

★ ★ ★ ★ ★
Delta
E U R O P E



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
DL-72B
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..... | 20 |
| БЕЛЫЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 1 - «БЕЛЫЙ ХЛЕБ»)..... | 20 |
| ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 2 - «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»)..... | 21 |
| ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 3 - «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»)..... | 21 |
| СДОБА (ПРОГРАММА 4 - «СДОБА»)..... | 22 |
| ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (ПРОГРАММА 5 - «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»)..... | 23 |
| ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (ПРОГРАММА 6 - «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» и 7 - «ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ»)..... | 23 |
| ХЛЕБ НА ПАХТЕ (ПРОГРАММА 8 - «ХЛЕБ НА ПАХТЕ»)..... | 24 |
| ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (ПРОГРАММА 9 - «ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ»)..... | 25 |
| КЕКС (ПРОГРАММА 10 - «КЕКС»)..... | 26 |
| ДЖЕМ (ПРОГРАММА 11 - «ДЖЕМ»)..... | 27 |
| ВЫПЕЧКА (ПРОГРАММА 12 - «ВЫПЕЧКА»)..... | 28 |
| ЧИСТКА И УХОД..... | 31 |
| ХРАНЕНИЕ..... | 31 |
| ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА..... | 32 |
| ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ..... | 34 |
| ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ..... | 37 |
| ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ..... | 38 |
| АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ..... | 39 |
| КОНТАКТЫ..... | 40 |
| ДЛЯ ЗАМЕТОК..... | 41 |

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. 20 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, 50Гц, |
| Потребляемая мощность | 850Вт |
| Мерный стакан | 200мл |
| Вес буханки выпекаемого хлеба | 750гр, 1000гр, 1250гр |
| Количество режимов автоприготовления | 12 |
| Таймер отсроченного приготовления | до 15 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

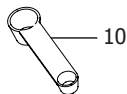
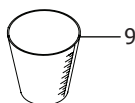
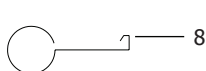
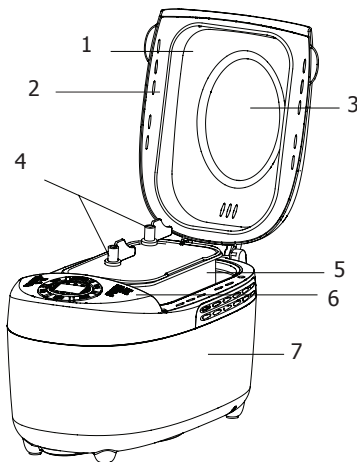
| № | Наименование | Количество |
|----|-----------------------------|------------|
| 1. | Хлебопечь | 1 шт. |
| 2. | Контейнер для теста | 1 шт. |
| 3. | Тестомешалка | 1 шт. |
| 4. | Мерный стакан | 1 шт. |
| 5. | Двойная мерная ложка | 1 шт. |
| 6. | Крюк | 1 шт. |
| 7. | Руководство по эксплуатации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

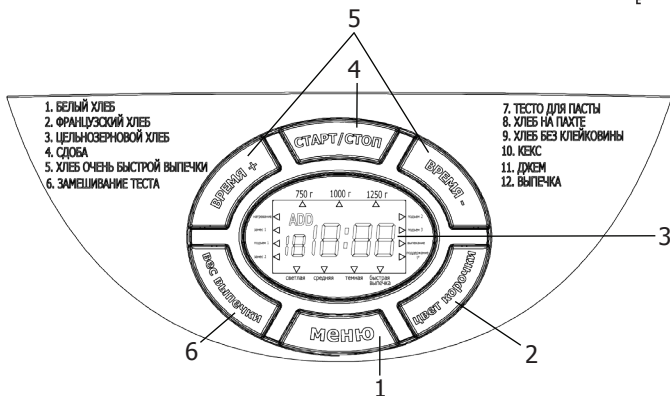
Внимание! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку хлебопечи и немедленно сообщите о повреждениях Вашему продавцу.

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, ускоренный режим «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»)
3. Дисплей
4. Кнопка «СТАРТ/СТОП» - начало/остановка приготовления
5. Кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -» - таймер отсрочки приготовления
6. Кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ» - выбор размера буханки



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 «СДОБА» - программа приготовления сдобы. Хлеб выпекается при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.
5. Программа «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ» - программа очень быстрого приготовления хлеба с добавлением дрожжей. Применяется, если требуется приготовить хлеб за короткий срок. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, самый грубый из всех. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раз.
6. Программа «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» - программа замешивания теста. Используется с целью замешивания теста для последующей ручной формовки и выпекания хлебобулочных изделий различного вида в духовке. Функция выпечки отсутствует. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.
7. Программа «ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ» - программа замешивания теста для лапши.

Используется для приготовления лапши в домашних условиях. Функция выпечки отсутствует. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раз.

8. Программа «ХЛЕБ НА ПАХТЕ» - программа приготовления хлеба с добавлением пахты или йогурта. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.

9. Программа «ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ» - программа приготовления хлеба не содержащего клейковину. Используется для муки без клейковины и смесей без клейковины. Хлеб без клейковины должен быть плотным и тяжелым, а корочка будет более бледной, чем у обычных сортов хлеба. Результаты могут изменяться в зависимости от смесей или сортов муки, не содержащих клейковину, которые были использованы при выпечке. 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 «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» 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.

ФУНКЦИЯ «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» (УСКОРЕННЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ)

Ваша хлебопечь имеет функцию ускоренной выпечки. Данная функция может быть включена при использовании программ 1-4. Данная функция уменьшает время приготовления хлебобулочных изделий при использовании вышеуказанных программ. Для включения данной функции удерживайте кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» нажатой до тех пор, пока на дисплее не отразится информация о включении ускоренного режима.

ВЫБОР РАЗМЕРА БУХАНКИ

При нажатии кнопки «ВЕС ВЫПЕЧКИ», Вы можете выбрать размер буханки 750гр, 1000гр и 1250гр. При этом на дисплее загорится индикатор возле пиктограммы выбранного Вами размера. При использовании программ 6, 7, 11 и 12 функция выбора размера буханки отключается.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

1. Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», чтобы выбрать нужный цвет корочки - светлый, средний, темный или функцию «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА».
2. На дисплее напротив пиктограммы выбранного Вами цвета загорится индикатор.
3. При использовании программ 6, 7, и 11 функция выбора цвета корочки отключается.
4. При использовании программ с 1-4 можно активизировать режим ускоренного приготовления хлеба «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА».

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки приготовления позволит Вам отложить начало процесса приготовления хлеба до 15 часов.

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 операции нажмите не удерживая кнопку «СТАРТ/СТОП». 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, 8, 9, 10 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 10 минут, и с восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически с момента остановки программы. Если период отсутствия электропитания превысил 10 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.

- ② Для получения оптимального результата предельно важно выкладывать тщательно взвешенные ингредиенты в указанной последовательности.
- ③ Вставьте контейнер для выпечки в камеру хлебопечки, поворачивая его по часовой стрелке. Опустите ручку и закройте крышку.
- 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».
 - «3:05» - время приготовления.

- Индикатор выбора цвета корочки, указывающий на «СРЕДНИЙ» - средний цвет корочки.
 - Индикатор выбора веса буханки, указывающий на вес буханки 1000 гр.
- ④ 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 начнет готовить с параметрами, установленными по умолчанию.
- ⑤ 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», сообщая 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 устройстве слишком низкая. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», 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

Применяется для улучшения подъема теста.

→Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.

→Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

→Выпечка

Тесто превращается в мякоть, обеспечивается образование хрустящей золотистой корочки.

→Поддержание температуры

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» | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|------------------------|-------------|-------------------|------------|------------------------|------------|--------------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------|--------|--------|
| | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» | | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | 1250гр | | 1000гр | | 750гр | | 1250гр | | 1000гр | | 750гр | |
| | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр |
| ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 2:58 | 3:05 | 3:15 | 2:14 | 2:20 | 2:25 | 3:13 | 3:18 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:18 | 2:18 | 2:25 | 2:30 | | | |
| НАГРЕВАНИЕ * | 15 2:43 | 15 2:50 | 20 2:55 | 0 | 0 | 0 | 10 3:03 | 10 3:08 | 15 3:10 | 15 3:10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ЗАМЕС 1 | 12 2:31 | 13 2:37 | 13 2:42 | 12 2:02 | 13 2:07 | 13 2:12 | 12 2:51 | 12 2:56 | 15 2:55 | 15 2:55 | 12 2:06 | 12 2:12 | 13 2:17 | 13 2:12 | 13 2:17 | | | |
| ПОДЪЕМ 1 | 25 2:06 | 25 2:12 | 25 2:17 | 10 1:52 | 10 1:57 | 10 2:02 | 20 2:31 | 20 2:36 | 20 2:35 | 20 2:35 | 10 2:02 | 10 2:02 | 10 2:07 | 10 2:02 | 10 2:07 | | | |
| ЗАМЕС 2 | 10A 1:56 | 12A 2:00 | 12A 2:05 | 8A 1:44 | 9A 1:48 | 9A 1:53 | 13A 2:18 | 15A 2:21 | 15A 2:20 | 8A 1:48 | 9A 1:53 | 8A 1:48 | 9A 1:58 | 9A 1:53 | 9A 1:58 | | | |
| ПОДЪЕМ 2 | 30 1:26 | 30 1:30 | 30 1:35 | 18 1:26 | 18 1:30 | 18 1:35 | 43 1:35 | 41 1:40 | 35 1:45 | 18 1:30 | 18 1:35 | 18 1:40 | 18 1:40 | 18 1:35 | 18 1:40 | | | |
| ПОДЪЕМ 3 | 30 0:56 | 30 1:00 | 30 1:05 | 30 0:56 | 30 1:00 | 30 1:05 | 35 1:00 | 35 1:05 | 35 1:10 | 30 1:00 | 30 1:05 | 30 1:00 | 30 1:05 | 30 1:10 | 30 1:10 | | | |
| ВЫПЕКАНИЕ | 56 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 56 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 70 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 65 0:00 | 70 0:00 | | | |
| СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | | | |

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

* - Во время стадии нагревания ингредиенты нагреваются перед началом стадии первого замешивания. Во время этой стадии замешивание не происходит.

Таблица циклов программ приготовления

| ПРОГРАММА ЦИКЛЫ | «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» | | | | | | «СДОБА» | | | | | |
|----------------------------|------------------------|-------------|-------------|-------------------|------------|------------|------------------------|-------------|-------------|-------------------|-------------|-------------|
| | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | | «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» | | | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | | «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» | | |
| | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр |
| ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 3:18 | 3:25 | 3:35 | 2:24 | 2:30 | 3:35 | 2:56 | 3:01 | 3:10 | 2:10 | 2:16 | 2:20 |
| НАГРЕВАНИЕ * | 15 3:03 | 15 3:10 | 20 3:15 | 0 | 0 | 0 | 10 2:46 | 10 2:51 | 15 2:55 | 0 | 0 | 0 |
| ЗАМЕС 1 | 11 2:52 | 12 2:58 | 12 3:03 | 11 2:13 | 13 2:17 | 13 2:22 | 12 2:34 | 12 2:39 | 12 2:43 | 11 1:59 | 12 2:04 | 12 2:08 |
| ПОДЪЕМ 1 | 30 2:22 | 30 2:28 | 30 2:33 | 10 2:03 | 10 2:07 | 10 2:12 | 25 2:09 | 25 2:14 | 25 2:18 | 10 1:49 | 10 1:54 | 10 1:58 |
| ЗАМЕС 2 | 13А 2:09 | 15А 2:13 | 15А 2:18 | 9А 1:54 | 9А 1:58 | 9А 2:03 | 12А 1:57 | 13А 2:01 | 13А 2:05 | 9А 1:40 | 10А 1:44 | 10А 1:48 |
| ПОДЪЕМ 2 | 38 1:31 | 38 1:35 | 38 1:40 | 23 1:31 | 23 1:35 | 23 1:40 | 35 1:22 | 35 1:26 | 35 1:30 | 18 1:22 | 18 1:26 | 18 1:30 |
| ПОДЪЕМ 3 | 35 0:56 | 35 1:00 | 35 1:05 | 35 0:56 | 35 1:00 | 35 1:05 | 30 0:52 | 30 0:56 | 30 1:00 | 30 0:52 | 30 0:56 | 30 1:00 |
| ВЫПЕКАНИЕ | 56 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 56 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 52 0:00 | 56 0:00 | 60 0:00 | 52 0:00 | 56 0:00 | 60 0:00 |
| СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

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

* - Во время стадии нагревания ингредиенты нагреваются перед началом стадии первого замешивания. Во время этой стадии замешивание не происходит.

Таблица циклов программы приготовления

| ПРОГРАММА ЦИКЛЫ | «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ» | | | «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» | «ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ» | «ХЛЕБ НА ПАХТЕ» | | | «ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ» | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------|------------|------------------------|----------------------|----------------------------|-------------|-------------|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | | | | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ ТЕМНАЯ | | | СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ | | | |
| | 750гр | 1000гр | 1250гр | | | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750гр | 1000гр | 1250гр | |
| ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 1:15 | 1:18 | 1:20 | 750-1250гр | 0:15 | 0 | 3:17 | 3:21 | 3:30 | 3:40 | 3:45 | 3:55 |
| | 0 | 0 | 0 | 1:50 | 0 | 0 | 2:52 | 2:56 | 3:00 | 3:25 | 3:30 | 3:35 |
| НАГРЕВАНИЕ * | 8 | 8 | 8 | 10 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| ЗАМЕС 1 | 1:07 | 1:10 | 1:12 | 1:28 | 3:10 | 3:10 | 2:42 | 2:46 | 2:50 | 3:13 | 3:18 | 3:23 |
| ПОДЪЕМ 1 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| ЗАМЕС 2 | 7A 1:00 | 7A 1:03 | 7A 1:05 | 8A 1:10 | 0 | 0 | 15A 2:07 | 15A 2:11 | 15A 2:15 | 13A 2:40 | 13A 2:45 | 13A 2:50 |
| ПОДЪЕМ 2 | 0 | 0 | 0 | 25 0:45 | 0 | 0 | 45 1:22 | 45 1:26 | 45 1:30 | 50 1:50 | 50 1:55 | 50 2:00 |
| ПОДЪЕМ 3 | 20 0:40 | 20 0:43 | 20 0:45 | 45 0:00 | 0 | 0 | 30 0:52 | 30 0:56 | 30 1:00 | 50 1:05 | 50 1:10 | 50 1:10 |
| ВЫПЕКАНИЕ | 40 0:00 | 43 0:00 | 45 0:00 | 0 | 0 | 0 | 52 0:00 | 56 0:00 | 60 0:00 | 60 0:00 | 65 0:00 | 70 0:00 |
| СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 60 | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

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

* - Во время стадии нагревания ингредиенты нагреваются перед началом стадии первого замешивания. Во время этой стадии замешивание не происходит.

Таблица циклов программ приготовления

| ПРОГРАММА ЦИКЛЫ | «КЕКС» | | «ДЖЕМ» | | «ВЫПЕЧКА» СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ |
|----------------------------|------------|------------|------------|------------|-------------------------------------|
| | 750гр | 1000гр | 1250гр | 750-1250гр | |
| ПОЛНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 1:30 | 1:35 | 1:40 | 1:20 | 750-1250гр 1:00 |
| НАГРЕВАНИЕ * | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЗАМЕС 1 | 15 1:15 | 15 1:20 | 15 1:25 | 0 | 0 |
| ПОДЪЕМ 1 | 0 | 0 | 0 | 15 1:05 | 0 |
| ЗАМЕС 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПОДЪЕМ 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПОДЪЕМ 3 | 0 | 0 | 0 | 45 0:20 | 0 |
| ВЫПЕКАНИЕ | 75 0:00 | 80 0:00 | 85 0:00 | 20 0:00 | 60 0:00 |
| СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 60 | 60 | 60 | 0 | 60 |

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

* - Во время стадии нагревания ингредиенты нагреваются перед началом стадии первого замешивания. Во время этой стадии замешивание не происходит.

РЕЦЕПТЫ

Рецепты описанные ниже даны как рекомендация, Вы можете корректировать их в зависимости от используемых ингредиентов, собственного вкуса.

Внимание!

- ч. л. = чайная ложка 5 мл
- ст. л. = столовая ложка 15 мл
- мерный стакан = 200 мл

При отмеривании ингредиентов пользуйтесь следующей сравнительной таблицей:

| Ингредиенты | Мерный стакан | Столовая ложка | Чайная ложка |
|------------------------------|---------------|----------------|--------------|
| Вода (Молоко) | 200 мл | - | - |
| Мука пшеничная | 128 гр | - | - |
| Мука ржаная | 105 гр | - | - |
| Сахар | 180 гр | 15 гр | 5 гр |
| Соль | - | - | 8 гр |
| Дрожжи сухие | - | - | 4 гр |
| Молоко сухое | - | 20 гр | 5 гр |
| Сметана | 200 гр | 20 гр | - |
| Масло растительное | 180 мл | 15 мл | - |
| Масло сливочное растопленное | 195 мл | 15 мл | - |
| Масло сливочное | - | 50~70 гр | 20 гр |

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 1 - «БЕЛЫЙ ХЛЕБ»)

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в контейнер воды (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.

Обычный белый хлеб

| РАЗМЕР БУХАНКИ | 750гр | 1000гр | 1250 |
|----------------|----------|------------|------------|
| Вода | 260мл | 350мл | 440мл |
| Масло | 2ст.л. | 2 1/4ст.л. | 2 1/2ст.л. |
| Соль | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. | 1 1/2ч.л. |
| Мука пшеничная | 3 1/3ст. | 4 1/3ст. | 5 1/3ст. |
| Сахар | 1ст.л. | 1 1/4ст.л. | 2 ст.л. |
| Сухое молоко | 2ст.л. | 2 1/3ст.л. | 2 1/2ст.л. |
| Сухие дрожжи | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. | 1 1/4ч.л. |

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 2 - «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, 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.

Французский хлеб

| РАЗМЕР БУХАНКИ | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|----------------|--------|------------|------------|
| Вода | 270мл | 330мл | 370мл |
| Масло | 2ст.л. | 3ст.л. | 3ст.л. |
| Соль | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. | 1 1/2ч.л. |
| Мука пшеничная | 3ст. | 4ст. | 4 2/3ст. |
| Сахар | 1ст.л. | 1 1/4ст.л. | 1 1/2ст.л. |
| Сухие дрожжи | 1ч.л. | 1 1/3ч.л. | 1 3/4ч.л. |

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. 20, 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 цельного зерна

| РАЗМЕР БУХАНКИ | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|----------------------------------|----------|------------|-----------|
| Вода | 270мл | 330мл | 380мл |
| Масло | 2ст.л. | 3ст.л. | 4ст.л. |
| Соль | 2ч.л. | 2 1/4ч.л. | 2 1/2ч.л. |
| Мука пшеничная из цельного зерна | 1 1/2ст. | 2ст. | 3 1/3ст. |
| Мука пшеничная | 1ст. | 1ст. | 1 1/3ст. |
| Неочищенный сахар | 2ст.л. | 2 1/5ст.л. | 3ст.л. |
| Сухое молоко | 2ст.л. | 3ст.л. | 4ст.л. |
| Сухие дрожжи | 1ч.л. | 1 1/2ч.л. | 2ч.л. |

СДОБА (ПРОГРАММА 4 - «СДОБА»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» четыре раза и выберите программу 4 – «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 | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|--------------------|---------|--------|------------|
| Вода | 240мл | 280мл | 310мл |
| Растительное масло | 2ст.л. | 3ст.л. | 4ст.л. |
| Соль | 1ч.л. | 1ч.л. | 1 3/4ч.л. |
| Очищенная мука | 3ст. | 4ст. | 4 1/2ст. |
| Сахар | 3ст.л. | 4ст.л. | 5ст.л. |
| Сухое молоко | 2ст.л. | 2ст.л. | 2 1/2ст.л. |
| Сухие дрожжи | 3/4ч.л. | 1ч.л. | 1 1/3ч.л. |

ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (ПРОГРАММА 5 - «ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» пять раз и выберите программу 5 – «ХЛЕБ ОЧЕНЬ 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 | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|-----------------------|--------|-----------|-----------|
| Вода (+48°C) | 270мл | 350мл | 440мл |
| Масло | 2ст.л. | 3ст.л. | 4ст.л. |
| Соль | 1ч.л. | 1 1/2ч.л. | 2ч.л. |
| Очищенная мука | 3ст. | 4ст. | 5 1/3ст. |
| Сахар | 3ст.л. | 4ст.л. | 5ст.л. |
| Сухие дрожжи | 1ч.л. | 1 1/3ч.л. | 1 2/3ч.л. |

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (ПРОГРАММА 6 - «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» и 7 - «ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ»)

Примечание:

1. Эти программы позволяют Вам замешивать тесто без выпекания, что является очень существенным для ручной формовки булочек и приготовления лапши.
2. Цикл замешивания теста идеально подходит для изготовления лапши, буханок различной формы, пиццы, рулетов, круассанов, пончиков, хлебных палочек и печенья.

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в контейнер воды.
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 6 – «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» или программу 7 - «ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
6. По окончании цикла извлеките тесто из хлебопечки, выложите на посыпанную мукой поверхность, придайте тесту необходимую форму.

Тесто для выпечки

| ВЕС ТЕСТА | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|------------------|--------------|---------------|---------------|
| Вода | 270мл | 350мл | 440мл |
| Масло | 2ст.л. | 3ст.л. | 4ст.л. |
| Соль | 1ч.л. | 2ч.л. | 2 1/2ч.л. |
| Очищенная мука | 3ст. | 4ст. | 5ст. |
| Сахар | 2 1/2ст.л. | 2 1/2ст.л. | 3ст.л. |
| Сухие дрожжи | 3/4ч.л. | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. |

Тесто для лапши

Ингредиенты:

| | |
|----------------|-------------|
| Вода | 125мл |
| Яйца | 4шт. x 60гр |
| Мука пшеничная | 500гр |
| Соль | 1/2ч.л. |

1. Осуществите приготовление теста согласно способу приготовления, указанному на стр. 23, п. 1-6.

ХЛЕБ НА ПАХТЕ (ПРОГРАММА 8 - «ХЛЕБ НА ПАХТЕ»)

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» восемь раз и выберите программу 8 – «ХЛЕБ НА ПАХТЕ».
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 на пахте

| РАЗМЕР БУХАНКИ | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|-----------------------|--------------|---------------|---------------|
| Пахта | 150мл | 200мл | 300мл |
| Масло растительное | 120мл | 150мл | 150мл |
| Соль | 1ч.л. | 1 1/2ч.л. | 2ч.л. |
| Мука пшеничная | 4ст. | 4ст. | 5ст. |
| Сахар | 1 1/2ст.л. | 2ст.л. | 3ст.л. |
| Сухие дрожжи | 3/4ч.л. | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. |

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (ПРОГРАММА 9 - «ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ»)

Выпечка хлеба без клейковины отличается от выпечки обычного хлеба с использованием зерновой муки, поэтому внимательно прочитайте нижеследующие указания:

Очень важно избегать смешивания сортов муки, содержащих клейковину, особенно если хлеб без клейковины необходимо употреблять по состоянию здоровья. Возможно, имеет смысл приобрести вторую емкость для хлеба, если Вы также выпекаете в хлебопечке обычный хлеб. В противном случае следите, чтобы емкость, посуда и столовые приборы, которыми вы пользуетесь были тщательно вымыты и почищены после каждого использования.

Для наилучших результатов тщательно взвешивайте все ингредиенты, включая воду.

Смеси, не содержащие клейковину, производят воздушную пышную смесь для пирога вместо привычного комка теста, который получается в традиционном хлебопечении.

Очень важно очищать стенки емкости во время вымешивания теста, чтобы все компоненты были использованы в тесте.

Большинство смесей, не содержащих клейковину, продаются вместе с дрожжами, которые также не содержат клейковину. Если Вы пользуетесь другими сортами дрожжей, удостоверьтесь, что они не содержат клейковину.

В большинстве смесей ингредиенты содержат ксантановое или гуаровое клейкое вещество. Это кремовые порошки, которые укрепляют структуру и помогают хлебу подняться и сохранить форму во время выпекания. Гуаровое клейкое вещество содержит большое количество волокон и может давать слабительный эффект для людей с чувствительной системой пищеварения.

Извлекайте контейнер с хлебом сразу же по окончании цикла выпечки. Не используйте функцию сохранения тепла. Оставьте хлеб в контейнере примерно на 5 минут, прежде чем доставать его и размещать на решетке для охлаждения.

Хлеб без клейковины должен быть плотным и тяжелым, а корочка будет более бледной, чем у обычных сортов хлеба. Результаты могут изменяться в зависимости от смесей или сортов муки, не содержащих клейковину, которые были использованы при выпечке.

Хлеб необходимо хранить в прохладном сухом месте и употребить в течение 2 дней, или же хранить нарезанным в холодильнике.

Не используйте таймер задержки во время выпечки хлеба без клейковины, поскольку некоторые ингредиенты быстро портятся.

Приготовление:

1. Осуществите загрузку ингредиентов в контейнер для хлеба согласно способу приготовления, указанному на стр. 20, п. 1-6.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» девять раз и выберите программу 9 – «ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ».
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. Спустя 5 минут замешивания со скребите со стенок остатки ингредиентов пластиковой лопаткой, чтобы были задействованы все ингредиенты.

- По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Хлеб без клейковины

| РАЗМЕР БУХАНКИ | 750гр | 1000гр | 1250гр |
|--------------------------------|--------------|---------------|---------------|
| Вода | 1/2ст. | 2/3ст. | 1ст. |
| Масло растительное | 3ст.л. | 4ст.л. | 5ст.л. |
| Мед | 1/4ст. | 1/3ст. | 1/2ст. |
| Уксус | 1ч.л. | 1ч.л. | 1ч.л. |
| Яйцо | 2шт. | 2шт. | 3шт. |
| Мука зерновая (без клейковины) | 3ст. | 4ст. | 5ст. |
| Сахар | 3ст.л. | 4ст.л. | 5ст.л. |
| Соль | 1/2ч.л. | 1/2ч.л. | 3/4ч.л. |
| Сухие дрожжи | 3/4ч.л. | 1ч.л. | 1 1/4ч.л. |

КЕКС (ПРОГРАММА 10 - «КЕКС»)

Приготовление:

- При загрузке ингредиентов в контейнер для хлеба следуйте указаниям отдельных инструкций.
- Вставьте контейнер в хлебопечку и зафиксируйте его.
- Выберете программу 10 – «КЕКС». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- 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. |

- Взбейте яйца с сахаром до пены, добавьте растопленное сливочное масло для выпечки и продолжайте взбивать.
- Просейте муку, добавьте лимонный сок, дрожжи. Затем добавьте смесь в контейнер.
- Осуществите приготовление кекса согласно способу приготовления, указанному на стр. 26, п. 1-4.

ДЖЕМ (ПРОГРАММА 11 - «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 11 – «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. 27, 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. 27, п. 1-6.

Персиковый конфитюр

Ингредиенты:

| | |
|--------------|-------|
| Персики | 580гр |
| Сахар | 360гр |
| Сок 1 лимона | |

1. Осуществите приготовление конфитюра согласно способу приготовления, указанному на стр. 27, 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. 27, п. 1-6.

ВЫПЕЧКА (ПРОГРАММА 12 - «ВЫПЕЧКА»)

Приготовление:

1. Приготовьте тесто, как указано в рецепте.
2. Влейте тесто в контейнер для хлеба.

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. Установите контейнер в хлебопечку и зафиксируйте.
9. Выберите кнопкой «МЕНЮ» программу 12 – «ВЫПЕЧКА». Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
10. По истечении времени приготовления изделия, нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы завершить процесс приготовления.
11. 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 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. 28, 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. 28, 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 пергамента 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. 28, 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 антипригарного 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 крючком.

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 скинуть 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

| | | |
|--|---|--|
| 8. Тяжелая плотная структура. | <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. |
| 9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы. | <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. |
| 10. Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная. | <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. |
| 11. Хлеб плохо режется, липкий. | <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. |
| ТОЛЩИНА И ЦВЕТ КОРочки | | |
| 12. Темный цвет корки/ корка слишком толстая. | <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. |
| 13. Хлеб подгорел. | <ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. | <ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр. |
| 14. Слишком светлая корка. | <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:E0», и машина не работает. | <ul style="list-style-type: none"> • Ошибка температурного датчика. | <ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр. |
| 20. На дисплее высвечивается «E:E1», и машина не работает. | <ul style="list-style-type: none"> • Короткое замыкание 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. |
| 21. На дисплее высвечивается «L:LL», и машина не работает. | <ul style="list-style-type: none"> • Камера хлебопечки слишком холодная. | <ul style="list-style-type: none"> • Отключить хлебопечку и поместить ее в теплое место. |

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрическая хлебопечь DL-72B 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. | СЦ «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 |

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК



WWW.EL-DELTA.RU