

Важные заметки по безопасности

Прочтите перед использованием и сохраните инструкцию

ВАЖНЫЕ ЗАМЕТКИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	16
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ	17
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	17
ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ	19
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	19
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ	19
СОБСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ	20
РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРОГРАММЫ	21
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА	21
ДОЗИРОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ	23
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ	26
РЕЦЕПТЫ	27

ВАЖНЫЕ ЗАМЕТКИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

При использовании хлебопечи обязательно следуйте следующим инструкциям:

1. Прочтайте внимательно инструкцию.
2. Перед использованием проверьте соответствие напряжения в розетке с техническим паспортом хлебопечи.
3. Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, вилкой, неисправностями или в любых других случаях повреждения. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта и настройки.
4. Не касайтесь горячей поверхности. Используйте прихватки или варежки. Всегда используйте их при работе с горячими материалами и дайте металлическим частям остить перед чисткой.
5. Не включайте прибор на влажной поверхности или в местах, где на нее может попасть вода. Не давайте воде попасть на шнур, вилку, корпус и другие части прибора.
6. Отключайте от сети, когда не используете хлебопечь, и перед чисткой.
7. Не позволяйте проводу свисать с края стола или перегибаться, так же следите, чтобы провод не касался горячих поверхностей. Не ставьте прибор на неустойчивую поверхность или поверхность, покрытую тканью.
8. Не используйте, в каких либо других целях, кроме как указанных производителем.
9. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с уменьшенными физическими, умственными или чувствительными способностями, или с недостатком опыта и знаний до тех пор, пока им не проведут инструктаж более опытные и знающие люди.
10. Внимательно следите за детьми, не позволяйте им играть с прибором.
11. Не ставьте прибор на газовую или электрическую печь, духовку или микроволновку.
12. Во время выпекания не дотрагивайтесь до движущихся деталей аппарата.
13. Никогда не отключайте аппарат без правильного положения формы для выпечки.
14. Никогда не стучите по верху или краю формы для выпечки, при вынимании хлеба; это может привести к повреждению формы для выпечки.
15. Не кладите внутрь прибора металлическую фольгу или подобные вещи, т.к. это может привести к пожару или короткому замыканию.
16. Не закрывайте хлебопечь полотенцем или любой другой вещью, т.к. требуется, чтобы жар и пар выходили свободно, иначе это может привести к возгоранию.
17. Нажмите кнопку OFF, когда вынимаете вилку из розетки.
18. Этот прибор предназначен только для домашнего использования не используйте его на улице или в коммерческих целях.
19. Ставьте прибор, по крайней мере, в 5 см от стен или подобного во время использования.
20. Не позволяйте ничему лежать на проводе и не прокладывайте его там, где могут ходить люди.
21. Сохраните инструкцию.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ (шелкография может быть изменена без предварительного предупреждения)



ОКНО ОБЗОРА
СЪЁМНАЯ КРЫШКА
ВЕНТИЛЯЦИЯ
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
КОРПУС

МЕСИЛЬНЫЕ ЛОПАСТИ



ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. СТОП/СТАРТ ⏹

Нажатием кнопки ⏹ вы можете остановить или отложить программу на любой стадии процесса приготовления хлеба; нажмите на кнопку, пока не услышите звуковой сигнал. Стартовая позиция первоначально выбранной программы высвечивается на дисплее. Если вы желаете выбрать альтернативную программу, то используйте эту же кнопку.

Если вы желаете остановить действие программы, то следует открыть крышку прибора. Если крышка будет вновь закрыта, то программа продолжится с момента остановки.

2. ДИСПЛЕЙ

Основные установки: Как только хлебопечь будет подключена к сети и выключатель электропитания будет нажат на боковой панель хлебопечи, произведется звуковой сигнал и на дисплее загорится надпись "3:30". Стрелка указывает на "ОСНОВНОЙ/Basic Stage" и на выбор цвета корки хлеба "СРЕДНИЙ/Medium". Все готово к установке процедуры. Программы можно наблюдать по оставшемуся времени, а также по данным на дисплее.

Подогрев - жидкость и ингредиенты подогреваются.

Замес - показывается, когда прибор производит замешивание теста.

Добавление - слышен звуковой сигнал, ингредиенты можно добавлять.

Подъем теста (1-3) - показываются разные фазы подъема теста.

Выпекание - выполняется процесс выпекания.

Завершение - процесс выпекания окончен хлеб можно вынимать

Поддержание тепла - выпечка поддерживается в тепле в течение 1 часа.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Программа, с исключением пекарского порошка и теста может быть запущена с помощью функции задержки. Вы должны прибавить часы и минуты, после чего, приготовление начнется с того времени, которое автоматически применимо для программы. После окончания выпекания, поддерживается тепло в течение 1 часа.

Например:

Сейчас 20:00, а вам надо свежевыпеченный хлеб к 7 часам утра. Необходимые ингредиенты выкладывают в форму для выпечки, и форма помещается в хлебопечь. Следует помнить, что дрожжи не должны взаимодействовать с жидкостью.

Нажмите кнопку "МЕНЮ/Menu" для выбора нужной программы, затем нажмите кнопку " ЦВЕТ /Browning" для выбора цвета корки хлеба. В этом примере мы выбрали программу 1="ОСНОВНОЙ/Basic", которая выполняется за 3 часа, плюс время поддержания тепла в течение 1 часа (итого 4 часа), это значит, что программа должна начаться в 3:00 ночи. Время (в данном примере 20:00), которое лежит между программным временем и временем старта в 3:00 ночи составляет 7 часов, и должно быть прибавлено ко времени выполнения программы. Чтобы получить свежий хлеб в 7 часов утра, вы должны установить время в 20:00 прошлого вечера до 10 часов. Нажмите кнопку " ВЫБОР /Time Selecting" и запустите программу. Для выпекания с задержкой, не используйте скоропортящиеся продукты, такие как, молоко, яйца, йогурт, лук и т.д.

4. МЕНЮ

Нажатием кнопки " МЕНЮ/MENU" вы можете запустить индивидуальные программы. Эти программы используются для следующих приготовлений:

ОСНОВНОЙ/Basic - замешивание, подъем и выпекание обычного хлеба, самая часто используемая программа.

БЫСТРЫЙ/Quick - для быстрого приготовления белого и смешанного хлеба.

ЦЕЛЬНОЕ ЗЕРНО/Basic wholemeal - для хлеба из цельного зерна.

ТЕСТО/Dough - для приготовления обычного теста.

ДЖЕМ/Jam - для приготовления джемов и мармеладов.

ПЕКАРНЫЙ ПОРОШОК/Baking powder - для приготовления пирогов и бисквитов.

СЛАДКОЕ ТЕСТО/SYD - для приготовления сладкого теста.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ/Yeast pastries - для индивидуального программирования процесса программы, смотрите секцию "OWN PROGRAMME".

5. ВЫБОР ЦВЕТА КОРКИ ХЛЕБА

Нажмите кнопку "ЦВЕТ  /BROWNING", и выберите цвет корки хлеба СВЕТЛЫЙ/LIGHT, СРЕДНИЙ/MEDIUM или ТЕМНЫЙ/DARK.

6. ВЕС Стадия

Эта кнопка может быть нажата для установки веса в любой программе:

STAGE1 для легкого хлеба, (1125гр).

STAGE2 для тяжелого хлеба, (1350гр).

7. ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Вы можете активировать эту программу с помощью кнопок "ВЫБОР ПРОГРАММЫ /PROGRAM STAGE" и "ИЗМЕНЕНИЕ  /TIME CHANGE". Для получения полной информации прочтите раздел «Собственная программа».

ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ

Функция предупреждения

Звуковой сигнал будет услышан в следующих случаях:

- когда нажаты кнопка меню или времени.
- при нажатии всех кнопок программ.
- во время второго замешивания, для предупреждения, что следует загрузить зерно, фрукты или прочие ингредиенты.
- после окончания процесса выпекания, прибор издает звуковой сигнал во время фазы поддержания тепла.

Функция памяти

Если внезапно отключили электричество, то хлебопечь запустится заново автоматически с того момента, как произошло отключение, и если время отключения не превысило 2 минуты. Если пауза была меньше 2 минут, дисплей показывает основные установки, прибор следует перезагрузить. Это будет практически в случае, если тесто находится только на стадии замешивания. В противном случае программу следует начать с самого начала.

Функция безопасности

Если температура в хлебопечи, из-за предыдущего выпекания, слишком высокая (**40°C**) при выборе новой программы, когда вы ее перезагружаете, то дисплей показывает **HOT** и производится звук предупреждения. Если такое произошло, то следует вынуть форму для выпечки, и дать хлебопечи остыть, и начать изначально выбранную программу. Если крышка открыта, программа будет прервана. Не открывайте крышку во время подъема теста и в период выпекания, так как это может повлиять на цвет хлеба.

Перед первым использованием

Проверьте форму для выпечки, почистите внутреннюю часть хлебопечи. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Смажьте форму для выпечки и прокалите ее в хлебопечи течение 10 минут. Помойте форму для выпечки еще раз.

Действия для приготовления хлеба

Установите форму для выпечки. Закрепите форму для выпечки по середине зоны для

выпекания. Осторожно надавите на форму до упора. Установите месильные лопасти в приводной вал.

Добавление ингредиентов

Ингредиенты должны быть добавлены в форму для выпечки согласно рецепту.

Выбор процесса программы

Выберите необходимый программный процесс с помощью кнопки меню. Выберите размер подходящий для этой программы. Выберите цвет корки хлеба. Вы можете установить задержку с помощью кнопки выбора времени. нажмите кнопку **START**.

Замешивание теста

Хлебопечь смешивает и замешивает тесто автоматически до необходимой консистенции.

Пауза

После каждой фазы замешивания хлебопечь создает желаемую температуру необходимую для подъема теста.

Выпекание

Функция выпекание хлеба автоматически регулирует температуру выпекания и время.

Поддержание тепла

Когда процесс выпекания окончен, произведется звуковой сигнал несколько раз, чтобы предупредить о том, что можно вынимать хлеб или еду. И в то же самое время запустится функция поддержания тепла в течение 1 часа.

Окончание программы процесса

В конце программы процесса, выньте форму для выпечки с помощью прихваток, переверните форму, но хлеб не сразу упадет на решетку или доску, поворачивайте месильный рычаг снизу пока хлеб не отстанет от стенок и не выпадет. Если же месильная лопатка застряла в хлебе, то используйте вертел в форме крюка, введите его до нижней части остывающего хлеба в круглое отверстие лопатки и потяните вверх вертел, вы можете увидеть то место, где застряла лопатка в хлебе. Разрежьте слегка хлеб и выньте месильную лопатку.

Собственная программа

Собственная программа позволяет вам программировать меню по вашему желанию. Вы можете включить некоторые программные детали основных рабочих установок, а также можете изменить время индивидуальной программы или даже исключить разные процессы программ. Это дает вам возможность приготовить хлеб по вашему индивидуальному рецепту или даже приготовить тесто.

Программа включает следующее:

Выбор цвета корки хлеба, добавление ингредиентов звуковой сигнал во время программы замешивания, установка времени, BEC  - Stages I and II.

Начальная установка программы соответствует программе «Дрожжевой пирог»

Общее время в часах	3:50	Подъем 2 Регулируемые ограничения времени	85 0-120
Программное включение on/off Регулируемые ограничения времени	22 0-30	Подъем 3 Регулируемые ограничения времени	OFF 0-120
Замешивание Регулируемые ограничения времени	18 0-30	Выпекание Регулируемые ограничения времени	60 0-60
Подъем 1 Регулируемые ограничения времени	45 0-120	Поддержание тепла Регулируемые ограничения времени	60 OFF

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРОГРАММЫ

Действия по установке:

- выберите кнопку «собственная программа».
- выберите необходимый сектор с помощью кнопки «program stage». Время, запрограммированное для этого сектора, появится на дисплее.
 - время можно изменить с помощью кнопки «time change» в тех пределах, показанных в таблице, нажимайте на кнопку до желаемого времени, которое высветится на дисплее.
 - подтвердите измененное время с помощью кнопки «program stage». Нажмите кнопку снова, чтобы перейти к следующему программному сектору, для которого программное время будет высвечено на дисплее.
 - когда вы делаете любые изменения, каждый программный сектор, даже не измененный, должен быть подтвержден нажатием кнопки "program sector".
 - чтобы выйти из программы изменения, нажмите кнопку "STOP". Программное время «Собственной программы», которое может быть начато, появится на дисплее.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите хлебопечь от сети, дайте прибору остыть перед чисткой.

1. Форма для выпечки: выньте форму, нажав на ручки, чтобы вынуть ее, протрите внутри и снаружи влажной тряпкой. Не используйте острые и абразивные вещества, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Форму следует высушить перед установкой.

Примечание: следует правильно зафиксировать форму для выпечки.

2. Месильные лопасти: если сложно вынуть месильные лопасти из хлеба, используйте вертел в форме крюка. Также протрите лопасти влажной тряпкой. Форму для выпечки и месильные лопасти можно мыть в посудомоечной машине.

3. Корпус: аккуратно протрите внешнюю сторону корпуса влажной тряпкой. Не используйте абразивные вещества для чистки, так как они могут повредить полированную поверхность корпуса. Никогда не погружайте корпус в воду, чтобы произвести чистку.

Примечание: не рекомендуется разбирать крышку при чистке прибора.

4. Перед упаковыванием хлебопечи на хранение, удостоверьтесь в том, что она остыла полностью, чистая и сухая, и крышка закрыта.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (такую муку называют - мука с высоким содержанием клейковины, которая содержит высокий уровень протеина). Она имеет хорошую эластичность, и может сохранять объем хлеба. Так как содержание клейковины выше чем в обычной муке, то такую муку можно использовать для приготовления хлеба большого размера и лучшей внутренней структуры. Хлебная мука является самым важным ингредиентом в приготовлении хлеба.

2. Обычная мука

Мука, которая не содержит пекарского порошка, и подходит для приготовления специального хлеба.

3. Мука из цельного зерна

Мука из цельного зерна содержит пшеничную шелуху и клейковину. Такая мука тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, приготовленный из муки из цельного

зерна, обычно маленький по размеру. Многие рецепты обычно комбинируют муку из цельного зерна и хлебную муку для достижения лучшего результата.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука, или так называемая «мука грубого помола», это мука с высокой фиброй, и она похожа на муку из цельного зерна. Чтобы получился большой размер хлеба после подъема теста, то такую муку надо использовать в комбинации с высокой пропорцией хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся мука

Тип муки, который содержит пекарский порошок, и используется для приготовления пирогов.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука выработаны из кукурузы и овса соответственно. Они являются дополнительными ингредиентами при приготовлении грубого хлеба, чтобы улучшить вкус и текстуру.

7. Сахар

Сахар очень важный ингредиент для придания сладкого вкуса и влияет на цвет корки. А также сахар расценивается как питательное вещество в дрожжевом хлебе. Белый сахар используется чаще. Коричневый сахар, сахарная пудра добавляются по специальным рецептам.

8. Дрожжи

После брожения дрожжей, дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Для хорошей работы дрожжей необходим углеводород в сахаре и муке, как питательные вещества.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = $\frac{3}{4}$ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей.

1.5 чайная ложка сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей.

2 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1.5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей.

Дрожжи должны храниться в холодильнике, так как грибок может погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок годности дрожжей. После вскрытия упаковки дрожжей храните ее в холодильнике в плотно закрытом сосуде. Обычно неудача подъема теста для хлеба зависит от плохих дрожжей.

Следующие действия помогут вам узнать свежие дрожжи или нет:

(1) Налейте $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды ($45\text{--}50^{\circ}\text{C}$) в мерный стакан.

(2) Добавьте 1 чайную ложку сахара в мерный стакан и размешайте, затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей в воду.

(3) Поместите мерный стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте воду.

(4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвые или неактивны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корки. Но соль также может помещать дрожжам подняться. Никогда не используйте большее количество соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по размеру, если не положить соль.

10. Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать его более питательным и большим по размеру, яйца следует разбить и взбить однородную массу.

11. Топленое масло, сливочное масло и растительное масло.

Топленое масло делает хлеб мягким и позволяет увеличить срок хранения хлеба. Сливочное масло должно быть растоплено или порезано на мелкие кусочки перед употреблением.

12. Пекарский порошок

Пекарский порошок используется для подъема теста в приготовлении пирогов. Порошок не требует времени на подъем теста, и может производить воздух, воздух формирует пузырьки, чтобы смягчить текстуру хлеба, по принципу химического процесса.

13. Сода

Сода по применению похожа на пекарский порошок. Ее можно использовать в сочетание с пекарским порошком.

14. Вода

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Температура воды от 20°С до 25°С лучшее условие. Воду можно заменить свежим молоком или раствором воды с 2% сухого молока, что может улучшить вкус хлеба и цвет корки хлеба. Некоторые рецепты используют соки в целях улучшения вкуса хлеба, например такие соки как, апельсиновый, лимонный и т.д.

ДОЗИРОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимое условие в приготовлении хлеба это правильная дозировка ингредиентов. Рекомендуется использовать мерный стакан или мерную ложку для получения точного количества, иначе это скажется на состоянии хлеба.

1. Дозировка жидкых ингредиентов

Вода, свежее молоко или раствор сухого молока должны быть измерены мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Когда вы измеряете дозировку растительного масла или других ингредиентов, то следует помыть мерный стакан перед использованием.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Дозировка сухих ингредиентов должна производиться путем засыпания ингредиентов ложкой в мерный стакан, до наполнения, убирая излишки ингредиентов ножом. Лишнее количество ингредиентов может повлиять на баланс рецепта. При дозировке малого количества сухих ингредиентов следует использовать мерную ложку. Замер ингредиентов следует делать без горки, так как может оказаться на правильности рецепта.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Последовательность добавления ингредиентов должна строго соблюдаться:

Жидкие ингредиенты, яйца, соль и молоко и т.д. При добавлении ингредиентов, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи должны добавляться в сухую муку. Дрожжи не должны взаимодействовать с солью. После того как тесто замешано некоторое время, звуковой сигнал напомнит, что следует добавить фруктовые ингредиенты в смесь. Если фруктовые ингредиенты добавлены слишком рано, то может потеряться вкус после длительного замешивания. Когда вы используете функцию задержки на длительное время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как, яйца и фруктовые ингредиенты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	Проблема	Причина	Решение
1	Наличие дыма из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним. При первом использовании осталось масло на поверхности нагревательного элемента	Отключите хлебопечь от сети, почистите нагревательный элемент, будьте внимательны - не обожгитесь. Высушите прибор и откройте крышку.
2	Нижняя корка хлеба слишком толстая	Оставили хлеб на длительное время в форме для выпечки, и испарилось много воды	Выньте хлеб, не используя функцию поддержания тепла
3	Невозможно вынуть хлеб	Месильные лопасти скреплены крепко к приводному валу формы для выпечки	После того как вынете хлеб, залейте горячей водой форму для выпечки и погрузите лопасти на 10 минут, затем выньте лопасти и помойте их
4	Не равномерное замешивание ингредиентов и плохо пропеченный хлеб	1. Меню выбранной программы не правильно 2. После работы программы, открывали крышку несколько раз, и хлеб был сырьим, не было коричневой корки 3. Резистор замешивания слишком большой, что лопасти не могут вращаться и замешивать равномерно	Выберите правильное меню программы Не открывайте крышку при последнем подъеме теста Проверьте отверстие лопасти, затем выньте форму для выпечки, и запустите вхолостую. Если видны неполадки, то отнесите прибор в сервисный центр
5	Появление надписи "Н:НН" на дисплее после нажатия кнопки "STOP/START"	Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба	Нажмите кнопку "STOP/START" и отключите хлебопечь, затем выньте форму для выпечки откройте крышку, дайте хлебопечи остыть
6	Мотор работает, но тесто не замешивается	Форма для выпечки зафиксирована неправильно или слишком большой объем теста для замешивания	Проверьте правильность установки формы для выпечки, и правильность соблюдения рецепта для приготовления теста, и правильность дозировки ингредиентов

7	Объем хлеба слишком велик, при этом крышка приподнимается	Слишком много дрожжей или слишком много муки, или слишком много воды, или высокая температура помещения	Проверьте данные факторы, снизьте количество ингредиентов согласно рецепту
8	Слишком малый объем хлеба или хлеб не поднялся	Нет дрожжей или недостаточное количество дрожжей. Дрожжи могут иметь слабую активность из-за температуры воды (слишком высокая). Дрожжи были смешаны с солью, или температура помещения низкая	Проверьте количество и работу дрожжей, создайте правильную температуру в помещении
9	Тесто выходит за края формы для выпечки	Количество жидкости слишком велико, или переизбыток дрожжей	Уменьшите количество жидкости и повысьте твердость теста
10	Хлеб осел по середине во время выпекания	1. Используемая мука не содержит усилитель порошка и не может дать тесту подняться 2. Скорость брожения дрожжей слишком быстрая, или температура дрожжей слишком высокая 3. Излишек воды делает тесто слишком сырьим и мягким	Используйте хлебную муку или порошок усилитель Дрожжи используют при комнатной температуре Добавляйте воды строго по рецепту
11	Вес хлеба большой, структура слишком плотная	1. Слишком много муки или мало воды 2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много муки из цельного зерна	Уменьшите количество муки или увеличьте воды Снизьте количество ингредиентов и увеличьте дрожжи
12	Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба	1. Излишек воды или дрожжей, или нет соли 2. Температура воды слишком высокая	Правильно снизьте количество воды или дрожжей, и проверьте соль Проверьте температуру воды
13	Поверхность хлеба прилипла к сухому порошку	1. В хлебе слишком много клейких ингредиентов, таких как масло и бананы 2. Замешивание было сделано неправильно из-за малого количества воды	Не добавляйте клейкие ингредиенты в хлеб Проверьте воду и механическое устройство хлебопечи

14	Корка слишком толстая и цвет слишком темный приготовлении пирогов или еды с избытком сахара	Различные рецепты или ингредиенты влияют на выпекание хлеба, цвет корки может стать слишком темным из-за избытка сахара	Если корка хлеба слишком темная для рецептов с избытком сахара, то надо нажать кнопку STOP/START для прерывания программы на 5-10 минут от запланированного времени завершения. Перед тем как вынуть хлеб вы должны подержать хлеб или пирог в форме для выпечки в течение 20 минут с закрытой крышкой
----	---	---	---

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ



Вы можете помочь в сохранении окружающей среды! Пожалуйста, помните, что следует уважать местные нормативные требования: сдавайте прибор вышедший с эксплуатации в специальный центр утилизации.

РЕЦЕПТЫ

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	270мл	350мл	400мл
2. Масло	2 ст. ложки	2 1/4 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложки	1 1/3 ч. ложки
4. Мука	4 стакана	4 1/3 стакана	4 2/3 стакана
5. Сахар	1 ст. ложка	1 1/4 ст. ложки	1 1/3 ст. ложки
6. Сухое молоко	2 ст. ложки	2 1/3 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 1/3 ч. ложки	1 3/4 ч. ложки

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	270мл	330мл	370мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложка	1 1/2 ч. ложка
4. Мука	3 стакана	4 стакана	4 2/3 стакана
5. Сахар	1 ст. ложка	1 1/4 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
6. Дрожжи	1 ч. ложка	1 1/3 ч. ложки	1 3/4 ч. ложки

ХЛЕБ ИЗ МУКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	270мл	330мл	380мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. Соль	2 ч. ложки	2 1/4 ч. ложки	2 1/2 ч. ложки
4. Цельное зерно	1 1/2 стакана	2 стакана	3 1/3 стакана
5. Мука	1 стакан	1 стакан	1 1/3 стакана
6. Коричневый Сахар	2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки	3 ст. ложки
7. сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
8. Дрожжи	1 ч. ложка	1 1/2 ч. ложки	2 ч. ложки

СЛАДКИЙ ХЛЕБ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	240мл	330мл	310мл
2. Растит. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 3/4 ч. ложки
4. Просеянная Мука	3 стакана	4 стакана	4 1/2 стакана
5. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
6. Дрожжи	3/4 ч. ложки	1ч. ложка	1 1/3 ч. ложки
7. Сухое молоко	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки

ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ ХЛЕБ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода (48°C)	270мл	350мл	440мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 1/2 ч. ложка	2 ч. ложки
4. Просеянная Мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5. Сахар	3 ст. ложка	4 ст. ложки	5 ст. ложек
6. Дрожжи	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложка	1 1/2 ч. ложки

ТЕСТО, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	270мл	350мл	440мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	2 1/2 ч. ложки
4. Просеянная Мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5. Сахар	2 1/2ст. ложки	2 1/2ст. ложки	3 ст. ложек
6. Дрожжи	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложки

ПАХТА:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	150мл	200мл	300мл
2. Масло	120мл	150мл	150мл
3. Соль	1 ч. ложка	1 1/2 ч. ложка	2 ч. ложки
4. Мука	4 стакана	4 стакана	5 стаканов
5. Сахар	1 1/2ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложек
6. Дрожжи	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложки

ХЛЕБ ИЗ МУКИ, НЕ СОДЕРЖАЩЕЙ БЕЛКОВ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Вода	1/2 стакана	2/3 стакана	1 стакан
2. Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложек
3. Мед	1/4 стакана	1/3 стакана	1/2 стакана
4. Уксус	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
5. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложек
6. Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки
7. Яйца	2	2	3
8. Кукурузная Мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
9. Дрожжи	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка	1 1/4 ч. ложки

ПИРОГ:

Объем выпечки	750гр	1000гр	1250гр
1. Масло	6 ст. ложек	8 ст. ложки	10 ст. ложек
2. Яйца	4	5	6
3. Самоподнимающаяся Мука	1 стакан	1 1/2 стакана	2 стакана
4. Ароматич. эссенция	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 1/3 ч. ложка
5. Сахар	6 ст. ложек	8 ст. ложек	10 ст. ложек
6. Лимонный сок	1 ст. ложка	1 1/3 ст. ложка	1 1/3 ст. ложки
7. Дрожжи	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка	1ч. ложка

ДЖЕМ:

Объем	
1. Молотая земляника	4 стакана
2. Сахар	1 стакан
3. Порошок для пудинга	1 стакан