

ORION®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕКАРНЯ

РУССКИЙ RU

Модель: ОВМ-206



Уважаемые покупатели!

Большое спасибо Вам за покупку хлебопекарни ORION!

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого изделия!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данную Инструкцию и храните ее в доступном месте.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.
- Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на панели, соответствует напряжению в Вашем доме.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопекарни во время работы. При работе с горячими материалами пользуйтесь перчатками. Перед чисткой металлических деталей, дайте им остыть.
- При чистке хлебопекарни применяйте мягкую губку и мягкие моющие средства для аксессуаров, а для чистки шкафа можно использовать ткань, смоченную мягким моющим раствором.
- Отключайте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед чисткой.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- Ставьте хлебопекарню на устойчивую плоскую поверхность в 50-ти см от других предметов. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от нагревательных приборов.
- Во избежание удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте детей без присмотра около включенного прибора
- Не пользуйтесь хлебопекарней, если повреждены шнур или вилка или есть другие повреждения. Обратитесь в сервисный центр.
- В процессе замешивания теста прибор может вибрировать. Не устанавливайте прибор у края стола.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования.
- Не устанавливайте прибор в слишком жарком или слишком холодном помещении, во влажном помещении или на сквозняке. Все эти факторы влияют на результат выпечки хлеба.

Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После включения питания

Как только хлебопечарня будет подключена к электропитанию и включена, Вы услышите короткий звук, а через некоторое время на дисплее появится «3:30». Но две точки между “3” и “30” не вспыхивают постоянно. Программа по умолчанию I.

Использование кнопки **START/STOP**

Эта кнопка используется для включения выбранной программы выпечки и для ее остановки.

Нажмите кнопку **START/STOP** один раз, чтобы включить программу. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее времени работы программы будет мигать двоеточие и программа начнет работу. После включения программы все кнопки, за исключением кнопки **START/STOP**, будут заблокированы.

Чтобы остановить работу программы, нажимайте на кнопку **START/STOP** около 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал – подтверждение отключения программы. Эта функция поможет предотвратить случайные сбои в работе программы.

Использование кнопки **MENU**

Эта кнопка используется для выбора необходимой программы из всех возможных. При каждом нажатии кнопки будет изменяться программа выпечки. Короткий звуковой сигнал при каждом нажатии информирует о смене программы. В меню есть 10 программ, выберите ту программу, которая необходима Вам, на дисплее будет отображаться выбранная Вами программа.

10 программ меню

1. **Basic**: замешивание, поднятие и выпекание обычного хлеба. Вы также можете добавлять ингредиенты, чтобы придать особый вкус выпечки.
2. **Quick**: замешивание, поднятие и выпекание буханки хлеба с пищевой содой или с разрыхлителем. Хлеб, испеченный в данной программе, как правило, получается менее с плотной текстурой.
3. **French**: замешивание, поднятие и выпекание хлеба с большим временем для поднятия теста. Хлеб, испеченный в данной программе, как правило, получается с хрустящей корочкой и легкой текстурой.
4. **Rapid**: замешивание, поднятие и выпекание хлеба за несколько шагов.
5. **Whole wheat**: замешивание, поднятие и выпекание хлеба преимущественно из муки грубого помола (с отрубями). Эта программа имеет большее время предварительного подогрева, чтобы хлебные злаки впитали воду и разбухли. Не рекомендуется

использовать функцию задержки во избежание выпечки хлеба низкого качества.

6. **Cake**: замешивание, поднятие и выпекание кексов.

7. **Dough**: замешивание и поднятие теста, но без выпекания. С полученного теста вы сможете приготовить булочки, пиццу, хлеб на пару и др.

8. **Bake**: только выпекание, без замешивания и поднятия. Программа также используется, чтобы увеличить время выпекания.

9. **Jam**: программа для приготовления домашнего варенья и джема.

10. **Sandwich**: замешивание, поднятие и выпекание хлеба для бутербродов. Хлеб выпекается с мягкой корочкой и идеально подходит для бутербродов.

Использование кнопки **COLOR**

Эта кнопка используется для выбора необходимого цвета корочки: LIGHT (легкий), MEDIUM (средний), DARK (запеченный). При каждом нажатии кнопки будет изменяться режим выбора цвета.

Использование кнопки **LOAF SIZE**

Эта кнопка используется для выбора необходимого размера буханки хлеба. Пожалуйста, обратите внимание, что от размера буханки зависит общее время, которое необходимо для выпекания хлеба.

Использование кнопки **TIME Δ / TIME ∇**

Если вы хотите задержать время выпечки, используйте эту кнопку. Вы должны решить, сколько необходимо времени до готовности хлеба путем нажатия кнопки **TIME Δ** или **TIME ∇** . Обратите внимание, время задержки должно включать время замешивания режима. По завершении времени задержки у вас будет готов горячий хлеб. Во первых, необходимо установить режим и цвет корочки, затем время задержки (кнопки **TIME Δ** = +10мин или **TIME ∇** = -10мин). Максимальное время задержки 13 часов.

Например: текущее время 8:30pm (20:30). Вы хотите, чтобы хлеб был готов утром в 7:00, то есть через 10 часов 30 минут. Выберите необходимый режим, цвет корочки, размер буханки и с помощью кнопок **TIME Δ** или **TIME ∇** установите 10:30 (будет показано на экране). Для включения работы нажмите кнопку **START/STOP**. Вы увидите мигание точки, время работы на дисплее будет отсчитываться в обратном порядке. В 7:00 утром у вас будет свежий хлеб. Если вы не хотите доставать его сразу, включится режим поддержания тепла на 1 час.

Примечание: для режима с задержкой времени готовности не рекомендуется использовать скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и др.

Поддержание тепла

Хлебопекарня может автоматически поддерживать тепло после выпекания на протяжении 60 минут. Если вы хотите достать буханку с хлебопекарни, выключите данную программу, нажав на кнопку **START/STOP**.

Окружающая среда

Прибор может работать при любых температурах окружающей среды, но качество выпечки будет разное. Рекомендуется использовать хлебопекарню в помещениях с комнатной температурой 15°C - 34°C, если вы хотите получить качественный продукт.

Предупреждения на дисплее

- 1) Если дисплей показывает “Н:НН” после запуска программы, температура внутри прибора очень высокая. Программа остановится. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10 – 20 минут.
- 2) Если дисплей показывает “Е:ЕЕ” после того, как Вы нажали кнопку **START/STOP**, температурный датчик разъединен. Обратитесь в сервисный центр.

Первое использование хлебопекарни

1. Пожалуйста, проверьте наличие всех деталей прибора и их исправность.
2. Почистите все части в соответствии с инструкцией.
3. Поставьте программу Bake и оставьте прибор работать вхолостую на протяжении 10 минут. Оставьте прибор остыть, затем почистите еще раз.
4. Просушите все части прибора. Хлебопекарня готова к использованию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Установите ведерко внутри хлебопекарни и нажмите вниз, чтобы оно зафиксировалось в правильном положении. Закрепите лопатки замешивания на приводных валах. Поверните лопатки по часовой стрелке, пока они не зафиксируются в правильном положении. Рекомендуется заполнить дырочки термостойким маргарином перед размещением лопаток. Это предотвратит застревание теста под лопатками, и потом лопатки легко можно будет снять.

2. Засыпьте ингредиенты в ведро. Пожалуйста, соблюдайте порядок очереди, данный в рецепте. Обычно первыми заливают воду или жидкости, потом добавляют сахар, соль и муку, всегда добавляют дрожжи или разрыхлитель самыми последними. В случае тяжелого теста, с частью ржаной или непросеянной муки рекомендуется изменить порядок подачи ингредиентов: сначала сухие дрожжи и мука, в конце жидкость, чтобы достичь лучшего результата замешивания.
Примечание: максимальное количество муки и дрожжей указано в рецептах.
3. С помощью ложки или вилки сделайте выемку в муке. В выемку положите дрожжи, убедитесь, что они не контактируют с жидкостями или солью.
4. Закройте крышку, включите прибор в сеть, включите сам прибор.
5. Выберите необходимую программу.
6. Выберите желаемый цвет корочки.
7. Выберите желаемый размер буханки (2.0 LB или 2,5LB).
8. Если необходимо установите время задержки с помощью кнопки **TIME**.
9. Нажмите кнопку **START/STOP** для начала процесса приготовления.
10. В программах BASIC, WHOLE WHEAT, EXPRESS Вы будете слышать долгий звуковой сигнал во время работы. Это напоминание – добавьте ингредиенты. Откройте крышку и добавьте некоторые ингредиенты. Возможно, что пар будет выходить через отверстия в крышке в процессе работы. Это нормальное явление.
11. Как только процесс приготовления завершится, вы услышите один звуковой сигнал. Если вы не достали хлеб, хлебопекарня автоматически перейдет в режим поддержания тепла на один час. По истечении этого часа вы услышите 10 звуковых сигналов – приготовление полностью завершено. Вы можете нажать на кнопку **START/STOP** около 3-5 секунд для полной остановки работы и достать хлеб. Откройте крышку и сильно потяните ведро за ручку вверх и достаньте с хлебопекарни. При этом пользуйтесь специальной кухонной рукавичкой.
Внимание: ведро и хлеб будут очень горячими! Будьте осторожны.
12. Дайте ведру остыть, прежде чем доставать хлеб. Затем с помощью антипригарной лопаточки мягко пройдитесь на стыке боков хлеба с ведром.
13. После этого переверните ведро, уложив верх хлеба на кухонную доску, и нежно потрусите, освободив, таким образом, буханку с ведра.
14. Осторожно достаньте хлеб и дайте ему остыть около 20 минут, прежде чем нарезать.

15. Если Вы физически не смогли присутствовать во время завершения приготовления хлеба и/или не нажали кнопку **START/STOP** по окончании работы, хлебопекарня автоматически будет поддерживать тепло в течение 1 часа, а потом выключится.

16. Если вы не пользуетесь прибором или завершили эксплуатацию, пожалуйста, отключайте хлебопекарню от сети.

Примечание: с помощью крюка достаньте лопатки для замешивания, которые остались на нижней части буханки, прежде чем резать хлеб. Хлеб горячий, поэтому не доставайте лопатки для замешивания руками.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.

1. Ведерко: протрите внутри и снаружи влажной мочалкой. Не используйте острых или абразивных средств для чистки антипригарного покрытия. Ведерко должно быть полностью сухим, прежде чем устанавливать его в хлебопекарню.
2. Лопатки для замешивания: если возникли трудности при снятии лопаток с оси, пожалуйста, наполните ведерко теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого будет легче снять лопатки для чистки. Протрите их осторожно.
3. Корпус: аккуратно протрите корпус влажной мочалкой. Не используйте абразивных чистящих средств. Никогда не погружайте корпус в воду или другие жидкости.
4. Перед хранением прибора убедитесь, что прибор остыл, чистый и сухой, крышка закрыта.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Все ингредиенты имеют свои особенности, которые влияют на результат выпечки хлеба. Большую роль играет не только количество, но и качество ингредиентов.

Мука

Пшеничная мука является основным компонентом хлеба, определяющим его структуру. Она бывает двух типов: хлебопекарная мука из твердых сортов пшеницы и простая пшеничная мука из мягких сортов. Основным различием между двумя типами муки является содержание белков, составляющих клейковину (важная составляющая хлеба, определяющая особенности его структуры и упругость текстуры).

Газ, выделяющийся при подъеме теста, захватывается упругой сеткой клейковины, что и составляет суть процесса поднятия теста.

Пшеничная хлебопекарная мука имеет высокое содержание протеина, необходимого для наилучшего образования клейковины.

Для выпечки по рецептам, данным в этой книге, всегда используйте именно хлебопекарную муку.

Цельнопшеничная мука изготавливается путем размола цельных зерен пшеницы, включая отруби и плодовые почки. Хлеб с высоким процентным содержанием, или изготовленный из 100% цельнопшеничной муки хуже поднимается и имеет более тяжелую текстуру, чем хлеб из 100% хлебопекарной муки. Это происходит потому, что цельнопшеничная мука богата минералами, что в свою очередь препятствует процессу брожения.

Ржаная мука не формирует основную массу и структуру хлеба, однако служит для повышения его пищевой ценности и аромата. Содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому при добавлении ржаной муки соблюдайте пропорцию до 20% на 80% и более процентов пшеничной хлебопекарной муки. При неудовлетворительном результате следует уменьшить дозу ржаной муки.

Другие виды муки

Содержание белков в других видах муки недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому другие виды муки не используются как основа, а служат лишь добавкой к пшеничной хлебопекарной муке.

Соль выполняет следующие основные функции:

- укрепление клейковины
- придание тесту упругости
- подавление брожения дрожжей
- улучшение качества муки

Слишком большое количество соли подавляет процесс брожения, тогда как недостаток вызовет ослабление структуры клейковины.

Сахар и его заменители играют следующую роль в выпекании хлеба:

- придание сдобного вкуса и аромата
- придание мягкости и тонкости текстуре хлеба
- подрумянивание корочки
- сохранение качества посредством удержания влаги
- создание питательной среды для дрожжей

При использовании меда, патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости. Рецепты с содержанием фруктов требуют меньшее количество сахара из-за его высокого содержания в ягодах.

Жиры выполняют следующие основные функции:

- они смягчают хлеб, его текстуру
- улучшают аромат и сдобность
- способствуют улучшению качества путем удержания влаги
- придают слоистость кондитерским изделиям

В прилагаемых рецептах рекомендуется применять главным образом сливочное масло (несоленое), которое при необходимости может быть

заменено растительным маслом или не применяться. Сливочное масло можно заменить другими жирами, например, маргарином. Однако имейте в виду, что применение этих заменителей приведет к изменению вкуса и текстуры.

Жидкости

В основном рецепты построены на использовании холодной воды. Рекомендуется использовать чуть теплую воду, особенно зимой в холодный период.

Вместо воды может быть использовано холодное свежее молоко для улучшения качества и пищевой ценности буханки с мягкой румяной корочкой.

Всегда аккуратно отмеряйте жидкости, используя прилегающий мерный стакан. Слишком большое количество жидкости приведет к опадению хлеба.

Молоко и молочные продукты

Молоко содержит протеин, лактозу и минералы. Применение молока в хлебопекарне помогает:

- улучшить качество муки
- увеличить пищевую ценность хлеба

В основном в инструкции приводятся рецепты на основе сухого молока. Никогда не используйте свежее молоко для программы с таймером на ночь, т.к. оно прокиснет и результат выпечки будет испорчен.

Дрожжи

Дрожжи – это живые организмы, микроскопические растения, выполняющие функцию разрыхлителя теста при выпекании хлеба. Они воздействуют на сахар, перерабатывая его в углекислый газ и спирт. Газовыделение вызывает брожение дрожжевого теста. Спирт испаряется в процессе выпекания.

Дрожжи бывают двух типов: прессованные и сухие. Сухие дрожжи бывают двух видов: один из них требует предварительного брожения, другой применяется в сухом виде и смешивается с другими ингредиентами. В автоматической хлебопекарне необходимо применять дрожжи последнего типа, либо быстрого брожения, либо быстрой сушки (это не требует передозировки).

Не применяйте прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения. Не растворяйте дрожжи в теплой воде перед применением. Они кладутся на поддон первыми, до других ингредиентов.

Дрожжи подлежат кратковременному хранению в холодильнике. Если необходимо их хранить долгое время, поместите их в морозильную камеру.

Дрожжи реагируют на температуру следующим образом:

Ниже 5°CОтсутствие активности (температура хранения)

10°C - 15°C Медленное действие

20°C – 30°C ... Наилучшие условия роста (температура брожения и растаивания теста)

Свыше 50°C Дрожжи погибают

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца

В процессе выпечки хлеба яйца обогащают тесто и улучшают цвет хлеба. При использовании яиц для выпечки хлеба, необходимо учитывать то, что они также относятся к категории жидкостей. Таким образом, если Вы добавляете яйца в хлеб по своему рецепту, не забывайте уменьшить количество воды или молока в рецептуре (среднее яйцо = 50мл).

Фрукты

В некоторых рецептах используются сухофрукты. Общий вес сухофруктов не должен превышать 75г (для изюма 100г). При использовании свежих фруктов, следуйте приведенным далее рецептам, т.к. количество воды и сахара, содержащееся в ягодах, будет влиять на качество хлеба.

Овощи

Применяйте в соответствии с рецептом. Как в отношении фруктов, следует учитывать содержание воды, а иногда и сахара (например, в тыкве). Общий вес овощей не должен превышать 75г.

Отруби

В хлеб можно добавлять не более 60мл. (При использовании большого количества, хлеб будет недостаточно высоким.) То же самое относится к зародышевым хлопьям.

Орехи

Перед тем, как засыпать орехи, необходимо их тщательно очистить. Вес добавляемых орехов не должен превышать 75г. При использовании орехов хлеб может получиться низким, т.к. некоторые сорта препятствуют образованию клейковины. Если Вы выпекаете хлеб с орехами и фруктами сразу, то помните, что их общий вес не должен превышать 125г.

Специи применяются для повышения ароматности хлеба. По рецептам достаточно применять лишь незначительные количества специй (1-2ч.л.)

Внимание!

1. Не используйте яйца и свежие добавки (фрукты, овощи) для программ с таймером. Свежие ингредиенты могут испортиться, что в свою очередь повлияет на результат выпечки.

2. Фрукты и орехи добавляются позже. После того, как хлебопекарня завершит второе замешивание, она подаст звуковой сигнал («пропищит»), что будет сигналом для Вас для добавления фруктов или орехов. Если же Вы добавите свежие фрукты или овощи сразу,

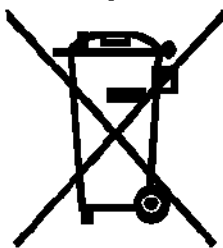
они превратятся в пюре, благодаря интенсивному замешиванию автоматической хлебопечарни.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

№	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
1	Дым с вентиляционных отверстий во время выпекания	Некоторое количество ингредиентов пристало к нагревающему элементу или близко от него. При первом использовании, масла остались на нагревающем элементе.	Отключите прибор, почистите нагревающий элемент. Будьте внимательны, не обожгитесь. При первом использовании, дайте маслам испариться и откройте крышку.
2	Нижняя корка буханки очень толстая	Держали хлеб в тепле и оставили хлеб в ведерке на длительное время, потеряв, таким образом, много воды.	Вынимайте хлеб как можно быстрее без поддержания его в тепле.
3	Сложно достать хлеб	Лопатки для замешивания сильно пристали к оси ведерка.	Когда вы достанете хлеб с ведерка, налейте в ведерко горячей воды, и оставьте лопатки в воде на 10 минут, затем достаньте их и почистите.
4	Ингредиенты размешиваются неравномерно, выпекание происходит плохо.	1. Выбранная программа не подходит.	Выберите другую программу.
		2. Крышка открывалась несколько раз, хлеб стал сухой, не коричневого цвета корочки.	Не открывайте крышку при последнем поднятии теста.
		3. Сопротивление замешивания слишком большое, лопатки не могут полностью прокручиваться и удовлетворительно размешивать.	Проверьте отверстия лопаток для замешивания, достаньте ведерко и включите прибор без него. Если прибор не работает нормально, обратитесь в сервисный центр.
5	На дисплее светится "H:HH" после нажатия на кнопку "start/stop".	Температура внутри хлебопечарни слишком высокая.	Нажмите кнопку "start/stop" и отсоедините прибор от сети. Достаньте ведерко и оставьте крышку открытой, пока прибор не остынет.
6	Мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильно установлено ведерко или слишком много теста в ведерке.	Проверьте, правильно ли установлено ведерко. Убедитесь, что все ингредиенты были добавлены в соответствии с рецептом.
7	Большой размер хлеба, подходит к крышке.	Было добавлено много дрожжей, или муки, или воды, или температура окружающей среды слишком высокая.	Убедитесь, что все ингредиенты были добавлены в соответствии с рецептом. Проверьте температуру окружающей среды.
8	Хлеб маленький или хлеб не поднялся.	Не добавили дрожжи или их количество было небольшим.	Убедитесь, что все ингредиенты были

		Возможно, дрожжи были не активированы, так как вода была слишком теплой или дрожжи смешались с солью. Температура окружающей среды слишком низкая.	добавлены в соответствии с рецептом. Проверьте температуру окружающей среды.
9	Теста слишком много, переполняет ведерко.	Большое количество жидкости делает тесто мягким, много дрожжей.	Уменьшите количество жидкости, улучшите упругость теста.
10	Хлеб разрушается на середине, когда тесто выпекается.	1. Мука плохого качества, тесто не поднимается.	Пользуйтесь мукой хорошего качества.
		2. Быстрая реакция дрожжей или их температура высокая	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
11	Хлеб тяжелый и плотный	1. Слишком много муки и мало воды.	Уменьшите количество муки, добавьте воды.
		2. Много фруктовых добавок или много муки грубого помола.	Уменьшите количество этих ингредиентов, добавьте дрожжей.
12	Середина пустая при нарезании хлеба.	1. Много воды или дрожжей, или нет соли.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте на соль.
		2. Температура воды слишком высокая.	Проверьте температуру воды.
13	Хлеб покрыт сухой мукой	1. Использовались слишком клейкие ингредиенты, такие как масло, бананы и т.д.	Не добавляйте в хлеб слишком клейкие ингредиенты.
		2. Размешивание было плохим из-за недостаточного количества воды.	Проверьте количество воды, а также правильность установки частей хлебопекарни.
14	Корочка слишком толстая с темным цветом при добавлении большого количества сахара	Разные рецепты и ингредиенты влияют на результат выпечки. Цвет корочки будет темным, если использовалось слишком много сахара.	Если цвет выпечки слишком темный для рецепта с большим количеством сахара, нажмите кнопку "start/stop", чтобы прервать работу за 5-10 минут от запланированного времени завершения. Прежде чем достать хлеб, оставьте его в хлебопекарне с закрытой крышкой на 20 минут.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Когда выбрасываете прибор, пожалуйста, не выбрасывайте его в корзину с общим домашним мусором. Отнесите продукт в официальный центр по утилизации вредных отходов.



ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СООТВЕТСТВЕННО РЕЖИМАМ

- Таймер не используется для рецептов с добавлением свежего молока, яиц фруктов и овощей, которые могут испортиться (особенно в летний период).
- Вы можете выбрать любой размер буханки, а также цвет корочки хлеба, который будет соответствовать Вашим вкусам.
- Используя ускоренную выпечку, необходимо увеличить количество дрожжей на пол чайной ложки, а воду уменьшить на 10-20мл.

Режим Basic

Общий вес Ингредиенты	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	$1\frac{1}{4}$ ч.л.	$1\frac{2}{3}$ ч.л.
Сахар	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	$3\frac{1}{3}$ ст.л.
Масло	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	$3\frac{1}{3}$ ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	$1\frac{1}{3}$ ст.	$1\frac{1}{3}$ ст.

Режим Quick

Общий вес Ингредиенты	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	1 ч.л.	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Пшеничная мука	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	$1\frac{1}{4}$ ч.л.	$1\frac{1}{2}$ ч.л.
Сахар	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	3 ст.л.
Масло	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	$1\frac{1}{3}$ ст.	$1\frac{1}{3}$ ст.

Режим French

Общий вес Ингредиенты	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	1 ч.л.	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	$1\frac{1}{4}$ ст.	$1\frac{1}{2}$ ст.

Режим Rapid

Общий вес	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты		
Сухие растворимые дрожжи	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Пшеничная мука	3½ ст.	4½ ст.
Соль	1¼ ч.л.	1½ ч.л.
Сахар	2½ ст.л.	3 ст.л.
Масло	2½ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	3½ ст. л	4½ ст.л.
Вода	1⅛ ст.	1⅓ ст.

Режим Whole Wheat

Общий вес	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты		
Сухие растворимые дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.
Цельнопшеничная мука	3½ ст.	4½ ст.
Соль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	3½ ст. л	4½ ст.л.
Вода	2 ст.	2½ ст.

Режим Cake

Общий вес	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты		
Сухие растворимые дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	2½ ст.	2¾ ст.
Ваниль	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сахар	¼ ст.л.	⅓ ст.л.
Масло	½ ст.	⅔ ст.
Яйца	4 шт.	5 шт.
Вода	¼ ст.	⅓ ст.

Режим Dough

Общий вес	
Ингредиенты	
Сухие растворимые дрожжи	2 ч.л.
Пшеничная мука	4 ст.
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.
Вода	360 мл

Режим Jam

Апельсин	2 ст.
Крахмал	6 ст.л.
Лимонный сок	50 мл.
Сахар	1.25 ст.

Режим Sandwich

Ингредиенты	Общий вес	
	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	3½ ст.	4½ ст.
Соль	2½ ч.л.	3 ч.л.
Сахар	¼ ст.л.	½ ст.л.
Масло	2½ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	2½ ст.л.
Вода	1¼ ст.	1½ ст.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ РЕЖИМ BASIC

Пшеничный хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл	310 мл	200 мл

Апельсиновый хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Апельсиновый сок	150 мл	110 мл	80 мл
Вода	200 мл.	200 мл.	120 мл.

Маковый хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл	310 мл	200 мл
Мак	3 ст.л.	2 ст. л.	1 ст. л.

Хлеб с яблоками

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.	½ ч.л.
Сахар	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	3 ст. л	2 ст. л.	1 ст.л.
Вода или яблочный сок	200 мл	180 мл	100 мл
Яблоко*	1 шт.	1 шт.	½ шт.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	½ шт.

*Порежьте яблоко на небольшие кусочки.

Хлеб яичный

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Яйца	2 шт.	2 шт.	1 шт.
Молоко	250 мл.	210 мл.	150 мл.

Хлеб с овощами

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1 ст. л.	½ ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Овощи отварные*	3/8 ч.	¼ ч.	1/8 ч.
Вода	300 мл.	280 мл.	180 мл.

*Вы можете выпекать хлеб с использованием различных овощей (моркови, тыквы, капусты и т.д.), для этого необходимо отварить овощи, дать стечь и измельчить их.

ВЫПЕЧКА ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА РЕЖИМ W/WHEAT

Хлеб из муки с отрубями

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

*Используя ускоренную выпечку Quick необходимо увеличить количество дрожжей на ¼ чайной ложки, количество воды уменьшить на 10-20мл.

Хлеб с сыром и колбасой

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло оливковое	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Колбаса мелко порезанная	¼ ст.	3/16 ст	1/8 ст.
Сыр твердый	¼ ст.	3/16 ст.	1/8 ст.
Тертый чеснок	1 ст. л.	½ ст. л.	1 ч. Л.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

Хлеб с орехами и медом

	Большо й	Средний	Маленьк ий
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

*Добавьте орехи после звукового сигнала.

Хлеб из нескольких сортов муки

	Большо й	Средний	Маленьк ий
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	300г	225г	150г
Мука ржаная	150г	150г	100г
Отруби пшеничные	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Геркулес	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Пшеничные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Ячменные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мак	1 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	330 мл.	300 мл.	200 мл.

*Добавьте орехи после звукового сигнала.

ВЫПЕЧКА ФРАНЦУЗСКОГО ХЛЕБА РЕЖИМ FRENCH

Французкий хлеб

	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.
Пшеничная мука	400г	300г
Соль	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	1 ст. л.	1 ст.л.
Молоко	210 мл.	150 мл.

ТЕСТО РЕЖИМ DOUGH

Столовые булочки (18 шт.)

Сухие растворимые дрожжи	1½ ч. л.
Пшеничная мука	480г
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Масло	3 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Вода или молоко	240 мл.
Яйцо для смазки поверхности	1 шт.
Мак или кунжут для посыпания сверху	1 ст. л.

1. Приготовьте тесто в соответствии с инструкцией.

2. Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарик.

3. Раскатайте каждый шарик так, чтобы получился конус.

4. Каждый конус раскатайте с помощью скалки так, чтобы получились пластинки клиновидной формы толщиной 5 – 7 мм.

5. Неплотно скачайте каждую пластинку, начиная с широкого конца к узкому.

6. Положите швом вниз на смазанный жиром поддон. Оставьте на 30 – 50 мин. До увеличения объема вдвое.

7. Смажьте поверхность булочек взбитым яйцом, посыпьте зернышками мака или кунжута.

8. Выпекать при 180°C 10 – 15 мин. или до подрумянивания.



Круассаны (18 шт.)

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	480г
Соль	2½ ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Вода	280 мл.
Яйцо для смазывания поверхности	1 шт.
Масло для смазывания противня	140г

1. Приготовьте тесто в соответствии с инструкцией.
2. Положите тесто в смазанную жиром миску. Накройте. Поставьте тесто в холодильник на 30 мин.

3. Раскатайте 140г охлажденного масла между двумя листами вощеной бумаги в прямоугольник 20 x 18 см. Положите в холодильник. Охлаждать не менее 1 часа.

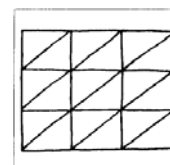
4. Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился прямоугольник 25 x 27 см.

5. Положите раскатанное масло на две трети теста. Оставшейся третью без масла накрыть среднюю треть.

6. Оставшуюся треть положите сверху. Края зажмите. Положите тесто в холодильник на 20 – 30 минут.

7. Положите тесто под прямым углом к прежнему положению (п. 5). Раскатайте в прямоугольник 25 x 27 см. Сложите втрое. Сверните и положите в холодильник на 20 – 30 мин. Сложите и раскатайте еще 2 раза. Свертывайте и охлаждайте после каждой раскатки. После окончательного складывания охлаждайте несколько часов.

8. Нарежьте тесто на прямоугольники, а потом в диагональном направлении, как показано на рисунке.



9. Неплотно сожмите полученные треугольники от края, противоположного вершине.



10. Положите швом вниз на смазанный жиром противень. Побрызгайте сверху водой. Растворите при 30°C 30 – 50 минут или до увеличения объема вдвое.



11. Смажьте яйцом и выпекайте при температуре 190°C 10 – 15 минут или до подрумянивания.

КЕКС РЕЖИМ САКЕ

Кекс с яблоками к чаю

Пшеничная мука	175г
Сахар	150г
Яйца	3 шт.
Масло	40г
Яблоко большое (желательно кислое)	1 шт.
Разрыхлитель или питьевая сода	1½ ч. л.

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. Яблоки порежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
5. Аккуратно все размешайте.
6. Приготовленное тесто выложите в ведерко.
7. Выпекайте 45 минут, после чего оставьте кекс на 7 – 10 минут в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

Абрикосовый кекс

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

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. Выложите тесто в ведерко.
7. Выпекайте 50 минут, после чего оставьте кекс на 5 - 7 минут в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

ВАРЕНЬЕ РЕЖИМ JAM

Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

Внимание!

- Не используйте количество ингредиентов больше, чем требуется по рецепту, т.к. во время кипения варенье может выплеснуться из ведерка и повредить нагреватель.
- После приготовления варенья, сразу переложите его в другую емкость, а ведерко помойте.
- После завершения приготовления нагреватель долго остывает и если Вы оставите ведерко в хлебопечкарне, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его кармелизации.