



# Автоматическая Хлебопекарня

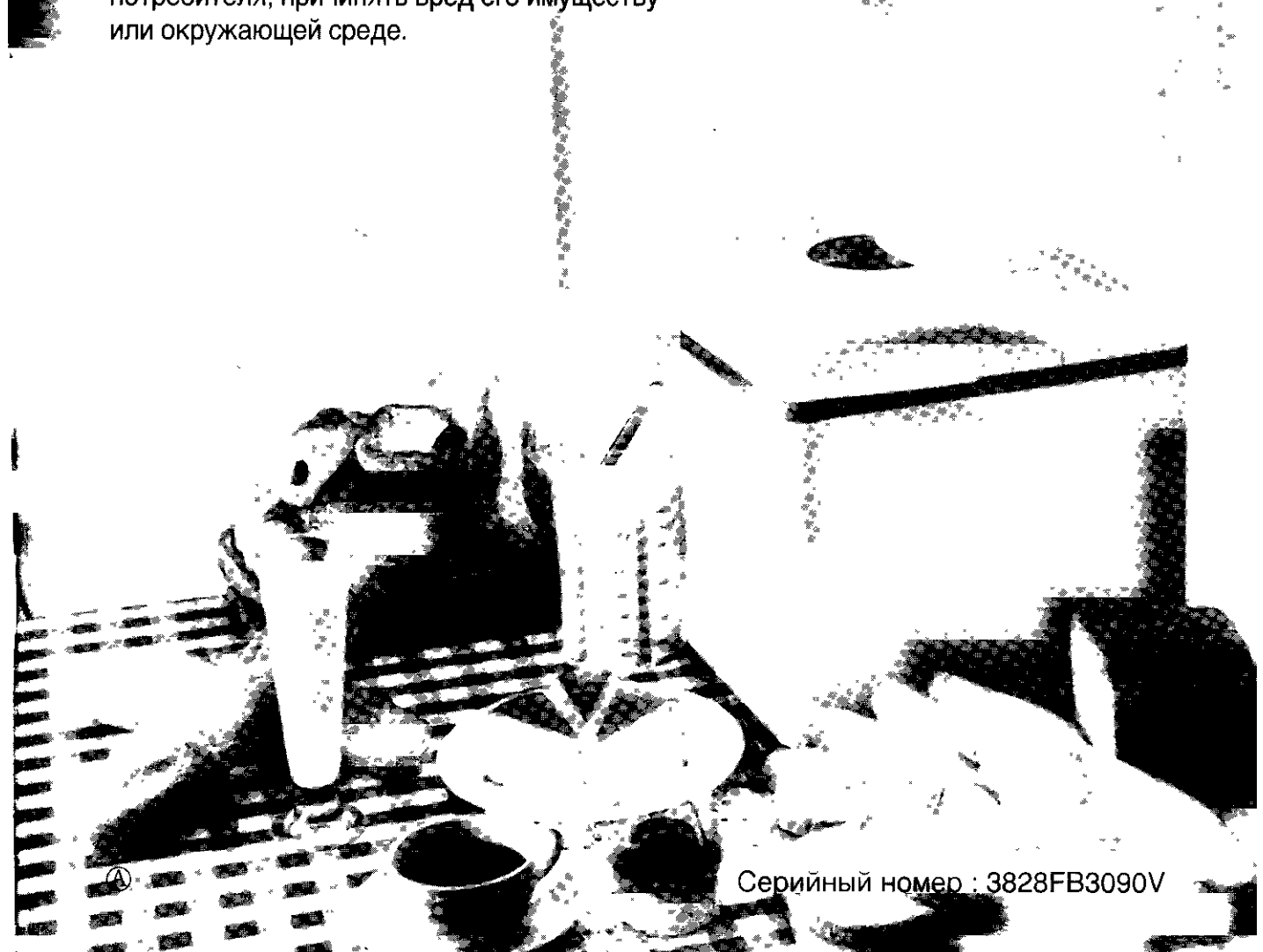
## Инструкция пользователя и рецепты хлебопечения

Перед началом практического использования изделия внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией

Срок службы данного товара – 7 лет со дня передачи товара потребителю.

По истечении этого периода он может представлять опасность для жизни и здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде.

**Модель НВ-202СЕ**



Серийный номер : 3828FB3090V

## Меры безопасности

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать общепринятые меры безопасности в целях предотвращения опасности пожара, поражения электротоком и травмирования людей. К ним относятся:

- Перед применением изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией по его эксплуатации.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения провода или всего изделия в воду, либо какую иную жидкость (смотри также раздел по уходу за изделием)
- Не прикасайтесь к открытым горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными рукавичками для изъятия горячей формы со свежее испеченным хлебом.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей хлебопечарни.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- По окончании пользования не забывайте отключать изделие от сети. Также обязательно отключайте изделие от сети перед началом его мойки или протирки влажной тканью. Не разбирайте и не собирайте изделие до полного его остывания.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам конструкции.
- Не эксплуатируйте хлебопечарню при поврежденном шнуре или вилке, а также в случае, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр для осмотра изделия и его ремонта или настройки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых или электрических плит, а также духовок.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку. Не тяните за провод - это может привести к повреждению розетки и короткому замыканию.
- Не используйте изделие не прямому назначению.
- Помните, что настоящее изделие предназначено только для использования в быту.

## Сохраните эти рекомендации

**Настоящее изделие предназначено только для использования в быту**

**ВНИМАНИЕ:** Сетевой шнур умышленно сделан относительно коротким для сокращения риска получения травмы вследствие запутывания в шнуре или спотыкания об него. Удлинитель могут быть приобретены в специализированном магазине и должны использоваться с особой осторожностью. Необходимо, чтобы шнур был: (1) маркирован как предназначенный для использования в сети с характеристиками 7А, 250В и 1750Вт и (2) размещен подальше от края стола или прилавка, где он может быть случайно задет или где он может быть доступен ребенку.

**ЭЛЕКТРИЧЕСТВО:** Подключение к сети, перегруженной другими электроприборами, может привести к тому, что печка не будет функционировать должным образом. Необходимо подключать аппарат к отдельной сети, не загруженной другими приборами.

## Перед первым включением

Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал.

Протрите корпус и внутренние детали чистой влажной тряпкой для удаления пыли, которая могла осесть на них в период транспортировки. Не используйте для этих целей жесткие мочалки или абразивные чистящие средства.

**Внимание:** Не погружайте корпус, шнур или вилку в воду или другую жидкость. Не используйте для чистки металлические скребки, которые могут повредить шнур и привести к возникновению короткого замыкания.

Устанавливайте хлебопекарню на сухую, хорошо зафиксированную поверхность вдали от нагревательных приборов и в местах, исключающих забрызгивание изделия жиром или водой при готовке пищи.

После загрузки в хлебопекарню формы с ингредиентами для замеса и выпечки теста отодвиньте ее от края стола во избежание падения изделия во время работы тестомесителя.

## Об этом важно помнить

- Держите изделие вне досягаемости детей, особенно, если оно горячее. При случайном нажатии органов управления процесс работы хлебопекарни может быть нарушен.
- Изделие должно размещаться, по крайней мере, в 10 см от стены для обеспечения его нормальной вентиляции и предотвращения перегрева.
- Не накрывайте изделие во время работы полотенцем или салфеткой - это будет препятствовать выделению пара, приведет к повреждению корпуса хлебопекарни.
- Не вынимайте хлебную форму и не суйте в нее руку при работе хлебопекарни. При необходимости совершения подобных действий сначала нажмите STOP для отключения программы работы изделия.
- По окончании работы отключите изделие от сети, дайте ему полностью остыть, после чего удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения с помощью влажной губки или тряпки. Сухие неприставшие частицы также хорошо удаляются малогабаритным пылесосом.
- Настоящая хлебопекарня рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 900 гр.
- **Не превышайте рекомендованные нормы закладки продуктов.**
- При нарушении этого требования тесто будет плохо перемешано и не пропечется должным образом. Кроме того, это может привести к поломке механизма хлебопекарни.
- Помните, что максимальное количество муки, которое может засыпаться в форму для выпекания хлеба не должно превышать ТРЕХ мерных чашек. Для приготовления теста максимально допустимое количество муки ограничено 4,5 мерными чашками.
- Соблюдайте осторожность при обращении с формой для выпекания хлеба. **Форма вынимается из корпуса хлебопекарни только за ручку строго вертикально вверх.** При этом не поворачивайте и не трясите форму. Если форма была повреждена или помята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.

# Содержание

<b>Меры безопасности</b> .....	2
<b>Перед первым включением</b> .....	3
<b>Первое знакомство с хлебопечарней</b> .....	5~9
• Базовые характеристики .....	5
• Специальные характеристики.....	6
• Характеристики программ .....	7
• Основные элементы конструкции и их функциональное назначение.....	8
• Панель управления .....	9
<b>Установка и меры безопасности</b> .....	10~11
<b>Уход за хлебопечарней</b> .....	12
<b>Продукты для приготовления</b> .....	13~16
• Основные.....	13~14
• Дополнительные .....	15~16
<b>Порядок работы</b> .....	17~22
• Программирование (Программы: Основная, Специальная, Хлеб Пшеничный, Хлеб Французский , Хлеб Скорый) .....	17~18
• Программирование таймера .....	19
• Программирование выпекания Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого сортов хлеба .....	20
• Программирование приготовления теста .....	21
• Программирование приготовления кексов .....	21
• Управление выпечкой.....	22
• Создание корочки.....	22
<b>Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов</b> .....	23
<b>Прежде, чем вызвать мастера</b> .....	24~28
• Проблемы и Решения.....	24
• Вопросы и ответы.....	25
• Убедитесь, в том, что .....	26~27
• Сигнализация на дисплее.....	28
<b>Технические характеристики</b> .....	28
<b>Кулинарные рецепты</b> .....	29~52

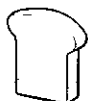
# Первое знакомство с хлебопекарней

## • Базовые характеристики

### Выбор программ

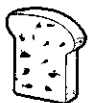
Кнопка “выбор программ” (PROGRAM SELECT) позволяет выбрать 7 различных программ: Основная, Специальная, Хлеб Пшеничный, Хлеб Французский, Хлеб Скорый, Тесто и Пирожное. Программы Основная, Специальная, Хлеб Пшеничный и Хлеб Французский имеют 8 звуковых сигналов, которые подаются за 9 минут до завершения второго замеса теста (для Скорого Хлеба - за 5 минут до завершения второго замеса хлеба). Они напоминают о необходимости внесения соответствующих добавок в тесто (например, изюма, орехов и т.п.) в соответствие с выбранной рецептурой приготовления. По окончании выпекания хлеба бипер подает 8 звуковых сигналов, а на дисплее загорается индикация :H

**Основная программа**



Произведите закладку необходимых продуктов в форму и нажмите START. Через 3 часа 45 минут прозвучит звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении процесса выпекания и готовности хлеба.

**Специальная программа**



Эта программа наиболее оптимальна для приготовления хлеба по рецептурам, содержащим большое количество сахара и жиров (2 чайные ложки), а также быстро заживающихся продуктов (яйца, сыр). Цикл приготовления составляет 3 часа 40 минут. Он также предусматривает подачу звукового сигнала (8 бипов) через 15 минут после начала выполнения программы. На дисплее при этом будет показано 3 25. Это будет оптимальное время для внесения в тесто дополнительных добавок (например, изюма или орехов).

**Программа Хлеб Пшеничный**



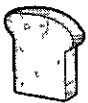
Эта программа используется в тех случаях, когда пшеничная мука составляет 50% и более всего состава продуктов. Продолжительность цикла составляет 4 часа. В течение первых 20 минут происходит предварительный нагрев хлебопекарни для проведения первого замеса. Через 86 минут после начала программы подается звуковой сигнал (8 бипов), напоминающий о необходимости внесения дополнительных ингредиентов продуктов (например, изюма или орехов).

**Программа Хлеб Французский**



Данный цикл наиболее подходит для рецептов с пониженным содержанием жиров и сахара, позволяющих выпекать хлеб с хрустящей крошащейся корочкой и грубым упругим мякишем. Продолжительность программы составляет 4 часа. На 86 минуте программы подается сигнал (8 бипов) на добавку в тесто дополнительных ингредиентов (например, изюма или орехов). По окончании цикла подается сигнал из 8 бипов, напоминающий о готовности хлеба.

**Программа Хлеб Скорый**



Эта программа позволяет сэкономить до 1 часа 41 минуты при выпекании хлеба. Добавка дополнительных продуктов в тесто производится по сигналу бипера (8 бипов) на 14 минуте программы. На дисплее при этом будет обозначено 1:45. Общая продолжительность программы составляет 1 час 59 минут, по окончании которой подается звуковой сигнал из 8 бипов, напоминающий о готовности хлеба.

**Программа Тесто**



Программа Тесто используется для приготовления теста, которое будет выпекаться в обычной духовке. Замес производится в течение 1 часа 3 минут, после чего тесто вынимается из хлебопекарни, подходит и затем разделяется на порционные куски, либо формируется доля выпекания в духовке. По этой программе можно готовить тесто для пиццы, пирожных к кофе, булочек с корицей, хлебных палочек, багелей и прочей выпечки.

**Программа Кекс**



Смешайте в отдельной посуде все ингредиенты для приготовления кексов и вылейте полученную массу в форму. Перед этим не забудьте удалить из нее лопатку тестомешалки. Через 1 час 10 минут хлебопекарня подаст звуковой сигнал, свидетельствующий о готовности кекса.

## • Специальные характеристики

Установка таймера	Управление выпечкой	Подогрев
Таймер можно установить с задержкой срока готовности хлеба от 4 часов 10 минут до 13 часов.	Управление выпечкой позволяет выпекать хлеб со светлой, средней или темной корочкой по желанию пользователя.	Хлебопекарня может сохранять хлеб горячим в течение 3 часов после выпекания Основного, Специального, Пшеничного, Скорого Хлеба или кекса. Готовый продукт автоматически сохраняется горячим в течение трех часов после завершения процесса выпекания, если его не извлекли из хлебопекарни после подачи звукового сигнала о готовности.

## • Характеристики программ

Программа Процесс	Основная	Специальная	Пшеничный	Французский	Скорый	Тесто	Кекс
1. Установка таймера	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-
2. Прогрев	-	-	20 мин	20 мин	-	-	-
3. 1-ый замес	7 мин	7 мин	13 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-
4. Отдых	5 мин	5 мин	50 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-
5. 2-ой замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-
6. 1-й подъем	40 мин	40 мин	20 мин	20 мин	13 мин	40 мин	-
7. Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-
8. 2-й подъем	26 мин	26 мин	15 мин	15 мин	-	-	-
9. Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-
10. 3-й подъем	60 мин	60 мин	40 мин	40 мин	52 мин	-	-
11. Выпечка	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин
12. Остывание	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	-	-	10 мин
13. Подогрев	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа
14. Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Итого	3:40	3:40	4:00	4:00	1:59	1:03	1:10

Специальная программа предусматривает подачу звукового сигнала (8 бипов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 3:25.

Программа выпекания пшеничного хлеба предусматривает подачу звукового сигнала (8 бипов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 2:34.

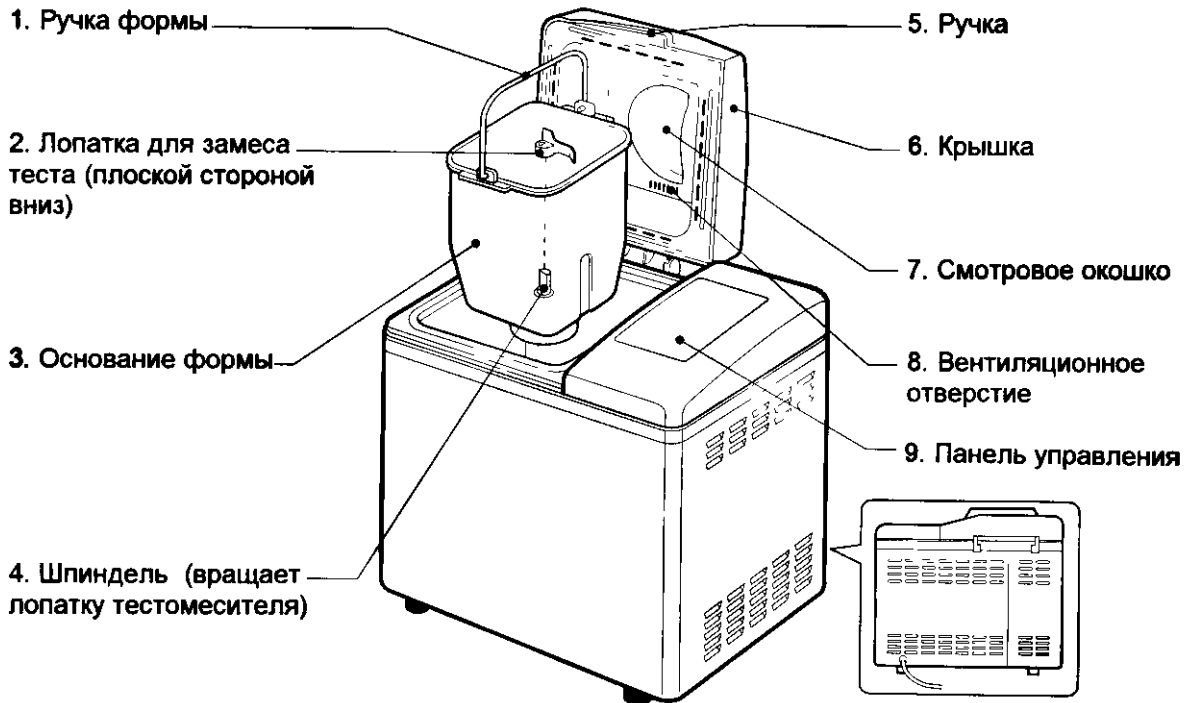
Программа выпекания Французского хлеба предусматривает подачу звукового сигнала (8 бипов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 2:34.

Программа выпекания Скорого хлеба предусматривает подачу звукового сигнала (8 бипов) за 5 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 1:45.

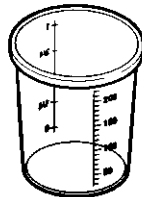
Сигнал должен напоминать Вам о необходимости добавить в тесто дополнительные ингредиенты (например, изюм, орехи или овощи), предусмотренные рецептурой приготовления хлеба.

По окончании остывания хлеба подается звуковой сигнал из 8 бипов для напоминания о завершении приготовления хлеба и его готовности к подаче на стол.

# • Основные элементы конструкции и их функциональное назначение



## Принадлежности:



Мерная чашка для жидкостей  
Объем: 1 чашка



# • Панель управления

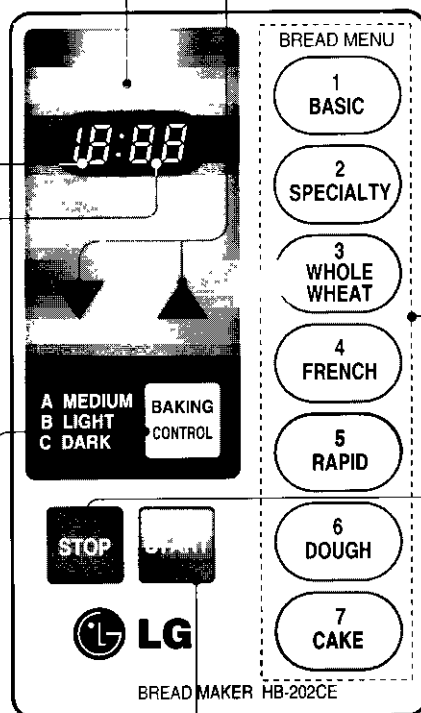
**1.** Индикатор оставшегося времени. Отображает время, оставшееся до завершения процесса выпечки хлеба или приготовления теста.

**2.** Индикатор программирования. На нем отображаются цифры от 1 до 7 соответственно выбранной программе. После нажатия кнопки START индикация исчезает.

**3.** Индикатор управления выпечкой.

При нажатии кнопки BAKING CONTROL на дисплее появляются буквы А, В или С для обозначения выбранного режима выпечки. После нажатия кнопки START индикация исчезает.

**4.** Кнопка управления выпечкой. Используется для получения светлой, средней или темной корочки.



**5.** Таймер. Используется для задержки времени приготовления хлеба. Установка производится нажатием кнопки. Временной шаг при установке составляет 10 мин, за счет чего время можно изменить в диапазоне от 4:10 до 13:00. Для выпекания кексов программа "таймер" не используется.

**6.** Выбор программы:

1. Основной
2. Специальный
3. Пшеничный
4. Французский
5. Скорый
6. Тесто
7. Кекс

**7.** Кнопка CANCEL (STOP). Используется для отмены выбранной программы. Также может использоваться для отмены программирования таймера.

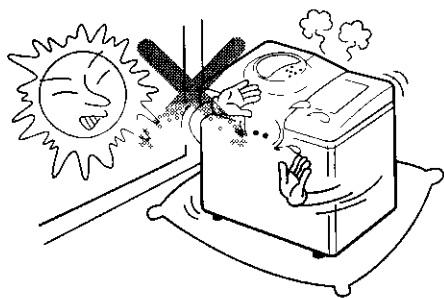
**8.** Старт. После установки выбранной программы, степени жаристости корочки и таймера (если требуется) нажмите кнопку START для инициирования процесса приготовления теста и выпекания хлеба.

**Примечание:** При необходимости прекратить обработку выбранной программы нажмите и удерживайте более 1 сек кнопку STOP

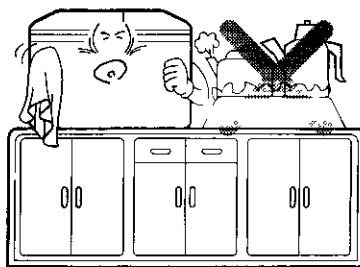
# Установка и меры безопасности

Перед началом использования настоящего изделия внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и следуйте предлагаемым в ней простым мерам по обеспечению Вашей безопасности.

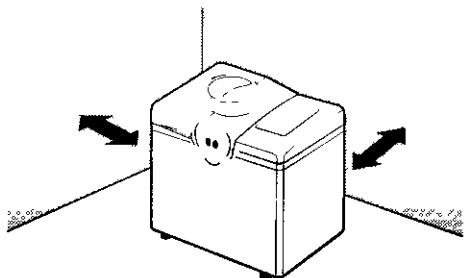
**1.** Хлебопекарня должна устанавливаться на жаропрочную подставку вне досягаемости прямых солнечных лучей.



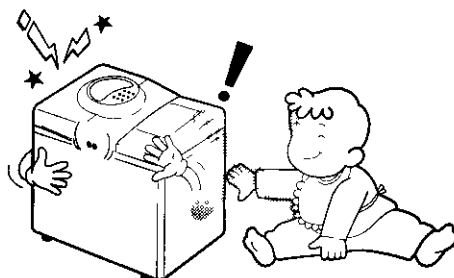
**4.** Не используйте Хлебопекарню вблизи источников тепла. Убедитесь, что выбранное Вами место ее размещения является прочным и хорошо закреплено.



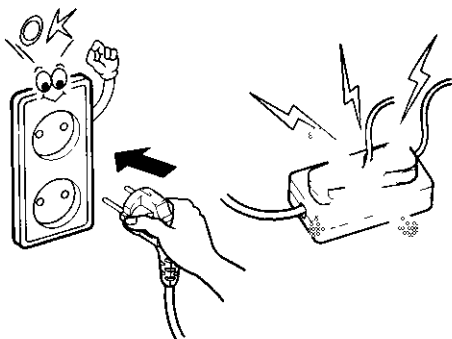
**2.** Во время работы Хлебопекарня должна находиться не ближе 10 см от прилегающих к ней стен.



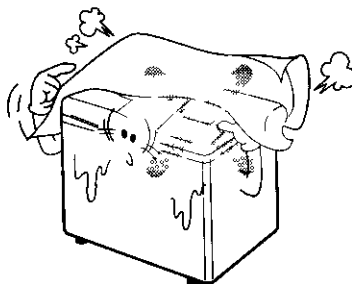
**5.** Держите Хлебопекарню вне досягаемости малолетних детей. Прикосновение к горячим частям во время работы Хлебопекарни может привести к ожогам и травмам.



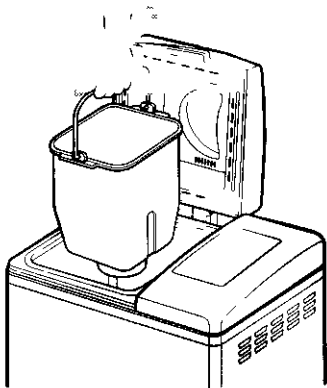
**3.** Хлебопекарня должна подключаться только к отдельно оборудованной розетке.



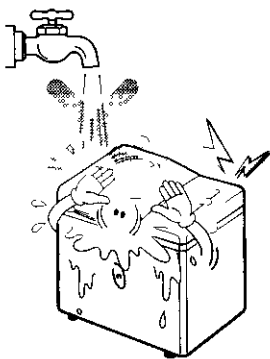
**6.** Не накрывайте Хлебопекарню полотенцем или салфеткой во время работы, не кладите внутрь нее посторонних предметов - это может привести к пожару или поломке изделия.



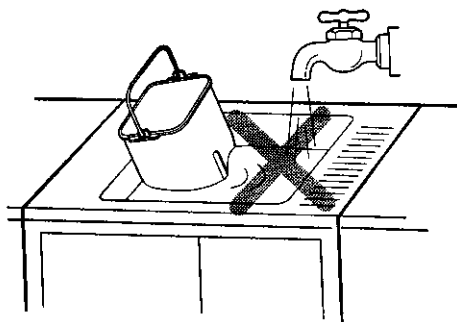
**7.** Во время работы не открывайте крышку Хлебопекарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба. Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу бипера. Открывание крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в Хлебопекарне и может повлиять на качество выпекания теста.



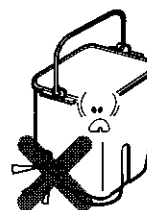
**8.** Полностью исключите возможность погружения Хлебопекарни, ее шнура или вилки в воду. Это может привести к весьма опасным последствиям.



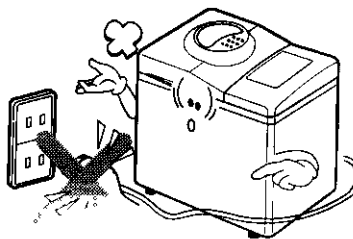
**9.** Не погружайте форму в воду - это может привести к выходу из строя двигателя тесто мешалки. Для ухода за формой протирайте ее влажной тряпкой.



**10.** Аккуратно обращайтесь с формой - любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.



**11.** По окончании работы не забывайте отключать Хлебопекарню от сети. Перед тем, как убрать Хлебопекарню на хранение, дайте ей хорошо остыть.



# Уход за хлебопекарней

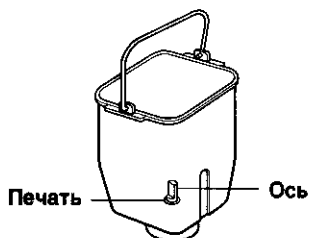
Не забывайте отключать изделие от сети

**ПОМНИТЕ! ЛЮБОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНИ, НЕ СВЯЗАННОЕ С ПОВСЕДНЕВНЫМ УХОДОМ И ТРЕБУЮЩЕЕ ЕЕ РАЗБОРКИ, ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫМИ ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ РАБОТНИКАМИ.**

- Избегайте пользоваться чистящими средствами, за исключением жидкостей для мытья посуды.
- Протрите форму и тестомешалку мягкой тканью. Прежде, чем убрать форму в корпус хлебопекарни, убедитесь, что все части высохли.
- Не мойте съемные части в посудомоечной машине.



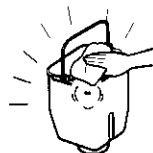
- После каждого применения давайте хлебопекарне полностью остыть.
- Не используйте для чистки металлические или шерстяные мочалки во избежание повреждения изоляции корпуса формы.



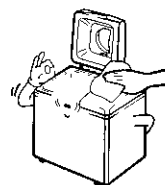
- Для облегчения снятия лопатки тесто мешалки заполните форму мыльной водой и дайте постоять минут 20. Вымойте форму мягкой мочалкой и хорошо протрите ее насухо.



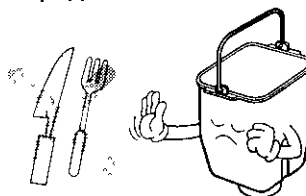
- Не погружайте форму в воду.
- Очищайте форму влажной тряпкой. после чего протирайте ее насухо.



- После каждого применения протирайте корпус влажной мягкой тряпкой. не погружайте изделие в воду или под воду.
- Протрите влажной тряпкой или губкой внутреннее отделение от крошек и остатков муки. Для этих целей также можно пользоваться мягкой щеткой.



- Во избежание повреждения специального непрстающего покрытия не используйте для чистки металлические скребки или другие предметы.



**Примечание:** В процессе эксплуатации покрытие под воздействием влаги и пара может менять свой цвет, однако это ни коим образом не сказывается на его потребительских качествах.

**Хранение:** Убедитесь, что хлебопекарня полностью остыла; тщательно протрите все съемные части; храните изделие с закрытой крышкой.

# Продукты для приготовления хлеба

Для приготовления хлеба требуется три основных компонента: мука, дрожжи, вода.

Все остальные ингредиенты каждый может добавлять по своему вкусу и фантазии, получая тем самым бесконечное множество вариаций хлеба.

## Основные продукты

### • Мука

Мука является важнейшим компонентом хлебопродуктов. Для выпечки лучше всего пользоваться высокими сортами муки, производимой из твердых сортов озимого или ярового зерна. В такой муке содержание протеина выше, чем в муке ALL-PURPOSE, которая изготавливается из смеси мягких и твердых сортов зерна. Тесто, приготовленное из муки ALL-PURPOSE очень быстро становится эластичным, но затем сразу теряет свою способность тянуться и малопригодно для использования в хлебопекарнях. Выпеченный из такой муки хлеб будет плотным и жестким. Поэтому старайтесь приобретать для домашнего хлебопечения только специальную хлебную муку или пшеничную муку высшего сорта.

Пшеница уникальна тем, что она содержит в своем составе ГЛЮТЕН, один из видов протеина, который становится эластичным в процессе вымешивания теста. Мука, приготовленная из других зерновых культур (овса, риса, ячменя, сои, ржи или гречихи), может добавляться в пшеничную муку для придания ей аромата или волокнистости. Однако как самостоятельный компонент для замеса теста такая мука не используется.

Для улучшения качества муки можно пользоваться специальными добавками глютена, который в последнее время стал выпускаться мукомольной промышленностью ряда стран. Одной столовой ложки такой добавки обычно бывает достаточно, чтобы существенно повысить качество теста и позволить пользоваться для хлебопечения мукой не только высшего, но и средних сортов.

Однако будьте осторожны с добавкой глютена: его передозировка ведет к увеличению плотности теста.

Приобрести глютен можно будет в супер-маркетах в секциях товаров для домашнего хлебопечения.

**Обязательно пользуйтесь мерной чашкой для набора муки в хлебопекарнях. Муку накладывайте столовой ложкой, не утрамбовывая. Насыпайте муку ровно до краев, без верха.**

Храните муку в сухом прохладном месте в закрытых контейнерах.

Перед тем как закладывать муку в тесто, заранее доведите ее до комнатной температуры.

### • Дрожжи

Дрожжи, как и мука, являются одним из важнейших условий приготовления хорошего теста. Для хлебопекарни рекомендуется пользоваться сухими дрожжами ACTIVE DRY YEAST или быстро подходящими дрожжами QUICK RISE YEAST. Пользование дрожжами для выпекания тортов и пирожных не рекомендуется.

Дрожжи при хранении могут терять свои свойства, особенно, если они находятся не в плотно закрытой упаковке, в сырости или в тепле. Поэтому хранить их надо в герметичной упаковке, в морозильной камере или в холодильнике. Гранулированные дрожжи быстро согреваются при комнатной температуре и не требуют специального режима их оттайки. Перед употреблением убедитесь в сроках годности дрожжей. Дрожжи с просроченным сроком годности к употреблению не допускаются.

Дозировка дрожжей индивидуально указывается в каждом кулинарном рецепте.

## • Жидкости

Жидкости служат для активации дрожжей и придания тесту эластичности. Они включают в себя любые жидкие ингредиенты, используемые в процессе хлебопечения. По мнению хлебопеков, для активации дрожжей жидкость должна иметь оптимальную температуру в пределах 43–46 град.

Однако для выпечки хлеба в хлебопекарне мы рекомендуем нагревать жидкость до температуры 26,6 град. Опытным путем было установлено, что именно при такой температуре активация дрожжей происходит постепенно и это в наибольшей степени отвечает заложенной в компьютер программе. Если не увеличить температуру нагрева, то дрожжи подходят быстрее, но при этом происходит перегрев теста. Если температура теста в период его подъема превысит 37,7 град, то грибок дрожжей не погибнет, но станет очень вялым и не эффективным. Количество жидкости, рекомендованное базовым рецептом, следует соразмерять с условиями местного климата, так как в сухом и влажном воздухе объем поглощаемой мукой влаги может быть различным. При этом разница может составлять до половины объема мерной емкости. В период замеса тесто должно быть мягким и упругим. Если оно окажется слишком сырым, то после 5 минут вымешивания можно добавить немного муки (одну столовую ложку) и снова тщательно вымесить. Также можно добавить в этот период и немного жидкости (по одной столовой ложке), если тесто получилось слишком крутым.

Если в период выпекания тесто начнет распадаться или станет очень грубым, необходимо уменьшить изначальную дозировку жидкости.

Если вы намерены выпекать хлеб с задержкой по команде таймера, то уменьшите количество рекомендованной рецептом жидкости на одну столовую ложку. Жидкость при этом должна быть охлажденной.

Сырые яйца также относятся к категории жидкостей. Однако яйцо соответствует объему 1/4 мерной емкости, его белок - 1/8 объема. Яйца должны быть при комнатной температуре. Если вы хранили яйца в холодильнике, то перед употреблением подержите их в теплой воде. Не допускайте использования для приготовления теста продуктов с просроченным сроком годности.

В рецептах, предусматривающих использования обезжиренного сухого молока, можно заменять его свежим молоком. Однако при этом рекомендованный объем воды должен быть компенсирован молоком. Молоко придает тесту более нежную структуру. Во избежание скисания не рекомендуется использовать свежее молоко для приготовления хлеба с задержкой по таймеру.

Заклада продуктов в жаровню должна осуществляться строго в указанном рецептуре порядке. При этом дрожжи должны быть полностью сухими.

**Примечание:** во избежание скисания или порчи не используйте свежие яйца, сметану, молоко, сливки и домашний творог для выпекания хлеба с задержкой по таймеру.

Цельное молоко можно заменить на сухое, если:

его объем можно точно вычислить для замены водой;

оно не используется для замачивания дрожжей перед замесом теста.

## Вспомогательные ингредиенты (фрукты, орехи, овощи).

При добавлении в тесто вспомогательных ингредиентов следует учитывать содержащиеся в них сахар, жиры и влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть несколько ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютенную структуру теста.

Не поддавайтесь соблазну добавить в тесто больше наполнителя, чем это рекомендовано нашим рецептом. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала во время второго замеса теста.

# Дополнительные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

## • Сахар

Помимо своих вкусовых качеств сахар служит также для заквашивания и разрыхления теста. Заквашивание происходит в результате взаимодействия фермента дрожжей с сахаром. Для закваски можно пользоваться белым, коричневым сахаром, медом или черной патокой. При этом лишь необходимо учитывать, что мед и патока являются жидкостями, поэтому пропорционально их объему уменьшайте количество жидкости, рекомендованное рецептом с применением сахара. Заменителями сахара при закваски дрожжей пользоваться не рекомендуется, поскольку искусственные подсластители не вступают в реакцию закваски. Дрожжи также не могут перерабатывать содержащийся в муке крахмал в сахар. Поэтому сахар является обязательным ингредиентом для заквашивания теста. Однако и здесь следует соблюдать чувство меры. Передозировка сахара может приводить к потере их силы и снижению эффективности закваски. Хлеб в этом случае получится тугим и плоским. В этой связи также остерегайтесь переложить в тесто сухих фруктов, которые также содержат сахар и могут повлиять на подъем теста.

## • Соль

Соль также участвует в процессах вызревания теста. Она необходима для упорядочения работы дрожжей, делая их более дисциплинированными, послушными и последовательными. Без соли дрожжи работают значительно быстрее, но очень скоро теряют свою силу. Соль также способствует укреплению структуры теста. Если соли не хватает, то тесто поднимается очень быстро, но затем оседает еще до начала или в процессе выпекания. Выпеченное тесто будет грубым и неравномерным. Вместо соли можно использоваться также ее заменители.

## • Жиры

Жиры способствуют получению более эластичного теста. В наших рецептах мы рекомендуем использовать для теста только растительное масло, которое также можно заменять животными жирами, сливочным маслом или маргарином. В этом случае перед закладкой не растопленных жиров в хлебопечарню порежьте их на небольшие кусочки. Тесто, приготовленное с использованием сливочного масла, при выпекании обычно имеет более хрустящую корочку. Маргарин имеет тенденцию делать тесто более крутым. Легкий и взбитый маргарин для теста не пригодны.

## • Молоко

Молоко и молочные продукты придают хлебу особый аромат и делают его неповторимо мягким. Поэтому их использование более предпочтительно для получения по-настоящему вкусного хлеба, чем воды или водных растворов.

Поскольку молоко содержит жиры, то дрожжи растворяются в нем плохо. Для устранения этого недостатка можно пользоваться обезжиренным молоком или сухими сливками.

## • Корица и чеснок

Это не самые лучшие друзья дрожжевого теста. Корица, хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба в детстве, однако в современное тесто она не добавляется.

В прошлом действительно использовали рецепты, по которым корицей с сахаром посыпали тесто перед тем, как закатать в него повидло. Однако в хлебопечарне добавлять корицу стало проблемой. Дело в том, что корица воздействует на тесто также, как размягчитель мяса на мясные продукты - она разрушает его структуру. В процессе выпекания действительно появляется замечательный запах, однако в готовых изделиях он пропадает. Если Вы совсем не можете обойтись без корицы, то, по крайней мере, не кладите ее сверх того, что указано в рецепте, чтобы не испортить все тесто.

Чеснок же поглощает активность дрожжей. Поэтому чесноком можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять его в тесто.

## • Готовые смеси для выпекания хлеба

С появлением моды на домашнее хлебопечение в продаже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба. Мы рекомендуем пользоваться упаковками, рассчитанными на выпекание 450-700 гр. булок. Наиболее пригодными для хлебопекарни являются смеси для приготовления Простого и Скорого сортов хлеба.



**Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в жаровню:**

**жидкость - сухие ингредиенты - дрожжи.**

**Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими.**

**Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей в комплект поставки. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было вровень с краями.**

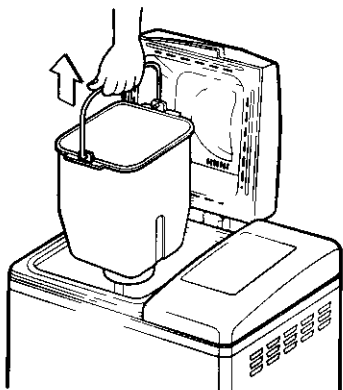
**Помните, что точная дозировка является залогом Вашего успеха.**



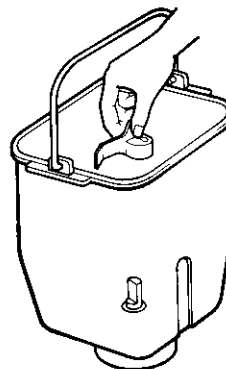
## Порядок работы

### Программирование операций по выпечке простого, Специального Простого Пшеничного Французского, и Скорого хлеба.

**1.** Откройте крышку и вытащите форму. Форму вытаскивайте прямо вверх за ручку



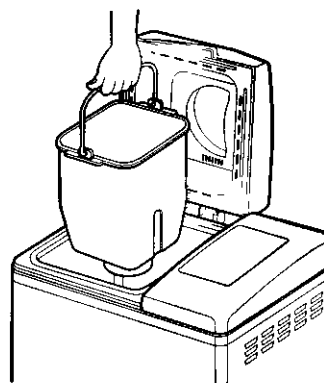
**2.** Установите лопатку тестомешалки на шпindelь.



**3.** Заложите в форму необходимые продукты. Следите, чтобы не пропустить рекомендованный рецептом ингредиенты: жидкость, мука, дрожжи.



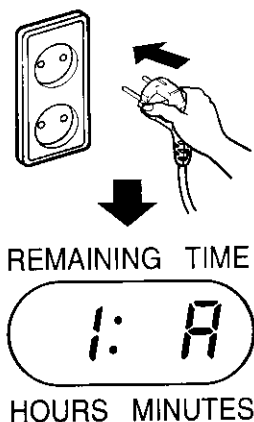
**4.** Установите форму в хлебопечарню.



Примечание: особенно при использовании таймера следите за, чтобы дрожжи были поверх муки и не касались жидкости. Это является обязательным условием получения хороших результатов.

**5.** Аккуратно закройте крышку. Подключите хлебопечарню к сети, при этом загорится дисплей, на котором будет обозначено время до завершения процесса выпекания хлеба.

**6.** Выберите необходимую программу и степень запекания хлеба (светлое, среднее или темная корочка). При этом должны светиться показатели выбранной программы и степени запекания хлеба.

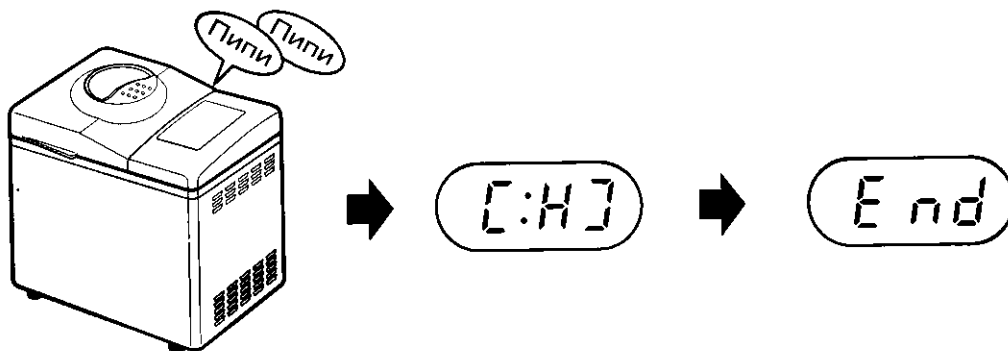


**7.** Нажмите кнопку "START". Обратите внимание, что на дисплее высвечивается время до завершения процесса приготовления хлеба: 3:40 (для Скорого хлеба 1:59). Для Пшеничного и Французского хлебов высвечивается время 4:00 из которых первые 20 минут уходят на прогрев ингредиентов и впитывания мукой влаги.



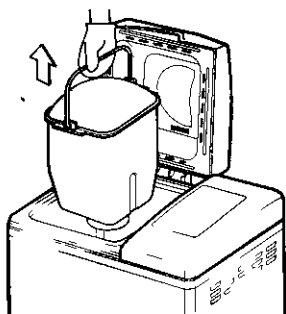
**Внимание:** не прикасайтесь к хлебопечарне открытыми руками, поскольку во время работы она сильно разогревается. Не открывайте крышку во время циклов подхода теста и его выпекания. В случае открывания крышки нарушается температурный режим внутри хлебопечарни, что может привести к ухудшению качества хлеба.

**8.** Биппер подаст 8 звуковых сигналов, напоминающих о готовности хлеба и его остывании. По завершении приготовления хлеба, если Вы его не достали сразу из формы, то хлебопечарня сразу переходит в режим его подогрева и сохранения в горячем состоянии в течение 3 часов. Через 3 часа работа хлебопечарни будет прекращена. Программы Скорый хлеб, Тесто и Кекс функции остыва не имеют. Программа Тесто не имеет функции сохранения подогрева.

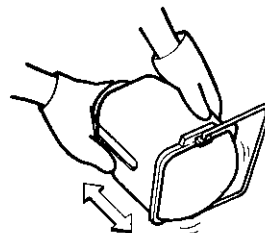


**Примечание:** по завершении выпекания хлеба биппер подает 4 звуковых сигнала. После этого начинается остывание. Если Вы хотите подать на стол свежеспеченный хлеб, сразу нажмите кнопку "STOP". Для изъятия формы пользуйтесь кухонными рукавичками. Для нарезки хлеба поместите его на чистое полотенце, чтобы он остывал равномерно. Нарезку производите, положив буханку на бок, пользуясь специальным кухонным ножом.

**9.** Нажмите кнопку "STOP" и удалите форму из хлебопекарни, пользуясь кухонными рукавичками



**10.** Опрокиньте форму вверх дном и потрясите несколько раз, пока испеченный хлеб не выскользнет из нее на приготовленную салфетку. Поместите хлеб на металлическую решетку и дайте ему остыть. Не забудьте удалить из выпеченного хлеба лопатку тестомесителя.



**ВНИМАНИЕ:**

- Форма, нож для замешивания теста и сам хлеб очень горячие.
- После каждого использования выключайте из сети.

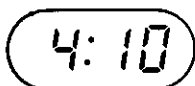
**• Программирование таймера (только для операций по выпеканию Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого хлебов, а также для приготовления теста).**

Установите таймер на время, по истечении которого Вы хотели бы иметь готовый хлеб (от 4:10 до 13:00 с 10-минутным интервалом).

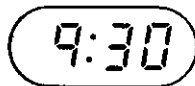
Например, сейчас 9 часов вечера. Хлеб должен быть готов к 6:30 утра. Установите таймер на 9:30, потому что интервал времени между 9 вечера и 6:30 вечера составляет 9:30



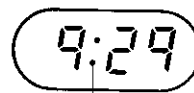
**1.** При нажатии кнопки "Таймер" время на дисплее будет сдвигаться на 10 минут.



**2.** При постоянном удержании кнопки "Таймер" время выставления сокращается.



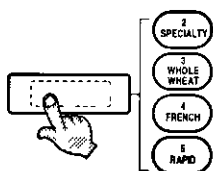
**3.** Нажмите кнопку "Старт". При этом дисплей будет мигать. Через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и таймер будет продолжать свой отсчет.



Двоеточие замигает

**Примечание:** если Вы "проскочили" нужное время задержки, то вернитесь назад с помощью кнопки "Вниз". Повторно, нажимая кнопку "Вверх", Вы установите нужное Вам время. Максимальное время задержки выпекания хлеба составляет 13 часов. Эту задержку можно использовать для выпекания Основного и Специального хлебов. Время выпекания этих сортов хлеба составляет 3:40, Пшеничного и Французского - 4:00 Скорого - 1:59. Время приготовления теста составляет 1:03.

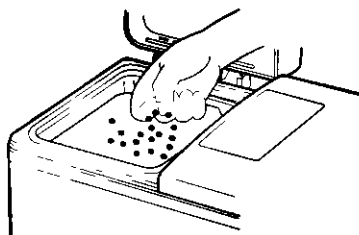
# Программирование выпекания Специального, Пшеничного, Французского и Скорого хлебов.



**1.** Нажмите соответствующую программу для выбора режима выпекания Специального, Пшеничного, Французского или Скорого хлебов.

**2.** Нажмите кнопку “Старт”. Обратите внимание, что на таймере будет показано 4:00 (3:40 для Специального и 1:59 для Скорого хлебов). Эти цифры указывают на продолжительность выпекания соответствующего сорта хлеба.

**3.** При отработке специальной программы примерно через 15 минут после ее начала и через 9 минут до ее окончания первого замеса прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, после чего в тесто необходимо добавить дополнительные ингредиенты, например: изюм, орехи, сыр и т.п. На индикаторной панели будет показано 3:25. При отработке программ выпекания Пшеничного и Французского хлебов примерно через 1:26 после их начала и через 9 минут до завершения второго замеса прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавить дополнительные ингредиенты, такие как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом отображаются цифры 2:34. При отработке программы выпекания Скорого хлеба примерно через 14 минут после старта (и через 5 минут до завершения второго замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавки в тесто дополнительных ингредиентов, таких как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом будет показано 1:45. Для внесения добавок откройте крышку и быстро засыпьте их в форму. В момент открывания крышки замес теста не прекращается, поэтому соблюдайте осторожность. Закройте крышку. Дальнейшая отработка программы будет осуществляться автоматически.



## Примечание:

- Убедитесь в том, что Вы правильно выбрали программу приготовления хлеба. Если Вы выбрали программу основного хлеба, то звуковой сигнал на внесение в тесто добавок подаваться не будет.
- Если Вы добавите дополнительные ингредиенты до подачи звукового сигнала, то они будут измельчены во время перемешивания теста.
- По окончании внесения добавок быстро закройте крышку хлебопекарни для сохранения в ней набранной температуры. Для получения мягкой и вкусной корочки рекомендуется устанавливать управление выпечкой на положение “Легкое запекание”.
- Если Вы пользуетесь таймером, то все дополнительные ингредиенты засыпаются в форму вместе с мукой.

## • Программа приготовления теста.



**1.** Сначала выберите в разделе рецептов необходимый рецепт приготовления теста и в соответствии с ним заложите необходимые продукты в форму. Установите форму в хлебопечарню и закройте крышку.

**2.** Нажмите кнопку “Тесто”.

**3.** Нажмите кнопку “Старт”. На дисплее появятся цифры 1:03 и хлебопечарня начнет замес.

**4.** Через 1:03 звуковой сигнал напомнит о готовности теста и необходимости его изъятия из формы.

**5.** Следуйте советам кулинарных рецептов по дальнейшему приготовлению кулинарных изделий из полученного теста.

## • Программа приготовления кекса.

Программа приготовления кекса не предусматривает возможности пользования таймеров.



**1.** Настоящая хлебопечарная позволяет выпекать вкусные закусочные кексы.

**2.** Приготовьте смесь для кексов в соответствии с рекомендациями, указанными на их упаковках. Можно также пользоваться рецептами, приводимыми в данной инструкции. Если Вы пользуетесь кексовым полуфабрикатом, то наиболее подходит для выпекания в хлебопечарни упаковки по 125 гр. Если Вы пользуетесь более объемными упаковками, то убедитесь в том, чтобы не переложить смесь в форму.

**3.** Нажмите кнопку “Кекс” и затем “Старт”. Кекс будет готов через 1:10.

**4.** Приготовленный кекс можно подвергнуть заморозке или использовать для еды свежее испеченным.

**5.** Помните, что кекс по своим размерам будет меньше, чем выпекаемая буханка хлеба, поскольку смесь не содержит дрожжей и не подходит.

## • Управление выпечкой

Функция управление выпечкой используется для выбора степени запекания корочки, которая может иметь легкую, среднюю или темную окраску.

A MEDIUM  
B LIGHT  
C DARK



Выбор степени запекания происходит по циклу: средняя, светлая, темная.



**Примечание:** при желании получить среднюю степень запекания, кнопку управления выпечкой нажимать не следует, так как она автоматически включается при начале выпекания.

## • Обмазка теста

Всегда стремитесь обеспечить максимальный подъем теста. Затем используйте кисточку для теста, чтобы нанести на него обмазку. Выпекание производите в соответствии с рецептурой. Для получения блестящей корочки золотистого цвета используйте яичную глазурь и глазурь из яичных желтков. Для получения ломкой корочки используйте глазурь из яичного белка. Поскольку при этом яичный желток не используется, то цвет корочки будет менее золотистым. Рецепты приготовления глазурей:

Яичная глазурь	- смешайте одно, слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.
Глазурь из яичного желтка	- смешайте один, слегка взбитый желток с одной столовой ложкой воды или молока.
Белая глазурь	- смешайте одно, слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды.

# Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов

## • Нарезка хлеба.

Поскольку выпекаемые в хлебопекарне булки, отличаются по форме от традиционных - разработаны следующие рекомендации по нарезке хлеба для подачи на стол: для получения наилучших результатов при нарезке горячего хлеба пользуйтесь электрическим ножом. Можно также пользоваться остро заточенным хлебным ножом.

Для получения прямоугольных ломтиков поставьте булку хлеба торцом и разрежьте ее снизу доверху. Полученные ломтики можно дополнительно разрезать по длине пополам или наискосок. Для нарезки хлеба клиньями разрежьте булку вдоль, получив тем самым два коржа, каждый из которых разрежьте на 4, 6 или 8 клиньев.

## • Хранение

Остатки хлеба рекомендуется хранить следующим образом:

храните хлеб в плотно закрытом мешке или контейнере при комнатной температуре не более 3 суток. Если погода жаркая и влажная, храните хлеб в морозильной камере. В холодильнике хлеб можно держать в тщательно закрытом целлофановом мешке не более одного месяца. Перед хранением в морозильной камере хлеб рекомендуется порезать на ломтики, чтобы облегчить его последующую нарезку.

Не храните хлеб в общей холодильной камере, поскольку он может заплесневеть быстрее, чем хлеб, произведенный в заводских условиях.

Остатки хлеба можно также порезать на кубики для использования в приготовлении хлебного пудинга в соответствии с кулинарными рецептами. Кубики можно также хранить в тщательно закрытом контейнере в морозильной камере и пользоваться ими по мере необходимости.

## • Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

При замораживании дрожжевых продуктов важно помнить, что перед помещением в морозильную камеру они должны полностью остыть в целях предотвращения выделения из них влаги, которая затем сделает продукт влажным или осклизлым. Не замораживайте продукты до их охлаждения. Замораживайте только хорошо охлажденные продукты, заворачивать которые в упаковку следует через час после затвердения. Для упаковки хорошо закрытых продуктов пользуйтесь целлофановыми мешками или алюминиевой фольгой. Целлофановые мешки следует плотно закрывать. Замороженные продукты можно хранить от 6 до 8 недель. При оттайке необходимо развернуть обертку, чтобы обеспечить своевременное испарение влаги.

## • Замораживание дрожжевого теста

По окончании вымешивания теста и его первого подхода полученную массу можно достать из формы и положить для заморозки. Разделите тесто на необходимое количество кусков, которые затем раскатываются на отдельные коржи, толщиной до 2 см. Коржи укладываются на специальные подготовленные подносы и помещаются в морозильную камеру для затвердения. Полностью замороженные коржи затем заворачиваются в целлофановые мешки или алюминиевую фольгу. Тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Для оттайки достаньте коржи с вечера из холодильника. Поместите их непокрытыми на кухонный стол и доведите температуру теста до комнатной. Оттаявшее тесто тщательно вымесите, после чего оно будет готово для формовки и нового подхода. Тесто можно также замораживать уже сформованным. Сформованное тесто помещается на лист для выпекания в жаровне и укладывается в морозильную камеру до полного замораживания. После этого затвердевшее тесто заворачивается в полиэтиленовый мешок или фольгу. Такое тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Оттайка производится в холодильном отделении холодильника с вечера или днем в течение нескольких часов. До комнатной температуры тесто нужно доводить, частично раскрыв его упаковку, что позволит испариться излишней влаги. После этого дайте тесту подойти, увеличившись в объеме примерно в 2 раза. Выпекание теста в духовке производите по указаниям, приведенным в рецептурном справочнике. Если тесто должно храниться в морозильной камере длительное время, при закладке в него исходных продуктов объем дрожжей должен быть в 1,5 раза выше того, что указано в рецепте.

## Прежде, чем вызвать мастера

### • Проблемы и решения

Консистенция теста может быть проверена в течение первых 5 минут его вымешивания. Тесто должно быть мягким и эластичным. Если оно получилось слишком тугим, добавьте воды по одной чайной ложке. Если тесто получилось слишком жидким, добавляйте в него муки по одной столовой ложке.

Проблема:	Решение:
Тесто плохо поднимается.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Слишком горячая жидкость (свыше 30°С).</li><li>● Старые дрожжи или мало дрожжей.</li><li>● Ингредиенты были слишком холодными.</li><li>● Слишком много соли.</li></ul>
Испеченный хлеб выходит за края формы.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Слишком много теста.</li><li>● Тесто слишком подошло (уменьшите норму закладки дрожжей).</li><li>● Слишком много сахара.</li></ul>
Корочка слишком бледная.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Недостаточно сахара.</li></ul>
Хлеб плохо хранится.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Хлеб хранится до 3 дней в холодильнике.</li></ul>
Тесто вне формы плохо поднимается и растекается по противню.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Тесто слишком жидкое.</li></ul>
Тесто оседает во время выпекания.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).</li></ul>
Хлеб имеет грубую текстуру и крошится.	<ul style="list-style-type: none"><li>● тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).</li></ul>
У хлеба имеется посторонний запах.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Использовались не свежие пищевые продукты.</li><li>● Положено слишком много дрожжей.</li></ul>
Хлеб получился клейким и режется неровно.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Для резки пользуйтесь специальным хлебным ножом.</li><li>● Прежде чем резать, дайте хлебу достаточно остыть.</li></ul>



## • Хлебопекарня - вопросы и ответы


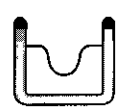
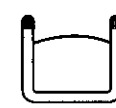
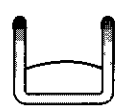
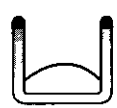

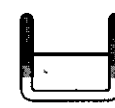
### Вопросы:

1. Почему высота и форма каждого хлеба при выпечке различные?
2. Почему у хлеба появился необычный запах?
3. Почему лопатка тестомесителя запекается в хлеб?
4. Почему у хлеба испачкан в муке один уголок?
5. Почему таймер нельзя установить более, чем на 13 часов?
6. Можно ли ингредиенты добавлять в половине дозы или в двойной дозе?
7. Можно ли пользоваться свежим молоком вместо сухого?

### Ответы:

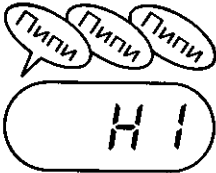
1. Высота и форма хлеба могут отличаться в зависимости от ингредиентов, комнатной температуры и продолжительности цикла. Кроме того, они зависят от точности заклада продуктов согласно рецептуре.
2. В тесто могли попасть испорченные продукты или превышена дозировка дрожжей. Всегда пользуйтесь только свежими продуктами. Очень важно соблюдать **точность** измерений при закладке продуктов.
3. Это является нормой при пользовании хлебопекарней. Для извлечения лопатки из хлеба пользуйтесь **неметаллическим предметом**. **Внимание:** лопатка тестомесителя может быть **горячей**.
4. Появление муки по краям хлеба может быть вызвано не полным перемешиванием при замесе теста. Излишки муки соскребите **ножом**.
5. **Задержка таймера может отрицательно сказаться на результатах выпекания хлеба.**
6. **Нет. Если продуктов будет слишком мало, тесто будет плохо замешано. Если продуктов будет слишком много, тесто при подъеме не уместится в отведенной для него форме.**
7. **Да. Но при этом строго следите за соблюдением количественных пропорций. Свежее молоко не рекомендуется использовать при выпекании хлеба по команде таймера. Это может привести к его свертыванию до начала процесса выпекания.**

● Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем:


Проблемы при выпечке	Хлебопечка не работает	Из вентиляционных отверстий идет дым и пахнет горелым	Края хлеба провалены, а низ не пропечен	Хлеб слишком подошел	Хлеб осел после подъема	Хлеб не поднимается точно	ИЕТ ИЛИ ИЕХВАТА ЗАКВАСКИ				Недопечен	Режется неровно и клейкий
							Верх хлеба покрыт мукой	Хлеб недостаточно подрумянен	Подрумянились, в муке, не пропеклись	Края и низ покрыты мукой		
Проверьте												
ОПЕРАЦИОННЫЕ ОШИБКИ	Оключена от сети	<input type="radio"/>										
	Жаровня перегрелась	<input type="radio"/>										
	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент		<input type="radio"/>									
	Кнопка Старт/Сансел была нажата после начала работы							<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
	Во время работы была открыта крышка Хлебопечки										<input type="radio"/>	
	Неправильно выбрана программа выпекания хлеба (режим приготовления теста Dough)			<input type="radio"/>							<input type="radio"/>	
	Хлеб оставался в формеслишком долго после выпекания											
	Хлеб начали резать сразу после выпекания (не выпущен пар из горячего теста)											<input type="radio"/>
	Вода добавлялась после замеса муки										<input type="radio"/>	
ПРОБЛЕМЫ С ИНГРЕДИЕНТАМИ	Не установлена лопатка тестомесителя						<input type="radio"/>					
	Не хватает муки								<input type="radio"/>			
	Слишком много муки				<input type="radio"/>							
	Не хватает дрожжей							<input type="radio"/>				
	Слишком много дрожжей				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
	Не положено дрожжей							<input type="radio"/>				
	Не хватает воды						<input type="radio"/>					
	Слишком много воды				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>		
	Не положено сахара или черной патоки							<input type="radio"/>				
	Нарушена рецептура закладки ингредиентов				<input type="radio"/>		<input type="radio"/>					
	Использовалась старая мука							<input type="radio"/>				
	Неправильно выбран сорт муки				<input type="radio"/>			<input type="radio"/>				
	Дрожжи попали в воду до начала замеса							<input type="radio"/>				
	использовались старые дрожжи							<input type="radio"/>				
Неправильно выбран сорт дрожжей							<input type="radio"/>					
Нарушена температура воды (горячая или холодная)							<input type="radio"/>					

## • Сигналы на дисплее.

Когда нажимается кнопка "Старт".

<p><b>Дисплей</b></p> 	<p><b>Причина.</b> Хлебопекарная перегрелась. Это может происходить в случае ее повторного непрерывного применения.</p>	<p><b>Как перезапустить</b> Когда печь остынет, нажмите кнопку CANCEL и снова начните процесс</p>
---	---	---

## • Во время работы хлебоперкарни

<p>Во время работы пекарни оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается следующим образом:</p> <p>REMAINING TIME</p> 	<p>Во время работы хлебоперкарни произошло отключение питания</p>	<p>Очистите форму от теста и начните процесс заново</p>
--	---	---

## Технические характеристики.

Питание		Пер.ток 230 В 50 Гц
Потребляемая	Нагревательные Элемент	550 В
я мощность	Двигатель тестомесителя	110 В
Размеры		350x230x350 мм
Вес		Около 7.6 кг
Таймер		Таймер на 13 часов
Шнур		Около 1 метра
Предохранитель	Основного нагревателя	144 град.
	Двигателя тестомесителя	120 град.

# Рецепты выпекания хлеба

## ◆◆◆◆◆ ПОРЯДОК ◆◆◆◆◆

<b>Хлеб</b> .....	<b>31</b>
Белый хлеб .....	31
Хлеб с изюмом и корицей .....	31
Кукурузный хлеб .....	32
Укропный хлеб .....	32
Яичный хлеб .....	33
Французский хлеб .....	33
Медовый гранулированный хлеб .....	34
Ржаной хлеб .....	34
Лимпа хлеб .....	35
Молочный хлеб .....	35
Овсяный хлеб .....	36
Луковый хлеб .....	36
Апельсиновый хлеб .....	37
Маковый хлеб .....	37
Картофельный хлеб .....	38
Немецкий ржаной хлеб .....	38
Хлеб праздничный .....	39
Кунжутный хлеб .....	39
Хлебная баба .....	40
Ржаной хлеб .....	40
Пшеничный хлеб .....	41
Пшеничный хлеб с глютенем .....	41
Шоколадный хлеб .....	42
<b>Тесто</b> .....	<b>43</b>
Багели .....	43
Пахтовые плюшки .....	44
Сырный хлеб .....	45
Плюшки с корицей .....	46
Булочки к обеду .....	47
Пицца .....	48
Пшеничные булочки .....	49
<b>Кексы</b> .....	<b>50</b>
Шоколадный кекс .....	50
Кокосовый кекс .....	50
Кекс к кофе .....	51
Маковый кекс .....	51
Кекс "Золотой" .....	52
Белый кекс .....	52

## Общие советы

- Убедитесь, что Вы выбрали правильную программу для Вашей хлебопекарни. Правильно отмеряйте количество ингредиентов. Следуйте советам рецептов.
- Правильно устанавливайте параметры программы.
- Для получения лучших результатов пользуйтесь специальной мукой для выпекания хлеба.
- При пользовании таймеров пользуйтесь только сухими молочными продуктами. При использовании свежих продуктов часть из них может прокиснуть.
- Не пытайтесь уменьшить или увеличить закладку продуктов. Это нарушит процесс приготовления хлеба в хлебопекарне.
- Вы можете уточнить норму закладки продуктов для регулирования высоты или влажности хлеба.
- В случае, если хлеб плохо выходит из формы, обратитесь к советам, приводимым в настоящей инструкции.
- Следите за использованием только свежих дрожжей. При использовании различными типами дрожжей Вы можете опытным путем установить оптимальные количества их закладки.

## ◆ ◆ ◆ Хлеб ◆ ◆ ◆

### Белый хлеб

#### Белый хлеб

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	3/4 чашки и 2 столовые ложки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3,3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки	2 чайной ложки
Сахар	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Обезжиренное молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки	2 чайной ложки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "BASIC".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб пользуясь рукавичками.

### Хлеб с изюмом и корицей

#### Хлеб с изюмом и корицей

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 столовые ложки	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,25 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Коричневый сахар	2 столовые ложки	3,5 столовые ложки	4 столовые ложки
Обезжиренное сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Корица	1 чайная ложка	2 чайных ложки	1 чайных ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайных ложки	2,5 чайной ложки
Грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки	0,5 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,5 чашки	0,5 чашки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты кроме орехов и изюма, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого батона рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. После сигнала бипера прибавляйте рубленая орех, изюм
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## Кукурузный хлеб

### Кукурузный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
1 яйцо и остальное в	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная Мука	4 чашки
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Обезжиренное сухое молоко	3 ст.л.
Масло	3 ст.л.
Консервированная сладкая кукуруза(без жидкости)	0,5 чашки
Дрожжи	2,5 ч.л.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня используя рукавицы.

## Укропный хлеб

### Укропный хлеб

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. ложки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки	2 чайной ложки
Сахар	2 столовых ложки	3 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Обезжиренное сухое молоко	2 столовых ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	1,5 столовая ложка	2 столовые ложка
Сушеные семена укропа	2 чайные ложки	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Сухой лук	2 чайные ложки	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки	2 чайные ложки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "BASIC".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Яичный хлеб

### Яичный хлеб

Ингредиенты	680 гр.	900 гр.
2 яйцо и остальное вода	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Обезжиренное сухое молоко	3 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки
Дрожжи	2,25 чайные ложки	2,5 чайные ложки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Французский хлеб

### Французский хлеб

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки и 1 столовая ложка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайных ложки	2 чайных ложки
Сахар	1 столовая ложка	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "FRENCH".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.



## Медовый гранулированный хлеб

### Медовый гранулированный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,5 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Гранулы	1 чашка
Обезжиренное сухое молоко	2 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Мед	0,25 чашки
Сливочное масло	3 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Дробленые Грецкий орехи	0,5 чашки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты, кроме грецких орехов, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню
4. Нажмите кнопку "SPECIALTY"
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По ситналу биппера добавьте и орехи.
8. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Ржаной хлеб

### Ржаной хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 чашки
Ржаная мука	1,25 чашки
Кукуруза	0,3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 столов. лож.
Соль	2 чайн. лож.
Коричный сахар	0,25 чашки
Сливочное масло	2 столов лож.
Тмин	2 столов. лож.
Дрожжи	2,25 чайн. лож

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Лимпа хлеб

### Лимпа хлеб

Ингредиенты	680 гр.
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки
Ржаная мука	1 чашка
Какао	1 столов. лож.
Коричневый сахар	2 столов. лож.
Соль	1 чайн. лож.
Растительное масло	2 столов. лож.
Мед	3 столов. лож.
Эссенция апельсина	1 столов. лож.
Зерна аниса	1 чайн. лож.
Зерна кара	1 чайн. лож.
Дрожжи	1,75 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Молочный хлеб

### Молочный хлеб

Ингредиенты	680 гр.	900 гр.
Молоко	1 чашка и 2 столов. лож.	1,5 чашки и 3 столов. лож.
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайн. лож.	2 чайн. лож.
Сахар	2 столов. лож.	2,5 столов. лож.
Обезжиренное молоко	2 столов. лож.	3 столов. лож.
Масло	2 столов. лож.	3 столов. лож.
Дрожжи	2 чайн. лож.	2,25 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "BASIC".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Овсяный хлеб

### Овсяный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,5 чашки и 1 столов. лож.
Пшеничная мука	4 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Сливочное масло	2 столов. лож.
Мед	0,25 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 столов лож.
Овсяные хлопья	1 чашка
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Луковый хлеб

### Луковый хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,25 чашки.
Пшеничная мука	4,3 чашки
Коричнивый сахар	3 столов. лож.
Сливочное масло	3 столов. лож.
Луковый суп в пакетах	1 упаковка
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Апельсиновый хлеб

### Апельсиновый хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,3 чашки
Сахар	1,5 столов. лож.
Соль	2 чайн. лож.
Обезжиренное сухое молоко	3 столов. лож.
Сливочное масло	3 столов. лож.
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки
Лимонный сок	3 столов. лож.
Апельсиновая корочка	2 чайн. лож.
Лимонная корочка	2 чайн. лож.
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

- 1 Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
- 2 Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
- 3 Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
- 4 Нажмите кнопку "BASIC"
- 5 Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM"
- 6 Нажмите кнопку "START"
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Маковый хлеб

### Маковый хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 столов. лож.
Соль	2 чайн. лож.
Растительное масло	2 столов. лож.
Мед	2 столов. лож.
Лимонная корочка	3 столов. лож.
Мак	0,3 чашки
Орехи	1,5 чайн. лож.
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

- 1 Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
- 2 Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
- 3 Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
- 4 Нажмите кнопку "RAPID".
- 5 Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "DARK".
- 6 Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Картофельный хлеб

### Картофельный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
1 яйцо и остальное вода	1,25 чашки
Масло	3 столов. лож.
Лимонный сок	2 столов. лож.
Пшеничная мука	4,3 чашки
Быстрорастворимое картофельное пюре	0,5 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Сахар	0,25 чашки
Белый перец	0,5 чайн. лож.
Зеленый лук	2 столов. лож.
Дрожжи	2 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "BASIC".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "DARK".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Немецкий ржаной хлеб

### Немецкий ржаной хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,75 чашки
Хлебная мука	1,5 чашки
Пшеничная мука	1,3 чашки
Ржаная мука	1,5 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Моласса	0,3 чашки
Растительное масло	2 столов. лож.
Какао	0,25 чашки
Быстрорастворимый кофе	1 чайн. лож.
Тмин	2 столов. лож.
Дрожжи	2,25 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Хлеб праздничный

### Хлеб праздничный

Ингредиенты	680 гр.
1 яйцо и остальное вода	1,75 чашки
Пшеничная мука	4,3 чашки
Соль	1,5 чайн. лож.
Мед	3 столов. лож.
Обезжиренное сухое молоко	3 столов. лож.
Орех мускатный	0,5 чайн. лож.
Ванилин	2 чайн. лож.
Отруби зерновые	1 чашка
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "DARK".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Кунжутный хлеб

### Кунжутный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,5 чашки
Хлебная мука	2,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки
Мед	3 столов. лож.
Соль	2 чайн. лож.
Кунжутное масло	3 столов. лож.
Семя кунжутное	0,75 чашки
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Хлебная баба

### Хлебная баба

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1,3 чашки
Хлебная мука	2,25 чашки
Пшеничная мука	1,5 чашки
Ржаная мука	1 чашка
Коричневый сахар	0,3 чашки
Растительное масло	3 столов. лож.
Мед	3 столов. лож.
Соль	2 чайн. лож.
Дрожжи	2 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "BASIC".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Ржаной хлеб

### Ржаной хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Вода	1 чашка и 2 стол. ложки
Пшеничная мука	2,75 чашки
Ржаная мука	0,75 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 столов. лож.
Соль	1,5 чайн. лож.
Коричневый сахар	0,25 чашки
Сливочное масло	1,5 столов. лож.
Ржанные хлопья	0,25 чашки
Тмин	2 стол. ложки
Дрожжи	2 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. В лучшем случае прибавляйте жареное сеицеки.
8. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Пшеничный хлеб

### Пшеничный хлеб

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки + 2 стол. л.	1 чаша + 3 стол. л.	1,5 чашки + 1 стол. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 лайн. лож	1,5 чайн. лож.	1,5 чайн. лож.
Коричневый сахар	2 столов. лож.	0,25 чашки	0,3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 столов. лож.	2 столов. лож.	3 столов. лож.
Сливочное масло	1 столов. лож.	2 столов. лож.	2 столов. лож.
Дрожжи	1,5 чайн. лож.	1,25 чайн. лож.	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.

## Пшеничный хлеб с глютеном

### Пшеничный хлеб с глютеном

Ингредиенты	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 столов. лож.	1 чашки и 2 ст. л.	1,5 чашки и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3,25 чашки	4 чашки
Соль	1 чайн. лож.	1,5 чайн. лож.	1,5 чайн. лож.
Мед	2 столов. лож.	3 столов. лож.	0,3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 столов. лож.	3 столов. лож.	3 столов. лож.
Сливочное масло	1 столов. лож.	2 столов. лож.	2 столов. лож.
Глютен	1 чайн. лож.	2 чайн. лож.	2 чайн. лож.
Дрожжи	1,5 чайн. лож.	1,75 чайн. лож.	2 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "WHOLE WHEAT".
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM".
6. Нажмите кнопку "START".
7. По окончании цикла вытащите хлеб, пользуясь рукавичками.



## Шоколадный хлеб

### Шоколадный хлеб

Ингредиенты	900 гр.
Молоко	1,5 чашка
Пшеничная мука	4 чашки
Какао	0,75 чашки
Соль	1,5 чайная ложка
Сахар	1,5 столов. лож.
Обезжиренное молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Ванилин	1 чайная ложка
Дрожжи	2,5 чайной ложки
Орехи	0,5 чашки

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя
2. Заложите ингредиенты, кроме орехов в том же порядке как и, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку "RAPID"
5. Установите регулятор запекания хлеба. Для первого батона рекомендуется устанавливать режим "MEDIUM"
6. Нажмите кнопку "START"
7. После сигнала бипера добавьте орехи.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы

## ◆◆◆ Тесто ◆◆◆

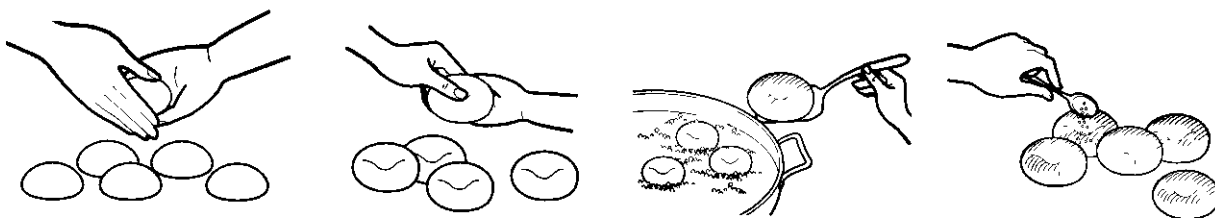
### Багели

#### Багели

Ингредиенты	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Сахар	3 стол. лож.
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопекарни и у становите лопатку на шпиндель тестомесителя.
2. Заложите в форму ингредиенты в выше перечисленном порядке. Установите форму в машину, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
3. Установите программу "N°6".
4. Нажмите кнопку "START"
5. По окончании цикла вытащите тесто, дайте ему отдохнуть и подойти, пока объем не увеличится вдвое.
6. Разделите тесто на отдельные колобки диаметром 16-20 см. Слегка сплюсните их и по середине сделайте дырку.
7. Поместите полученные багели на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут или пока их объем не увеличится вдвое.
8. Пока тесто поднимается, доведите до кипения 2.25 литра воды с добавленной в нее 1 ложки сахара. После закипания уменьшите огонь, сохранив легкое кипение воды.
9. Опустите багели в кипящую воду и варите в течение 2.5-5 минут, периодически помешивая.
10. Готовые багели извлеките из воды и дайте подсохнуть на чистом полотенце, поворачивая их с одной стороны на другую.
11. Подсушенные багели уложите на противень, предварительно посыпав его отрубями или мукой.
12. Смажьте тесто яйцом, используя для этого кисточку для обмазки. Сверху посыпьте багели отрубями, кошерной солью, маком или рубленным чесноком.
13. Выпекайте в духовке при температуре 200 град. С или до получения золотистой корочки.



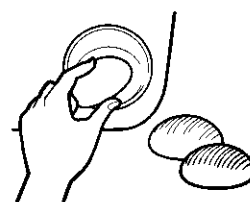
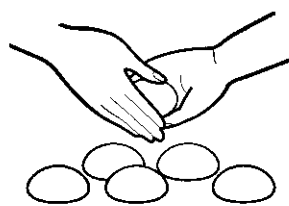
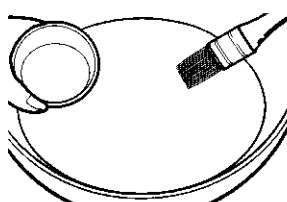
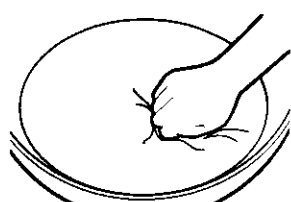
## Пахтовые плюшки

### Пахтовые плюшки

Ингредиенты	Количество
Пахта	1,5 чашки
Хлебная мука	2,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки
Проросшая пшеница	0,5 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Мед	0,25 чашки.
Масло	4 стол. лож.
Чайная сода	0,25 чайн. лож.
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в выше перечисленном порядке. Установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу "N°6"
4. Нажмите кнопку "START".
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойте.
6. Разделите тесто на 24 равных куточка. Полученным кусочкам придайте форму шариков. Выложите их на смазанный маслом противень.
7. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Выпекайте при температуре 190 град. С в течение 12 или 15 минут.



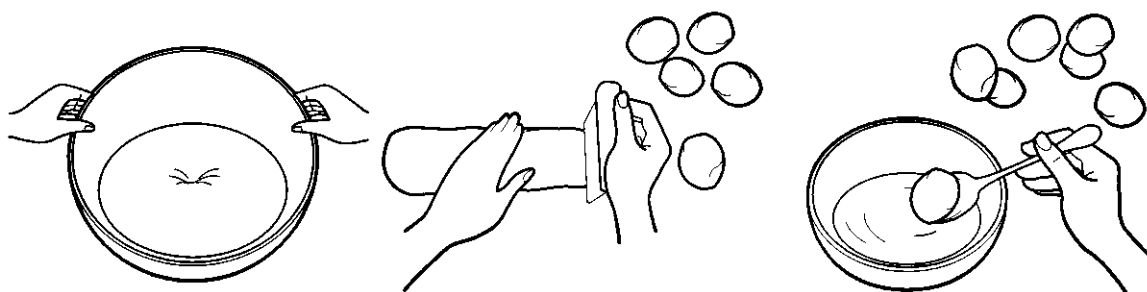
# Сырный хлеб

## Сырный хлеб

Ингредиенты	Количество
Вода и 1 яйцо	1,3 чашки
Пшеничная мука	4 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	2 чайн лож.
Сахар	0,5 чашки
Жир	8 стол лож
Дрожжи	2,5 чайн лож
Верх	Количество
Сыр	0,5 чашки
Мелко порезанный чеснок	0,25 чашки
Топленое масло	0,75 чашки

### Способ приготовления

- 1 Вытащите форму из хлебопекарни Установите лопатку тестомесителя
- 2 Заложите ингредиенты в форму в ыше перечисленном порядке Установите форму в машину Закройте крышку
3. Установите программу "N°6".
- 4 Нажмите кнопку "START"
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску Накройте полотенцем и дайте подойти.
- 6 Разделите тесто на 18 равных кусочка
7. Смешайте сыр и чеснок обмокните тесто в топленое масло, закатайте в него сыр с чесноком и уложите на противень Накройте полотенцем и дайте подойти
- 8 Раскатайте на листы для выпекания размером 25x40 см
9. Выпекайте в духовке, нагретой до 350 град., в течение 45 минут. На 8 порций.



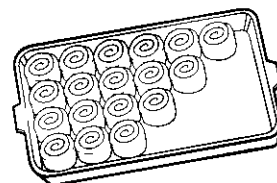
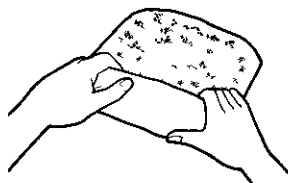
## Плюшки с корицей

### Плюшки с корицей

Ингредиенты	Количество
Вода и 1 яйцо	1,25 чашки
Пшеничная или All Purpose мука	4,25 чашки
Сахар	0,5 чашки
Соль	2 чайн ложки
Обезжиренное сухое молоко	2 стол ложки
Масло	5 стол ложки
Дрожжи	2,5 чайн ложки
Начинка	
Масло сливочное размягченное	0,5 чашки
Кориичневый сахар	0,5 чашки
Корица	3 стол ложки
Грецкий орех	0,3 чашки
Изюм	0,3 чашки
Посыпка	
Сахарная пудра	0,7 чашки
Молоко	0,25 чашки
Масло сливочное	1 стол ложке
Ваниль	1 чайн ложка

### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в выше перечисленном порядке. Установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу "№6".
4. Нажмите кнопку "START".
5. По окончании цикла выложите тесто на смазанную жиром разделочную доску. Дайте тесту подойти пока не удвоится в объеме
6. Раскатайте тесто на прямоугольник размером 40X60 см, покройте его размягченным маслом. Смешайте начинку и выложите ее на лист теста. Закатайте тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной по 3 см.
7. Уложите готовые заготовки на противень и дайте тесту снова подойти до увеличения объема в два раза.
8. Выпекайте в нагретой до 180 град С духовке в течение 25-30 мин или до появления золотистой корочки
9. Посыпку после перемешивания наносить на горячие плюшки.



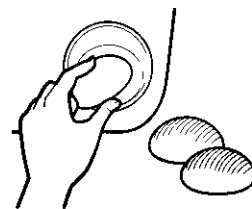
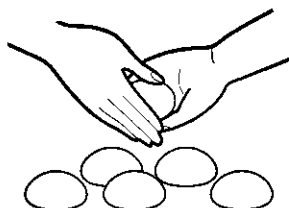
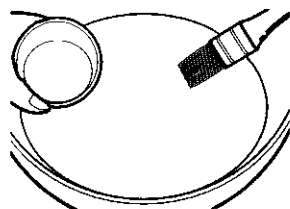
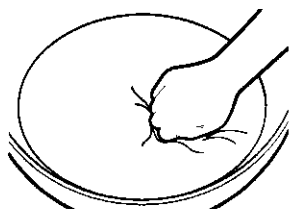
## Булочки к обеду

### Булочки к обеду

Ингредиенты	Количество
Вода и яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,25 чашки
Соль	2 чайн. лож.
Сливочное масло	10 стол лож.
Обезжиренное сухое молоко	4 стол ложки
Дрожжи	2,5 чайн. лож.

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопечарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму, установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу "№6"
4. Нажмите кнопку "START".
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, обмажьте тесто маслом.
6. Когда тесто подойдет, разделайте его на 24 или 36 равных кусочков, придайте им форму шариков. Уложите на смазанный противень. Накройте полотенцем и дайте дойти.
7. Выпекайте при температуре 190 град в течение 20-25 минут.  
На 24 порции.



## Пицца

### Пицца

#### Ингредиенты

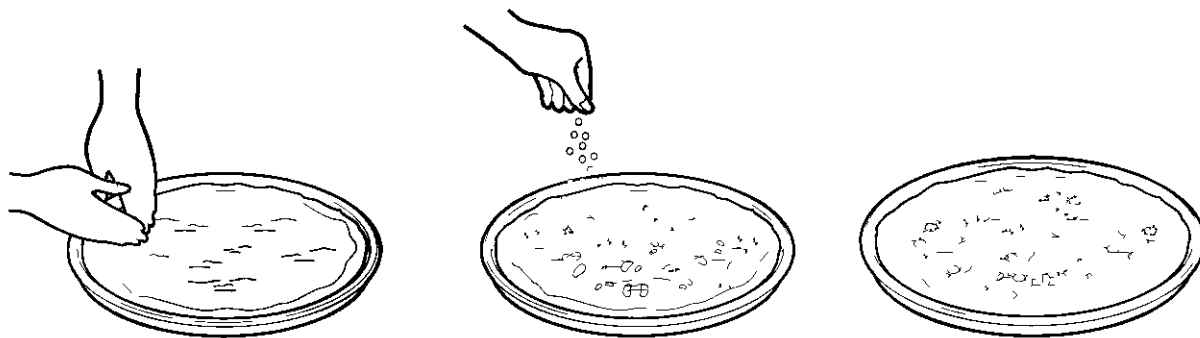
Вода  
Пшеничная мука  
Соль  
Сахар  
Оливковое масло  
Дрожжи

#### Количество

1 чашка  
3 чашки  
1 чайн лож.  
1 стол лож  
2 столов. лож.  
1,75 чайн. лож

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу "№6".
4. Нажмите кнопку "START".
5. По окончании цикла выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы и сформируйте бортик. Дайте постоять в течение 10 минут.
6. После придания тесту нужной формы дайте ему подойти еще в течение 20 мин и уложите на тесто продукты по вкусу
7. Выпекайте в духовке при температуре 425 град. Фв течение 35-45 минут.



## Пшеничные булочки

### Пшеничные булочки

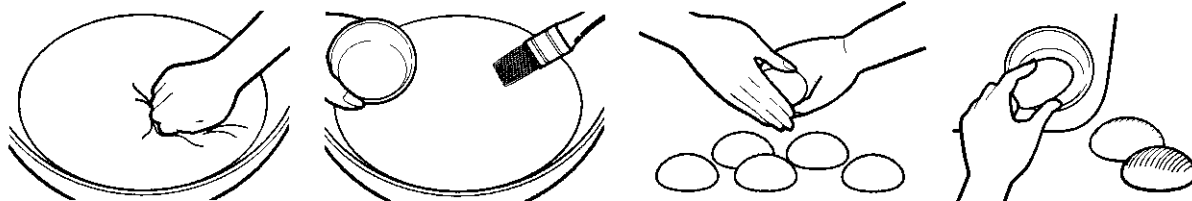
#### Ингредиенты

#### Количество

Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Хлебная мука	2 чашки
Соль	1 чайн. лож
Коричнивый сахар	5 стол лож.
Сухое обезжиренное молоко	0,25 чашки
Сливочное масло	3 столов. лож.
Дрожжи	2,5 чайт. лож

#### Способ приготовления

1. Вытащите форму из хлебопекарни.. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в машину. Закройте крышку.
- 3 Установите программу "N°6"
4. Нажмите кнопку "START"
5. По окончании цикла выложите **тесто в большую смазанную жиром миску, накройте полотенцем и дайте подойте.**
6. Разделайте на 24 равных кусочков, сформируйте их в небольшие шарики уложите на смазанный противень. Дайте подойте, пока вдвое не увеличатся в размере.
7. Выпекайте при температуре 190 град. в течение 25-30 минут.  
На 24 порции.





## ◆ ◆ ◆ КЕКСЫ ◆ ◆ ◆

### Шоколадный кекс

#### Шоколадный кекс

Ингредиенты	Количество:
Мука для кекса	1 чашка и 2 ст. л.
Соль	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Какао	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	0,3 чашки
Ванилин	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 ст.л.
Яйца	2

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, разрыхлитель, сахар и какао.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, вабейте масло до размягчения. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте сухие ингредиенты,  $\frac{1}{5}$  чашки молока, ванилин и лимонный сок. Взбивайте 2 минуты на малой скорости. Добавьте оставшееся молоко и взбивайте еще одну минуту.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу "CAKE".
6. Нажмите "START".

### Кокосовый кекс

#### Кокосовый кекс

Ингредиенты	Количество:
Мука для кекса	1 чашка и 2 ст.л.
Соль	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Яйца	2
Молоко	30 мл
Лимонная цедра	1,5 чайная ложка
Тертый кокосовый орех	0,7 чашки

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, вабейте масло, яйца и сахар до посветления. Добавьте мучную смесь и молоко, продолжая взбивать. Добавьте лимонную цедру и тертый кокос. Хорошо перемешайте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу "CAKE".
6. Нажмите "START".

## Кекс к кофе

### Кекс к кофе

#### Ингредиенты

#### Количество:

Мука для кекса	1 чашка и 2 ст.л.
Соль	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	45 мл
Яйца	2

#### Глазурь

Мука	0,3 чашки
Коричневый сахар	0,25 чашки
Масло	2 ст.л.
Корица	2 ч.л.

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, вабейте сахар, масло и яйца. Добавьте молоко и взбейте. Медленно добавляйте сухие ингредиенты, хорошо размешивая. Масса получится густой.
4. В маленькой чашке взбейте ингредиенты для глазури. Смажьте дно формы, используя половину глазуриной массы. Влейте массу для кекса. Оставшейся частью глазуриной массы смажьте верх кекса.
5. Установите программу "CAKE"
6. Нажмите "START"

## Маковый кекс.

### Маковый кекс.

#### Ингредиенты

#### Количество:

Мука для кекса	1 чашка и 2 ст.л.
Соль	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Яйца	2
Растительное масло	0,25 чашки
Молоко	45 мл
Лимонный сок	1 ст.л.
Мак	0,3 чашки.

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, вабивите сахар с растительным маслом до осветления. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте мак и лимонный сок. Взбейте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу "CAKE".
6. Нажмите "START".

## Кекс "Золотой"

### Кекс "Золотой"

#### Ингредиенты

#### Количество:

Мука для кекса	1 чашка и 2 ст.л.
Соль	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Яйца	2
Масло	0,3 чашки
Молоко	90 мл
Ванилин	2 ч.л.

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, соль, разрыхлитель и добавьте масло, яйца, молоко и ванилин. Сбивайте на средней скорости около 2 минут.
3. Полученную массу вылейте в форму.
4. Установите программу "CAKE".
5. Нажмите "START".

## Белый кекс

### Белый кекс

#### Ингредиенты

#### Количество:

Мука для кекса	1 чашка и 2 ст.л.
Соль	1 чайной ложки
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Растопленное масло	0,3 чашки
Яичный белок	3
Яичный желток	3

#### Способ приготовления

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку для кекса, и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, медленно добавляя 0.1 чашки сахара (по 1 ст.л. За раз).
4. В небольшой чашке взбейте яичный желток. 0.1 чашки сахара и соль.  
Постепенно соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью, хорошо взбивая.
5. Полученную массу вылейте в форму.
6. Установите программу "CAKE".
7. Нажмите "START".



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Изделие : ██████████  
Модель No. : ██████████  
Серийный No. : ██████████  
Дата покупки : ████████ / ██████ / 199█



**LG Electronics Inc.**

Дорогой покупатель !

"LG Electronics" выражает Вам огромную признательность за Ваш выбор и гарантирует надежное качество продукции "LG" (GoldStar) при соблюдении требований инструкции по эксплуатации. Уверены, что данное изделие будет удовлетворять всем Вашим запросам.

Уверительно просим Вас внимательно изучить инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона.  
Срок гарантии - 12 месяцев со дня покупки. Данный гарантийный талон "LG Electronics" подтверждает отсутствие каких-либо дефектов в купленном Вами изделии. Дефекты, которые могут появиться в течение гарантийного срока, будут устранены бесплатно специализированными Сервисными Центрами "LG Electronics" (GoldStar). Адрес и телефон ближайшего Сервисного Центра "LG Electronics" Вы найдете во вкладыше к гарантийному талону.

Условия гарантии.

1. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:
  - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием серийного номера изделия, даты продажи, четкими печатными фирменными продавец;
  - наличие оригинала квитанции о покупке, содержащей дату покупки.
- "LG Electronics" оставляет за собой право отказа в гарантийном ремонте, если не будут предоставлены вышеуказанные документы или если информация в них будет неполной или неразборчивой. Гарантия действительна также, если серийный номер на изделии удален, стерт, изменен или неразборчив.
2. Гарантия действительна только в СНГ и странах Балтии. Бесплатный ремонт не распространяется на продукцию, ввезенную в СНГ и страны Балтии из других стран.
3. Гарантия включает выполнение ремонтных работ и замену дефектных запчастей.
4. Настоящая гарантия не распространяется на периодическое обслуживание и ремонт или замену частей в связи с их естественным износом.
5. Изделие считается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
  - наличие механических повреждений;
  - ущерб в результате несоблюдения потребителем правил эксплуатации;
  - использование изделия не по назначению;
  - ущерб в результате удара, ударных или ошкорокных действий потребителя;
  - ущерб или утрата изделия вследствие непреодолимой силы (стихий, пожар, молния и т.п.) несчастных случаев, неправильной вентиляции и т.д.;
  - ущерб, вызванный попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - при наличии следов постороннего вмешательства или выполнении ремонта в сервис-центре не уполномоченном "LG Electronics";
  - ущерб в результате внесения изменений в конструкцию изделия;
  - ущерб в результате транспортировки;
  - ущерб, вызванный несоответствием государственными техническим стандартам и нормам платящих телекоммуникационных, кабельных сетей;
  - при использовании аппаратуры в производственных и профессиональных целях;
6. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителей, представленных ему действующим законодательством страны, и права потребителей по отношению к дилеру, возникающих из заключенного между ними договора купли-продажи.



Город	Сервис-центр	Адрес	Телефон	Факс	А	В	С	Д
Абакан	"Кристалл"	ул.Шетинкина,59	(39022)4-3421	4-3405	⊙	⊙		⊙
Алматы	"Акташ"	Виноградова,125	(3272)68-4661	68-4272	⊙	⊙		⊙
Бийск	"Импортелесервис"	ул.Ленина 228	(3584)22-4641	22-2693	⊙			
Благовещенск	"Амит"	ул.Зельская, 156/2	(4162)42-1758	44-0821	⊙	⊙		
Брянск	"Селена"	Авиационный пр 3/2	(8322)41-0526	41-0569	⊙	⊙	⊙	⊙
Вильнюс	"Ян и Ко Сервис"	Жирмуну,67	(3702)77-1764		⊙	⊙	⊙	⊙
Владивосток	"Гранд-Прим Сервис"	ул.Пушкинская,48	(4232)26-8025	26-0383	⊙	⊙		
Владимир	"Ромашка"	ул.Воровского,14	(09222)2-6217		⊙	⊙	⊙	⊙
Днепропетровск	"Биб"	ул.Митронова,15	(0562)78-6365	78-6365	⊙			
Екатеринбург	"Электа-Урал"	ул.Машиностроителей,14	(3432)32-7418		⊙	⊙		
Ижевск	"ДС"	ул.Кирова,16	(3412)23-1662		⊙	⊙	⊙	⊙
Иркутск	"Телерад"	ул.Розы Люксембург,184	(3952)45-4583		⊙	⊙	⊙	⊙
Калининград	"Вестер Сервис"	ул 9-го Апреля 7	(0112)45-2568		⊙	⊙	⊙	⊙
Кемерово	"Ферст"	пр.Ленина,137	(3842)51-0533		⊙	⊙	⊙	⊙
Киев	"Крок"	ул.Маяковского,26	(044)515-8500	545-0798	⊙			
Краснодар	"Ники"	ул.Железнодорожная,30	(8612)57-2572		⊙	⊙		
Красноярск	"Интернэшл Сервис"	ул Вильского,3	(3912)45-3305	45-3305	⊙		⊙	
Магадан	"Транс Маско"	Копыское шоссе,4/2	(41377)4-1558		⊙	⊙		
Минск	"Фалькон"	ул.Веры Хоружей,29	(017)234-4322	234-4322				⊙
Минск	"НТТС"	ул.Волоха,1	(0172)56-9097	56-9398	⊙			
Москва	"Иглема"	ул.Большая Серпуховская, 36	(095)236-1369		⊙	⊙	⊙	⊙
Москва	"Интеррадиоприбор"	пр-д 3-да "Серп и Молот", 5	(095)361-4933	361-4748	⊙	⊙	⊙	⊙
Москва	"Алина"	Нагатинская наб ,40/1	(095)117-6460	116-6460	⊙			
Москва	"Орбита-Сервис"	просп.Жукова,39/1	(095)947-6942	946-2802	⊙			
Москва	"Техпром"	1й Кожевнический пер.,6/8	(095)235 3394	235-5880	⊙			⊙
Москва	"Партия-Сервис"	ул.Обручева,30	(095)913-3939		⊙	⊙	⊙	⊙
Москва	"Талион"	ул.Мневники,7/2	(095)946 4615	945-3304	⊙			
Москва	"Фалькон"	ул.Космонавта Волкова,6	(095)150-8271	150-8274	⊙			
Находка	"Эпси лтд"	Находкинский пр .10	(42366)4-6836					⊙
Нижний Новгород	"Роял"	ул.Горького,146	(8312)30-1261		⊙	⊙		
Новосибирск	"Раш"	ул.Московская,2	(3832)66-0460		⊙	⊙		⊙
Новосибирск	"Транспур"	ул.М.Горького,85	(3832)68-2062		⊙	⊙		⊙
Новосибирск	"Квента"	ул.Советская,5а	(3832)23-2736	23-1736	⊙	⊙	⊙	⊙
Обнинск	"Радиотехника"	пл.Треугольная,1	(08439)2-4414		⊙	⊙		
Одеса	"Алгри"	Ботаническая ул. 6,офис 1	(0482)68-1127		⊙	⊙		
Петропавловск-Камчатский	"Камчатка"	ул.Лукашевская,1	(41522)7-4838		⊙	⊙		⊙
Рига	"РД Сервис"	Элизабетс,27	(3717)32 0371	33-0061	⊙	⊙	⊙	⊙
Санкт-Петербург	"Импорт-Сервис"	ул.Бухарестская,72	(812)268-0030	109-8533	⊙	⊙	⊙	⊙
Санкт-Петербург	"фалькон"	Загребский бль ,33	(812)327-8753	327-8753	⊙	⊙	⊙	⊙
Санкт-Петербург	"Орбис"	Октябрьская наб ,60	(812)263-6171		⊙	⊙	⊙	⊙
Санкт-Петербург	"Орбис"	Витебский пр 33/2	(812)299-5655		⊙	⊙	⊙	⊙
Сыктывкар	"Интеррадиоприбор-С"	Октябрьский пр.,178	(8212)21-1000		⊙	⊙	⊙	⊙
Таллинн	"Элькор"	ул.Лиими 1	(014)656-3016		⊙	⊙	⊙	⊙
Тамбов	"Рубин-Сервис"	ул.Николая Вирты,2а	(0752)35-2419	33-1745	⊙	⊙	⊙	⊙
Ташкент	"Пан-Азия"	ул.Хамзы, 1	(3712)67-7056	68-6459	⊙	⊙		
Тверь	"ТВ-Сервис"	ул.Циммервальская,24	(0822)42-0647		⊙	⊙		
Тюмень	"Импорт-Сервис"	ул.Мельникайте 92	(3452)22-3531		⊙		⊙	⊙
Уральск	"Средний Урал"	ул.Дзержинского,39	(31122)4-5518	4-5518	⊙	⊙		
Уфа	"Импорт-Сервис"	ул.Воровского,93	(3472)28-1710		⊙	⊙		
Хабаровск	"Голдстар-Сервис"	ул.Центральная,24	(4212)36-5410		⊙	⊙		
Хабаровск	"Гарант"	ул.Ленина,49	(4212)21-4205		⊙	⊙		
Ярославль	"АЮМ"	ул.Трефолева,24	(0852)22-2900		⊙	⊙		

А: ТВ/ВИДЕО/АУДИО В: БЫТОВАЯ ТЕХНИКА С: КОНДИЦИОНЕРЫ Д: ОРГТЕХНИКА



ME11

Printed in Korea