 7 «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»).....	26
ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (ПРОГРАММА 8 - «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»).....	27
ДЖЕМ (ПРОГРАММА 9 - «ДЖЕМ»).....	30
КЕКС (ПРОГРАММА 10 - «КЕКС»).....	32
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (ПРОГРАММА 11 - «ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ»).....	33
ВЫПЕЧКА (ПРОГРАММА 12 - «ВЫПЕЧКА»).....	34
ЧИСТКА И УХОД.....	37
ХРАНЕНИЕ.....	37
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	38
ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ.....	40
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	43
ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.....	44
АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ.....	45
КОНТАКТЫ.....	46
ДЛЯ ЗАМЕТОК.....	47

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукцией. Каждый прибор марки «DELTA» отличается современным дизайном и высокими стандартами качества. Приобретая нашу хлебопечь, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который при соблюдении правил его эксплуатации прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности хлебопечки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Используйте только свежие продукты. Обращайте внимание на дату изготовления при покупке муки и дрожжей. Несвежие или старые продукты влияют на аромат и высоту хлеба.
2. Используйте сухие дрожжи быстрого брожения или сухие активные дрожжи. В соответствии с типом, количеством и свежестью дрожжей может получиться булка хлеба различного размера. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для поддержания их активности.
Дрожжи быстрого брожения особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки хлеба.
Внимание! Для приготовления выпечки в хлебопечке используйте только сухие дрожжи.
3. Для приготовления вкусного хлеба очень важно правильно отмерять продукты. В комплекте с данным прибором поставляются комбинированная мерная ложка (чайная ложка и столовая ложка вместе) и мерный стакан. Отмеривая чайную или столовую ложку, заполняйте ее до краев, но «без горочки».
Внимание! Если Вы используете рецепты, взятые не из данного руководства по эксплуатации, воспользуйтесь сравнительной таблицей со стр. 17 для точного отмеривания количества ингредиентов.
4. Температура воды и температура в помещении также играют очень важную роль при приготовлении вкусного хлеба.
Оптимальный диапазон температуры:
 - Температура помещения: от +4°C до +27°C (наилучший результат получается при температуре от +15°C до +25°C).
 - Температура воды для теста: от +4°C до +10°C.Не используйте теплую воду, иначе получится низкий плотный хлеб с осевшим или вздувшимся верхом (особенно при высокой температуре в помещении).
5. В хлеб уже на стадии выпечки можно добавлять различные дополнительные ингредиенты - ароматические травы, кунжутное семя и т.п. Откройте крышку устройства, смажьте поверхность теста молоком или яичным желтком и добавьте вкусовые ингредиенты. Следите, чтобы ингредиенты не попали мимо контейнера. Закройте крышку и продолжайте выпекание.
Примечание. На этой стадии операции должны производиться предельно быстро, чтобы хлеб не опал в форме.

6. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для цикла сохранения тепла.
7. После того, как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. При 2-3 дневном хранении поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите его в морозильную камеру.
8. Во время еды употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб. Для сохранения свежести и предохранения от высыхания оставшийся хлеб поместите в пластиковый пакет.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220±2% В 50 Гц,
Потребляемая мощность	600 Вт
Мерный стакан	250 мл
Вес буханки выпекаемого хлеба	700 гр 1000 гр
Количество режимов автоприготовления	12
Таймер отсроченного приготовления	до 13 часов
Класс электробезопасности	I кл.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

№	Наименование	Количество
1.	Хлебопечь	1 шт.
2.	Контейнер для теста	1 шт.
3.	Тестомешалка	1 шт.
4.	Мерный стакан	1 шт.
5.	Двойная мерная ложка	1 шт.
6.	Крюк	1 шт.
7.	Руководство по эксплуатации	1 экз.

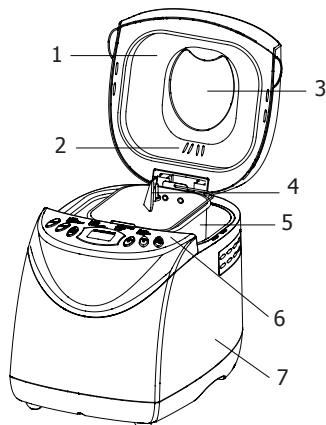
Примечание: незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания _____

Упаковщик _____

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Отверстия для выпуска пара
3. Смотровое окно
4. Лопасть мешалки
5. Контейнер для хлеба
6. Панель управления
7. Корпус
8. Крюк
9. Мерный стакан
10. Комбинированная мерная ложка



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Хлебопечь предназначена для использования только в домашних условиях.
2. Во избежание поломки прибора и причинения Вам вреда не используйте хлебопечь не по назначению.
3. Запрещается включать хлебопечь без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
4. Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечки.
5. Чтобы избежать попадания ингредиентов внутрь камеры, всегда извлекайте контейнер для выпечки из хлебопечки, прежде чем добавлять ингредиенты.
6. Не прикасайтесь к движущимся элементам внутри хлебопечки во время ее работы.
7. Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения контейнера с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
8. При эксплуатации внешние поверхности печи также могут сильно нагреваться. Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям. При извлечении горячей емкости с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
9. В случае непредвиденного выключения электропитания более, чем на 15 минут, в момент, когда продукты были приготовлены частично, необходимо удалить все ингредиенты из печи и начать приготовление заново.

10. Не используйте камеру хлебопечи для хранения готового хлеба более 1 часа по окончании цикла выпечки.
11. Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра в присутствии детей и инвалидов.
12. Не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно или играть с ним.
13. Этот прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без наблюдения лица ответственного за их безопасность.
14. При отсутствии опыта и знаний эксплуатация хлебопечки должна осуществляться под присмотром лиц, имеющих необходимые опыт и знания.
15. Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.
16. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.
17. Отключайте прибор от сети после каждого использования.
18. При отключении хлебопечки от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
19. Во избежание поражения электрическим током не погружайте хлебопечь и шнур питания в воду или другие жидкости.
20. Не погружайте контейнер для хлеба в воду. Это может повредить ось.
21. Не оставляйте кабель электропитания свисать с рабочей поверхности или вблизи горячих поверхностей.
22. Не используйте этот прибор при видимых повреждениях сетевого шнура, или же после случайного падения машины.
23. Всегда отключайте хлебопечь от сети, если Вы не пользуетесь прибором долгое время, а также при ее чистке или при обнаружении неисправностей.
24. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать детали или производить очистку.
25. Содержите печь в чистоте. Оставшиеся крошки хлеба могут пригореть и привести к неправильной работе прибора.
26. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать любые части хлебопечки. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами в специализированных сервисных центрах.
27. Не используйте прибор на открытом воздухе.

Внимание! Не используйте хлебопечь одновременно с другими энергоемкими приборами во избежание перегрузки сети.

Внимание! Повреждения, возникшие из-за ненадлежащего использования, отказа поддерживать печь в чистом состоянии, умышленного повреждения, самостоятельного ремонта, сделанного третьими лицами или нарушения инструкции по эксплуатации, лишают Вас прав на гарантийное обслуживание.

УСТАНОВКА

1. Удостоверьтесь, что хлебопечь освобождена от всех упаковочных материалов.
2. Распаковав печь, проверьте ее на предмет повреждений, связанных с транспортировкой:
 - повреждение крышки;
 - вмятины или дефекты смотрового окна;
 - вмятины в камере.

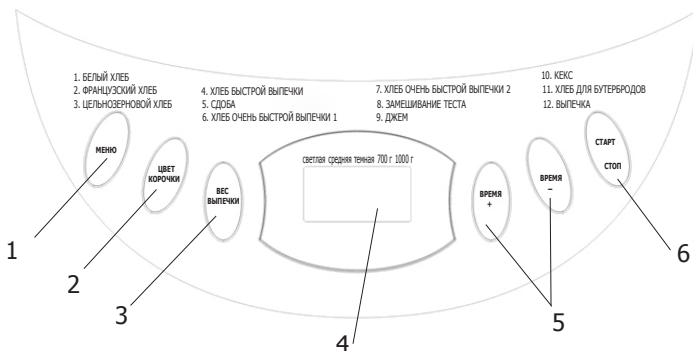
Внимание! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку хлебопечи и немедленно сообщите о повреждениях Вашему продавцу.

3. Устройство должно быть установлено на ровной устойчивой, теплостойкой поверхности.
4. При установке печи доступ воздуха к вентиляционным отверстиям должен быть легкодоступным. Рекомендуемые расстояния между прибором и окружающими предметами не менее 10 см.
5. При выборе места для установки печи, не размещайте ее под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри хлебопечки и снизить качество приготавливаемого хлеба.
6. Не используйте печь на открытом воздухе.
7. Не используйте печь сразу после внесения ее в помещение с улицы в холодную погоду. Дайте печи нагреться до комнатной температуры, прежде чем ее использовать.
8. Перед включением печи в сеть убедитесь, соответствуют ли параметры электропитания хлебопечки, указанные в таблице с техническими характеристиками, электропитанию Вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к замедлению процесса приготовления.

Внимание! Ни изготовитель ни продавец не несут ответственности за повреждения, связанные с использованием данной печи при напряжении или с предохранителями, отличными от указанных.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «МЕНЮ» - выбор программы
2. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ» - выбор цвета корочки (светлая, средняя, темная)
3. Кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ» - выбор размера буханки
4. Дисплей
5. Кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -» - таймер отсрочки приготовления
6. Кнопка «СТАРТ/СТОП» - начало/остановка приготовления



ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается время приготовления и номер программы меню.

МЕНЮ

При нажатии кнопки «МЕНЮ» Вы можете выбрать желаемую программу приготовления хлеба. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ» происходит переключение на следующую программу. При этом на дисплее отображается номер текущей программы (1-12).

Программы

1. Программа «БЕЛЫЙ ХЛЕБ» - основная программа. Применяется для выпечки обычного хлеба с использованием белой или темной муки в качестве основной. Для выбора этой программы, нажмите кнопку «МЕНЮ» 1 раз.

2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»- программа выпечки французского хлеба. Придает хлебу хрустящую корочку и подходит для выпечки буханок с низким содержанием жиров и сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 2 раза.

3. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» - программа выпечки хлеба из цельной пшеничной муки или муки грубого помола. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 3 раза.

4. Программа «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ» - программа быстрого приготовления хлеба с добавлением дрожжей. Применяется, если требуется приготовить хлеб за более короткий срок, чем основной хлеб. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и имеет более плотную структуру. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.

5. Программа «СДОБА» - программа приготовления сдобы. Хлеб выпекается при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раз.

6. Программа «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 1» - программа приготовления буханки хлеба весом не более 700гр. с добавлением дрожжей за короткое время. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и более грубый, чем хлеб, испеченный с помощью программы «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ». Для выбора этой

программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.

7. Программа «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 2» - программа идентична предыдущей программе «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 1», но применяется для приготовления буханки хлеба весом до 1000гр. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раз.

8. Программа «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» - программа замешивания теста. Используется с целью ручной формовки и выпекания хлебобулочных изделий различного вида в духовке. Функция выпечки отсутствует. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.

9. Программа «ДЖЕМ» - программа приготовления джема. Автоматически варит джем из свежих фруктов. Крупные плоды, перед тем как их положить в контейнер, должны быть разрезаны пополам или на 4 части. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 9 раз.

10. Программа «КЕКС» - программа приготовления кексов, пирогов. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 10 раз.

11. Программа «ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ» - программа приготовления хлеба для бутербродов. Выпекает хлеб с более мягкой коркой и уплотненной структурой. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз.

12. Программа «ВЫПЕЧКА» - программа выпечки. Применяется только для выпекания хлеба из готового теста, может также быть использована для повторного подогрева или получения хрустящей корки у ранее приготовленного и остывшего хлеба. В данной программе функции замеса и подъема теста отсутствуют. Для выбора программы «ВЫПЕЧКА» нажмите кнопку «МЕНЮ» 12 раз.

ВЫБОР РАЗМЕРА БУХАНКИ

При нажатии кнопки «ВЕС ВЫПЕЧКИ», Вы можете выбрать размер буханки 700гр и 1000гр. При этом на дисплее загорится индикатор возле пиктограммы выбранного Вами размера. При использовании программ 4, 6, 7, 8, 9, 10 и 12 функция выбора размера буханки отключается.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», чтобы выбрать нужный цвет корочки - светлый, средний, темный. На дисплее напротив пиктограммы выбранного Вами цвета загорится индикатор. При использовании программ 8, 9, 10, 11 и 12 функция выбора цвета корочки отключается.

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки приготовления позволит Вам отложить начало процесса приготовления хлеба до 13 часов. Таймер нельзя использовать с программами: 6, 7, 9.

Внимание! При использовании этой функции нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, творог и т. д.

Чтобы использовать таймер отсрочки, просто поместите ингредиенты в контейнер для хлеба и зафиксируйте контейнер в хлебопечке. Затем:

1. Нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора нужной программы - на дисплее будет отображена длительность цикла выбранной программы.
2. Выберите нужный цвет корки и размер буханки.
3. Установите таймер отсрочки приготовления, нажав кнопку «ВРЕМЯ +» и ,удерживая ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не будет показано нужное время отсрочки. Если вы набрали слишком большое время отсрочки приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ -», чтобы уменьшить его. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Вам не нужно высчитывать разницу между выбранным временем программы и полным количеством часов, хлебопечка автоматически прибавит время выбранной программы.

Пример: Хлеб должен быть готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере отсрочки, будет равно 9 часам. С помощью кнопки «МЕНЮ» выберете нужную программу. Используя кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -» установите время отсрочки «9:00».

4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» чтобы активизировать таймер отсрочки. Таймер начнет обратный отсчет времени по 1 минуте.

Примечание: Если Вы допустили ошибку или желаете изменить установленное время, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого Вы сможете заново переустановить время.

НАЧАЛО/ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска выбранной программы или для начала отсчета таймера нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Прозвучит звуковой сигнал. Для остановки программы или таймера нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» 2-3 секунды, пока не услышите звуковой сигнал. После использования отключите хлебопечку от электрической сети.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

По окончании цикла выпечки при использовании программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11 и 12 хлебопечка автоматически переключится на режим «Поддержание температуры». Температура хлеба автоматически будет поддерживаться в течение часа либо до тех пор, пока прибор не будет выключен.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕБОЕВ ПИТАНИЯ

В случае прерывания электрического питания во время приготовления хлеба устройство удерживает в памяти установленную программу в течение 20 минут, и с восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически с момента остановки программы. Если период отсутствия электропитания превысил 20 минут, то испорченные продукты необходимо выбросить и начать процесс приготовления с самого начала.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Прежде чем приступить к использованию устройства, осторожно извлеките из него контейнер для выпечки, поворачивая контейнер против часовой стрелки.
2. Протрите контейнер и лопасти тестомешалки влажной тряпкой, после чего тщательно вытрите досуха. Без особой необходимости не погружайте контейнер для выпечки в воду. Не применяйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие контейнера для хлеба. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине.
3. Установите все снятые части в хлебопечь и включите режим «ВЫПЕЧКА».
4. Через 10 мин. отключите прибор и дайте ему остыть.
5. Снова извлеките контейнер для выпечки и повторите процедуру очистки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

- ① Загрузите ингредиенты в контейнер для выпечки в следующем порядке:

1. Жидкие ингредиенты
2. Сухие ингредиенты
3. Дрожжи

Внимание!

- При загрузке контейнера ингредиентами, дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами.
- Для улучшения качества выпекаемого хлеба используйте сухие дрожжи.

Примечание: Дополнительные ингредиенты, такие как фрукты, семечки или орехи добавляются позже, во время второго замеса теста. Хлебопечь издает звуковой сигнал, предупреждая, что пора добавлять ингредиенты.

Для получения оптимального результата предельно важно выкладывать тщательно взвешенные ингредиенты в указанной последовательности.

- ② Вставьте контейнер для выпечки в камеру хлебопечки, поворачивая его по часовой стрелке. Опустите ручку и закройте крышку.
- ③ Включите хлебопечь. При включении устройства в первый раз, печь подаст звуковой сигнал, и на дисплее появятся значения, показывающие параметры установленные по умолчанию:
- «1» - программа «БЕЛЫЙ ХЛЕБ».
 - «3:00» - время приготовления.
 - Индикатор выбора цвета корочки, указывающий на «СРЕДНЯЯ» - средний цвет корочки.
- ④ • Индикатор выбора веса буханки, указывающий на вес буханки 1000гр. Установите нужную Вам программу, выберите вес буханки хлеба и цвет его корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». На дисплее появится общее время приготовления хлеба, а в дальнейшем будет отображаться время, оставшееся до конца процесса приготовления.
- Примечание:** Если не будут заданы другие параметры приготовления хлеба, печь

- ⑤ начнет готовить с параметрами, установленными по умолчанию. По окончании цикла выпечки устройство подаст звуковой сигнал. Печь автоматически переходит к стадии поддержания температуры. Внутри рабочей камеры продолжает циркулировать горячий воздух, способствуя удалению конденсата из хлеба.
- ⑥ Хлеб можно извлечь из рабочей камеры после окончания программы в любой момент, даже во время поддержания в печи тепла. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы закончить подогрев и отключите устройство от электросети. После окончания выпекания контейнер для хлеба остается горячим. Для извлечения хлеба из рабочей камеры используйте прихватки. Достаньте контейнер с хлебом, поворачивая его против часовой стрелки. Остудите хлеб в контейнере в течение 10 минут. Для того чтобы извлечь выпечку, хлопайте по основанию и бокам контейнера, переверните его и встряхивайте до тех пор, пока хлеб не выпадет. Если это необходимо, выпечку можно отделить от стенок контейнера при помощи пластмассовой лопатки. Бывает, что лопасть тестомешалки припекается к хлебу, это нормальное явление, лопасть можно аккуратно убрать, используя крюк.
- ⑦ Поместите хлеб на металлическую решетку и остудите его. Мы рекомендуем остужать хлеб в течение 15 минут, чтобы он приобрел оптимальную консистенцию для последующей нарезки.
- ⑧ После использования хлебопечки дайте ей остыть минимум 30 минут, прежде чем приступить к запуску другой программы. Если устройство еще не готово к повторному использованию, на дисплее загорится надпись «H:HH», сообщающая о недостаточном остывании устройства. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и подождите, пока печь полностью не остынет. Если после запуска программы загорится надпись «L:LL», значит температура в контейнере слишком низкая. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», извлеките контейнер, и поместите хлебопечь в теплое место.

ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Это вещество, обеспечивающее подъем теста и являющееся самым важным продуктом хлебопечения. При взаимодействии с сахаром и водой при соответствующем температурном режиме дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься.

Внимание! В данном приборе во время выпечки должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема, не требующие предварительной ферментации.

После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно быстрее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не обладают активностью.

МУКА

Растительный белок (клейковина), содержащийся в муке, образует структуру

хлеба. Хлебная мука подходит для выпечки больше всего из-за высокого содержания протеина в ней. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления пирожных (кексов). Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат и текстуру. Некоторые виды муки не выдерживают высокой температуры и влажности. Храните муку в сухом прохладном месте.

СОЛЬ

Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет тесто от переброжения.

САХАР

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, а также обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). При использовании меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.

Рецепты с добавлением фруктов требуют меньшего количества сахара из-за его высокого содержания в ягодах.

Можно изменять цвет хлеба, добавляя различное количество сахара (больше сахара - темнее хлеб).

ЖИРЫ

Масло или маргарин должны иметь комнатную температуру при их использовании для получения наилучших результатов при выпечке. Жиры предотвращают затвердевание хлеба и придают ему аромат. Используйте сливочное масло или маргарин в маленьких количествах, до 25 гр., или 22 мл растительного масла. Если в рецепте указаны большие количества для усиления вкуса, лучше всего использовать сливочное масло.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба.

Внимание! При использовании таймера отсрочки по соображениям безопасности вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду.

При высокой температуре в помещении (выше +27°C) используйте свежее молоко с температурой около +5°C (температура воды, охлажденной в холодильнике).

Сливки, йогурты, сметана, прессованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной нежной корочки. Сливки придают выпечке приятный, несколько кисловатый привкус, которого нет в сельских хлебах и кислом тесте.

ВОДА

Вода добавляется в муку для формирования клейковины и является существенным фактором, влияющим на результаты выпечки. Для большинства программ подходит вода комнатной температуры. При высокой температуре в комнате (выше +27°C) используйте охлажденную воду с температурой около +4°C (температура воды охлажденной в

холодильнике).

ЯЙЦА

Для обогащения вкуса теста, улучшения цвета и аромата хлеба и добавления структуры и стабильности клейковине во время подъема теста можно добавить яйца. При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Нагревание	→Замешивание	→Подъем	→Выпечка	→Поддержание температуры
Применяется для улучшения подъема теста.	Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мякоть, обеспечивается образование хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщенной таблицей циклов программ приготовления.

Таблица циклов программ приготовления

ПРОГРАММА ЦИКЛЫ	«БЕЛЫЙ ХЛЕБ»		«ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»		«ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»		«ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»		«СДОБА»		«ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 1»		«ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 2»	
	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр	700 гр	1000 гр
ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:55	2:55	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58
	9 2:44	10 2:50	16 3:24	18 3:32	9 3:23	10 3:30	7 1:33	10 2:40	10 2:45	12 0:46	9 0:49	9 0:49	9 0:49	9 0:49
ЗАМЕС 1	20	20	40	40	25	25	5	5	5	5	0	0	0	0
	2:24	2:30	2:44	2:52	2:58	3:05	1:28	2:35	2:40	0	0	0	0	0
ПОДЪЕМ 1	14A	15A	19A	22A	18A	20A	8	20A	20A	0	0	0	0	0
	2:10	2:15	2:25	2:30	2:40	2:45	1:20	2:15	2:20	0	0	0	0	0
ПОДЪЕМ 2	25	25	30	30	35	35	0	30	30	0	0	0	0	0
	1:45	1:50	1:55	2:00	2:05	2:10	0	1:45	1:50	0	0	0	0	0
ПОДЪЕМ 3	45	45	50	50	70	70	0	55	50	11	9	9	9	9
	1:00	1:05	1:05	1:10	0:55	1:00	0	0:50	1:00	0:35	0:40	0:40	0:40	0:40
ВЫПЕКАНИЕ	60	65	65	70	55	60	80	50	60	35	40	40	40	40
	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

A - означает что во время замеса прозвучит сигнал для добавления ингредиентов, если так указано в рецепте.

Таблица циклов программ приготовления

ПРОГРАММА ЦИКЛЫ	«ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»		«ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ»		«ДЖЕМ»		«КЕКС»		«ВЫПЕЧКА»	
	1000гр	700гр	1000гр	1000гр	1000гр	1000гр				
ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1:30	2:55	3:00	1:20	2:50	1:00				
ЗАМЕС 1	20 1:10	15 2:40	15 2:45	0	10 2:40	0				
ПОДЪЕМ 1	0	40 2:00	40 2:05	15 1:05	5 2:35					
ЗАМЕС 2	0	5A 1:55	5A 2:00	0	20A 2:15					
ПОДЪЕМ 2	30 0:40	25 1:30	25 1:35	0	30 1:45					
ПОДЪЕМ 3	40 0:00	40 0:50	40 0:55	45 0:20	35 1:10					
ВЫПЕКАНИЕ	0	50 0:00	55 0:00	20 0:00	70 0:00					60
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	0	60	60	0	60					60

A - означает что во время замеса замеса прозвучит сигнал для добавления ингредиентов, если так указано в рецепте.

РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 1 - «БЕЛЫЙ ХЛЕБ»)

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в контейнер воду (молоко).
3. Добавьте остальные ингредиенты.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Установите контейнер для выпечки в камеру хлебопечки, поворачивая его по часовой стрелке. Опустите ручку и закройте крышку.
6. Включите хлебопечь.
7. Нажмите кнопку «МЕНЮ» один раз и выберете программу 1 – «БЕЛЫЙ ХЛЕБ».
8. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
9. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер, поворачивая его против часовой стрелки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

ч. л. = чайная ложка 5 мл

ст. л. = столовая ложка 15 мл

мерный стакан = 250 мл

При отмеривании ингредиентов пользуйтесь следующей сравнительной таблицей:

Ингредиенты	Мерный стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода (Молоко)	250 мл	-	-
Мука пшеничная	160 гр	-	-
Мука ржаная	132 гр	-	-
Сахар	-	15 гр	5 гр
Соль	-	-	8 гр
Дрожжи сухие	-	-	4 гр
Молоко сухое	-	20 гр	5 гр
Сметана	250 гр	-	-
Масло растительное	-	15 мл	-

Обычный белый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	250мл	330мл
Маргарин или масло	1ст.л.	1 1/2ст.л.
Соль	1ч.л.	1 3/4ч.л.
Сухое молоко	1 1/2ст.л.	2 ст.л.
Сахар	1 1/2ст.л.	2 ст.л.
Мука пшеничная	450гр	520гр
Сухие дрожжи	1 1/4ч. л.	1 1/2ч. л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Хлеб с изюмом и орехами

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода или молоко	250мл	330мл
Маргарин или масло	2ст.л.	2 1/2ст.л.
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	2ст. л.	2 1/2ст.л.
Мука пшеничная	450гр	520гр
Сухие дрожжи	1 1/5ч.л.	1 1/2ч.л.
Изюм	50гр	75гр
Измельченные грецкие орехи	30гр	40гр

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте изюм и орехи.

Белый хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Молоко	280мл	330мл
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Соль	1 ч.л.	1ч.л.
Сахар	2ст.л.	3ст.л.
Мука пшеничная грубого помола	380гр	510гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Картофельный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода или молоко	170мл	230мл
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Яйца	1шт.	1шт.
Пюре картофельное	120гр	150гр
Соль	1 ч.л.	1 1/2ч.л.

Сахар	2ст.л.	3ст.л.
Мука пшеничная	380гр	460гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Рисовый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Рисовый отвар	230мл	300мл
Мука пшеничная	400гр	520гр
Круглый рис	35гр	50гр
Сахар	3ч.л.	4ч.л.
Сухие дрожжи	0,9ч.л.	1ч.л.
Масло растительное	1ст.л.	1 1/2ст.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Хлеб с инжиром и грецким орехом

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	250мл	310мл
Мука пшеничная	330гр	460гр
Мука ржаная	75гр	100гр
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Масло растительное	1ст.л.	2ст.л.
Измельченный сушеный инжир	35гр	50гр
Измельченные ядра грецкого ореха	35гр	50гр
Мед	1ст.л.	1 1/2ст.л.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л.	1 1/2ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте инжир и орехи.

Морковный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	250мл	310мл
Масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Мука пшеничная	450гр	520гр
Измельченная морковь	56гр	70гр
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Сахар	2ст.л.	2 1/2ст.л.
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-9).

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста,

добавьте морковь.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 2 - «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» два раза и выберите программу 2 – «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Белый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	250мл	300мл
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	2ст.л.	2 1/2ст.л.
Семолина из твердых сортов пшеницы	120гр	150гр
Мука пшеничная	270гр	350гр
Сухие дрожжи	1 1/4ч. л.	1 1/2ч. л.
Масло растительное	2 ст.л.	2 1/2ст.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-4.

Грубый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Мука грубого помола	50гр	80гр
Вода	240мл	310мл
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Масло растительное	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Мука пшеничная	350гр	450гр
Сахар	3/4ст.л.	1ст.л.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л.	1 1/2ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-4.

Классический французский хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	230мл	300мл
Соль	1ч.л.	1 1/3ч.л.
Сахар	3/4ст.л.	1ст.л.
Мука пшеничная	390гр	500гр
Сухие дрожжи	1 1/4ч. л.	1 1/2ч. л.
Масло растительное	1ст.л.	2ст.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-4.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 3 - «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»)

Примечание: Программа выпечки хлеба из муки с отрубями/из цельного зерна начинается с 30-минутным циклом предварительного нагревания. Во время этого цикла тестомешалка работать не будет.

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» три раза и выберите программу 3 – «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	250мл	320мл
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Сахар	1ч.л.	1ч.л.
Семолина из твердых сортов пшеницы	120гр	150гр
Мука пшеничная	200гр	260гр
Мука пшеничная непросеянная	200гр	260гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 21, п. 1-4.

Хлеб из цельного зерна

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	150мл	220мл
Сахар	2 1/2ст.л.	3ст.л.
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Мед	1ст.л.	1 1/2ст.л.
Яйца	2шт.	2шт.
Мука пшеничная из цельного зерна	380гр	500гр
Сухие дрожжи	2 1/2ч.л.	4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 21, п. 1-4.

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (ПРОГРАММА 4 - «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» четыре раза и выберите программу 4 – «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Белый хлеб быстрого выпекания

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	280мл	400мл
Неотбеленная мука для выпекания белого хлеба	420гр	600гр
Порошковое молоко	1 1/3ст.л.	2ст.л.
Соль	3/4ч.л.	1ч.л.
Сахар	3ч.л.	4ч.л.
Сливочное масло	18гр	25гр.
Сухие дрожжи	1 1/2ч.л.	2ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-4.

Хлеб из готовых смесей

Готовые хлебные смеси можно смешивать и выпекать в хлебопечке. Удостоверьтесь, что полный вес смеси не превышает максимального веса ингредиентов, с которыми может справиться Ваша хлебопечка.

Программу 4 можно использовать для большинства пакетных смесей для приготовления белого хлеба и хлеба из муки грубого помола.

Сначала налейте в контейнер для хлеба количество воды, рекомендованное производителем смеси, затем добавьте хлебную смесь.

Таймер отсрочки приготовления лучше не использовать для таких смесей, поскольку Вы не сможете отделить дрожжи от жидкости.

СДОБА (ПРОГРАММА 5 - «СДОБА»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» пять раз и выберите программу 5 – «СДОБА».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Сладкий хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Свежее молоко	210мл	230мл
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Яйца	1шт.	2шт.
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Мед	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Сахар	3ст.л.	4ст.л.
Мука пшеничная	450гр	520гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-4.

Хлеб с грецкими орехами

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Молоко	120мл	160мл
Яйца	2шт.	2шт.
Масло	4ст.л.	5ст.л.
Сахар	4ст.л.	5ст.л.
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Лимонная цедра	3/4ч.л.	1ч.л.
Мука пшеничная	380гр	500гр
Измельченные ядра грецкого ореха	40гр	60гр
Сушеная клюква	15гр	25гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте орехи и клюкву.

Обогащенный сладкий хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	120мл	190мл
Яйца	2шт.	3шт.
Масло	2ст.л.	3ст.л.
Сахар	2ст.л.	3ст.л.
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Мука пшеничная	400гр	520гр
Изюм	50гр	75гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/2ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте изюм.

Коричневый хлеб с изюмом и орехами

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	220мл	270мл
Масло	2ст.л.	3ст.л.
Корица	3/4ч.л.	1ч.л.
Темно-коричневый сахар	1ст.л.	1 1/3ст.л.
Изюм	60гр	80гр
Орехи	60гр	80гр
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Мука пшеничная	350гр	460гр
Сухие дрожжи	1ч.л.	1 1/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте корицу, изюм и орехи.

Праздничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода	100мл	120мл
Молоко	140мл	180мл
Масло	2ст.л.	3ст.л.
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	4ст.л.	5ст.л.
Мука пшеничная	380гр	500гр
Измельченные ядра грецкого ореха	60гр	80гр
Сухие дрожжи	1 1/2ч.л.	1 3/4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте орехи.

**ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ
 (ПРОГРАММА 6 И 7- «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»)**

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» четыре раза и выберите программу 6 или 7 – «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ» (в зависимости от размера выпекаемой буханки).
3. Выберите цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Хлеб с песто очень быстрого выпекания

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода (t +48°C)	270мл	340мл
Готовое песто	3ст.л.	1/2стакана
Сухое молоко	1 1/3ст.л.	2ст.л.
Сахар	1 1/3ст.л.	2ст.л.
Соль	1/2ч.л.	2/3ч.л.
Мука пшеничная	380гр	500гр
Сухие дрожжи	3ч.л.	4ч.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 25, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте песто.

Хлеб сыром и молотым перцем очень быстрого выпекания

РАЗМЕР БУХАНКИ	700гр	1000гр
Вода (t +48°C)	230мл	300мл
Мягкий сыр из козьего молока	40гр	55гр
Сухое молоко	2ст.л.	3ст.л.
Соль	2/3ч.л.	1ч.л.
Сахар	2ст.л.	3ст.л.
Молотый черный перец	1ст.л.	1 1/3ст.л.
Мука пшеничная	410гр	520гр
Сухие дрожжи	3ч.л.	4ч.л.
Масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.

1. Осуществите приготовление хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 25, п. 1-4.

Примечание: Когда машина подаст звуковой сигнал во время второго замеса теста, добавьте сыр и перец.

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (ПРОГРАММА 8 - «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»)

Примечание:

1. Эта программа позволяет Вам замешивать тесто без выпекания, что является очень существенным для ручной формовки булочек. После формовки Вам нужно будет оставить тесто для поднятия на некоторое время, а потом испечь в обычной духовке.
2. Цикл замешивания теста идеально подходит для изготовления буханок различной формы, пиццы, рулетов, круассанов, пончиков, хлебных палочек и печенья.
3. Ниже Вы найдете советы, как придать тесту различные формы.

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в контейнер воду или молоко.
3. Добавьте остальные ингредиенты указанные в рецепте, кроме дрожжей. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась вода и положите в него дрожжи.
4. Вставьте контейнер в камеру хлебопечки и зафиксируйте.
5. Выберите кнопкой «МЕНЮ» программу 8 – «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Смажьте маслом два противня.
6. По окончании цикла извлеките тесто из хлебопечки, выложите на посыпанную мукой поверхность, придайте тесту необходимую форму.

Праздничный хлеб

ВЕС ТЕСТА	700гр	1000гр
Вода	260мл	330мл
Разрыхлитель из сушеной пшеницы	25гр	50гр
Соль	1/2ч.л.	1ч.л.
Сахар	1/2ч.л.	1ч.л.
Мука пшеничная	340гр	420гр
Мука из твердых сортов пшеницы	45гр	60гр
Сухие дрожжи	1/2пакета	3/4пакета

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-6.
2. Разделите тесто на 2-4 части, сформируйте в продолговатые формы, накройте и оставьте на 30-40 минут.
3. На верхней поверхности теста сделайте ряд диагональных сечений и поместите в духовку для выпекания.

Кофейный кекс

ВЕС ТЕСТА	маленький	большой
Молоко	170мл	225мл
Соль	1/4ч.л.	1/2ч.л.
Яичный желток	1шт.	1шт.
Масло или маргарин	10гр	20гр
Хлебная мука	350гр	450гр
Сахар	35гр	50гр
Сухие дрожжи	1/2пакета	3/4пакета

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-6.
2. Придайте тесту круглую или квадратную форму и добавьте следующие ингредиенты в последовательности, указанной ниже:

ВЕС ТЕСТА	маленький	большой
Топленое масло	2ст.л.	3ст.л.
Сахар	75гр	100гр
Тертая корица	1ч.л.	1 1/2ч.л.
Измельченные орехи	60гр	90гр

1. Распределите топленое масло по тесту.
2. Смешайте сахар, корицу и орехи в емкости и распределите смесь поверх масла.
3. Оставьте в теплом месте на 30 минут, чтобы тесто поднялось, затем поместите в духовку для выпекания.

Пицца из непросеянной муки

ВЕС ТЕСТА	700гр	1000гр
Вода	250мл	330мл
Соль	1/2ч.л.	1ч.л.
Оливковое масло	2ст.л.	3ст.л.
Непросеянная мука	380гр	500гр
Пророщенные зерна пшеницы	1ст.л.	1 1/2ст.л.
Сухие дрожжи	1/2пакета	3/4пакета

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-6.
2. Раскатайте тесто в круг и оставьте его на 10 минут.
3. Распределите по поверхности теста соус для пиццы и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Круассаны

КОЛИЧЕСТВО	14 шт.
Яйца	1шт.
Вода (молоко)	225мл
Масло	60гр
Соль	1ч.л.
Сахар	2ст.л.
Хлебная мука	400гр
Сухие дрожжи	3/4пакета

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-6.
2. Раскатайте прямоугольник толщиной в 2 см, длина должна превышать ширину в 2 раза. Заверните нижний угол вверх, а верхний – вниз и залепите. Заверните в чистую пленку и охладите в течение 20 минут в холодильнике. Повторите раскатывание, скатывание и охлаждение еще два раза, каждый раз поворачивая тесто на 90 градусов.
3. Раскатайте тесто в прямоугольник 30 x 50 см, разрежьте его пополам по длине, затем поперек на равные треугольники с основой 15 см, отрывая лишнее тесто с каждой стороны.
4. Заверните каждый треугольник от основы к верхушке, чтобы краешек заворачивался под низ. Выверните получившуюся форму рогаликом. Положите на противни, чтобы они не соприкасались.
5. Накройте промасленной пленкой и оставьте в теплом месте на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Нагрейте духовку до +200°C.
6. Смешайте яичный желток и молоко и смажьте этой смесью круассаны. Выпекайте 15-20 минут, пока они не станут хрустящими и золотистыми. Выложите на решетку для охлаждения.

Крендели с солью

ВЕС ТЕСТА	маленький	большой
Вода	200мл	300мл
Соль	1/4ч.л.	1/2ч.л.
Хлебная мука	360гр	540гр
Сахар	1/2ч.л.	3/4ч.л.
Сухие дрожжи	1/2пакета	3/4пакета

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-6.
2. Разогрейте духовой шкаф до 230°C.
3. Разделите тесто на части и сформируйте из них длинные узкие рулеты.
4. Сделайте крендели и положите их на смазанный маслом противень.
5. Взбейте одно яйцо и смажьте им крендели.
6. Посыпьте сверху взбитого яйца крупной солью.
7. Выпекайте в разогретой духовке при температуре +200°C 15-20 минут.

ДЖЕМ (ПРОГРАММА 9 - «ДЖЕМ»)

Примечание:

1. Цикл приготовления начинается с 15-минутным нагреванием. В это время тестомешалка работать не будет.
2. Во время цикла варения тестомешалка будет перемешивать ингредиенты.
3. Всегда используйте свежие созревшие фрукты и разрежьте крупные плоды пополам или на четыре части.
4. Пользуйтесь специальным сахаром для приготовления джема с содержанием пектина для достижения наилучшего результата.
5. Если Вы варите джем из фруктов с низким содержанием пектина, добавляйте 5-10 мл лимонного сока.
6. Всегда пользуйтесь перчатками при извлечении емкости из хлебопечки.
7. Присматривайте за работой хлебопечки во время приготовления джема, чтобы он не перелился через край емкости и помешивайте его время от времени.

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Фрукты вымойте, удалите косточки, нарежьте кусочками.
3. Положите фрукты и другие ингредиенты согласно рецептуре в контейнер для хлеба.
4. Поместите контейнер в камеру хлебопечки и зафиксируйте. Закройте крышку и выберите кнопкой «МЕНЮ» программу 9 – «ДЖЕМ». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. По истечении 15 минут цикла смешивания соскребите со стенок контейнера налипшие ингредиенты. Будьте осторожны, поскольку контейнер может быть очень горячим.
6. По окончании приготовления отключите хлебопечку, извлеките контейнер, надев перчатки. Осторожно перелейте джем в стерилизованную посуду и запечатайте его.

Абрикосовый джем

Ингредиенты для получения 350 гр. джема:

Свежие абрикосы	250гр
Лимонный сок	2ч.л.
Вода	1ст.л.
Сахар для варенья с пектином	250гр

1. Осуществите приготовление джема согласно способу приготовления, указанному на стр. 29, п. 1-6.

Вариация: Вместо абрикосов для этого джема можно взять сливы.

Джем из летних ягод

Ингредиенты для получения 450 гр. джема:

Клубника	115гр
Малина	115гр
Красная смородина	75гр
Лимонный сок	1ч.л.
Сахар для варенья с пектином	300гр

1. Осуществите приготовление джема согласно способу приготовления, указанному на стр. 29, п. 1-6.

Персиковый конфитюр

Ингредиенты:

Персики	580гр
Сахар	360гр
Сок 1 лимона	

1. Осуществите приготовление конфитюра согласно способу приготовления, указанному на стр. 29, п. 1-6.

Апельсиновое варенье

Ингредиенты:

Апельсин (большой)	4шт.
Сахар	500гр
Сок 1 лимона	

Цедра 1-2 апельсинов, натертая на мелкой терке

1. Осуществите приготовление варенья согласно способу приготовления, указанному на стр. 29, п. 1-6.

**КЕКС
 (ПРОГРАММА 10 - «КЕКС»)**

Приготовление:

1. При загрузке ингредиентов в контейнер для хлеба следуйте указаниям отдельных инструкций.
2. Вставьте контейнер в хлебопечку и зафиксируйте его.
3. Выберите программу 10 – «КЕКС». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Кекс

РАЗМЕР БУХАНКИ

	маленький	большой
Яйца	5шт.	6шт.
Сахар	8ст.л.	10ст.л.
Масло сливочное растопленное	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Самоподъемная мука	1 1/2стакана	2стакана
Сок лимона	1 1/2ст.л.	1 3/4ст.л.
Дрожжи	4/5ч.л.	1ч.л.

1. Взбейте яйца с сахаром до пены, добавьте растопленное сливочное масло и продолжайте взбивать.
2. Просейте муку, добавьте лимонный сок, дрожжи . Затем добавьте смесь в контейнер.
3. Осуществите приготовление кекса согласно способу приготовления, указанному на стр. 31, п. 1-4.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (ПРОГРАММА 11 - «ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 17, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз и выберите программу 11 – «ХЛЕБА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Итальянский белый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	маленький	большой
Вода	220мл	280мл
Соль	1ч.л.	1ч.л.
Маргарин или масло	2 1/2ст.л.	3ст.л.
Мука хлебная	300гр	400гр
Семолина	80гр	100гр
Сухие дрожжи	1 1/2ч.л.	1 3/4ч.л

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 32, п. 1-4.

Примечание: Перед добавлением в контейнер для хлеба маргарина или масла порежьте его на мелкие кусочки или растопите, чтобы обеспечить равномерное перемешивание теста.

Бутербродный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	маленький	большой
Вода	220мл	300мл
Маргарин или масло	1 1/2ст.л.	2ст.л.
Соль	1 1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	1ст.л.	1 1/2ст.л.
Мука хлебная	380гр	500гр
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л.	1 1/2ч.л

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 32, п. 1-4.

ВЫПЕЧКА (ПРОГРАММА 12 - «ВЫПЕЧКА»)

Приготовление:

1. Приготовьте тесто, как указано в рецепте.
2. Вылейте тесто в контейнер для хлеба.
3. Установите контейнер в хлебопечку и зафиксируйте.
4. Выберите кнопкой «МЕНЮ» программу 12 – «ВЫПЕЧКА». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. По истечении времени приготовления изделия, нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы завершить процесс приготовления.
6. По окончании цикла выпекания оставьте готовое изделие на 7-10 минут в контейнере, чтобы избежать «оседания», затем выложите его на решетку для дальнейшего остывания.

Кекс мраморный

Время выпекания 45 минут

Ингредиенты:

Пшеничная мука	175гр
Масло	175гр
Сахар	175гр
Яйцо	3шт
Какао порошок	2ст.л.
Разрыхлитель или питьевая сода	1 1/2ч.л.
Вода	200мл

Приготовление теста:

1. Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбейте миксером.
2. Взбейте яйца и добавьте их во взбитые сахар и масло.
3. Постепенно в эту смесь добавьте муку и взбейте до получения однородной массы.
4. Отложите 1/3 часть получившейся массы в другую миску.
5. Разведите какао в небольшом количестве воды.
6. Добавьте какао в 1/3 часть теста и хорошо размешайте.
7. Выкладывайте в контейнер поочередно 2 ложки светлого теста 1 ложку темного, чтобы получился мраморный рисунок у готового изделия.
8. Осуществите выпекание изделия согласно способу приготовления, указанному на стр. 33, п. 1-6.

Кекс с яблоками к чаю

Время выпекания 50-55 минут

Ингредиенты:

Пшеничная мука	175гр
Масло	40гр
Сахар	150гр
Яйцо	3шт.
Яблоко большое (желательно кислое)	1шт.
Разрыхлитель или питьевая сода	1 1/2ч. л.

Приготовление теста:

1. Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбейте миксером.
2. Добавьте яйца и еще раз взбейте.
3. Постепенно в эту смесь добавляйте муку, хорошо перемешивая до однородной массы.
4. Яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину, мякоть нарежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
5. Аккуратно вымешайте до получения однородной массы.
6. Осуществите выпекание изделия согласно способу приготовления, указанному на стр. 33, п. 1-6.

Абрикосовый кекс

Время выпекания 50 минут

Ингредиенты:

Пшеничная мука	225гр
Масло	75гр
Сахар	150гр
Яйцо	1шт.
Абрикосы	450гр
Разрыхлитель или питьевая сода	1/10ч.л.

Приготовление теста:

1. Смешайте муку и разрыхлитель.
2. Добавьте в муку растопленное масло и размешайте до получения однородной массы.
3. Удалите косточки из абрикосов.
4. Абрикосы, сахар и яйцо взбейте вместе в миксере.
5. В эту смесь добавьте муку с маслом и взбейте еще раз до получения однородной массы.
6. Осуществите выпекание изделия согласно способу приготовления, указанному на стр. 33, п. 1-6).

Чайный кекс с сухофруктами

Время выпекания 50-55 минут

Ингредиенты:

Кишмиш	190гр
Курага	40гр
Смесь цукатов	25гр
Коричневый сахар	115гр
Апельсиновый сок	200мл
Яйцо	1шт.
Пшеничная мука	90гр
Мука грубого помола	90гр
Разрыхлитель или питьевая сода	1 1/2ч.л.
Корица	1/2ч.л.
Молотый мускатный орех	1/2ч.л.

Приготовление теста:

1. Смешайте сухофрукты и цукаты с сахаром в миске. Залейте апельсиновым соком и оставьте на 8 часов или на ночь.
2. Положите на дно контейнера лист пергаменты или бумаги для выпечки.
3. Смешайте яйцо, оба сорта муки, разрыхлитель, специи и фруктовую смесь и переложите в подготовленную форму.
4. Осуществите выпекание изделия согласно способу приготовления, указанному на стр. 33, п. 1-6.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть. Не используйте прибор без резиновой прокладки во внутреннем отсеке.

Чистка корпуса и крышки

1. Извлеките все съемные части из хлебопечки.
2. Удалите крошки и пыль из области печи и протрите хлебопечь снаружи влажной тряпкой, после чего вытрите его мягкой сухой тряпкой.
3. Соединительный элемент очищайте с помощью бумажных салфеток.
4. Протрите внутреннюю и наружную часть крышки влажной тряпкой и вытрите ее насухо.
5. Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.
6. Не погружайте устройство в воду.

Чистка контейнера для теста и мешалки

1. Чтобы тщательно вымыть контейнер, рекомендуется снять установленную внутри мешалку. Иногда ее бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки испеченного хлеба налейте в контейнер теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите лопасти с оси. Если Вы оставите мешалку на оси, то потом отсоединить ее будет еще труднее.
2. Протрите контейнер и лопасти тестомешалки влажной тряпкой или аккуратно промойте водой с любым средством для мытья посуды, используя мягкую тряпку и вытрите их насухо. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не погружайте нижнюю часть контейнера в воду.
3. Протрите ось контейнера мягкой тряпкой или губкой очень осторожно, чтобы не повредить герметичную прокладку, затем просушите.

Примечание:

1. По истечении некоторого срока при частом использовании прибора цвет анитипригарного покрытия может измениться из-за воздействия пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов. Эти изменения не влияют на работу хлебопечки или качество выпеченного хлеба.
2. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть.
2. Выполните все требования раздела «ЧИСТКА И УХОД».
3. Храните печь в сухом чистом месте в коробке с закрытой крышкой.
4. Не ставьте на коробку с устройством тяжелые предметы.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Почему высота и форма хлеба каждый раз отличаются?

Высота и форма хлеба зависят от температуры в помещении и времени отсрочки приготовления (при использовании таймера отсрочки приготовления). Для приготовления вкусного хлеба важно также точно отмерять продукты. Более тяжелые зерна, орехи или фрукты изменяют высоту хлеба.

Почему тесто не взошло?

Если Вы забудете положить в тесто дрожжи или вставить мешалку, тесто не поднимется. Это может произойти также, если дрожжей мало или они с просроченной датой хранения. Малая булка может получиться в зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, а также от типа использованной муки.

Хлеб издает неприятный запах, почему?

Были использованы несвежие продукты или количество дрожжей было избыточным. Режим быстрой выпечки требует несколько большего количества дрожжей, и это может послужить причиной возникновения сильного запаха. Рекомендуется использовать свежие продукты. Точный отмер продуктов является необходимым условием приготовления вкусного хлеба.

Верх хлеба зернистый или мятый, почему?

Форма хлеба, выпекаемого в домашних условиях, имеет верхушку, отличающуюся от стандартных заводских булок. Форма домашнего хлеба обусловлена вертикальным подъемом теста и его положением при выпечке.

Почему внутри хлеба образовалась пустота?

Во время замеса в тесто попал воздух и не был удален во время паузы и выхода газов. И хлеб был запечен вместе с пузырьком воздуха внутри.

Почему мешалка вышла вместе с хлебом?

Это нормальное явление, поскольку мешалка является съемным элементом. Для извлечения мешалки пользуйтесь неметаллической лопаткой или крюком.

Внимание! Мешалка сильно нагревается при выпечке хлеба.

Можно ли использовать половинное или двойное количество продуктов, указанных в рецепте?

Нет. Следует точно соблюдать пропорции, указанные в каждом рецепте настоящего руководства. При недостаточном количестве продуктов мешалка сойдет с оси. При избыточном количестве тесто выйдет за края контейнера.

Можно ли вместо сухого молока использовать свежее молоко?

Да. Замените воду равным ему количеством свежего молока, добавив еще 1/8 чашки свежего молока.

Пример: 1 1/8 чашки воды заменяется 1 1/4 чашки свежего молока. При задании таймера отсроченного приготовления не рекомендуется брать свежее молоко, поскольку оно может скиснуть в приборе.

Почему, когда установлен таймер, прибор ночью издает звук?

Потому что прибор начинает замес ночью для того, чтобы наутро был готов свежий хлеб. Звук производится мотором мешалки.

Что произойдет, если прибор во время работы будет по ошибке отключен от сети?

Если прерывание питания будет кратковременным, то через 30 секунд прибор автоматически продолжит работу.

Не нажимайте кнопку СТАРТ/СТОП во время работы прибора, произойдет отмена всех операций и отключение питания. А последующее нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает прибор, начиная с процесса первого замеса.

Что такое клейковина?

КЛЕЙКОВИНА, белковая часть пшеничной муки, остающаяся в виде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. Именно качество и процентное содержание клейковины определяет хлебопекарные свойства муки. Самое лучшее тесто, самый ароматный и пышный хлеб, самые стойкие макароны получаются из муки богатой качественной клейковиной.

Какие дрожжи лучше всего использовать?

Используйте сухие дрожжи. Все рецепты изложенные в данной инструкции рассчитаны с использованием сухих дрожжей. Обращайте внимание на срок годности продукта.

Можно ли открывать крышку во время работы хлебопечки?

Крышку можно открыть только в том случае, когда необходимо добавить дополнительные ингредиенты после соответствующего сигнала хлебопечки. В других случаях открывать крышку не желательно, так как это может привести к оседанию теста. Для удобства наблюдения за процессом приготовления хлеба, хлебопечка снабжена смотровым окном.

В этой хлебопечке я могу приготовить бездрожжевые виды выпечки?

Да, используя программу «ВЫПЕЧКА». Замесите тесто согласно выбранному рецепту. Извлеките из контейнера тестомешалку, загрузите тесто в контейнер и запустите программу «ВЫПЕЧКА».

ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

ДЕФЕКТ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
1. Хлеб поднимается не достаточно высоко.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб из муки грубого помола будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавлен сахар или добавлен в недостаточном количестве. • Неподходящий сорт муки. • Не подходящий сорт дрожжей. • Недостаточно дрожжей или они слишком старые. • Был выбран режим быстрого приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса замешивания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличить количество жидкости на 15мл / 3 ч. л. • Добавить ингредиенты в количестве, указанном в рецепте. • а) Возможно, была использована обычная белая мука вместо специальной хлебной муки с большим содержанием клейковины. • б) Не использовать универсальную муку, предназначенную для приготовления всех видов теста. • Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия. • Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок годности на упаковке. • Данный режим дает буханки меньшего размера. Это нормально. • Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость.
2. Плоские буханки, тесто не поднялось.	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавлены дрожжи. • Дрожжи слишком старые. • Жидкость слишком горячая. • Слишком много соли. • Во время использования таймера дрожжи намокли до начала процесса выпечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверить срок годности. • Использовать жидкость соответствующей температуры для соответствующей программы. • Использовать рекомендуемое количество ингредиентов. • Положить сухие ингредиенты в уголки контейнера и сделать углубление в сухих ингредиентах, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостями до начала замешивания.

<p>3. Вздущаяся верхушка грибовидной формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Не достаточно соли. • Теплая влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч. л. • Уменьшить количество сахара на 1 ч. л. • Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.
<p>4. Впалые стенки и верушка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокий уровень влажности и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. или добавить немного больше муки в следующий раз. • Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или в следующий раз использовать более быструю программу. • Охладить воду или добавить молоко прямо из холодильника.
<p>5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточно жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть хлеба может не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. • Точно отмерить количество муки. • Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях.
<p>6. Тесто опустилось во время выпечки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Машина стояла на сквозняке или тесто сбилось во время подъема. • Недостаточно соли или не добавлена вообще (соль не дает тесту перестоять). • Слишком много дрожжей. • Теплая влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Переставить хлебопечку в другое место. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Точно отмерить дрожжи. • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. и дрожжи на 1/4 ч. л.
<p>7. Неровный хлеб, ниже с одной стороны.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в контейнере. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличить содержание жидкости на 15 мл/3 ч. л.

СТРУКТУРА ХЛЕБА

<p>8. Тяжелая плотная структура.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмерить нужное количество. • Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Отмерить точное количество сахара в соответствии с рекомендациями.
<p>9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нет соли. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшить жидкости на 15 мл/3 ч. л.
<p>10. Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Во время работы отключилось питание. • Количество ингредиентов слишком большое, машина не справилась. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. • Если во время работы отключилось питание, хлебопечка остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченный хлеб из контейнера и начать сначала. • Снизить объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
<p>11. Хлеб плохо режется, липкий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезан в горячем состоянии. • Не использован подходящий нож. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой. • Использовать хороший нож для хлеба.
<h3>ТОЛЩИНА И ЦВЕТ КОРочки</h3>		
<p>12. Темный цвет корки/ корка слишком толстая.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Использована настройка для темной корочки. 	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз использовать настройку средней или светлой корочки.
<p>13. Хлеб подгорел.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр.
<p>14. Слишком светлая корка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка хлеба производилась не достаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте время приготовления. • Добавить 15 мл/3 ч. л. снятого сухого обезжиренного молока или заменить 50% воды молоком, для получения более темной корочки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
ПРОБЛЕМЫ С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не вынимается тестомешалка.	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления тесто попало между осью и тестомешалкой. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить в контейнер воды и дать тестомешалке отмокнуть, затем извлечь. Возможно, нужно слегка покрутить тестомешалку после отмачивания.
16. Хлеб прилипает к стенкам контейнера/ трудно доставать.	<ul style="list-style-type: none"> • Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смажьте внутреннюю часть контейнера растительным маслом.
МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ		
17. Хлебопечка не работает/тестомешалка не двигается.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не включена. • Контейнер расположен внутри неправильно. • Выбрана функция отсрочки приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить переключатель и поставить его в положение «ВКЛ». Снизить объем ингредиентов до максимально допустимого количества. • Проверить размещение контейнера. • Хлебопечка не начнет работу, пока таймер не дойдет до времени начала цикла.
18. Ингредиенты не смешиваются.	<ul style="list-style-type: none"> • Не включена хлебопечка. • Не вставлена тестомешалка. 	<ul style="list-style-type: none"> • После программирования панели управления нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» для включения хлебопечки. • Удостовериться, что тестомешалка насажена на вал на дне контейнера, прежде чем добавлять ингредиенты.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты пролились внутрь камеры. • Протекает емкость. • Превышение вместимости контейнера. 	<ul style="list-style-type: none"> • Следить за тем, чтобы не проливать ингредиенты внутрь камеры при их загрузке в контейнер. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • Обратитесь в сервисный центр. • Не использовать больше ингредиентов, чем указано в рецепте, и всегда точно их отмерять.

20. На дисплее высвечивается «E:EE», и машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Ошибка температурного датчика. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр.
21. На дисплее высвечивается «H:HH», и машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера хлебопечки слишком горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключить хлебопечку и дать остыть 30 минут.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрическая хлебопечь DL-71B соответствует техническим условиям и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

1. Изготовитель гарантирует соответствие хлебопечи требованиям технических условий.
2. Гарантийный срок эксплуатации печи - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.
3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:
 - в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
 - прошло более одного года от даты продажи;
 - был удален, вытерт или изменен заводской номер на хлебопечи, а также, если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийных ремонт;
 - имеются следы разборки; детали вышли из строя в виду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания;
4. Краткий перечень видимых повреждений, которые исключают проведение гарантийного ремонта:
 - сильное внешнее или внутреннее загрязнение;
 - ржавчина на деталях;
 - попадание посторонних предметов в вентиляционные отверстия;
 - следы воздействия высокой температуры или открытого пламени;
 - внешние механические повреждения корпусных деталей;
 - полный износ деталей в результате интенсивной эксплуатации;
 - повреждения, возникшие вследствие ненадежного электрического контакта при подключении хлебопечи к электрической сети: повреждение сетевой вилки, замена или отсутствие вилки;
 - повреждения, возникшие вследствие стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - повреждения, возникшие вследствие неправильной транспортировки или хранения.

Внимание! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя. Если вследствие интенсивной эксплуатации печь требует досрочного периодического обслуживания, то данные работы также выполняются за счет потребителя.

По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл. г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25
655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр. г. Ачинск ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1.	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
399770, г. Елец, ул. Луговая, 11.	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Ширококов	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73

664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904
424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
357524, г. Пятигорск, ул. Фучика, 21	ИП Асцатурян	(8793) 32-68-80
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2"Б"	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91

625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05
634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр-сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110.	ЦЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76

Изготовлено:
 GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD
 SOUTH ZHENGHE ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT,
 FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA
 САУТ ЧЖЭНХЭ РОУД, ЛЕЛЮ ТАУН, ШУНДЕ ДИСТРИКТ,
 ФОШАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ
 Официальный представитель: ООО «Веста»
 Россия, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10.

Телефон горячей линии:

8-800-200-1118

Звонки по России бесплатны



E U R O P E

WWW.EL-DELTA.RU