



- PL** Ustawienie stopnia przyrumienienia chleba.
- CZ** Nastavení stupně propečenosti kůrky.
- SK** Nastavenie stupňa prepečenia chleba.
- HU** A kenyér barnára sütési fokának a beállítás.
- RO** Setarea nivelului de rumenire a pâinii.
- RU** Регулирование степени обжарки корочки.
- BG** Настройка на степента на препичане на хляба.
- UA** Встановлення ступені обжарення хліба.
- EN** Browning level setting.



- PL** Cyfrowy programator czasu (opóźnienie do 13 h).
- CZ** Digitální časovač (odložení startu až 13 hod.).
- SK** Digitálny časovač (odložený štart do 13 h).
- HU** Digitális időprogramozó (késleltetés 13 h-ig).
- RO** Programare electronică a timpului (cu retard de până la 13 h).
- RU** Цифровой таймер с отсрочкой старта до 13 часов.
- BG** Дигитален програматор на времето (закъснение до 13 h).
- UA** Цифровий програматор часу (затримка до 13 год.).
- EN** Digital timer (up to 13 h delay).



- PL** Wyjmowana misa i mieszadło pokryte nieprzywierającą powłoką.
- CZ** Odnímatelná mísa a míchadlo s povrchem zabraňujícím přilpění.
- SK** Vyberateľná mísa a miešačka s neprilnavým povrchom.
- HU** Kivehető tál és tapadástól bevonattal rendelkező keverőlapát.
- RO** Vas mobil și compartiment de amestecare acoperite cu un strat împotriva lipirii.
- RU** Съемная емкость для выпечки и мешалка с антипригарным покрытием.
- BG** Изваждаща се купа и бъркалка с незалепващо покритие.
- UA** Миска, що виймається і змішувач з покриттям, що не прилипає.
- EN** Removable baking tin and kneading pegs with anti-stick coating.

zelmer

43Z010
Wypiekacz do chleba
Bread baking machine

instrukcja
użytkowania
user
manual



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA WYPIEKACZ DO CHLEBA Typ 43Z010 4–15	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE APARAT PENTRU COPT PÂINEA Tip 43Z010 50–61	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA DUONKĖPĖ Tipas 43Z010 99–109
CZ NÁVOD K POUŽITÍ DOMÁCÍ PEKÁRNA Typ 43Z010 16–26	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКА Тип 43Z010 62–74	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA MAIZES CEPŠANAS MAŠĪNA Tips 43Z010 110–120
SK NÁVOD NA OBSLUHU DOMÁCA PEKÁREŇ Typ 43Z010 27–37	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА Тип 43Z010 75–86	ET KASUTUSJUHEND LEIVAKÜPSETAJA Mudel 43Z010 121–131
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS KENYÉRSÜTŐ 43Z010 Típus 38–49	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ МАШИНКА ДЛЯ ВИПІЧКИ ХЛІБА Тип 43Z010 87–98	EN USER MANUAL BREAD BAKING MACHINE Type 43Z010 132–144

GM43-007



43Z010
Wypiekacz do chleba
Bread baking machine

Linia Produktów Product Line



Opiekacz
Sandwich maker

Czajnik
Electric kettle

Mikser kielichowy
Stand blender

Ekspres do kawy
Espresso machine

Ekspres do kawy
Espresso machine

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



Уважаемые Пользователи

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности

- Прежде чем пользоваться хлебопечкой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Подключайте хлебопечку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте хлебопечку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса кругого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особенно гладких поверхностях нужно подложить под прибор тонкую резиновую подкладку.
- Во время работы устанавливайте хлебопечку на расстоянии как минимум 10 см от других предметов.
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических нагревательных приборов, а также рядом с духовками.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении хлебопечки, особенно, если внутри находятся горячие ингредиенты.
- Запрещается извлекать форму для выпечки во время работы хлебопечки.
- Не следует добавлять ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста. Важно тщательно отмерять количество ингредиентов и добавлять их в хлебопечку по порядку, указанному в инструкции к хлебопечке.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами.
- Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соот-

ветствует объему формы для выпечки и «не выливается» из нее.

- **Будьте осторожны.** Во избежание ожогов, вынимая из хлебопечки форму для выпечки с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватами, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отсоединяйте прибор от сети.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Следите за тем, чтобы питающий провод не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте до перегибов провода.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если будет поврежден неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными прихватами. Прибор сильно нагревается в процессе выпечки.
- Перед очисткой и демонтажом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный корпус. Металлические элементы нагреваются во время работы.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут повредить очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и ум-

ственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться и играть прибором.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Хлебопечка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Хлебопечка отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство хлебопечки (Рис. А)

ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

- 1 Съёмная крышка.
- 2 Ручка.
- 3 Смотровое окошко.
- 4 Верхнее вентиляционное отверстие.
- 5 Боковые вентиляционные отверстия.
- 6 Форма для выпечки.
- 7 Лопасть-тестомес.
- 8 Рабочая камера.
- 9 Панель управления.

АКСЕССУАРЫ

- 10 Мерная ложка.
- 11 Мерный стаканчик.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12 Дисплей LCD – высвечивает информацию о выбранной программе, оставшемся до конца программы времени и степени обжарки корочки.

На дисплее появится символ: «1 3:25». Цифра «1» указывает на выбранную программу, а символ «3:25» обозначает продолжительность данной программы. Положение двух показателей показывает выбранную степень обжарки корочки и вес. По умолчанию хлебопечка устанавливается на большой вес и среднюю степень обжарки корочки. В ходе выполнения программы дисплей показывает каждую фазу выпечки хлеба. Отображенное на дисплее время выпечки будет постепенно уменьшаться. На дисплее также отображается информация, касающаяся режима отсрочки выпечки (TIMER), предва-

рительного подогрева (PREHEAT), замеса (KNEADING), паузы (PAUSE), подъема теста (RISE), процесса выпечки (BAKE), функции поддержания хлеба в теплом состоянии (WARM) и окончания программы (END).

13 Кнопка START/STOP – начинает и заканчивает программу.

14 Кнопки програматора времени TIMER – таймер отсрочки.

15 Кнопка COLOR – регулирование степени обжарки корочки.

16 Кнопка MENU – выбор программы.

17 Кнопка LOAF – выбор веса в соответствии с описанием ниже.

Функции хлебопечки

ФУНКЦИЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Звуковой сигнал включается:

- При нажатии на программирующие кнопки.
- Во время повторного замеса теста в программах BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, чтобы определить момент, в котором в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, смесь злаков.
- После окончания программы.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

В случае кратковременного прекращения подачи электричества (до 5 минут) хлебопечка сохраняет в памяти установленную программу и с восстановлением электроснабжения может продолжать ее выполнение с того момента, в котором программа была прервана. Это возможно только в том случае, если программа была прервана прежде, чем началась фаза замеса теста. В других случаях весь процесс нужно начать сначала.

ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ

Если после предыдущей выпечки температура хлебопечки слишком высокая для новой выпечки, то при нажатии на кнопку START/STOP на дисплее появится сообщение «E 01» и раздастся звуковой сигнал. В этом случае нужно придержать кнопку START/STOP до момента, пока с дисплея не исчезнет сообщение «E 01» и появится основная настройка. Затем следует извлечь форму для выпечки и подождать, пока хлебопечка остынет. Программа BAKE может быть начата в любой момент, даже если хлебопечка разогрета.

Принцип действия и обслуживание (Рис. В)

1 Установка формы для выпечки.

Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Вставьте форму внутрь хлебопечки точно посередине. Легкое нажатие по центру формы заблокирует пружины, придерживающие форму с левой и с правой стороны рабочей камеры. Чтобы извлечь форму, нужно решительным движением потянуть за ручку формы вверх.

ВНИМАНИЕ: В процессе выпечки хлеба ручка формы нагревается. Необходимо пользоваться кухонными прихватками.

② Установка лопасти-тестомеса.

Установите лопасть-тестомес в форму для выпечки, надевая ее на приводной стержень.

③ Закладка ингредиентов.

Предельно важно закладывать ингредиенты строго в последовательности, указанной в рецепте. Примерные рецепты приводятся далее в инструкции.

④ Вложите вилку сетевого провода в розетку.

⑤ С помощью кнопки MENU выберите нужную программу.

Кнопка MENU предназначена для выбора программ, подробное описание которых приводится ниже.

● BASIC (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)

Для выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба. Это наиболее часто используемая программа.

● FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН)

Для выпечки особенно пушистого белого хлеба.

● WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)

Для выпечки хлеба из обойной муки.

● SWEET (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)

Для выпечки сладкого теста на закваске.

● SUPER RAPID 700 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 700 г)

Для замеса и выпечки буханок хлеба весом до 700 г.

● SUPER RAPID 900 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 900 г)

Для замеса и выпечки буханок хлеба весом до 900 г.

● QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)

Для быстрой выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба.

● BROWN BREAD (PIECZYWO CIEMNE)

Для выпечки темного хлеба и т.п.

● DOUGH (ПИРОГИ И ТОРТЫ)

Для выпечки пирогов и тортов.

● BAGEL DOUGH (ТЕСТО ДЛЯ БАЙГЕЛЕЙ)

Для приготовления теста для байгелей.

● JAM (ДЖЕМ)

Для приготовления джемов и мармеладов.

● BAKE (ОБЖАРИВАНИЕ КОРОЧКИ)

Для обжаривания корочки хлеба и пирогов.

⑥ Выберите вес в соответствии с программой выпечки.

Кнопка LOAF предназначена для выбора веса хлеба (смотри таблицу):

ВЕС I	= маленькая буханка весом до 500 г
ВЕС II	= средняя буханка весом до 700 г
ВЕС III	= большая буханка весом до 900 г

⑦ Затем выберите желаемую степень обжарки корочки.

Кнопка COLOR предназначена для выбора степени обжарки корочки: LIGHT (светлая), MEDIUM (средняя), DARK (темная).

⑧ С помощью кнопки TIME установите время начала программы.

КНОПКИ ПРОГРАММАТОРА ВРЕМЕНИ DELAY TIMER

В режиме отсрочки выпечки можно включать следующие программы: BASIC (классический хлеб) (1), FRENCH (французский батон) (2), WHOLEWHEAT (хлеб из ржаной обойной муки) (3), SWEET (сладкая выпечка) (4), QUICK (быстрая выпечка) (7), BROWN BREAD (темный хлеб) (8), DOUGH (пироги и торты) (9) и BAGEL DOUGH (байгель) (10).

Не используйте функцию отсроченной выпечки для программ: SUPER RAPID 700 г (супер-быстрая выпечка) (5), SUPER RAPID 900 г (супер-быстрая выпечка) (6), JAM (джем) (11), BAKE (обжаривание корочки) (12). Ко времени отсрочки, по истечении которого должен начаться процесс выпечки, необходимо добавить время работы данной программы и еще один час после окончания процесса выпечки.

Максимальная отсрочка в приготовлении составляет 13 часов.

Например:

Время 20:30, а хлеб должен быть готов к 7:00 утра следующего дня – т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте на кнопку TIME до момента, пока на дисплее появится время 10:30, т.е. время с настоящего момента (20:30) до момента, когда хлеб должен быть готов. Не используйте функцию отсроченного запуска программы, если рецепт предусматривает применение скоропортящихся продуктов – молока, фруктов, йогурта, лука, яиц и т.п.

⑨ Нажмите на кнопку START/STOP.

С помощью кнопки START/STOP можно также в любой момент остановить программу. Для этого нужно нажать и придержать кнопку START/STOP ок. 3 секунд, до момента, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится исходная позиция выбранной программы. Если Вы хотите использовать другую программу, выбирайте ее при помощи кнопки MENU.

⑩ Перемешивание и замес теста.

Хлебопечка автоматически перемешивает ингредиенты и замесит тесто до момента, в котором оно достигнет нужную консистенцию.

ВНИМАНИЕ: В фазе перемешивания и замеса теста крышка хлебопечки должна быть закрыта. В этой фазе выпечки можно еще добавлять небольшое количество воды, муки и других ингредиентов.

⑪ Подъем теста.

Закончив последний цикл замеса хлебопечка нагревается до температуры, оптимальной для подъема теста.

ВНИМАНИЕ: В фазе подъема теста крышка должна быть закрыта. Ни в коем случае не открывайте ее до окончания выпечки хлеба. Фотографии представлены только с целью иллюстрации фазы подъема теста.

12 Выпечка.

Хлебопечка автоматически выбирает продолжительность и температуру выпекания. Если корочка хлеба получилась недостаточно поджаренной, чтобы сильнее поджарить корочку хлеба в конце выпечки нужно установить программу BAKE. Для этого нажмите на кнопку START/STOP и придержите ок. 3 секунд (до момента, когда раздастся звуковой сигнал). Затем нажмите на кнопку BAKE. Когда корочка хлеба достаточно подрумянится, прервите процесс, снова нажимая на кнопку START/STOP (и придерживая ее ок. 3 секунд до момента, когда раздастся звуковой сигнал).

ВНИМАНИЕ: В фазе выпечки крышка должна быть закрыта. Ни в коем случае не открывайте ее до окончания выпечки хлеба. Фотографии представлены только с целью иллюстрации фазы выпечки.

13 Подогрев.

По окончании процесса выпечки включается звуковой сигнал, который сигнализирует, что хлеб можно вынуть из хлебопечки. Если Вы не сразу вынете хлеб из формы, начнется одночасовой процесс поддержания хлеба в теплом состоянии.

14 Окончание программы.

По окончании программы выньте вилку сетевого провода из розетки

15 Извлеките форму для выпечки (обязательно применяя кухонные прихватки) и переверните.

16 Если хлеб сразу не выходит, потрясите форму несколько раз так, чтобы хлеб выпал.

ВНИМАНИЕ: Если лопасть-тестомес останется внутри хлеба, можно аккуратно надрезать хлеб и вынуть лопасть.

Предварительный подогрев для подъема теста.

Подогрев включается только в том случае, если температура воздуха в помещении ниже 25°C. Если температура воздуха в помещении выше 25°C, ингредиенты уже имеют соответствующую температуру и не требуют дополнительного подогрева.

ФАЗЫ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА

ФУНКЦИЯ	1											
	BASIC (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (предварительное нагревание)												
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (рост 3)	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	29 м 50 s	29 м 50 s	29 м 50 s
BAKE (выпечка)	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
TOTAL TIME (полное время)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

ФУНКЦИЯ	2												
	FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН)												
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)			
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00	
PREHEAT (предварительное нагревание)													
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м	
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
RISE 2 (рост 2)	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
RISE 3 (рост 3)	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s
BAKE (выпечка)	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	
TOTAL TIME (полное время)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35	

ФУНКЦИЯ	3												
	WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)												
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)			
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00	
PREHEAT (предварительное нагревание)	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м	
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	
KNEADING 2 (замешивание 2)	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	
RISE 1 (рост 1)	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м	
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	

ФУНКЦИЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
RISE 3 (рост 3)	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s
BAKE (выпечка)	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
TOTAL TIME (полное время)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

ФУНКЦИЯ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)			SUPER RAPID 700 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 700 г)	SUPER RAPID 900 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 900 г)	QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	BROWN BREAD (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)	DOUGH (ПИРОГИ И ТОРТЫ)	BAGEL DOUGH (ДЖЕМ)	JAM (ДЖЕМ)	BAKE (ОБЖАРИВАНИЕ КОРОЧКИ)
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	700 г	900 г	900 г	900 г	-	-	-	-
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:17- 13:00	3:22- 13:00	3:27- 13:00	-	-	-	3:55- 13:00	1:30- 13:00	2:00- 13:00	-	-
PREHEAT (предварительное нагревание)							30 м				
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	13 м	9 м	3 м	5 м	5 м	20 м	15 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м			5 м	10 м	5 м			
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м			5 м	20 м	20 м	10 м		
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м				39 м	60 м			
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s				25 м 50 s				
KNEADING 4 (замешивание 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (рост 3)	51 м 55 s	51 м 55 s	51 м 55 s	10 м	9 м		44 м 50 s		90 м		
BAKE (выпечка)	50 м	55 м	60 м	35 м	40 м	90 м	60 м			50 м	60 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	-	-		60 м
TOTAL TIME (полное время)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Очистка и консервация

- Перед первым включением хлебопечки необходимо тщательно промыть форму для выпечки и лопасть-тестомес в воде с добавлением жидкости для мытья посуды (запрещается погружать форму для выпечки в воду).
- Перед первым включением рекомендуем смазать новую форму для выпечки и лопасть-тестомес жиром, стойким к высоким температурам и прогреть в духовке в течение ок. 10 минут для защиты антипригарного покрытия. Данную процедуру необходимо периодически повторять.
- Перед очисткой или перед тем как убрать хлебопечку дайте ей полностью остыть. Перед каждым очередным процессом замеса и выпечки хлебопечка должна остывать в течение получаса.
- Перед очисткой отключите хлебопечку от сети и дайте ей полностью остыть. Для мытья используйте только жидкие моющие средства. Не рекомендуется использовать агрессивные детергенты, бензин, средства для мытья духовок и другие средства, которые могут поцарапать или повредить очищаемую поверхность.
- Чтобы удалить остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и рабочей камеры, протрите эти элементы бумажными кухонными полотенцами. **Не погружайте хлебопечку в воду и не наливайте воду в рабочую камеру!**
- Для облегчения очистки хлебопечки можно снять крышку. Для этого нужно поставить крышку вертикально, а затем потянуть вверх.
- Наружные стенки формы для выпечки протрите влажной тряпочкой. Внутри промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать форму для выпечки в воду.
- Лопасть-тестомес и приводной стержень необходимо очищать немедленно после использования. Если лопасть останется в форме, ее трудно будет оттуда вынуть. В таком случае необходимо наполнить форму теплой водой и оставить на 30 минут - дать лопасти отмокнуть. После чего вы сможете ее вынуть.
- Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Запрещается использовать металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие. Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие потемнело или внешне изменилось со временем. Это может быть вызвано воздействием пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов, а не износом или дефектами устройства. Эти изменения не опасны и не влияют на работу устройства.
- Перед тем, как поместить хлебопечку на хранение, убедитесь, что устройство полностью остыло и вытрите его насухо. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ НА ТЕМУ ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Из рабочей камеры или из вентиляционных отверстий появляется дым.	В процессе закладки ингредиенты приклеились к стенкам рабочей камеры или к наружной поверхности формы для выпечки.	Нужно отсоединить хлебопечку от питающей сети и очистить наружную поверхность формы для выпечки или рабочую камеру.
Хлеб внутри опадает и снизу остается влажным.	Хлеб слишком долго оставался в форме после выпечки и поддержки в теплом состоянии.	Нужно вынуть хлеб из хлебопечки прежде, чем закончится фаза поддержания хлеба в теплом состоянии.
Хлеб плохо вынимается из формы.	Лопасть-тестомес припекается к хлебу.	Перед очередной выпечкой нужно очистить лопасть и приводной стержень. В случае необходимости налейте в форму теплую воду и оставьте на 30 минут, чтобы лопасть отмокла. Таким простым способом Вы можете вынуть и очистить лопасть-тестомес.
Плохо перемешаны ингредиенты или хлеб спекся плохо.	Неправильный выбор программы.	Проверьте выбранное меню и другие настройки.
	Во время работы хлебопечки нажата кнопка START/STOP.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки сначала с использованием свежих ингредиентов.
	В процессе выпечки несколько раз была открыта крышка.	Крышку можно открывать только в том случае, если таймер показывает время более 1:30 (кас. только программы 1, 2, 3, 4). Следует убедиться, что крышка установлена правильно и плотно закрыта.
	Большой перерыв в поставке электроэнергии во время работы хлебопечки.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки с начала с использованием свежих ингредиентов.
	Блокада лопасти-тестомеса.	Нужно убедиться, что лопасть-тестомес не заблокирована какими-либо ингредиентами: зернами злаков, сухофруктами и т.п. Извлеките форму для выпечки из рабочей камеры и проверьте вращение элементов привода. В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Хлебопечка не включается. Раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение: «E 01».	Хлебопечка не остыла после предыдущей выпечки.	Нужно нажать и придержать кнопку START/STOP до тех пор, пока на дисплее не появится нормальный код программы. Отсоедините прибор от питающей сети. Извлеките форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем подсоедините к сети и снова включите.
На дисплее появляется сообщение: «EEE».	Ошибка программы или электроники.	Нужно протестировать прибор. Для этого, нажимая и придерживая кнопку MENU, отсоедините хлебопечку от питающей сети, а затем снова подсоедините. Отпустите кнопку. Будет произведен тест прибора. Снова отсоедините хлебопечку от питающей сети. На дисплее должен появиться код нормальной программы. В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ

В хлебопечке можно выпекать хлеб из готовых смесей для хлебопечки , доступных в магазинах.	БЕЛЫЙ ХЛЕБ (вес ок. 900 г)		ХЛЕБ НА ПАХТЕ (вес ок. 900 г)		
	Ингредиенты: Вода или молоко 425 мл Соль 1 ½ ч. ложки Сахар 1 ½ ч. ложки Мука тип 500 600 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка		Ингредиенты: Пашта 375 мл Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ч. ложка Мука тип 500 500 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка		
	Программа: BASIC или FRENCH		Программа: BASIC или FRENCH		
ПИРОГ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ (вес ок. 900 г)		ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ОДСОЛНЕЧНИКА (вес ок. 900 г)		ХЛЕБ „СЕМЬ ЗЛАКОВ» (вес ок. 700 г)	
Ингредиенты: Вода или молоко 350 мл Мargarин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ст. ложки Мука тип 500 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка Изюм 100 г Измельченные орехи 3 ст. ложки	Ингредиенты: Вода 350 мл Масло 1 ст. ложка Мука тип 550 540 г Семена подсолнечника 5 ст. ложек Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ст. ложка Сухие дрожжи 1 ч. ложка	Ингредиенты: Вода или молоко 300 мл Margarин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ½ ст. ложки Мука тип 550 240 г Пшеничная мука обойная 240 г Смесь 7 злаков 60 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка	Программа: WHOLEWHEAT В случае если будут использоваться цельные зерна, их нужно предварительно намочить.		
Программа: BASIC Изюм и орехи можно добавлять после того, как раздастся первый звуковой сигнал или после первого цикла замеса теста.		Программа: BASIC Полезный совет: семена подсолнечника можно заменить тыквенными семечками. Семена можно слегка поджарить для интенсивности запаха и вкуса.			
ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ (вес ок. 900 г)		ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ (вес ок. 900 г)		ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ (вес ок. 700 г)	
Ингредиенты: Вода или молоко 250 мл Margarин или масло 1 ст. ложка Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ст. ложки Крупная, измельченная луковица 1 шт. Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка	Ингредиенты: Вода или молоко 300 мл Margarин или масло 1 ½ ст. ложки Яйца 1 шт. Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ч. ложки Мука тип 550 360 г Пшеничная мука обойная 180 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка	Ингредиенты: Вода 275 мл Крем шоколадно-ореховый 90 мл Соль 1 ½ ч. ложки Сахарная пудра 1 ½ ч. ложки Мука тип 500 300 г Мука обычная 150 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка	Программа: FRENCH		
Программа: BASIC Этот хлеб нужно выпекать сразу – без отсрочки		Программа: WHOLEWHEAT Полезный совет: выпекая хлеб с отсрочкой (DELAY TIMER), вместо яиц нужно добавить больше воды.			

ХЛЕБ ФОКАЧЧИА С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ		ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН (вес ок. 900 г)		ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (на 3 пиццы)	
Ингредиенты: Вода Оливковое масло Свежий, порезанный розмарин Очищенный, измельченный чеснок Мука 500 Соль Сухие дрожжи	200 мл 1 ст. ложка 2 ст. ложки 3 дольки 350 г 1 ч. ложка ½ ч. ложки	Ингредиенты: Вода Мед Соль Сахар Мука тип 550 Сухие дрожжи	300 мл 1 ст. ложка 1 ч. ложка 1 ч. ложка 540 г 1 ч. ложка	Ингредиенты: Вода Соль Оливковое масло Мука тип 500 Сахар Сухие дрожжи	300 мл ¼ ч. ложки 1 ст. ложка 450 г 2 ч. ложки 1 ч. ложка
Программа: DOUGH		Программа: DOUGH Приготовленное тесто разделите на 2-4 части, сформируйте длинные батоны и отложите на 30-40 минут. Сделайте сверху несколько диагональных надрезов и поместите в печь.		Программа: DOUGH Приготовленное тесто раскатайте в круглую лепешку и отложите на 10 минут. Смажьте соусом и добавьте ингредиенты. Время выпекания – 20 минут.	
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ		КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ		МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ	
Ингредиенты: Апельсины Лимоны 2:1 желирующий сахар	400 г 100 г 250 г	Ингредиенты: Клубника, нарезанная кусочками и очищенная от листочков Желирующий сахар	450 г 450 г	Ингредиенты: Свежая, чистая малина Желирующий сахар	450 г 450 г
Программа: JAM		Программа: JAM		Программа: JAM	
АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ		ВИШНЕВЫЙ ХЛЕБ (вес хлеба ок. 700 г)		ХЛЕБ ИЗ БЕЗГЛУТЕНОВОЙ МУКИ (вес ок. 900 г)	
Ингредиенты: Свежие, чистые абрикосы Холодная вода Желирующий сахар Лимонная цедра + сок	450 г 2 ст. ложки 450 г из ½ лимона	Ингредиенты: Вишнёвый сок Молоко Мёд Масло Вишнёвый йогурт Вишни без косточек Мука типа 550 Сухие дрожжи Порошок для выпечки Соль Сахар	75 мл 20 мл 15 г 15 г 135 г 20 г 410 г 1 ложечка ½ ложки ½ ложечки 1 ложечка	Ингредиенты: Вода или молоко Соль Сахар Мука тип 500 Сухие дрожжи	425 мл 1 ½ ч. ложки 1 ½ ч. ложки Безглютеновая мука 500 г 1 ч. ложка
Программа: JAM		Программа: BASIC или SWEET После звукового сигнала добавить: 20 г перемолотых грецких орехов		Программа: BASIC или FRENCH	

В таблицах находятся примерные рецепты, а также ориентировочные количества ингредиентов. Не следует относиться к этим записям как к кулинарной книге. Поступайте согласно индивидуальным предпочтениям и кулинарным правилам, которые описаны в специальной литературе и пособиях.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ (описание ниже)
Тесто поднимается слишком быстро.	- Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточное количество соли.	a/b
Тесто плохо поднимается или совсем не поднимается.	- В тесто добавили слишком мало дрожжей или совсем не добавили.	a/b
	- В тесто добавили старые или несвежие дрожжи.	e
	- Добавлена слишком горячая жидкость.	c
	- Дрожжи вступили в контакт с водой до начала процесса перемешивания ингредиентов.	d
	- Выбран не тот сорт муки или несвежая мука.	e
	- В тесто добавили слишком большое или недостаточное количество жидкости.	a/b/g
	- В тесто добавили недостаточное количество сахара.	a/b
Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы.	- Если вода слишком мягкая, то дрожжи начинают быстрее ферментировать.	f
	- Слишком большое количество молока иногда заставляет тесто подниматься слишком высоко.	c
Внутри хлеба образуется полость.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки и хлеб опадает во время выпечки.	a/f
	- Дрожжи ферментируют слишком быстро в связи с сильным разогревом рабочей камеры или слишком высокой температурой добавляемой воды, или в связи с чрезмерной влажностью.	c/h/i
	- В тесто не добавили соль или недостаточное количество сахара.	a/b
	- В тесто добавили слишком много жидкости.	h
Хлеб слишком тяжелый, комковатый.	- Слишком много муки или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Добавлено слишком мало дрожжей или сахара.	a/b
	- Добавлено слишком много фруктов, обойной муки или других ингредиентов.	b
	- Выбрана старая или несвежая мука.	e
Хлеб не пропекся внутри.	- В тесто добавили слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Слишком высокая влажность.	h
	- Рецепт содержит влажные ингредиенты, напр. йогурт.	g
Неплотная текстура, чрезмерная пористость.	- Добавлено слишком большое количество воды.	g
	- В тесто не добавили соли.	b
	- Высокая влажность, добавлена слишком горячая вода.	h/i
	- Добавлено слишком большое количество жидкости.	c
Непропеченная, пористая корочка.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки.	a/f
	- В тесто добавили слишком много муки, особенно в случае белого хлеба.	f
	- В тесто добавили слишком много дрожжей или слишком мало соли.	a/b
	- Добавлено слишком много сахара.	a/b
	- Добавлены другие сладкие ингредиенты, кроме сахара.	b
Хлеб неровно нарезается или имеет внутри комковатую структуру.	- Хлеб не достаточно остыл (не успела испариться влага).	j
На корочке хлеба осталась мука.	- Во время замеса теста мука прилипла к стенкам формы.	g/i

Решение приведенных выше проблем:

- a) Чтобы выпечка удалась, рекомендуется тщательно отмерять ингредиенты.
- b) Необходимо соответственно подобрать количество ингредиентов и убедиться, что добавлены все ингредиенты.
- c) Рекомендуется добавить в тесто другую жидкость или оставить ее для охлаждения при комнатной температуре. Соблюдайте порядок добавления ингредиентов в соответствии с рецептом. В середине муки сделайте вмятину и засыпьте в нее сухие или измельченные дрожжи. **Следите за тем, чтобы дрожжи не вступили в контакт с жидкостью.**
- d) Необходимо использовать только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
- e) Необходимо уменьшить общее количество ингредиентов. Не добавляйте муки больше, чем предусматривает рецепт. Необходимо уменьшить количество ингредиентов на ¼.
- f) Необходимо уменьшить количество жидкости, указанное в рецепте. Если используемые ингредиенты содержат воду, то в этом случае необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой в тесто жидкости.
- g) При очень влажной погоде добавьте в тесто на 1-2 ст. ложки меньше воды.
- h) При теплой погоде не пользуйтесь режимом отсрочки выпечки. Не добавляйте в тесто холодную жидкость.
- i) Вынимайте тесто из формы сразу же после выпечки и дайте ему остыться 15 минут перед нарезкой.
- j) Необходимо уменьшить количество дрожжей или общее количество ингредиентов на ¼.

Рекомендации по улучшению качества выпечки

1. Ингредиенты

- Ввиду того, что каждый ингредиент играет определенную роль в процессе выпечки хлеба, очень важно закладывать ингредиенты в форму для выпечки в порядке, предусмотренном рецептом, и тщательно отмерять.
- Основные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на удачную выпечку хлеба или пирогов. Необходимо всегда закладывать соответствующее количество ингредиентов в соответствующей пропорции.
- Если тесто будет выпекаться без отсрочки, все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В случае выпечки с отсрочкой рекомендуется использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали преждевременно ферментировать.
- Маргарин, масло и молоко влияют на вкус хлеба.
- Можно уменьшить количество сахара на 20%, чтобы корочка хлеба была тоньше и мягче. Это не повлияет на результат выпечки. Чтобы корочка была

тоньше и мягче также можно вместо сахара использовать мед.

- Глютен, содержащийся в муке, обеспечивает соответствующую стабильность теста в процессе перемешивания. Идеальная смесь муки должна состоять в 40% из обойной муки и в 60% из белой пшеничной муки.
- Если Вы хотите добавить в тесто зерна злаков, то их следует предварительно намочить в воде (на ночь). В этом случае нужно также уменьшить количество жидкости и муки (макс. на 1/5 меньше).
- Ржаной хлеб нужно выпекать только на закваске, которая содержит молоко и уксуснокислые бактерии, благодаря которым дрожжи быстрее ферментируют, а хлеб становится более пышным. Закваску можно приготовить самостоятельно, однако это отнимает много времени. Поэтому в приведенных рецептах используется сухой концентрат закваски, доступный в упаковках по 15 г (на 1 кг муки). Рекомендуем соблюдать рецептуру (½, ¾ или 1 упаковка). Если в тесто будет добавлено меньше закваски, чем указано в рецептуре, хлеб будет крошиться.
- Если сухая закваска имеет другую грамматику (упаковка 100 г на 1 кг муки), то количество муки необходимо уменьшить на 80 г на 1 кг муки.
- Можно использовать жидкую закваску в количестве, указанном на упаковках. Залейте в муку жидкую закваску и добавьте другие жидкие ингредиенты в соответствии с рецептом.
- Пшеничная закваска чаще продается в сухой форме. Пшеничная закваска улучшает вкус и продлевает свежесть хлеба. Она мягче, чем ржаная закваска.
- Для выпечки хлеба на закваске можно использовать программу BASIC или WHOLEWHEAT.
- Закваску можно заменить ферментом для выпечки, пригодным для использования в хлебопечках. Разница будет заметна только во вкусе.
- Чтобы хлеб был пушистее и содержал больше питательных веществ, в тесто можно добавить пшеничные отруби. Для этого нужно отмерить одну столовую ложку отрубей на 500 г муки и увеличить количество жидкости на ½ ст. ложки.
- Глютен - особый белок, содержащийся в пшенице и придающий хлебу из пшеничной муки его особые свойства - эластичность и пышность. Хлеб режет и легче переваривается в организме. Достоинства глютена особенно заметны при выпечке хлеба из обойной муки или другого хлеба из муки, изготовленной в домашних условиях.
- Темный солод, используемый в некоторых рецептах, это ячменный темнообжаренный солод. Благодаря ему можно получить более темную корочку и темный мякиш хлеба (напр., коричневый хлеб). Можно также использовать ржаной солод, но он не такой темный. Оба продукта доступны в магазинах с экологической пищей.
- Чистый порошок лецитин обладает свойствами натурального эмульгатора, который увеличивает объем хлеба, делает мякиш более мягким и светлым, замедляет очерствение хлеба.

2. Количество ингредиентов

При увеличении или уменьшении количества ингредиентов необходимо убедиться, что соблюдаются пропорции изначального рецепта. Чтобы выпечка удалась, рекомендуем соблюдать приведенные ниже правила модификации количества ингредиентов:

- **Жидкость / мука:** тесто должно быть мягким (но не слишком) и легко замешиваться. Тесто не должно быть волокнистым, чтобы из него легко можно было сформировать шар. Это невозможно в случае замеса густого теста для ржаного хлеба или хлеба из неочищенной муки. Проверьте правильность дозировки через 10 минут после начала замеса: если тесто покажется Вам клейким, постепенно досыпьте муку (по 1 столовой ложке). Если тесто сухое или слишком плотное, добавьте воду маленькими порциями (по чайной ложке).
- **Замена жидкостей:** Если Вы хотите добавить в тесто влажные ингредиенты (напр. творог, йогурт и т.п.), необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой жидкости. Если добавляете яйца – разбейте их в мерный стакан и долейте остальные жидкости, чтобы видно было количество добавляемых ингредиентов. В местностях, расположенных выше 750 м над уровнем моря, тесто поднимается быстрее, чем обычно. Следовательно, при выпекании на больших высотах необходимо проверить правильность рецептов. Можно уменьшить количество дрожжей на 1/4 - 1/2 ч. ложки, чтобы пропорционально избежать чрезмерного подъема теста. То же касается использования исключительно мягкой воды.

3. Рекомендации по дозировке

- В хлебопечку ингредиенты надо закладывать **обязательно в следующем порядке: сначала жидкости, потом муку, потом специи и в самом конце дрожжи.** Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, налитой в форму, до тех пор, пока не начнется перемешивание ингредиентов (особенно в случае использования режима отсрочки выпечки).
- При отмеривании ингредиентов всегда пользуйтесь теми же самыми мерками, т. е. используйте мерный стакан и мерную ложку которыми укомплектована хлебопечка, или ложками, которыми пользуетесь дома (столовыми и чайными), если это предусмотрено рецептом.
- Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, указанное в граммах.
- Для измерения ингредиентов в миллилитрах можно воспользоваться мерным стаканом, которым укомплектована хлебопечка, с градуировкой от 30 до 300 мл.
- Фрукты, орехи или зерна злаков можно добавлять в тесто (в некоторых программах) после того, как раздастся звуковой сигнал. Если данные ингредиенты будут добавлены в тесто раньше, они будут просто измельчены в процессе перемешивания теста.

4. Рецепты для выпечки в хлебопечке

Вышеприведенные рецепты рассчитаны для различных по весу буханок хлеба. Общий вес не должен превышать 1000 грамм. Если в рецепте не указывается конкретный вес хлеба, то значит, что с помощью данной программы можно выпекать хлеб как из меньшего количества ингредиентов, так и из большего. По супер-быстрой программе выпечки рекомендуется выпекать хлеб весом около 750 грамм.

5. Вес и размер хлеба

- В рецептах точно указывается вес хлеба. Легко заметить, что вес чистого белого хлеба значительно меньше, чем хлеба из обойной муки. Это связано с тем, что белая мука быстрее поднимается, поэтому необходимо контролировать хлеб в процессе выпечки.
- Несмотря на то, что вес хлеба указан точно, если это необходимо, можно слегка изменить количество продуктов, чтобы найти оптимальный вариант для своей хлебопечки. Фактический вес хлеба в большой степени зависит от влажности воздуха в помещении в момент выпечки хлеба.
- Тесто с большим содержанием пшеницы всегда больше по объему и в последней фазе подъема всегда поднимается выше края формы, даже если ингредиенты отмерены точно. Однако, хлеб не «выливается» из формы. Корочка хлеба всегда подрумянивается сильнее, чем часть хлеба, остающаяся внутри формы.
- Чтобы хлеб был более пушистым, в программах SUPER-RAPID, рекомендуемых для выпечки сладкого хлеба, можно закладывать ингредиенты в меньших количествах, чем в программе SWEET.

6. Конечный результат

- Успех выпечки зависит от многих условий (жесткости воды, влажности воздуха, высоты над уровнем моря, консистенции ингредиентов и т.п.). Поэтому рецепты можно и нужно модифицировать в соответствии с окружающими условиями. Не расстраивайтесь, если первая выпечка не удалась. Нужно найти причину неудачи и попробовать еще раз, изменив параметры.
- Если хлеб испекся недостаточно румяным, можно оставить его в форме и включить программу обжарки корочки.
- Прежде чем включить режим отсрочки выпечки, рекомендуем испечь пробную буханку, чтобы в случае необходимости внести изменения в рецепт.

Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий.

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу потрібно звернути на вказівки з безпеки для попередження випадків і/або пошкодження обладнання під час користування. Інструкцію просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування у майбутньому.

Вказівки з питань безпеки

- Перед початком користування, ознайомтеся з повним змістом інструкції з обслуговування.
- Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.
- Обладнання завжди підключайте до розетки електромережі (тільки перемінного струму), оснащеної захисним щитфом, з напругою, що відповідає вказаному на щитку значенню напруги.
- Завжди встановлюйте обладнання на плоскій, рівній поверхні для попередження падіння під час замішування тіста. Це особливо важливо у випадку застосування встановлених функцій та якщо обладнання залишено без нагляду. У випадку винятково гладких поверхонь, обладнання помістіть на тонкій, гумовій підкладці.
- Під час праці обладнання, помістіть його на відстані не менш 10 см від інших предметів.
- Не встановлюйте обладнання на або поблизу газової, електричної плити або гарячої духовки.
- Зверніть особливу увагу під час переносу обладнання, особливо якщо усередині знаходяться гарячі речовини.
- Забороняється винимати ємність для випічки під час роботи обладнання.
- Не застосовуйте більшу кількість компонентів, ніж як вказано у рецептурі. У противному разі, хліб нерівно випечеться або тісто вийде назовні. Дотримуйтесь рекомендацій цієї інструкції з обслуговування.
- Не покладайте в машинку алюмінієву плівку чи інші матеріали, тому, що вони можуть привести до виникнення пожежі або короткого замикання.
- Не прикривайте обладнання рушником, чи іншими матеріалами під час праці. Тепло і пара повинні мати можливість свobodного виходу з обладнання. У разі прикриття обладнання легкозаймистими матеріалами, контакту зі шторами та ін., є ризик виникнення пожежі.
- Перед встановленням обладнання для випічки даного виду хліба, напр. протягом ночі, зпочатку випробуйте дану рецептуру коли можете спостерігати за обладнанням, упевнюючись, що компоненти підібрані у відповідних пропорціях, тісто не є надто густим або рідким, а кількість маси не є надто велика і тісто не виходить назовні.
- Під час виймання з обладнання ємності для випічки разом з випеченим хлібом, вживайте з цієї

метою спеціальні рукавиці або тканину для захисту від опіків, тому що ємність і хліб дуже гарячі.

- Відключіть обладнання від розетки електромережі, якщо не користуєтесь ним або перед початком очищування.
- Відключіть обладнання від розетки електромережі перед наближенням до частин, що рухаються під час користування.
- Не витягайте вилку з розетки електромережі, тримаючи за провід.
- Кабель живлення не може звисати над краєм столу або робочої поверхні, а також не може доторкатися до гарячих поверхонь.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний провід або корпус пошкоджені.

Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися до спеціалізованого сервісного центру.

- Не доторкайтесь до гарячих поверхонь обладнання. Користуйтеся кухонними рукавицями. Після закінчення процесу випічки обладнання дуже гаряче.
- Залишіть обладнання для охолодження перед його демонтажем і очищенням. Обладнання оснащене термоізоляційним корпусом. Металеві частини обладнання нагріваються під час праці.
- Не мийте під проточною водою, не занурюйте обладнання і живильний кабель у воду.
- Для миття корпусу не використовувати агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Не мийте металеві частини у посудомийних машинах. Агресивні миючі засоби, що застосовуються для очищення цих приладів, приводять до потемніння вищевказаних частин. Мийте їх ручним способом, з застосуванням традиційних засобів для миття посуду.
- Вживання аксесуарів, що не рекомендуються виробником може привести до пошкодження обладнання.
- Це обладнання непризначене для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з обладнанням.

Необхідно упевнитися, що вищевказані вказівки є зрозумілими.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Машинка для випічки хліба є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилкою та вилкою з захисним контактом.

Обладнання виконує вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Складові частини обладнання (Рис. А)

ЧАСТИНИ ОБЛАДНАННЯ

- 1 Кришка, що знімається.
- 2 Ручка.
- 3 Віконце.
- 4 Верхній вентиляційний отвір.
- 5 Бічні вентиляційні отвори.
- 6 Ємність для випічки.
- 7 Змішувальна лопатка.
- 8 Камера випічки.
- 9 Панель управління.

АКСЕСУАРИ

- 10 Ложка для вимірювання.
- 11 Ємність для вимірювання.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

12 LCD-дисплей – висвітлює інформацію про вибрану програму, час, який залишився до кінця програми та ступінь обжарення хліба.

На дисплеї з'явиться символ „1 3:25”. Цифра „1” визначає програму, що була вибрана, натомість символ „3:25” позначає час продовження вибраної програми. Положення двох маркерів визначає вибрану ступінь обжарення та вагу. Первинним налаштуванням після включення обладнання є „висока вага” та „середня ступінь обжарення”. Під час програми на дисплеї буде з'являтися інформація щодо етапу процесу випічки. Час, видний на дисплеї буде поступово зменшуватися. На дисплеї видна також інша інформація, що стосується програматора часу (TIMER), попереднього нагрівання (PREHEAT), вироблення (KNEADING), паузи (PAUSE), росту тіста (RISE), випічки (BAKE), функції підтримки тепла (WARM) та закінчення програми (END).

- 13 Кнопка START/STOP – починає і закінчує програму.
- 14 Кнопки програматора часу TIMER – встановлення годинника.
- 15 Кнопка COLOR – встановлення потрібної ступені обжарення.
- 16 Кнопка MENU – вибір програми.
- 17 Кнопка LOAF – встановлення ваги згідно з нижчевказаним описом.

Функції обладнання

ФУНКЦІЯ ЗУМЕРА

Зумер включається:

- Після натиснення встановлювальних кнопок.
- Під час другого процесу змішування тіста у програмах BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, щоб визначити момент, у якому до тіста можна додати компоненти, напр. зерна, фрукти, горіхи.
- Після закінчення програми.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

У випадку короткої перерви у електропостачанні, що складає до 5 хвилин, положення програми запам'ятовується й обладнання може продовжувати роботу після усування аварії. Це можливо виключно, якщо програма була припинена перед фазою змішування тіста. В іншому випадку необхідно запускати весь процес з самого початку.

ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ

Якщо після попереднього користування обладнанням його температура надто висока, для запуску нової програми, після повторного натиснення кнопки START на дисплеї з'явиться повідомлення E 01 і пролунає звуковий сигнал. У такому випадку притримайте кнопку START/STOP до моменту, коли повідомлення E 01 зникне з дисплею і з'явиться на ньому основне налаштування. Далі вийміть ємність для випічки і зачекайте до охолодження обладнання. Програма BAKE може бути запущена у будь-який момент, навіть якщо обладнання розігріте.

Дія та обслуговування обладнання (Рис. В)

1 Установіть ємність для випічки.

Ємність для випічки покрита покриттям, що захищає від прилипання. Помістіть ємність старанно посередині основи, усередині обладнання. Легке натиснення середини ємності приведе до блокування пружин, що притримують ємність з правого і лівого боку камери. Для виймання ємності, рішучим рухом потягніть уверх за ручку для переносу ємності.

УВАГА Після закінчення процесу випічки ручка залишається ще гарячою. Потрібно скористатися кухонними рукавицями.

2 Установіть змішувальну лопатку.

Встановіть змішувальну лопатку, накладаючи отвір у змішувальній лопатці на стрижень в ємності для випічки.

3 Додайте компоненти.

Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Прикладові рецептури додаєні у подальшій частині інструкції.

4 Уставте вилку присьднувального проводу до розетки електромережі.

5 Виберіть потрібну програму за допомогою кнопки MENU.

Кнопка MENU служить для вибору програм детально описаних нижче.

● **BASIC (ОСНОВНА)**

Для приготування білого, пшеничного та житнього хліба. Це найкраще вживана програма.

● **FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)**

Для приготування особливо легкого білого хліба.

● **WHOLEWHEAT (ЧОРНИЙ ХЛІБ)**

Для приготування чорного хліба.

● **SWEET (СОЛОДКИЙ ХЛІБ)**

Для приготування напр. солодкого тіста на заквасці.

● **SUPER RAPID 700 г (СУПЕР ШВИДКА 700 г)**

Для замішування і випічки буханців хліба вагою до 700 г.

● **SUPER RAPID 900 г (СУПЕР ШВИДКА 900 г)**

Для замішування і випічки буханців хліба вагою до 900 г.

● **QUICK (ШВИДКА)**

Для швидкого приготування білого, пшеничного та житнього хліба.

● **BROWN BREAD (ТЕМНИЙ ХЛІБ)**

Для приготування темного хліба та ін.

● **DOUGH (ТІСТО)**

Для приготування тіста.

● **BAGEL DOUGH (ТІСТО НА БАЙГЛИ)**

Для приготування тіста на байгли.

● **JAM (ДЖЕМ)**

Для приготування мармеладів і джемів.

● **BAKE (ОБЖАРЕННЯ)**

Для обжарення хліба і тіста.

⑥ **Виберіть вагу відповідну для даної програми.**

Кнопка LOAF служить для встановлення ваги хліба (дивись таблиця):

РІВЕНЬ I	= малий хліб вагою до 500 г
РІВЕНЬ II	= середній хліб вагою до 700 г
РІВЕНЬ III	= великий хліб вагою до 900 г

⑦ **Далі виберіть потрібну ступінь обжарення.**

Кнопка COLOR служить для встановлення потрібної ступені обжарення: LIGHT (легке), MEDIUM (середнє), DARK (темне).

⑧ **Установіть час початку програми за допомогою кнопки TIME.**

КНОПКИ ПРОГРАМАТОРА ЧАСУ „TIMER”

Такі програми можуть встановюватися з функцією програматора часу: BASIC (основна) (1), FRENCH (шарове тісто) (2), WHOLEWHEAT (чорний хліб) (3), SWEET (солодкий хліб) (4), QUICK (швидка) (7), BROWN BREAD (темний хліб) (8), DOUGH (тісто) (9) та BAGEL DOUGH (байгель) (10).

Програми SUPER RAPID 700g (супер швидкий) (5), SUPER RAPID 900g (супер швидкий) (6), JAM (ДЖЕМ)

(11), BAKE (ОБЖАРЕННЯ) (12) не можуть встановлюватися з функцією програматора часу. До часу, через який буде запущений процес випічки потрібно додати час продовження даної програми та одну годину після закінчення процесу випічки.

Максимальний можливий час встановлення складає 13 годин.

Приклад:

Є година 20:30, а хліб має бути готовий на 7:00 вранці наступного дня, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Натисніть кнопку TIME до моменту, коли на дисплеї з'явиться символ 10:30, тобто кількість часу від того моменту (20:30) до моменту, коли хліб буде вже готовий. Під час користування функцією програматора часу не вживайте компоненти, що швидко псуються, тобто молоко, фрукти, йогурт, цибуля, яйця та ін.

⑨ **Натисніть кнопку START/STOP.**

Кнопка START/STOP служить також для припинення програми у будь-який момент. З цією метою натисніть і притримайте протягом близько 3 секунд кнопку START/STOP, до моменту, коли пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться початкове положення вибраної програми. Якщо хочете застосувати іншу програму, виберіть її за допомогою кнопки MENU.

⑩ **Змішування і вироблення тіста.**

Обладнання для випічки хліба автоматично змішує і виробляє тісто до моменту отримання відповідної консистенції.

УВАГА: Під час фази змішування і вироблення тіста кришка обладнання повинна бути закритою. Під час цієї фази можна ще додавати невелику кількість води, рідини або інших компонентів.

⑪ **Залишення тіста для збільшення ним об'єму.**

Після останнього циклу змішування, обладнання нагрівається до температури, оптимальної для збільшення об'єму тіста.

УВАГА: Під час фази збільшення об'єму тіста закрийте кришку і не відкривайте її до закінчення випічки хліба. Знімки мають тільки вказувати фази збільшення об'єму тіста.

⑫ **Випічка.**

Обладнання для випічки хліба автоматично встановлює час і температуру випічки. Якщо хліб надто ясний в кінці програми застосуйте програму BAKE, для сильнішого обжарення хліба. З цією метою натисніть кнопку START/STOP і притримайте її протягом близько 3 секунд (до моменту, коли пролунає звуковий сигнал). Далі натисніть кнопку BAKE. У разі досягнення бажаного рівня обжарення, припиніть процес, притримуючи протягом близько 3 секунд кнопку START/STOP (до моменту, коли пролунає звуковий сигнал).

УВАГА: Під час фази випічки тіста закрийте кришку і не відкривайте її до закінчення випічки хліба. Знімки мають тільки вказувати фази випічки.

13 Підігрівання.

Після закінчення процесу обжарення включається зумер, що сигналізує, що хліб може бути вийнятий з обладнання. негайно одночасно починається одногодинний процес підігрівання.

14 Закінчення фаз програми.

Після закінчення програми вийміть вилку приєднувально-го кабелю з розетки електромережі.

15 Вийміть сміньсть для випічки користуючись кухонними рукавицями і переверніть її.**16 Якщо хліб не виходить відразу з сміньости декілька раз делікатно встряхніть сміньстю до випадання хліба.**

УВАГА: Якщо змішувальна лопатка залишиться усередині хліба, можна легко нарізати буханець і витягнути лопатку назовні.

Нагрівання обладнання з метою збільшення об'єму тіста.

Нагрівання включається тільки у випадку, якщо кімнатна температура складає менше 25°C. Якщо кімнатна температура складає більше 25°C, компоненти мають вже відповідну температуру і не вимагають підігрівання.

ФАЗИ ПРАЦІ ПРИСТРОЮ

ФУНКЦІЯ	1											
	BASIC (ОСНОВНА)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)												
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	29 м 50 s	29 м 50 s	29 м 50 s
BAKE (випічка)	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

ФУНКЦІЯ	2											
	FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)												

ФУНКЦІЯ	2											
	FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s
BAKE (випічка)	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

ФУНКЦІЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ЧОРНИЙ ХЛІБ)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
RISE 1 (ріст 1)	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s
BAKE (випічка)	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

ФУНКЦІЯ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (СОЛОДКИЙ ХЛІБ)			SUPER RAPID 700 g (СУПЕР ШВИДКА 700 г)	SUPER RAPID 900 g (СУПЕР ШВИДКА 900 г)	QUICK (ШВИДКА)	BROWN BREAD (ТЕМНИЙ ХЛІБ)	DOUGH (ПІСТО)	BAGEL DOUGH (ПІСТО НА БАЙГЛИ)	JAM (ДЖЕМ)	BAKE (ОБЖАРЕННЯ)
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	700 г	900 г	900 г	900 г	-	-	-	-
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:17- 13:00	3:22- 13:00	3:27- 13:00	-	-	-	3:55- 13:00	1:30- 13:00	2:00- 13:00	-	-
PREHEAT (попереднє нагрівання)							30 м				
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	13 м	9 м	3 м	5 м	5 м	20 м	15 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м			5 м	10 м	5 м			
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м			5 м	20 м	20 м	10 м		
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м				39 м	60 м			
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s				25 м 50 s				
KNEADING 4 (замішування 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (ріст 3)	51 м 55 s	51 м 55 s	51 м 55 s	10 м	9 м		44 м 50 s		90 м		
BAKE (випічка)	50 м	55 м	60 м	35 м	40 м	90 м	60 м			50 м	60 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	-	-		1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Очищення і консервація

- Перед першим користуванням старанно вимийте ємність для випічки і змішувальну лопатку із застосуванням делікатного миючого засобу (не занурюйте ємність для випічки у воду).
- Перед першим користуванням, рекомендується змазати нову ємність для випічки та змішувальну лопатку жиром, стійким до високої температури, а потім нагріти їх у духовці протягом бл. 10 хвилин. Після охолодження усуньте жир з ємності за допомогою паперового рушника. Завдяки цій процедурі уникнете пошкодження покриття, що захищає від прилипання тіста. Цю дію можна повторяти один раз від часу до часу.
- Перед початком очищування або покладенням у місце зберігання, зачекайте до охолодження обладнання. Перед наступним процесом вироблення і випічки, обладнання повинно охолоджуватися протягом бл. півгодини.
- Перед очищенням відключіть обладнання від електромережі і зачекайте до охолодження. Для миття

вживайте м'який миючий засіб. Забороняється вживати хімічні миючі засоби, бензин, засоби для чищення духовок або будь-які інші засоби, що можуть привести до утворення подряпин або знищити покриття обладнання.

- Усувайте всі компоненти та крихітки з кришки, корпусу і камери випічки за допомогою зволоженого рушника. **Не занурюйте обладнання у воду і не вливайте воду у камеру випічки!**
- Для полегшення очищення можна зняти кришку, встановлюючи її вертикально, а потім потягаючи уверх.
- Ємність для випічки потрібно протерти ззовні зволоженою ганчіркою. Середину ємності можна мити при використанні засоби для миття посуду. Не занурюйте ємність у воду.
- Змішувальну лопатку та стрижень приводу очищувати негайно після користування. Якщо змішувальні лопатки залишаються у ємності, пізніше важко буде їх звідти витягнути. У такому випадку наповніть ємність теплою водою і залишіть на 30 хвилин. Далі вийміть лопатки.
- Ємність має покриття, що не прилипає. Забороняється

ся вживати металеві предмети, що можуть привести до утворення подрапин. Колір покриття буде змінюватися в ході користування обладнанням. Це нормальна ситуація. Ця зміна у жоден спосіб не змінює властивості покриття.

- Перед покладенням обладнання у місце зберігання упевніться, що воно сухе і повністю охолоджене. Обладнання зберігати з закритою кришкою.

ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ ЩОДО ОБЛАДНАННЯ

Проблема	Причина	Рішення
З камери випічки або з вентиляційних отворів виходить дим.	Компоненти приклеїлися до камери випічки або до зовнішньої частини ємності для випічки.	Відключіть обладнання від електромережі і очистіть зовнішню частину ємності для випічки або камеру випічки.
Хліб опадає посередині і вологий на споді.	Хліб надто довго залишався у ємності після випічки і підігрівання.	Вийміть хліб з ємності для випічки перед закінченням функції підігрівання.
Хліб важко вийняти з ємності.	Спід буханця приклеївся до змішувальної лопатки.	Перед наступною випічкою очистіть змішувальну лопатку і вал. За необхідністю, наповніть ємність теплою водою і залишіть на 30 хвилин. Це дозволить простим способом вийняти й очистити змішувальні лопатки.
Компоненти не були змішані належним чином або хліб невипечений.	Невідповідне встановлення програми.	Перевірте вибране меню та інші налаштування.
	Натиснута кнопка START/STOP під час праці обладнання.	Не використовуйте ці самі компоненти і запустіть весь процес з самого початку.
	Під час праці обладнання декілька раз була піднята кришка.	Кришку можна відкривати виключно тоді, якщо час на дисплеї складає більш як 1:30 (стосується виключно програм 1,2,3,4). Необхідно упевнитися, що кришка була закрита належним чином.
	Довга перерва у електропостачанні під час праці обладнання.	Не використовуйте ці самі компоненти і запустіть весь процес з самого початку.
	Кругообертання змішувальних лопаток заблоковане.	Перевірте, чи змішувальні лопатки не були заблоковані зернами та ін. Витягніть ємність для випічки і перевірте, чи привідні елементи обертаються. У противному разі обладнання потрібно здати у сервісний центр для проведення ремонту.
Обладнання не включається. Включається звуковий сигнал. На дисплеї з'явилось повідомлення E 01.	Обладнання не було охолоджено після попереднього процесу випічки.	Натисніть і притримайте кнопку START/STOP, поки на дисплеї не появиться нормальний код програми. Відключіть обладнання від електромережі. Вийміть ємність для випічки і зачекайте до охолодження до моменту досягнення кімнатної температури. Далі підключіть обладнання до електромережі і включіть повторно.
На дисплеї з'являється повідомлення „EEE”.	Помилка програми або електронна помилка.	Запустіть тестування обладнання з цією метою натискаючи і тримаючи кнопку меню відключіть обладнання від електромережі, а потім повторно підключіть його. Звільніть кнопку. Буде проведено тестування обладнання. Повторно відключіть обладнання від електромережі. На дисплеї повинен з'явитися код нормальної програми. У противному разі обладнання потрібно здати у сервісний центр для проведення ремонту.

ТРАДИЦІЙНІ РЕЦЕПТУРИ

Обладнання придатне особливо для застосування готових хлібних сумішей , доступних у магазинах.	БІЛИЙ ХЛІБ (вага хліба бл. 900 g)		ХЛІБ НА МАСЛЯНЦІ (вага хліба бл. 900 g)		
	<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Сіль Цукор Мука типу 500 Сухі дріжджі	425 мл 1½ ложечки 1½ ложечки 600 г 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Маслянка Сіль Цукор Мука типу 500 Сухі дріжджі	375 мл 1 ложечка 1 ложечка 500 г 1 ложечка	
	Програма: BASIC або FRENCH		Програма: BASIC або FRENCH		
ТІСТО З ГОРІХАМИ ТА ІЗЮМОМ (вага тіста бл. 900 g)		СОНЯШНИКОВИЙ ХЛІБ (вага тіста бл. 900 g)		ХЛІБ З СЕМИ ЗЕРЕН (вага тіста бл. 700 g)	
<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Маргарин або масло Сіль Цукор Мука типу 500 Сухі дріжджі Ізюм Роздрібнені горіхи	350 мл 1 ½ столової ложки 1 ложечка 2 столові ложки 540 г 1 ложечка 100 г 3 столові ложки	<u>Компоненти:</u> Вода Масло Мука типу 550 Насіння соняшника Сіль Цукор Сухі дріжджі	350 мл 1 столова ложка 540 г 5 столових ложек 1 ложечка 1 столова ложка 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Маргарин або масло Сіль Цукор Мука типу 550 Пшенична чорна мука Пластівці з 7 зерен Сухі дріжджі	300 мл 1 ½ столової ложки 1 ложечка 2 ½ столової ложки 240 г 240 г 60 г 1 ложечка
Програма: BASIC Ізюм і горіхи можна додавати якщо почуєте перший звуковий сигнал або після 1 циклу змішування тіста.		Програма: BASIC Порада: насіння соняшника можна замінити насінням діни. Обжарювання насіння на сковороді надає їм більш інтенсивний смак.		Програма: WHOLEWHEAT У випадку застосування цілих зерен потрібно їх раніше замочити.	
ЦИБУЛЬНИЙ ХЛІБ (вага тіста бл. 900 g)		ЧОРНИЙ ХЛІБ (вага тіста бл. 900 g)		ТІСТО З ШОКОЛАДОМ І ГОРІХАМИ (вага тіста бл. 700 g)	
<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Маргарин або масло Сіль Цукор Велика, поріzana цибуля Мука типу 550 Сухі дріжджі	250 мл 1 столова ложка 1 ложечка 2 столові ложки 1 шт. 540 г 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Маргарин або масло Яйця Сіль Цукор Мука типу 550 Пшенична чорна мука Сухі дріжджі	300 мл 1½ столової ложки 1 шт. 1 ложечка 2 ложечки 360 г 180 г 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Вода Шоколадно – горіховий крем Сіль Цукрова пудра Мука типу 500 Мука звичайна Сухі дріжджі	275 мл 90 мл 1½ ложечки 1½ ложечки 300 г 150 г 1 ложечка
Програма: BASIC Цей хліб потрібно випекти відразу.		Програма: WHOLEWHEAT Увага: Застосовуючи програму „DELAY TIMER”, замість яєць потрібно додати більше води.		Програма: FRENCH	
ХЛІБ ФОСАССІА ЗРОЗМАРИНОМ І ЧАСНИКОМ		ФРАНЗУЗЬКІ БУЛКИ (вага тіста бл. 900 g)		ТІСТО НА ПІЦЦУ (компоненти на 3 піцци)	
<u>Компоненти:</u> Вода Олія з маслин Свіжий порізаний розмарин Часник, очищений і витиснутий Мука 500 Сіль Сухі дріжджі	200 мл 1 столова ложка 2 столові ложки 3 зубці 350 г 1 ложечка ½ ложечки	<u>Компоненти:</u> Вода Мед Сіль Цукор Мука типу 550 Сухі дріжджі	300 мл 1 столова ложка 1 ложечка 1 ложечка 540 г 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Вода Сіль Олія з маслин Мука типу 500 Цукор Сухі дріжджі	300 мл ¾ ложечки 1 столова ложка 450 г 2 ложечки 1 ложечка
Програма: DOUGH		Програма: DOUGH Після процесу вироблення тіста поділіть готове на 2-4 частини, формуйте довгі буханці і залишіть на 30-40 хвилин. Косо наріжте тісто і вставте у духовку.		Програма: DOUGH Після процесу вироблення тіста розкачайте його, формуйте круглу форму і залишіть на 10 хвилин. Розведіть соус і накладіть добавки. Випікайте у духовці ротагом 20 хвилин.	

ДЖЕМ АПЕЛЬСИНОВИЙ		ДЖЕМ ПОЛУНИЧНИЙ		ДЖЕМ МАЛИНОВИЙ	
<u>Компоненти:</u> Апельсини Лимони 2:1 цукор - желе	400 г 100 г 250 г	<u>Компоненти:</u> Полуниці, очищені, без квітконіжок Цукор - желе	450 г 450 г	<u>Компоненти:</u> Свіжі малини, очищені Цукор - желе	450 г 450 г
Програма JAM		Програма JAM		Програма: JAM	
ДЖЕМ АБРИКОСОВИЙ		ВИШНЕВИЙ ХЛІБ (вага хліба близько 700 г)		ХЛІБ ІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА (вага хліба бл. 900 g)	
<u>Компоненти:</u> Свіжі абрикоси, очищені Холодна вода Цукор - желе Лимонна шкірка + сік	450 г 2 столові ложки 450 г з ½ лимона	<u>Складники:</u> Вишневий сік Молоко Мед Масло Вишневий йогурт Вишні без кісточок Борошно типу 550 Сухі дріжджі Порошок для випічки Сіль Цукор	75 мл 20 мл 15 г 15 г 135 г 20 г 410 г 1 ложечка ½ ложки ½ ложечки 1 ложечка	<u>Компоненти:</u> Вода або молоко Сіль Цукор Мука типу 500 Сухі дріжджі	425 мл 1½ ложечки 1½ ложечки Безглютенове борошно 500 г 1 ложечка
Програма: JAM		Програма: BASIC або SWEET Після звукового сигналу додати: 20 г перемелених волоських горіхів		Програма: BASIC або FRENCH	

У таблицях знаходяться приклади рецептів та орієнтовні кількості складників. Не слід відноситися до цих записів як до кулінарної книжки. Поступайте відповідно до індивідуальних уподобань і кулінарних правил, котрі описані в спеціальній літературі та порадиниках.

КОЛИ ПРОВЕСТИ КОРЕКТУВАННЯ У РЕЦЕПТУРАХ

Проблема	Можлива причина	Рішення (опис нижче)
Хліб росте надто швидко.	- Надто багато дріжджів, надто багато муки, недостатня кількість солі.	a/b
Хліб не росте зовсім або недостатньо.	- Відсутність або надто мало дріжджів.	a/b
	- Старі або несвіжі дріжджі.	e
	- Надто гаряча рідина.	c
	- Наявний контакт дріжджів з рідиною.	d
	- Невідповідний вид муки або несвіжа мука.	e
	- Надмір або надто мала кількість рідини.	a/b/g
Тісто інтенсивно росте і виливається з ємності.	- У випадку надто м'якої води, дріжджі швидше бродять.	f
	- Надмір молока приводить до ферментації дріжджів.	c
Хліб опадає посередині.	- Кількість тіста більша, ніж об'єм ємності і хліб опадає.	a/f
	- Ферментація надто коротка або надто швидко з погляду на надмірну температуру води або камери випічки, чи надмірну вологість.	c/h/i
	- Відсутність солі або недостатня кількість цукру.	a/b
	- Надто багато рідини.	h
Хліб тяжкий, грудкуватий.	- Надмір муки або надто мала кількість рідини.	a/b/g
	- Надто мало дріжджів або цукру.	a/b
	- Надмір фруктів, чорної муки або іншого компонента.	b
	- Стара або несвіжа мука.	e
Хліб невипечений усередині.	- Надмір або надто мала кількість рідини.	a/b/g
	- Надто висока вологість.	h
	- Рецепт з вологими компонентами, напр. йогуртом.	h

Проблема	Можлива причина	Рішення (опис нижче)
Шероховата структура хліба або надто багато фруктів у хлібі.	- Надто велика кількість води.	h
	- Відсутність солі.	b
	- Висока вологість, надто гаряча вода.	h/i
	- Надто багато рідини.	c
Невипечена, губчаста поверхня.	- Об'єм хліба надто великий у відношенні до ємності.	a/f
	- Надмір муки, особливо у випадку білого хліба.	F
	- Надмір дріжджів або надто мала кількість солі.	a/b
	- Надто багато цукру.	a/b
	- Інші солодкі компоненти, крім цукру.	B
Шматки хліба нерівні або всередині грудки.	- Хліб недостатньо охолоджений (пара не встигла вийти).	j
На шкірці хліба наявна мука.	- Після вироблення тіста по боках обладнання залишилася мука.	g/i

Вищення вищевказаних проблем

- Потрібно старанно відмірювати компоненти.
- Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
- Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти кладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібані або сухі дріжджі. **Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною.**
- Потрібно застосовувати виключно свіжі компоненти, що відповідно зберігаються.
- Потрібно зменшити повну кількість компонентів, не додавати більше муки, ніж це вказано у рецептурі. Потрібно зменшити кількість компонентів на 1/3.
- Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.
- В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води.
- В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.
- Негайно після випічки потрібно вийняти хліб з ємності і залишити його до охолодження протягом не менш 15 хвилин перед порізанням.
- Потрібно зменшити кількість дріжджів або усіх компонентів на 1/4.

Примітки щодо рецептур

1. Компоненти

- Ураховуючи факт, що кожен компонент відіграє визначену роль в успішному процесі випічки хліба, їх правильне відмірювання також важливе, як і черговість їх додання.
- Найважливіші компоненти, тобто рідина, мука, сіль, цукор чи дріжджі (можна застосовувати сухі або свіжі

дріжджі) впливають на успіх у приготуванні тіста і хліба. Потрібно завжди застосовувати відповідну кількість компонентів у відповідних пропорціях.

- Застосовуйте літні компоненти, якщо тісто потрібно приготувати відразу. У випадку встановлення програми з функцією програматора часу, рекомендується вживати холодні компоненти, щоб дріжджі не почали збільшувати об'єм надто рано.
- Маргарин, масло і молоко впливають на смак хліба.
- Кількість цукру можна зменшити на 20%, щоб шкірка була більш делікатною і тонкою, що вплине на результат випічки. Щоб шкірка була більш делікатною і м'якою, цукор можна замінити медом.
- Глютен, що виробляється у муці під час змішування тіста забезпечує відповідну структуру хліба. Ідеальна суміш муки складається з 40% з чорної муки і 60% з білої муки.
- Якщо хочете додати до хліба насіння зернових, залишіть їх на всю ніч у воді. Зменшіть кількість муки і рідини (не більш, як на 1/5 менше).
- Закваска необхідна при застосуванні житньої муки. Вона містить молоко і оцтові бактерії, завдяки яким хліб стає легким і старанно ферментує. Закваску можна приготувати самостійно, але це трудомістке заняття. Тому у нижчевказаних рецептурах був застосований концентрат закваски у вигляді порошку. Він доступний у 15-грамових упакованнях (на 1 кг муки). Рекомендуємо дотримуватися нижчевказаних рецептур (1/2, 3/4 або 1 упаковання). Якщо було надано менше закваски, ніж це вказано у рецептурі, хліб буде кришитися.
- Якщо суха закваска має іншу концентрацію (100-грамове упаковання на 1 кг муки), кількість муки потрібно зменшити на 80г на 1 кг муки.
- Можна застосовувати також рідку закваску. Потрібно дотримуватися вказівок щодо кількості на упакованні. Наповніть мірку рідкою закваскою і поповніть іншими рідкими компонентами у відповідній кількості, згідно з рецептурою.

- Пшенична закваска частіше продається у сухій формі. Вона поліпшує податливість тіста, його свіжість і смак. Вона також м'якше, ніж житня закваска.
- Для випічки хліба на заквасці можна застосовувати програму BASIC або WHOLEWHEAT.
- Закваску можна замінити ферментом для випічки. Різниця буде помітна тільки за смаком. Фермент підходить для застосування у машинці для випічки хліба.
- До тіста можна додавати пшеничні висівки, щоб хліб став легким і багатшим, тобто містив більше харчових цінностей. З цією метою потрібно додати одну столову ложку висівків на 500 г муки і збільшити кількість рідини на ½ столової ложки.
- Пшеничний глютен це натуральна добавка, що отримується з білка, що міститься у пшениці. Завдяки ньому хліб стає легшим і збільшує свій об'єм. Хліб рідше опадає і стає кориснішим для травлення. Його переваги особливо видні під час випічки чорного хліба або інших хлібобулочних виробів з муки, меленої в домашніх умовах.
- Чорний солод, що застосовується у деяких рецептурах це ячмінний солод темножарений. Завдяки ньому можна отримати темнішу шкірку хліба і темнішу м'якоть (напр. коричневий хліб). Можна застосовувати також житній солод, але він не є вже так темним. Обидва продукти доступні у магазинах зі здоровими харчами.
- Чистий сухий лецитин є натуральним емульгатором, що поліпшує об'єм хліба, завдяки ньому м'якоть є більш делікатною і світлою, а хліб зберігає свіжість протягом довгого часу.

2. Підбір кількості компонентів

За необхідністю зменшити або збільшити кількість компонентів, потрібно упевнитися, що пропорції оригінальної рецептури будуть збережені. Для досягнення задовільного ефекту, рекомендуємо дотримуватися нижчезказаних правил, що стосуються модифікації кількості компонентів:

- **Рідина / мука:** тісто повинно бути делікатним (але не занадто) і повинно легко вироблятися. Тісто не повинно бути волокнистим. З тіста легко виробляється куля. Це неможливо у випадку густого тіста при приготуванні житнього або повнозернистого хліба. Тісто потрібно перевірити через п'ять хвилин після першого етапу змішування. Якщо воно надто вологе, потрібно додати дещо муки, до отримання відповідної консистенції. Якщо воно надто сухе, потрібно додати по ложці води під час процесу змішування.
- **Заміна рідини:** У випадку застосування компонентів, що містять у своєму складі рідину (напр. сир, йогурт та ін.), кількість рідини, що додається потрібно зменшити. У випадку додання яєць, потрібно їх вбити у мірку і заповнити іншою рідиною, щоб мати контроль над кількістю компонентів. Тісто, що виробляється у місці, що знаходиться на великій висоті (вище 750 метрів), буде рости швидше. Тоді можна зменшити кількість дріжджів від ¼ до ½ ложечки, але пропорційно зменшити ріст тіста. Це саме стосується місць, до яких постачається винятково м'яка вода.

3. Додавання і відмірювання компонентів та кількості

- **Потрібно зпочатку влити рідину, а щойно в кінці додати дріжджі.** Для попередження надто швидкого росту дріжджів (особливо під час вживання функції програматора часу), не допускайте контакту рідини з дріжджами.
- **Під час відмірювання компонентів потрібно завжди застосовувати ці самі одиниці вимірювання,** тобто відмірювати компоненти доданою ложкою для відмірювання або ложками, що вживаються у домашніх умовах, якщо рецептурою передбачене вимірювання у столових ложках або у чайних ложках.
- Потрібно старанно відмірювати компоненти, вказані у грамах.
- Для відмірювання компонентів у мілілітрах, з цією метою можна використати додану мірку зі шкалою від 30 до 300 мл.
- Додавання фруктів, горіхів або зерен. Компоненти можна додати у випадку окремих програм у момент, якщо почуєте звуковий сигнал. У разі надто вчасного додання компонентів, вони будуть змелені під час процесу змішування тіста.

4. Рецептури для застосування в машинці для випічки тіста

Вищезказані рецептури призначені для буханців різного розміру. Повна вага не повинна перевищувати 1000 грамів. Якщо не були вказані конкретні рекомендації, що стосуються ваги, це позначає, що для даної програми можна застосовувати як малу, так і велику кількість компонентів. У випадку ультрашвидкої програми рекомендована вага буханця складає бл. 750 грамів.

5. Вага і об'єм хліба

- У рецептурах була точно визначена вага хліба. Легко помітити, що вага білого хліба менша ніж у випадку чорного хліба. Це пов'язано з фактом, що біла мука росте краще, тому потрібно контролювати хліб під час процесу випічки.
- Навіть у випадку точного визначення ваги, можуть траплятися невеликі відхилення від вказаних значень. Фактична вага хліба залежить у великій ступені від вологості повітря у приміщенні на момент приготування.
- Хліб, що містить велику кількість пшениці завжди має великий об'єм і виходить за краї ємності після останньої фази росту, навіть у випадку точного відмірювання компонентів. Однак хліб не виливається. Краще обжарюється частина хліба, що знаходиться назовні ємності, ніж частина, що залишається усередині.
- Щоб хліб став більш легким, у програмах SUPER-RAPID, рекомендованих для випічки солодкого хліба, можна застосовувати компоненти у меншій кількості, ніж у програмі SWEET.

6. Ефекти випічки

- Ефекти випічки залежать від умов (твердості води, вологості повітря, висоти, консистенції компонентів та ін.). Тому рецептури повинні служити як віднесення, що можна відповідно підібрати до даних умов. Не треба знеохочуватися у разі невдалої проби випічки. Тоді треба знайти причину невдачі і поспробувати ще раз, змінюючи пропорції.
- Якщо хліб недостатньо обжарений, залишіть його в машинці для випічки і застосуйте програму обжарення.
- Рекомендується також випекти пробний буханець перед встановленням функції програматора часу, що застосовується для випічки протягом ночі, щоб завдяки тому за необхідністю ввести необхідні зміни.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його нена належного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосовування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тогоовельним, естетичним та іншими причинами.