

CTC **CL4**TRONIC®



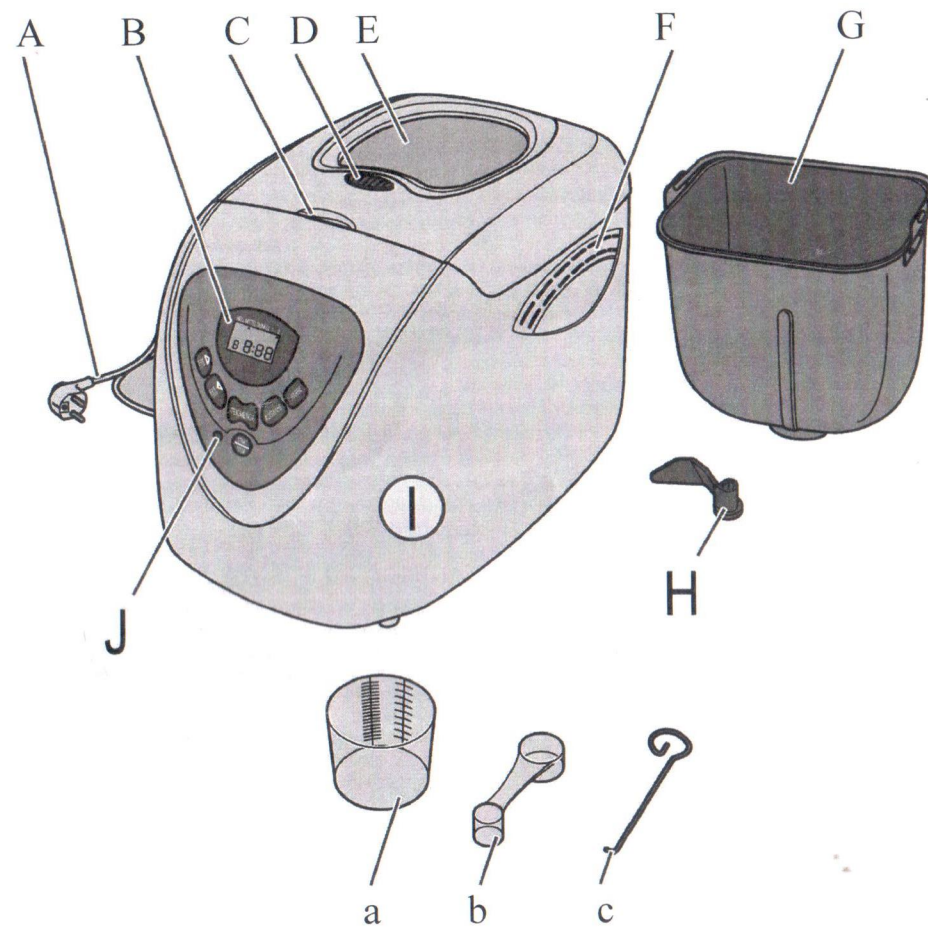
Инструкция по эксплуатации

Хлебопечка BBA 3505

Содержание

Обзор элементов управления	3
Содержание	4
Инструкция по эксплуатации	4
Технические характеристики	14
Утилизация	14

Обзор элементов управления



Обзор элементов управления

- A Сетевая кабель
- B Панель управления с дисплеем
- C Ручка на крышке
- D Вентиляционное отверстие
- E Крышка со смотровым окном
- F Боковое отверстие для вентиляции
- G Форма для выпечки
- H Насадка с крючком для замешивания теста
- I Корпус
- J Контрольная лампочка

Принадлежности:

- a) Мерный стаканчик
- b) Мерная ложка
- v) Крючок для удаления насадки для замешивания теста

Панель управления

- 1 **Жидкокристаллический дисплей** показывает информацию о номере нужной программы, степени поджаривания, весу хлеба (показывается стрелкой) и времени.
- 2 Кнопка **Цвет (Farbe)** для установки нужной степени поджаривания.
- 3 Кнопка **Выбор (Auswahl)** для выбора программ, которые описаны в главе «Ход программы хлебопечки».

- 4 Кнопка **Старт / Стоп (Start / Stopp)** для начала и прерывания хода программы.
- 5 Контрольная лампочка
- 6 Кнопка **Количество теста (Teigmenge)** для выбора между двумя ступенями веса, как описано ниже.
- 7 Кнопка **Время (Zeit)** для установки времени начала программы.

Пояснения по панели управления

- 1 **Жидкокристаллический дисплей**
Обычная настройка (Стартовое изображение)
Появление этой индикации свидетельствует о готовности к работе. Индикация соответствует обычной программе. На дисплее появляется «1 3:00». 1 говорит о том, в какой программе Вы находитесь. «3:00» указывает на длительность программы. Положения двух стрелок дают информацию о выбранной степени поджаривания и о весе. Базовой настройкой при включении является «Большой вес» (ступень II) и «Средняя степень поджаривания» (MITTEL). Во время работы о ходе программы можно узнать по индикации времени с обратным отсчетом на дисплее.
- 2 Кнопка **Цвет (Farbe)**
С помощью этой кнопки можно установить нужную степень поджаривания:
Светлый (HELL) – Средний (MITTEL) – Темный (DUNKEL)
- 3 Кнопка **Выбор (Auswahl)**
С помощью кнопки «Выбор» Вы выбираете отдельные программы. Используют программы для приготовления следующих продуктов:

№ п/п	Название	Длительность в ч:мин	Описание	Звуковой сигнал для добавления компонентов
1	Обычная (NORMAL)	3:00	Для белого хлеба и хлеба из смешанной муки. Эта программа применяется чаще всего.	да
2	Белый хлеб (WEISSBROT)	3:50	Для приготовления особо рыхлого белого хлеба.	нет
3	Цельнозерновой (VOLLKORN)	3:40	Для цельнозернового хлеба.	да
4	Быстрая (SCHNELL)	1:40	Для быстрого приготовления белого хлеба и хлеба из смешанной муки.	нет
5	Сладкий хлеб (SÜSSES BROТ)	2:55	Для приготовления сладкого дрожжевого хлеба.	нет
6	Ультрабыстрый (ULTRA SCHNELL) I	0:58	Для замешивания и выпечки хлеба весом до 750 г.	нет
7	Ультрабыстрый (ULTRA SCHNELL) II	0:58	Для замешивания и выпечки хлеба весом до 1000 г.	нет
8	Тесто (TEIG)	1:30	Для приготовления теста.	нет
9	Мармелад (MARMELADE)	1:20	Для варки мармелада и джема.	нет
10	Пирог (KUCHEN)	2:50	Для печенья, которое выпекается с использованием пекарского порошка.	да
11	Сэндвич (SANDWICH)	3:00	Для приготовления рыхлого хлеба для сэндвичей.	да
12	Допекание (BACKEN)	1:00	Для допекания хлеба и пирогов.	нет

4 Кнопка Старт / Стоп (Start / Stopp)

Для начала и завершения хода программы.

- После нажатия кнопки Старт / Стоп начинают мигать точки между указанием времени. Горит контрольная лампочка.
- Нажатием кнопки Старт / Стоп Вы можете в любом месте остановить программу. Держите кнопку нажатой до появления звукового сигнала. Контрольная лампочка гаснет. На дисплее появляется позиция начала вышеназванной стартовой программы. Если Вы хотите использовать другую программу, выберите ее с помощью кнопки «Выбор». В зависимости от предыдущего режима работы, возможно, придется для этого дожидаться окончания фазы охлаждения.

ФУказание:

Не нажимайте во время хода программы на кнопку «Старт/Стоп», если Вы планируете еще добавлять компоненты! Программа при этом завершится.

6 Кнопка Количество теста (Teigmenge)

С помощью этой кнопки в некоторых программах можно выбрать следующие ступени:
Ступень I = для хлеба меньшего веса до 750 г
Ступень II = для хлеба большего веса до 1000 г

Выбор ступени влияет на длительность программы.

7 Кнопка Время (Zeit)

С помощью функции таймера Вы можете определить время завершения выбранной программы. Это можно сделать для следующих программ:

- NORMAL (Обычная)
- WEISSBROT (Белый хлеб)
- VOLLKORN (Цельнозерновой)
- SCHNELL (Быстро)
- SÜSSES BROТ (Сладкий хлеб)
- TEIG (Тесто)
- KUCHEN (Пирог)
- SANDWICH (Сэндвич)
- BACKEN (Допекание)

У программ ULTRA SCHNELL (Ультрабыстро) и MARMELADE (Мармелад) не может быть отложенного старта.

! Предостережение:

Убедитесь в том, чтобы при отложенном старте работа прибора всегда проходила под надлежащим присмотром.

- С помощью кнопок установите время, когда программа должна быть завершена.

ФУказание:

- Каждое нажатие кнопку сдвигает конец программы на 10 минут.
- Конец программы может быть отложен не более чем на 13 часов.
- Если Вы выбираете другую программу, прежняя настройка таймера стирается.
- Не используйте функцию таймера для рецептов, которые содержат такие свежие ингредиенты как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.п.!

Пример: Время 20:30, а хлеб должен быть готов на следующее утро в 7:00, то есть через 10 часов 30 минут. Это значение (10:30) должно быть установлено на дисплее. Вам не нужно рассчитывать количество часов между длительностью программы (например, 3:00) и нужным временем ее завершения. Программа запускается автоматически, так что хлеб будет готов в установленное время.

- С помощью кнопки Старт/Стоп активируйте функцию таймера. Точки между указанием времени начинают мигать. Контрольная лампочка горит.
- Если Вы хотите прервать функцию таймера, нажмите кнопку Старт/Стоп до появления звукового сигнала.

Принцип работы прибора

Звуковые сигналы

Прибор издает различные звуковые сигналы:

- 1 длинный звуковой сигнал
 - при подключении к сети
 - при прерывании программы вручную
 - в конце фазы нагревания
- 1 короткий звуковой сигнал
квитирование нажатия кнопки
- 5 звуковых сигналов друг за другом
Температура прибора слишком высокая, чтобы начать новую программу. Дисплей показывает «ННН».
- 10 звуковых сигналов друг за другом во время программы

Начался второй процесс замешивания. В различных программах Вы можете добавить ингредиенты (зерна, фрукты, орехи и т.п.).

10 звуковых сигналов друг за другом в конце программы

Программа закончилась. Рядом с номером программы дисплей показывает «0:00». Во всех программах выпечки после этого начинается фаза поддержания температуры в течение 1 часа.

Занесение программ в память

При отключении электричества прибор автоматически продолжает программу, если подача электричества возобновилась в течение 15 минут. Если электропитание отсутствует в течение более продолжительного времени, то хлебопечку следует включить заново. Это можно делать только в том случае, если при прерывании хода программы тесто находилось еще на стадии замешивания. Если хлеб уже запекался, то Вы должны все начать сначала!

Функция безопасности

После завершения программы выпекания прибор следует охладить, прежде чем Вы сможете начать новый процесс выпекания или замешивания (исключение: Программы «9. Мармелад» и «12. Допекание»). Прибор предупреждает, издавая 5 звуковых сигналов и показывает на дисплее сообщение «ННН», если температура внутри прибора еще слишком высокая.

1. Вытащите сетевую штекер.
2. Выньте форму для выпечки с помощью прихватки.
3. Оставьте крышку открытой и дождитесь, когда прибор остынет. Это время варьируется в зависимости от программы, которая использовалась до этого.

Ход программы автоматической хлебопечки

Δ Внимание: Пожароопасность!

- Никогда не добавляйте перед началом процесса выпечки ингредиенты в форму для выпекания, если она находится еще внутри прибора.
- Если Вы добавляете ингредиенты во время 2-го процесса замешивания (такие, как, зерна, фрукты, орехи), следите за тем, чтобы они не попали внутрь прибора.

1. Вынуть форму для выпекания

Откройте крышку. Поверните форму немного против часовой стрелки, чтобы она вышла из зацепления. Потяните форму за ручку. Поставьте на ровную рабочую поверхность.

2. Насадить крючок для замешивания теста

Насадите полукруглое отверстие крючка для замешивания теста на вал привода в форме для выпекания. При этом выступ отверстия должен быть внизу. Обратите внимание на срезанный край вала. Крючок крепится вровень с дном формы для выпекания.

3. Добавить ингредиенты.

Следите за тем, чтобы ингредиенты помещались в форму для выпекания в последовательности, указанной в соответствующем рецепте.

4. Вставить форму для выпекания.

Установите форму для выпекания на цоколь внутри прибора. При этом держите форму для выпекания по диагонали. Поверните ее немного по часовой стрелке до упора. Закройте крышку хлебопечки.

5. Запустить программу.

1. Выберите нужную программу кнопкой «Выбор».
2. Выберите общий вес ингредиентов кнопкой «Количество теста»
3. Выберите светлую, среднюю или темную степень поджаривания хлебной корочки кнопкой «Цвет».

4. С помощью кнопок «Время» Вы можете отложить старт программы.

5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Мигающие точки указывают Вам на запуск программы. Контрольная лампочка горит.

6. Дать тесту подняться

После последнего процесса замешивания хлебобочка создает оптимальную температуру для подъема теста. Она нагревается до 25°C, если комнатная температура ниже этого значения.

7. Выпекание

Хлебобочка автоматически регулирует температуру выпекания. Если после окончания процесса выпекания хлеб все еще очень светлый, Вы можете допечь его при программе «Допекание».

8. Поддержание температуры (кроме программы «8. Тесто» и «9. Мармелад»).

Когда процесс выпекания заканчивается, несколько раз раздастся звуковой сигнал, чтобы показать, что хлеб или блюдо можно вынимать. Одновременно начинается фаза поддержания температуры, которая продолжается в течение 1 часа. Контрольная лампочка продолжает гореть. Рядом с номером программы на дисплее стоит «0:00». Раздельный значок «» мигает. Через 1 час раздастся звуковой сигнал. Поддержание температуры заканчивается. Контрольная лампочка гаснет. На дисплее стартовое изображение. Вытащите вилку из розетки.

9. Программа «12. Допекание».

1. Если прибор еще находится в фазе поддержания температуры, нажмите кнопку «Старт/Стоп» до появления звукового сигнала. Контрольная лампочка гаснет.

2. Запустите программу «12. Допекание».

3. После получения нужной румяной корочки остановите программу кнопкой «Старт/Стоп». Контрольная лампочка гаснет.

4. Вытащите вилку из розетки.

10. Конец выполнения программы.

Приготовьте решетку и вытащите вилку из розетки.

После завершения выполнения программы с помощью прихватки вытащите форму для выпекания, переверните ее и, если хлеб сразу не падает на решетку, подвигайте снизу несколько раз туда-сюда привод для замешивания теста, пока хлеб не выпадет. Если крючок для замешивания теста остается в хлебе, возьмите в руку крючок с острым концом, который поставляется вместе с хлебобочкой. Введите его с нижней стороны еще теплому хлебу в полукруглое отверстие крючка для замешивания теста, зацепите его за край крючка для замешивания теста, лучше всего в том месте, где находится лопасть. Осторожно вытащите его вверх. При этом можно увидеть, в каком месте в хлебе находится лопасть крючка для замешивания теста. Вы можете слегка надрезать хлеб и вытащить весь крючок.

Очистка

! Предостережение:

• Перед очисткой всегда вынимайте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет.

• Ни в коем случае для очистки прибор или форму для выпекания не погружайте в воду. Не наливайте воду в камеру для выпекания. Это может привести к удару током или к пожару.

Δ Внимание:

• не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.

• Не используйте острых или абразивных моющих средств.

ФУказание:

Форма для выпекания имеет антипригарное покрытие. Это нормально, если цвет покрытия со временем изменится, на функции это не отражается.

• Удалите все ингредиенты и крошки с крышки, корпуса и формы для выпекания с помощью влажной ткани.

• Снаружи форму для выпекания протрите влажной тряпкой. Изнутри форму можно промыть водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

• Как крючок для замешивания теста, так и вал привода следует очищать сразу после использования. Если крючок для замешивания теста останется в форме для выпекания, потом его сложно будет вытащить. В этом случае примерно на 30 минут в емкость следует налить теплую воду. После этого крючок можно будет вынуть.

Крышку снять и установить

Для более легкой очистки крышку можно полностью снять. Для этого следует удалить шарнирную крышку на задней стороне прибора. Вам нужна будет шлицевая отвертка.

1. Закройте крышку.

2. Вставьте шлицевую отвертку в шлицу на шарнирной крышке. Отожмите крышку немного вверх.

3. Подцепите крышку снизу и откиньте ее вверх. При этом освободится верхнее крепление крышки.

4. Откройте крышку. Нажмите на крышку на уровне шарнира слегка назад, чтобы ее полностью снять.

5. Дайте крышке после очистки полностью высохнуть, прежде чем устанавливать ее снова.

6. Держите крышку вертикально и вставьте шарнирный стержень сзади в шарнир.

7. Закройте крышку.

8. Нажмите верхней частью шарнирной крышки на шарнирный стержень. Верхнее крепление фиксируется.

9. Нажмите на нижнюю часть шарнирной крышки до характерного звука ее фиксации.

Хранение

• Прежде чем убирать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, вымыт и высушен. Храните прибор с закрытой крышкой.

• Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не будете пользоваться им продолжительное время.

• Храните прибор вдали от детей, в хорошо проветриваемом и сухом месте.

Вопросы относительно выпекания

• Хлеб после выпекания пристает к форме.

Дайте хлебу остыть в форме в течение 10 минут – Переверните форму – При необходимости слегка подвигайте туда-сюда привод крючка для замешивания теста. Крючок для замешивания теста перед выпечкой слегка смазать жиром.

• Как можно избежать отверстий в хлебе (из-за крючка для замешивания теста)?

Вы можете пальцами, посыпанными мукой, удалить крючок для замешивания теста, прежде чем тесто поднимется в последний раз. На дисплее, в зависимости от программы, должно еще показываться текущее время программы примерно 1:30 ч. Если Вы этого не хотите, то после выпекания можно воспользоваться крючком с острым концом. Если действовать осторожно, то можно избежать большого отверстия.

• Когда тесто поднимается, оно выходит из формы.

Это происходит, в частности, при использовании пшеничной муки, которая лучше поднимается из-за более высокого содержания клейковины.

Помощь:

а) Уменьшить количество муки и компенсировать остальными ингредиентами. Готовый хлеб будет иметь тот же объем.

б) Добавить в муку 1 ст.л. разогретого, жидкого маргарина.

• Хлеб поднимается, но при выпекании оседает.

а) Если в центре хлеба появляется «V»-образное углубление, то это означает, что в муке не хватает клейковины из-за того, что зерно содержит слишком мало белка (случается в дождливое лето), или что мука слишком влажная.

Помощь:

К тесту на 500 г муки добавить 1 ст.л. пшеничной клейковины.

б) Если хлеб оседает в центре в форме воронки, то это может быть следствием того, что

- температура воды была слишком высокой;

- было добавлено слишком много воды;

- в муке отсутствует клейковина;

- сквозняк, который возник из-за открытия крышки во время выпекания.

• Когда можно открывать крышку хлебобочки во время процесса выпекания?

Принципиально это возможно во время процесса замешивания теста. В это время при необходимости можно добавлять небольшие количества муки или жидкости.

Если хлеб после выпекания должен иметь определенный вид, поступайте следующим образом: Перед последним подъемом теста (На дисплее, в зависимости от программы, должно еще показываться текущее время программы примерно 1:30 ч.) осторожно и на короткое время откройте крышку и, например, острым, предварительно нагретым ножом надрежьте образовавшуюся хлебную корочку и посыпьте семечками или смажьте корочку смесью воды с крахмалом, чтобы она после выпекания была блестящей. В указанное время крышку можно открывать последний раз, иначе хлеб опадет.

• Что означают цифры для типов муки?

Чем ниже число, указывающее на тип муки, тем меньше балластных примесей она содержит и тем она светлее.

• Что такое цельнозерновая мука?

Из всех сортов зерна можно изготовить цельнозерновую муку, т.е. также из пшеницы. Название «цельнозерновая» означает, что мука получена путем размола целого зерна и содержит достаточно высокое количество балластных примесей. Но из цельнозерновой муки не обязательно получается темный хлеб, как принято думать.

• На что нужно обращать внимание при использовании ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, и хлеб из нее

поэтому почти не поднимается. Поэтому «ржаной цельнозерновой хлеб» следует изготавливать из теста на закваске. Тесто поднимется только в том случае, если при применении ржаной муки, которая не содержит клейковины, по меньшей мере, ¼ указанного количества заменить мукой типа 550.

• Что такое клейковина в муке?

Чем выше число, указывающее на тип муки, тем меньше клейковины она содержит и тем меньше подходит тесто. Максимальную долю клейковины содержит мука типа 550.

• Какие сорта муки существуют и как они применяются?

а) Кукурузная, рисовая, картофельная мука подходят, в частности, для тех, кто страдает аллергией на клейковину, а также для тех, кто страдает «спру» или «целиакией».

б) Мука спелты очень дорогая, но абсолютно не содержит химических веществ, так как спелта растет на очень скудной почве, не поглощает удобрений. Поэтому мука спелты особенно подходит для аллергиков. Могут применяться все рецепты, в которых указана мука сортов 405, 550 или 1050, так, как описано в инструкции по эксплуатации.

в) Просяная мука особенно подходит для тех, кто страдает множественной аллергией. Могут применяться все рецепты, в которых указана мука сортов 405, 550 или 1050, так, как описано в инструкции по эксплуатации.

г) Мука из твердых сортов пшеницы из-за своей консистенции особенно подходит для хлеба типа «багет» и может быть заменена манной крупой.

• Как лучше сохранить хлеб свежим?

Если в муку добавить 1 сваренную и превращенную в пюре картофелину и вмешать ее в тесто, то хлеб дольше останется свежим.

• В каком соотношении используют разрыхлитель?

Как дрожжи, так и закваску для теста, которые можно купить в различной расфасовке, нужно хранить в соответствии с указаниями производителя на упаковке и добавлять в указанном соотношении в муку.

• Что можно сделать, если хлеб имеет привкус дрожжей?

а) Если используется сахар, уменьшите его количество. Но хлеб тогда станет немного светлее.

б) Добавьте к воде обычный винный уксус. Для маленькой буханки = 1 ½ ч.л., для большой буханки – 2 ст.л.

в) Замените воду пахтой или кефиром, что, впрочем, можно сделать во всех рецептах и рекомендуется для сохранения свежести хлеба.

• Почему вкус хлеба из духовки отличается от вкуса хлеба, приготовленного в автоматической хлебобочке?

Все дело в различной влажности: в духовке из-за большого пространства хлеб получается намного более сухой. Хлеб из хлебобочки более влажный

Вопросы относительно хлебобочки

Ошибка	Причина	Устранение
Из отсека для выпекания и из вентиляционных отверстий идет дым.	Ингредиенты прилипли к камере для выпекания или к внешней стороне формы.	Вытащить вилку из розетки, дать прибору остыть, вынуть форму и очистить наружную сторону формы и камеру для выпекания.
Хлеб частично опал и влажный с нижней стороны.	После выпечки и поддержания температуры оставался в форме слишком долго.	Хлеб следует вынимать из формы, самое позднее, после окончания фазы поддержания температуры.

Ошибка	Причина	Устранение
Хлеб плохо вынимается из формы.	Нижняя сторона хлеба прилипла к крючку для замешивания теста.	Очищать крючок и вал после каждого процесса выпекания. Для этого, если необходимо, на 30 минут налить теплую воду в форму. После этого крючок можно легко вынуть и очистить.
Ингредиенты не смешались или хлеб не пропекся.	Неправильные настройки программы.	Проверьте еще раз выбранное меню и другие настройки.
	Во время работы машины была нажата кнопка «Старт/Стоп» (программа была преждевременно завершена).	Ингредиенты больше не использовать и начать заново.
	Во время работы неоднократно открывалась крышка.	Крышку можно открывать, если на дисплее показывается оставшееся время не менее 1:30 ч. Убедитесь в том, что после открывания крышка снова надлежащим образом закрыта.
	Во время работы на продолжительное время отключалось электричество.	Ингредиенты больше не использовать и начать заново.
Заблокировано вращение крючка для замешивания теста.	Проверьте, не заблокирован ли крючок семечками и т.п. Форму для выпекания вынуть и проверить, вращается ли держатель для крючка. Если нет, отправьте прибор в сервисную службу.	
	Вытащите вилку из розетки. Выньте форму для выпекания и дайте ей остыть при комнатной температуре. После этого вставить вилку в розетку и снова включить прибор.	
Прибор не включается. Раздаются 5 звуковых сигналов. Дисплей показывает „ННН“.	После предыдущего процесса выпекания прибор еще слишком горячий.	

Ошибки в рецептах

Ошибка	Причина	Устранение
Хлеб слишком сильно поднимается.	Слишком много дрожжей, слишком много муки, слишком мало соли, или несколько из этих причин.	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Нет дрожжей или их очень мало.	a/b
	Старые дрожжи или с истекшим сроком хранения.	d
	Жидкость слишком горячая.	e
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью.	c
	Неправильная или старая мука.	d/l
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
Тесто очень сильно поднимается и выходит за пределы формы для выпекания.	Слишком мало сахара.	a/b
	Очень мягкая вода усиливает брожение дрожжей.	f/k
Хлеб осел.	Большое количество молока влияет на процесс брожения дрожжей	c
	Объем хлеба больше объема формы, поэтому он оседает.	a/f
Тяжелая, комкообразная структура.	Дрожжи начали бродить слишком рано и быстро из-за того, что вода слишком теплая, теплая камера для выпекания, высокая влажность. Теплые жидкости заставляют тесто подниматься слишком быстро, поэтому оно потом перед выпеканием опадает.	c/h/l
	Нет соли или очень мало сахара.	a/b
	Слишком много жидкости.	f/g
	Очень много муки и мало жидкости.	a/b/g
В середине хлеб не пропекся.	Слишком мало дрожжей и сахара.	a/b
	Слишком много фруктов, зерен или прочих добавок.	b
	Старая или плохая мука.	d
Открытая, грубая и пористая структура.	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Высокая влажность.	g
	Рецепты с влажными ингредиентами, например, йогуртом.	f
Грибообразная, не пропекающаяся поверхность.	Слишком много воды.	f/g
	Нет соли.	b
	Высокая влажность, слишком теплая вода.	f/h
	Слишком горячая жидкость.	c
Ломти хлеба неравномерные или комковатые в центре.	Объем хлеба больше, чем объем формы.	a/e/j
	Слишком большое количество муки, особенно при выпечке белого хлеба.	e
	Слишком много дрожжей и мало соли.	a/b/j
	Слишком много сахара.	a/b
Остатки муки на хлебной корочке.	Дополнительно к сахару сладкие добавки.	b
	Хлеб не достаточно остыл (выходит пар).	i
При замешивании мука по бокам не достаточно вмешалась в тесто.		k

Устранение ошибок

- Правильно отмеряйте ингредиенты.
- Подбирайте соответствующим образом ингредиенты и проверьте, не забыли ли Вы что-нибудь.
- Возьмите другую жидкость или охладите эту до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты в указанной в рецепте последовательности. Сделайте небольшое углубление в центре и положите туда измельченные дрожжи или сухие дрожжи. Избегайте непосредственного контакта дрожжей с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте муки больше, чем указано. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на 1/3.
- Исправьте количество жидкости. Если используются влажные ингредиенты, то количество жидкости следует соответственно уменьшить.
- При очень влажной погоде добавляйте на 1-2 ст.л. меньше.
- При жаркой погоде не используйте функцию таймера. Используйте холодные жидкости.
- Сразу после выпекания выньте хлеб из формы и оставьте его на решетке остужаться в течение не менее 15 минут, прежде чем его резать.
- Уменьшите количество дрожжей или при необходимости всех ингредиентов на 1/4 от указанного количества.
- Никогда не смазывайте жиром форму!
- Добавьте в тесто 1 ст.л. пшеничной клейковины.

Примечания к рецептам

1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет определенную роль в том, каким получится хлеб, правильное определение их количества так же важно, как и правильная последовательность их добавления.

- Важнейшие ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие) влияют на успешный результат при приготовлении теста и хлеба. Поэтому используйте всегда только соответствующие количества в правильных пропорциях.
- Используйте ингредиенты умеренно теплыми, если Вы хотите готовить тесто сразу. Если Вы хотите отложить старт программы, то ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не начали бродить слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют только на вкус хлеба.
- Сахар можно уменьшить на 20%, чтобы корочка стала светлее и тоньше, на остальное при выпекании это не влияет. Если Вы предпочитаете более мягкие и светлые корочки, то можете заменить сахар медом.
- Глютен, который появляется в муке при замешивании, отвечает за структуру хлеба. Идеальная смесь состоит из 40% цельнозерновой муки и 60% белой муки.
- Если Вы хотите добавить цельные зерна, то замочите их предварительно на ночь. Уменьшите соответственно количество муки и жидкости (меньше до 1/5).
- Закваска должна обязательно использоваться при применении ржаной муки. Она содержит молочнокислые и уксуснокислые бактерии, которые способствуют тому, что хлеб становится более рыхлыми умеренно подкисленным. Закваску можно сделать самостоятельно, что потребует некоторого времени. Поэтому в указанных рецептах используйте концентрированный порошок закваски, который можно купить в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Следует соблюдать указания в рецептах (1/2, 3/4 или 1 пакет). При меньшем количестве хлеб начинает крошиться.

- Если Вы используете порошок закваски в другой концентрации (пакетик 100 г на 1 кг муки), то Вы должны 1 кг муки уменьшить примерно на 80 г и соответствующим образом скорректировать рецепт.
- Жидкую закваску, которую можно купить упакованной в пакеты, так же хорошо можно использовать. Ориентируйтесь на информацию, указанную на упаковке. Налейте жидкую закваску в мерный стакан и дополните количеством жидкости, указанным в рецепте.
- Пшеничная закваска, которую также можно купить в сухом виде, улучшает свойства теста, дольше сохраняет его свежесть и вкус. Она мягче, чем ржаная закваска.
- Выпекайте хлеб на закваске с использованием программ NORMAL (Обычная) или VOLLKORN (Цельнозерновой хлеб), чтобы тесто правильно подошло и пропеклось. Пекарский фермент заменяет закваску, это только дело вкуса. С помощью него можно очень хорошо печь хлеб в хлебопечках.
- Добавьте в тесто пшеничные отруби, если Вы хотите получить более рыхлый хлеб с увеличенным содержанием балластных веществ. Используйте 1 ст.л. на 500 г муки и увеличьте количество жидкости на 1 ст.л.
- Пшеничная клейковина – это природный помощник из зернового белка. Она способствует тому, что хлеб становится более рыхлым, лучше приобретает объем, режет и падает и лучше усваивается. Это отчетливо видно особенно при выпечке из цельнозерновой муки или муки собственного помола.
- Карамельный солод, который мы указываем в некоторых рецептах, это обжаренный до темного цвета ячменный солод. Его используют, чтобы получить более темные мякиш и корочку (например, у черного хлеба). Можно использовать также ржаной солод, который не такой темный. Его можно купить в магазинах, торгующих биопродуктами.
- Пряности для хлеба можно добавлять ко всем рецептам хлеба из смешанной муки. Количество добавляйте по своему вкусу и в соответствии с информацией изготовителя.
- Порошок чистого лецитина является природным эмульгатором, который увеличивает хлеб в объеме, делает мякиш нежнее и мягче, дольше сохраняет свежесть хлеба.

2. Корректировка количества ингредиентов

Если Вы увеличиваете или уменьшаете количество ингредиентов, то следите за тем, чтобы пропорции соответствовали оригинальному рецепту. Для получения желаемого результата следует соблюдать следующие основные правила при корректировке количества ингредиентов:

- Жидкости/Мука:** Тесто должно быть мягким (но не слишком), слегка быть клейким, но не образовывать тянущиеся нити. Шар получается из легкого теста. Если тесто тяжелое, как например, из цельнозерновой ржаной муки или для хлеба с семечками, то этого не происходит. Проверьте тесто через 5 минут после первого процесса замешивания. Если оно еще слишком влажное, добавьте муку, пока тесто не будет нужной консистенции. Если тесто слишком сухое, добавляйте ложками воду.
- Замена жидкости:** Если Вы используете в рецепте ингредиенты, которые содержат жидкость (например, творожный сыр, йогурт и т.д.), то соответственно следует уменьшить количество жидкости. При использовании яиц разбейте их в мерный стакан и долейте жидкостью до нужного количества. Если Вы живете на большой высоте (от 750 м) то тесто поднимается быстрее. Дрожжи в такой местности можно уменьшить на от 1/4 до 1/2 ч.л., чтобы избежать чрезмерного подъема теста. То же самое касается местностей, где вода очень мягкая.

3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества
Всегда в первую очередь добавляйте жидкость, а в последнюю – дрожжи. Чтобы дрожжи не подошли очень быстро (особенно при использовании отложенного старта), следует избегать контакта дрожжей с жидкостью.

- При определении количества используйте всегда одни и те же единицы измерения, т.е. при указаниях чайная ложка (ч.л.) и столовая ложка (ст.л.) используйте либо мерную ложку, которая прилагается к хлебопечке, либо ложки, которые Вы обычно используете в быту.

- Если количество указано в граммах, то для точности ингредиенты следует взвешивать.
- Если количество указано в миллилитрах, то можно использовать прилагаемый к хлебопечке мерный стакан, который имеет шкалу от 50 мл до 250 мл.

Сокращения в рецептах означают:

EL = столовая ложка без верха (или большая мерная ложка)

TL = чайная ложка без верха (или маленькая мерная ложка)

g = грамм

ml = миллилитр

Пакетик (Pckg) = сухие дрожжи весом 7 г на 500 г муки

соответствуют 20 г свежих дрожжей.

- **Добавление фруктов, орехов и семечек.** Если Вы хотите добавить другие ингредиенты, то Вы можете сделать это в некоторых программах, после того как услышите 10 звуковых сигналов. Если добавить эти ингредиенты раньше, то они будут размолоты крючком для замешивания теста.

4. Данные в рецептах для автоматических хлебопечек.

Указанные ниже рецепты предусмотрены для различных по размеру буханок. В некоторых программах веса отличаются. Мы рекомендуем: Настройку **Ступень I (ULTRA SCHNELL (ультрабыстро) I)** для хлеба весом около 750 г. Настройку **Ступень II (ULTRA SCHNELL (ультрабыстро) II)** для хлеба весом около 1000 г.

Δ Внимание:

- Подгоняйте рецепты к соответствующему весу.
- Обратите внимание на то, чтобы вес ингредиентов не превышал 750 г для ступени I и 1000 г для ступени II.

5. Вес хлеба и объем

- В приведенных ниже рецептах Вы найдете точные данные в отношении веса хлеба. Вы обнаружите, что вес чисто белого хлеба меньше, чем вес цельнозернового хлеба. Это связано с тем, что белая мука поднимается сильнее и поэтому границы уменьшены.
- Несмотря на точные указания веса, могут быть отклонения. Фактический вес хлеба существенно зависит от влажности воздуха, которая имеется при приготовлении хлеба.
- Все виды хлеба с преобладанием доли пшеничной муки достигают большего объема и при максимальном весе после последнего подъема теста достигают границ формы. Но тесто за пределы формы не выходит. Поэтому края у бортиков формы подмяниваются немного слабее, чем хлеб в форме.
- Если для сладкого хлеба предлагается программа SCHNELL (Быстро) или ULTRA SCHNELL (Ультрабыстро), то уменьшенные количества (только эти) соответствующих предлагаемых рецептов можно печь также в программе SÜSSES BROT (Сладкий хлеб), чтобы хлеб стал более рыхлым.

6. Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит, в частности, от местных условий (мягкая вода – высокая влажность – свойства ингредиентов и т.п.). Поэтому информация в рецептах является отправной точкой, которую нужно соответствующим образом корректировать. Если тот или иной рецепт не получается с первого раза, не теряйте мужества, а попытайтесь найти причину и попробуйте, например, другие

Классические рецепты хлеба

Классический белый хлеб

Ингредиенты	
Вода или молоко	300 мл
Маргарин/масло	1 / ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука сорта 550	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „NORMAL“

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты	
Вода или молоко	350 мл
Маргарин/масло	1 / ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука сорта 405	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.
Изюм	85 г
Молотые орехи	3 ст.л.

Программа „NORMAL“

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

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Маргарин/масло	1 / ст.л.
Яйцо	1
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ч.л.
Мука сорта 1050	360 г
Пшеничная цельнозерновая мука	180 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „VOLLKORN“

Если используется функция отложенного старта, то вместо яйца используйте больше воды.

Хлеб с добавлением пашты

Ингредиенты	
Пашта	300 мл
Маргарин/масло	1 / ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука сорта 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „NORMAL“

Луковый хлеб

Ингредиенты	
Вода	250 мл
Маргарин/масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Крупно порезанная луковица	1
Мука сорта 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „NORMAL“ или „ULTRA SCHNELL“

Хлеб из семи злаков

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Масло/маргарин	1 / ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 / ст.л.
Мука сорта 1150	240 г
Цельнозерновая мука	240 г
Хлопья семи злаков	60 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „VOLLKORN“

Если Вы используете целые зерна, то сначала их замочите.

Хлеб с семенами подсолнечника

Ингредиенты	
Вода	350 мл
Масло	1 ст.л.
Мука сорта 550	540 г
Семена подсолнечника	5 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „NORMAL“

Совет: Семечки подсолнечника можно заменить тыквенными. Если Вы поджарите семечки на сковороде, то они приобретут более интенсивный вкус.

Крестьянский белый хлеб

Ингредиенты	
Молоко	300 мл
Маргарин/масло	2 ст.л.
Соль	1 / ч.л.
Сахар	1 / ч.л.
Мука сорта 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „NORMAL“, „SCHNELL“ или „ULTRA SCHNELL“

Хлеб на закваске

Ингредиенты	
Сухая закваска	50 г
Вода	350 мл
Маргарин/масло	1 / ст.л.
Соль	3 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука сорта 1150	180 г
Мука сорта 1050	360 г
Дрожжи	/ Пак.

Программа „NORMAL“

Δ Внимание:

- Скорректируйте рецепты в соответствии с нужным весом.
- Следите за тем, чтобы общий вес ингредиентов не превышал 750 г для Ступени I и 1000 г для ступени II.

Приготовление теста

Французский багет

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Мед	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Мука сорта 550	540 г
Сухие дрожжи	1 Пак.

Программа „TEIG“

Готовое тесто разделить на 2-4 части, придать буханкам продолговатую форму и оставить на 30-40 минут, чтобы они подошли. Верхнюю сторону надрезать по косой и запекать в пещке.

Пицца

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Соль	3 л ч.л.
Оливковое масло	1 ст.л.
Мука сорта 405	450 г
Сахар	2 ч.л.
Сухие дрожжи	1 пак.

Программа „TEIG“

- Тесто раскатать, положить в круглую форму и в течение 10 минут дать подойти. Потом несколько раз наколоть вилкой.
- Намазать на тесто соус для пиццы и распределить желаемую начинку.
- Выпекать 20 минут.

Джемы

Ингредиенты	
Флоды	500 г
Желирующий сахар «2:1»	250 г
Лимонный сок	1 ч.л.

Программа „MARMELADE“

- Предварительно из плодов удалить косточки и мелко нарезать.
 - Для этого рецепта очень хорошо подходят следующие плоды: клубника, малина, черника или при необходимости их смесь.
- Потом разлить мармелад в чистые стаканы, закрыть крышкой и примерно на десять минут поставить на крышку (так Вы будете уверены, что крышка потом будет плотно закрыта!).

Апельсиновый мармелад

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

Программа „MARMELADE“

Фрукты почистить и порезать мелкими кубиками или дольками.