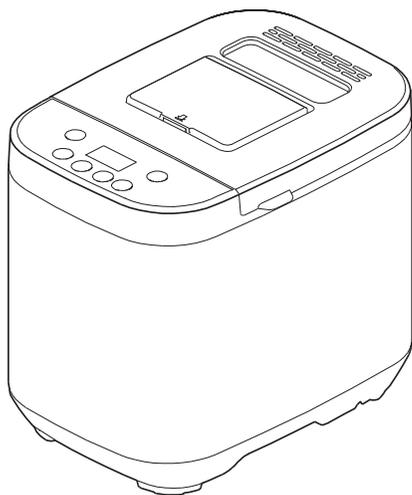




# ХЛЕБОПЕЧЬ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Модель: BM-220DS-SS**



Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. Рисунки приведены только для справки, приобретенная Вами модель может отличаться.

# СОДЕРЖАНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ .....	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	4
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ .....	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ .....	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	5
ВКЛЮЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ .....	7
ДОБАВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ .....	7
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСРОЧКИ .....	8
ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ .....	9
ВЫПЕЧКА ХЛЕБА .....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА .....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА .....	11
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ .....	13
ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ .....	14
ЗАПУСК ПРОГРАММЫ .....	16
ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОДУКТОВ .....	17
ЧИСТКА И УХОД .....	19
РЕЦЕПТЫ .....	20
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	25
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНДИКАЦИЯ .....	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	27

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке хлебопечи проверьте ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, сохранность пломб, соответствие комплекта поставки разделу «Комплектация» настоящей Инструкции по эксплуатации.

Проверьте наличие гарантийного талона и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Сохраняйте кассовый чек, Инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока.

Во избежание повреждения печи при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прежде чем использовать хлебопечь, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего использования. 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 устойчивую, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса крутого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особо гладкую поверхность 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 духовкой.
- 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 в порядке, указанном в применяемых рецептах.
- 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 хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно предварительно проверить выбранный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в правильных пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует 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 рукавицами или прихватками, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отключите прибор от сети.

- Следите за тем, чтобы провод питания не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте перегибов провода.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Не включайте прибор, если провод питания или корпус имеют видимые повреждения.

Если провод питания поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.

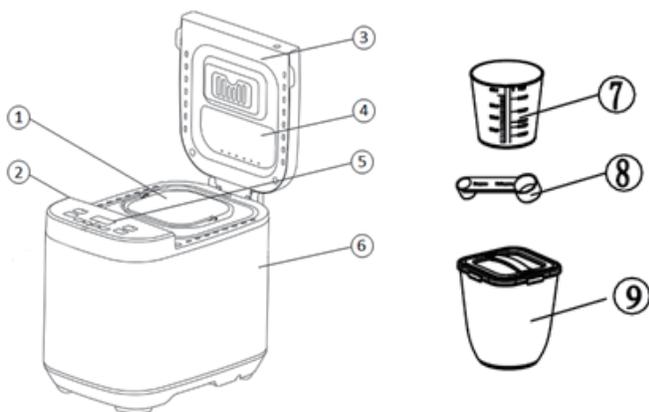
Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок необходимо сразу же обратиться в специализированную сервисную службу.

- Перед очисткой или ремонтом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный корпус.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не используйте для мытья прибора агрессивные детергенты в виде порошка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т. п.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Рекомендуется мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект.
- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра. Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Хлебопечь	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Лопасть тестомешалки	1 шт.
Емкость для йогурта	1 шт.

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ



1. Форма для выпечки
2. Панель для управления
3. Крышка
4. Смотровое окошко
5. LCD ЖК-дисплей
6. Корпус
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка
9. Емкость для йогурта

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Внешний вид панели управления приведен на рисунке ниже. Внешний вид панели приведен для примера.

Каждое нажатие любой кнопки сопровождается звуковым сигналом, подтверждающим ввод команды. Окончание приготовления также сопровождается звуковым сигналом.

Отключить сигнал можно одновременным удерживанием кнопки ТАЙМЕР и кнопки ДИСПЕНСЕР.

После одиночного звукового сигнала эта функция будет отключена. Для возврата звукового сопровождения

Всех нажатий необходимо снова нажать одновременно кнопки ТАЙМЕР и ДИСПЕНСЕР



### 1) ЖК-дисплей

- Дисплей для выбора веса буханки: малый - 500г, большой - 750 г
- Оставшееся время выпечки в минутах
- Выбранный хлеб цвет корочки: светлый, средний, темный
- Выбранный номер программы

### 2) МЕНЮ

Загрузить нужные программы выпечки. Появится номер программы и соответствующее время выпечки на ЖК-дисплее. Каждым нажатием кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) Вы меняете программу.

### 3) ЧАС и МИНУТА

Время отсрочки выпечки.

Нажимайте кнопки «ЧАС» и/или «МИНУТА» непрерывно, чтобы отрегулировать время отсрочки.

### 4) СТАРТ/СТОП

Для запуска и остановки текущей программы или сброса «Таймера». Чтобы завершить операцию и сбросить заданные настройки нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 2 секунд, пока не услышите звуковой сигнал.

Примечание: Не нажимайте кнопку «СТАРТ/СТОП», если вы хотите проверить состояние Вашего хлеба.

### 5) КОРОЧКА

Используется для выбора цвета запекаемой корочки: «Светлая», «Средняя», «Темная». Нажимая кнопку, установите стрелку напротив желаемого цвета. Выбор цвета корочки доступен только для программ 1,2,3,4,5,6,7.

#### **6) ВЕС**

Используется для выбора размера буханки «500г» или «750г». Обратите внимание, что время выпечки зависит от того, какого размера буханку Вы выбрали. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока индикация не покажет нужный вес. Выбор веса доступен только для программ 1,2,3,4,5,6,7.

#### **7) ДИСПЕНСЕР**

Вы можете заранее добавить дополнительные ингредиенты в диспенсер.

Функция ДИСПЕНСЕР включается нажатием кнопки ДИСПЕНСЕР. Загорается световая индикация начала работы этой программы. Через 5 минут начнется процесс автоматического добавления ингредиентов. Вы можете отключить функцию ДИСПЕНСЕР если в течении 5 минут нажмете еще раз эту кнопку и световая индикация работы этого режима работы погаснет

#### **8) Номер программы**

Номер программы отображается на ЖК-дисплее в левом верхнем углу.

#### **9) Функция памяти**

Если в процессе приготовления было отключено сетевое питание меньше, чем на 10 минут, то при возобновлении подачи тока, хлебопечь автоматически запустит выбранную программу приготовления без нажатия кнопки СТАРТ/СТОП. Если же пройдет более 10 минут, то программа не сохранится и ее придется перезапускать.

#### **10) Смотровое окошко**

Вы можете наблюдать за процессом выпечки через окошко.

### **ВКЛЮЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ**

Убедитесь в наличии всех аксессуаров и комплектующих, а также проверьте их целостность.

**ВНИМАНИЕ:** для подключения печи к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом!

**ВНИМАНИЕ:** розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, к ней должен быть обеспечен свободный доступ, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от сети!

Вставьте вилку питания в розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится индикация: «1», «3:00» (где «1» - номер программы, «3:00» - время выполнения программы). Двоеточие между «3» и «00» не будет мигать. Стрелки будут указывать на «Средняя» и «750г». Это установки по умолчанию.

### **ДОБАВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Диспенсер – это удобная функция, которая делает процесс выпекания хлеба автоматическим. Такие продукты, как шоколад и сыр, лучше положить в форму для выпекания сразу, а цукаты, колбасу, сухофрукты, орехи, семечки, хлопья лучше положить в диспенсер так как они должны быть сухими.

- Точно рассчитанный объем — для начинки нужно ровно столько, сколько помещается в диспенсер. Особенно это касается сыров, ветчины и т.п., иначе может возникнуть проблема из-за избыточного количества. Хлеб может не пропечься и не подняться или не слишком хорошо получиться.

- Ингредиенты не разбиваются/разламываются— если положить все сразу, то составляющие дольше подвергаются перемешиванию со всеми из этого вытекающими отрицательными моментами.

Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер или прямо в форму для выпекания (в зависимости от типа ингредиентов) и нажмите кнопку ДИСПЕНСЕР, прозвучит звуковой сигнал и загорится соответствующий индикатор.

#### *Сухие и нерастворимые ингредиенты*

Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов и настройте хлебопечарню.

#### *Сухофрукты*

Порежьте на кубики примерно 5 мм. Ингредиенты, посыпанные сахаром, могут прилипнуть и не попасть в форму.

#### *Орехи*

Мелко размелите. Орехи маскируют вкус клейковины, поэтому избегайте их чрезмерной добавки.

#### *Семечки*

Использование больших, твердых семечек может привести к образованию царапин на покрытии диспенсера и формы для выпечки хлеба.

#### *Травы*

Используйте до 1-2 чайных ложки сухих трав. Для свежих трав, следуйте инструкциям в рецепте.

#### *Ветчина*

Иногда жирные ингредиенты могут прилипнуть к диспенсеру и не попадать в форму для выпечки хлеба.

#### *Без диспенсера*

Дождитесь звукового сигнала, после чего добавьте необходимые ингредиенты в форму хлебопечарни.

#### *Влажные/вязкие ингредиенты, растворимые ингредиенты*

Поместите эти ингредиенты вместе с другими в форму.

#### *Свежие и заспиртованные фрукты*

Используйте количество строго по рецепту, так как входящая в состав ингредиентов вода может повлиять на качество хлеба.

#### *Мягкий сыр, шоколад*

Эти ингредиенты нельзя помещать в диспенсер изюма и орехов, так как они могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму.

## **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСРОЧКИ**

Функция отложенного запуска позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени до 13 часов (включая время приготовления). Не используйте данный режим, если рецепт предполагает использование скоропортящихся продуктов. Режим отложенного старта доступен только для программ 1,2,3,4,5,6,7. Для установки режима отложенного старта выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что ингредиенты загружены точно по рецепту, выбраны номер программы, вес хлеба и цвет корочки.
2. Нажмите кнопку ТАЙМЕР, затем нажимая кнопки ЧАС и МИНУТА задайте время, через которое Вы

хотели бы получить уже испеченный хлеб (в диапазоне до 13 часов). Потом нажмите кнопку СТАРТ для запуска режима.

Обратите внимание, что заданная отсрочка приготовления включает в себя и время выполнения заданной программы. То есть, по завершению цикла задержки Вы получите готовый горячий хлеб. Сначала выберите программу выпечки, вес и цвет корочки, а затем установите необходимое Вам время, увеличивая или уменьшая его нажатием кнопок, ЧАС изменяет время на 1 час и МИНУТА изменяет время на 10 минут. Максимальная отсрочка приготовления - 13 часов.

Например, сейчас 20:30. Вы хотите, чтобы на следующий день в 7:00 хлеб был готов, т.е. через 10 часов 30 минут. Выберите программу выпечки, цвет корочки, размер буханки, нажмите кнопку ТАЙМЕР, далее, нажимая кнопки ЧАС и МИНУТА время на дисплее, равным 10:30. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы задержки. Начнется обратный отсчет (мигающее двоеточие), а на дисплее будет отображаться оставшееся время. Хлеб будет готов к 7:00 утра, далее хлебопечь будет в течение часа сохранять его горячим.

### **Примечание**

3. В программах 8-14 нельзя устанавливать отсрочку приготовления и выставлять цвет корочки.
4. При выборе режима отсрочки приготовления не используйте скоропортящиеся компоненты: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.
5. В программе «13» (Выпечка) нажатием кнопки МИНУТА можно изменять длительность выпечки от 10 до 60 минут с шагом в 1 минуту.

## **ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ**

Для успешного процесса выпечки, пожалуйста, учитывайте следующие факторы:

- Вытащите форму для выпекания хлеба, прежде чем положить в нее ингредиенты.
- Если ингредиентов больше, это может вызвать пожар из-за нагрева нагревательных элементов.
- Всегда кладите ингредиенты в указанном порядке в емкость для выпечки.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры для поддержания оптимального роста дрожжевого теста.
- Измерять точное количество ингредиентов. Даже незначительное отклонение от количества, указанного в рецепте может повлиять на результат выпечки.

### **Перед первым запуском**

- Вымойте все комплектующие согласно разделу «Чистка и уход». Насухо вытрите и соберите все комплектующие.
- Включите хлебопечь в сеть.
- Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите программу «13» (Выпечка) и запустите её с пустой формой на 10 минут, а затем снова протрите.
- Перед первым включением рекомендуем смазать новую форму для выпечки и лопасть тестомешалки жиром и прогреть в течение около 10 минут для защиты антипригарного покрытия. Данную процедуру необходимо периодически повторять. Хлебопечь готова к применению.

### **Предупреждение!**

Никогда не используйте большее количество ингредиентов. Тесто может подняться за пределы нормы и попасть на нагревательные элементы, вызвав пожар.

## **ВЫПЕЧКА ХЛЕБА**

### **Подготовка**

Соблюдайте инструкции по технике безопасности в данном руководстве. Поставьте хлебопечку на ровную и прочную поверхность.

### **Примечание**

Максимальная вместимость данной хлебопечки составляет 750 грамм, не рекомендуется использование большего количества ингредиентов. Сначала добавьте масло, воду и другие жидкости, затем добавьте сахар, соль, муку, дрожжи.

- 1) Извлеките форму для выпечки из хлебопечки, повернув ее против часовой стрелки и потянув вверх.
- 2) Установите замесочную лопатку в поддон для хлеба. Убедитесь, что он твердо стоит на месте.
- 3) Положить ингредиенты для Вашего рецепта в установленном порядке в форму для выпекания хлеба. Сначала добавить жидкости, сахар и соль, затем муку, добавляем дрожжи в качестве последнего ингредиента.

### **Примечание**

Убедитесь, чтобы дрожжи не соприкасались с солью и жидкостью.

- 4) Поместите хлеб обратно в лоток прибора. Убедитесь, что все установлено правильно.
- 5) Закройте крышку прибора.
- 6) Включите вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится номер программы и продолжительность по умолчанию.
- 7) Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, до тех пор, пока на дисплее не отобразится номер необходимой программы выпечки, согласно таблице программ (каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом).
- 8) Выберите желаемый цвет хлеба. Индикация на дисплее покажет, выбран ли светлый, средний или темный.
- 9) Теперь у Вас есть возможность задать время окончания выбранной программы с помощью функции отсрочки. Вы можете установить отсрочку приготовления с максимальной задержкой до 13 часов (включая время самой программы).

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА**

### **1. Подготовка к приготовлению**

- Подготовка оборудования

Тщательно промойте и обдайте кипятком емкость для йогурта, крышку внутри и снаружи горячей водой, затем протрите сухим мягким полотенцем.

- Подготовка ингредиентов для приготовления йогурта

В качестве источника лактобактерий для приготовления йогурта можно использовать специальную йогуртовую закваску или йогурт с живыми лактобактериями, приобретенный в магазине. Также необходимо цельное или пастеризованное молоко. Для наилучшего результата все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Можно добавлять фруктовые соки, ягоды, фрукты, джемы, шоколад, сахар

и другие вкусовые добавки.

Внимание:

Приобретайте йогурт, который хранится при пониженной температуре и содержит живые лактобактерии. Не подходят для приготовления йогурта кисломолочные напитки, которые хранятся при комнатной температуре. Количество живых лактобактерий должно быть не менее 106 КОЕ/мл.

При покупке всех ингредиентов обратите внимание на их срок годности.

## 2. Приготовление

- Смешайте молоко и йогурт в емкости для йогурта в пропорции 10:1 (100 мл йогурта на 1 литр молока). Сначала смешайте йогурт с небольшим количеством молока, затем влейте оставшееся молоко и при помощи венчика равномерно перемешайте полученную смесь. Плотнo закройте крышкой.
- Поместите закрытую емкость для йогурта в чашу хлебопечи, правильно установите ее, затем закройте крышу хлебопечи.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать программу «Йогурт». Установите время приготовления. Обычно процесс сквашивания йогурта занимает 8-10 часов. Если температура молока и окружающей среды ниже, сквашивание может длиться дольше. Данная модель позволяет установить время приготовления от 6 до 12 часов. С увеличением времени приготовления тем йогурт получается более густым.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени. После завершения приготовления храните йогурт в холодильнике.

Важные указания по безопасности:

Емкость для йогурта можно использовать в хлебопечи только в режиме «Йогурт», в противном случае пластиковая емкость может расплавиться. Запрещается использовать данную емкость при приготовлении при других режимах работы хлебопечи.

## 3. Хранение

- Получившийся йогурт с живыми лактобактериями можно употреблять сразу после приготовления. Более вкусным йогурт становится после охлаждения.
- После приготовления Вы можете добавить в Ваш домашний йогурт любые вкусовые наполнители. Попробуйте добавить фруктовый сок, фруктовое пюре, напитки, шоколад, сахар, или другие добавки на свое усмотрение.
- Храните готовый йогурт в холодильнике.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА

Следуйте инструкциям по приготовлению йогурта с использованием специальной закваски для творога (можно приобрести в аптеке или продуктом супермаркете). Так же для увеличения объема готового продукта Вы можете использовать для приготовления емкость для хлеба. Время сквашивания смотреть на упаковке закваски для творога, как правило время составляет 10-12 часов.

1. Сквашенную смесь поставьте на медленный огонь на водяную баню. Варите, аккуратно помешивая, 15-20 минут до момента образования творожных сгустков.
2. Как только слегка нагретая масса расслоится на творог и сыворотку, оставьте ее в покое до полного остывания.
3. Далее приготовьте вместительную посуду, поместите на нее дуршлаг, который застелите плотной хлопчатобумажной чистой тканью (сито для такой манипуляции не подходит).

4. Вылейте массу на подготовленную ткань, завяжите ее узлом и подвесьте над приготовленной емкостью для того, чтобы в нее могла стекать отделяемая сыворотка. Как только сыворотка перестанет капать — творог готов.
5. Получившийся творог можно употреблять сразу после приготовления. Более вкусным творог становится после охлаждения.
6. После приготовления Вы можете добавить в Ваш домашний творог любые вкусовые наполнители: варенье, сахар, травы, специи, сухофрукты или другие добавки на свое усмотрение.
7. Храните готовый творог в холодильнике.

# ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Номер	Название	Вес	Время	Описания программы
1	Классический хлеб	750г	3:15 Темная корочка 3:00 Средняя корочка (по умолчанию) 2:52 Светлая корочка	Замес, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавлять для вкуса другие ингредиенты.
		500г	3:13 Темная корочка 2:58 Средняя корочка 2:50 Светлая корочка	
2	Французский хлеб	750г	3:20 Темная корочка 3:05 Средняя корочка 2:57 Светлая корочка	Замес и выпечка хлеба с циклом подъема. Выпеченный по этой программе хлеб получается более воздушной структуры и с хрустящей корочкой.
		500г	3:18 Темная корочка 3:03 Средняя корочка 2:55 Светлая корочка	
3	Шельнозерновой хлеб	750г	3:17 Темная корочка 3:02 Средняя корочка 2:54 Светлая корочка	Замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программа включает в себя удлиненный цикл перед выпечкой, что позволяет цельному зерну хорошенько набухнуть. Но в этой программе не рекомендуется пользоваться функцией отсроченный запуск, так как это приводит к плохому результату выпечки.
		500г	3:15 Темная корочка 3:00 Средняя корочка 2:52 Светлая корочка	
4	Белый хлеб	750г	2:13 Темная корочка 1:58 Средняя корочка 1:50 Светлая корочка	Замес, подъем и выпечка хлеба с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, выпекаемый по этой программе, обычно получается меньше и обладает более плотной структурой.
		500г	2:11 Темная корочка 1:56 Средняя корочка 1:48 Светлая корочка	
5	Сдоба	750г	3:04 Темная корочка 2:49 Средняя корочка 2:41 Светлая корочка	Замес, подъем и выпечка сдобного и сладкого хлеба.
		500г	3:02 Темная корочка 2:47 Средняя корочка 2:39 Светлая корочка	
6	Бездрожжевое тесто	750г	1:51 Темная корочка 1:36 Средняя корочка 1:28 Светлая корочка	Замес, подъем и выпечка хлеба, в кратчайшее время. Хлеб, выпеченный по этой программе, получается менее мягким.
		500г	1:49 Темная корочка 1:43 Средняя корочка 1:26 Светлая корочка	
7	Безглютеновая выпечка	750г	2:04 Темная корочка 1:56 Средняя корочка 1:48 Светлая корочка	Для приготовления хлеба и кексов без глютена.
		500г	2:02 Темная корочка 1:54 Средняя корочка 1:46 Светлая корочка	
8	Десерты		1:20 (макс. 2:20), 1ч поддержание тепла	Замес и выпечка. Фаза подъема теста отсутствует.
9	Пресное тесто		0:15	Замес бездрожжевого круглого теста для пельменей, макаронных изделий
10	Дрожжевое тесто		1:30	Замес и подъем без выпечки. Готовое тесто нужно вынуть и сформировать из него рулет, пиццу, пирожки и т.д.
11	Варенье		1:20	Для приготовления варенья и джема.
12	Кекс		1:12	Замес, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
13	Выпечка		0:10 - 1:00	Просто выпечка. без замеса и подъема. Также используется для дополнительной выпечки светлого или непрожаренного хлеба.
14	Йогурт	1000 мл	6-12 (по умолчанию 8ч)	Для приготовления йогурта или творога.

## **ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ**

Выберете нужную программу, нажав на кнопку МЕНЮ. Соответствующий номер программы отображается на ЖК-дисплее. Время выпечки зависит от выбранной комбинации настроек программы. Смотреть таблицу "Время приготовления".

### **Программа 1: Классический хлеб**

Для белых и смешанных сортов хлеба, в основном состоящих из пшеничной муки или ржаной муки. Хлеб получается плотной консистенции.

### **Программа 2: Французский хлеб**

Для дрожжевого белого хлеба из муки тонкого помола. Обычно хлеб мягкий с хрустящей корочкой. Не подходит для выпечки, требующее масло, маргарин или молоко.

### **Программа 3: Цельнозерновой хлеб**

Для хлеба из твердых сортов, которые требуют длительного замешивания и роста (например, пшеничная мука и ржаная мука). Хлеб будет более компактным и тяжелым.

### **Программа 4: Белый хлеб**

Замешивание, подъем и выпечка хлеба, процесс происходит за короткий промежуток времени.

### **Программа 5: Сдоба**

Для хлеба с добавками, такими как сиропы, тертый кокосовый орех, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар. В связи с более продолжительной фазой подъема хлеб будет легким и воздушным.

### **Программа 6: Бездрожжевое тесто**

Замешивание, подъем, и выпечка за очень короткий промежуток времени. Но хлеб получается жестким.

### **Программа 7: Безглютеновая выпечка**

*Использование программ:*

Программы №1, 2 и 3 должны быть использованы для приготовления хлеба и кексов без глютена. Для каждой из этих программ возможен только один вариант веса. Хлеб без глютена подходит людям у которых есть аллергия на глютен содержащийся в нескольких видах зерновых культур (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.). Важно избегать соприкосновения безглютеновых продуктов и обычного хлеба, для этого убедитесь, что чаша и нож для приготовления хлеба тщательно вымыты и дрожжи, которые вы используете, не содержат глютен.

*Смеси для хлеба без глютена:*

Существуют специальные смеси для приготовления хлеба без глютена. Эти смеси можно найти в супермаркете, специализированном магазине или интернете.

Не все смеси без глютена дают одинаковый результат. Поэтому Вам, возможно, понадобится попробовать рецепт несколько раз, чтобы получить наилучший результат. Вы можете попробовать регулировать количество жидкости в тесте (тесто для кекса должно быть более жидким, чем для хлеба).

### **Программа 8: Десерты**

Программа рекомендуется для приготовления шоколадных и молочных десертов. Включает в себя перемешивание ингредиентов с последующим нагревом. Функция отложенного старта недоступна. Выбор веса изделия и ручная регулировка времени не предусмотрены.

### **Программа 9: Пресное тесто**

Программа для замеса пресного теста, используемого при изготовлении лапши, пельменей и т.п., без дальнейшего выпекания. Прибор работает только в режиме замеса. Функция отложенного старта недоступна. Выбор веса изделия и ручная регулировка времени не предусмотрены.

### **Программа 10: Дрожжевое тесто**

Для приготовления дрожжевого теста для хлеба, пиццы или пирогов. Программа выполняет замес и подъем теста без выпекания.

### **Программа 11: Варенье**

Для обработки свежих фруктов и приготовления таких продуктов как варенье, яблочный мусс, джем и т.п. Указанные количества превышать нельзя, поскольку джем должен кипеть в пекарной камере до состояния готовности.

### **Программа 12: Кекс**

Программа для выпечки кексов. Подходит для готовых смесей для выпечки кексов. Включает в себя быстрый замес и выпекание. Можно выбрать цвет корочки. Функция отложенного старта недоступна. Выбор веса изделия и ручная регулировка времени не предусмотрены.

### **Программа 13: Выпечка**

Программа только для выпекания. Можно использовать для доведения до готовности недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания из сырого теста. Хлеб будет сохраняться теплым в течение часа после окончания выпечки. Это предотвращает появление влаги.

### **Программа 14: Йогурт**

Досрочно прекратить действие этой функции нажатием кнопки СТАРТ/СТОП в течение 2 секунд, до звукового сигнала. Чтобы выключить прибор, отключите его от сети питания.

В программах 1,2,3,4,5 и 6 прозвучит звуковой сигнал во время готовки. Вскоре после этого, добавьте ингредиенты, такие как фрукты или орехи.

Если вы установили Таймер, вы можете положить все ингредиенты в форму для выпекания хлеба в начале. В этом случае, однако, фруктами и орехами должны быть порезаны на мелкие кусочки.

## **ЗАПУСК ПРОГРАММЫ**

Теперь запустите программу с помощью кнопки СТАРТ/СТОП.

Программа автоматически выполняет различные программы. Вы можете посмотреть время через окошко вашей хлебопекарной машины. Иногда во время выпечки может появляться конденсация. Крышка прибора может быть открыта во время замеса.

### **Примечание**

Не открывайте крышку прибора во время выпечки. Это может помешать выпечке хлеба.

## **ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ**

Когда процесс выпечки завершен, раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается программа и время по умолчанию. По окончании программы прибор автоматически переключается в режим подогрева на 60 минут. В этом режиме теплый воздух циркулирует внутри прибора. Вы можете отключить функцию, удерживая кнопку СТАРТ/СТОП нажатой, до звукового сигнала.

### **Предупреждение!**

Перед открытием крышки прибора, выньте вилку из розетки. Когда прибор не используется, он не должен быть подключен!

Всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы не обжечься, когда достаете хлеба из формы. Удерживайте форму для выпечки под наклоном и слегка потрясите, пока хлеб не выскользнет.

### **Примечание**

Не используйте металлические предметы, которые могут привести к царапинам на антипригарном покрытии. После снятия хлеба, немедленно промойте форму для выпечки с теплой водой. Это предотвращает прилипание теста к замесочной лопатке.

Совет: если вы достанете замесочную лопатку сразу после финального замеса теста, хлеб останется целым без выемки от лопатки.

- Кратковременно нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прервать процесс выпечки или вытащите вилку из розетки.
- Открыть крышку прибора и вынуть хлеб. Вы можете взять тесто с мукой руками и убрать замесочную лопатку.
- Замените тесто и закройте крышку прибора.
- Вставьте вилку обратно в розетку и нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Программы выпечки продолжается. Дайте хлебу остыть в течение 15-30 минут перед едой.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОДУКТОВ

### 1. Пшеничная хлебопекарная мука

Отличается высоким содержанием клейковины (в составе много белка, необходимого для формирования клейковины, определяющей структуру и упругость хлеба), и поэтому хлеб получается высокий и упругий, и не оседает после выпечки. Ну а поскольку в этой муке клейковины больше, чем обычно, можете ее использовать для выпечки хлеба большого размера и лучшей внутренней структурой. Пшеничная хлебопекарная мука является самым важным компонентом в процессе выпечки хлеба.

### 2. Мука тонкого помола

Мука, получаемая смешением тщательно отобранных сортов мягкой и твердой пшеницы, подходит для быстрой выпечки хлеба или кексов.

### 3. Цельная пшеничная мука

Изготавливается из дробленых пшеничных зерен, включая отруби и клейковину. Цельная пшеничная мука тяжелее и питательнее обычной. Хлеб, приготовленный из цельной пшеничной муки обычно меньше размером. В очень многих рецептах для достижения лучшего результата рекомендуется смешивать хлебопекарную и цельную пшеничную муку.

### 4. Мука грубого помола

Сорт высоковолокнистой муки, очень похож на цельнозерновую муку. Позволяет хлебу сильно подняться, поэтому рекомендуется использовать в сочетании с большим количеством хлебопекарной муки.

### 5. Мука для выпечки кексов

Изготавливается путем помола сорта мягкой пшеницы, содержащей мало белков. Используется для выпечки кексов. Разные сорта муки отличаются друг от друга. Абсорбционная способность муки или другими словами насколько, хорошо будет подниматься хлеб, приготовленный из нее, очень во многом зависит от того, где была выращена пшеница, в каких условия, как ее перемалывали, как хранили. Вы можете покупать и сравнивать муку разных производителей на вкус и выбрать ту, при использовании которой вы достигаете наилучшего вкуса и результата.

### 6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная и овсяная мука изготавливаются помолом кукурузы и овса соответственно. Эту муку обычно используют в качестве добавки к обычной муке, для придания получившемуся хлебу специфического вкуса и текстуры.

### 7. Дрожжи

Дрожжи вызывают процесс брожения, вырабатывая углекислый газ, придавая хлебу объем и внутреннюю структуру. Для обеспечения питания дрожжей нужны углеводы, содержащиеся в сахаре.

- 1 ч.л. сух. дрожжей = 3/4 ч.л. быстродействующих дрожжей
- 1,5 ч.л. сух. дрожжей = 1 ч. л. быстродействующих дрожжей
- 2 ч.л. сух. дрожжей = 1,5 ч.л. быстродействующих дрожжей

Храните дрожжи в холодильнике, т.к. высокие температуры губительны для микроорганизмов. Перед использованием проверяйте их срок годности. Оставшиеся после использования дрожжи как можно скорее кладите в холодильник. Зачастую, причиной того, что хлеб не поднимается, являются погибшие дрожжи. Указанным ниже способом, вы сможете проверить, не погибли ли ваши дрожжи, свежие они или нет:

- 1) Налейте полчашки теплой (45-50°C) воды в мерный стакан
- 2) Положите в мерный стакан 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте, затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.
- 3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Воду не взбалтывайте.
- 4) Должна подняться пена до уровня 1 чашки. В ином случае, дрожжи или погибли, или непригодны.

## **8. Сахар**

Очень важный ингредиент, придающий сладкий вкус и цвет хлебу. Белый сахар используется дрожжами как питательная среда для заквашивания теста. Темный сахар, сахарную пудру или тростниковый сахар можно отнести к так называемым специальным добавкам.

## **9. Соль**

Соль используется для придания вкуса и цвета корочке. Но она же может подавлять действие дрожжей. Не употребляйте излишнего количества соли в рецепте. Вы можете и не использовать соль, тогда хлеб получится больше по объему.

## **10. Яйца**

Яйца добавляют для увеличения пищевой ценности хлеба, его размера, улучшения текстуры и придания хлебу специфического вкуса. Перед тем как класть в тесто, тщательно их взбейте.

## **11 Жир, масло и растительное масло**

Жир придает хлебу мягкость и способствует более долгому сохранению. Масло, которое Вы достаете из холодильника, нужно размять или порезать тонкими кусочками, так, чтобы оно равномерно перемешалось.

## **12. Разрыхлитель**

Разрыхлитель чаще всего используется для Ускоренной выпечки хлеба и для выпечки кексов. При его использовании не нужно время для того, чтобы тесто поднялось, и чтобы дрожжи придали хлебу воздушную или мягкую структуру, в данном случае для этих же целей используется химический принцип.

## **13. Сода**

То же, что и разрыхлитель. Часто применяется вместе с ним.

## **14. Вода и другие жидкости**

Вода - замечательный ингредиент для выпечки хлеба. Стоит упомянуть о том, что чаще всего используется вода температурой 20-25°C. Но вода может быть и горячей. Так, например, для приготовления хлеба по программе Ускоренной выпечки нужно использовать воду, температурой 45-50°C для поднятия хлеба. Вместо воды можно использовать свежее молоко или 2% сухое молоко, разведенное водой. Молоко улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для придания вкуса используются соки: яблочный, апельсиновый, лимонный и др.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой 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. Откройте крышку, и крепко держа руками форму для выпечки, поверните ее против часовой стрелки и, потянув ее вверх, выньте из хлебопечи.

Чтобы удалить остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и рабочей камеры, протрите влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.

*Не погружайте хлебопечку в воду и не наливайте воду в рабочую камеру!*

Наружные стенки формы для выпечки протрите влажной салфеткой. Внутри промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать форму для выпечки в воду.

Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Запрещается для чистки использовать металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие. Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие со временем изменило цвет. 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.

Если лопасть не снимается со стержня, залейте теплую воду в форму и дайте постоять около 30 минут. Теперь вы легко можете снять лопасть. Аккуратно протрите ее влажной хлопчатобумажной салфеткой.

**ВНИМАНИЕ:** Форму для выпечки и лопасть тестомешалки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Протрите внутри и снаружи крышку и смотровое окошко слегка влажной салфеткой.

Аккуратно протрите корпус мягкой влажной салфеткой. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки поверхности корпуса, т.к. можете поцарапать его блестящую поверхность.

Хлебопечь должна храниться в чистом и сухом виде.

# РЕЦЕПТЫ

## БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	3/4 ч.л.	11/3 ч.л.
4. Сахар	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
5. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6. Хлебопекарная мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.

Программа: **Классический хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ХЛЕБ С КОРИЦЕЙ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода + 1 яйцо	240 мл	300 мл
2. Сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
3. Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
4. Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.
5. Сахар	1 1/2 чашка	2 чашка
6. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
8. Корица	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Классический хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ХЛЕБ С КУНЖУТОМ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода + 1 яйцо	240 мл	300 мл
2. Сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
3. Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч. л.
5. Сахар	2 чашки	3 чашки
6. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/2 ч.л.
8. Кунжут	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Классический хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	290 мл
2. Масло	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
3. Лимонный сок	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
4. Соль	1 ч. л.	1 1/5 ч.л.
5. Сахар	1 ст. л.	1 1/5 ст.л.
6. Мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Французкий хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ПШЕНИЧНО-КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	280 мл
2. Масло	2 ст. л.	3 ст.л.
3. Соль	3/4 ч.л.	1 ч. л.
4. Сахар	1 ст. л.	1 1/5 ст.л.
5. Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
6. Кукурузная мука	2/3 чашка	1 чашка
7. Мука	2 1/3 чашки	3 чашки
8. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч. л.

Программа: **Французкий хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Маргарин или масло	1,5 ст.л.	2 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1 1/3 ч.л.
4. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
5. Сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
6. Пшеничная мука грубого помола	1 1/2 чашки	1 3/4 чашки
7. Мука	1 1/2 чашки	1 3/4 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.

Программа: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## РЖАНОЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода	260 мл	310 мл
2. Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1 ч. л.	1 1/5 ч.л.
4. Сахар	2/3 ст. л.	1 ст.л.
5. Ржаной солод	2 ч. л.	3 ч. л.
6. Ржаная мука	1 2/3 чашки	2 1/2 чашки
7. Мука обычная	1 1/3 чашки	1 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч. л.

Программа: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	290 мл
2. Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Мед	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Соль	1 ч. л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
6. Пшеничная мука грубого помола	3 чашки	4 чашки
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч. л.
8. Изюм	1/3 чашки	1/2 чашки

Программа: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ С ОРЕХАМИ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Яйцо	1 шт.	2 шт.
2. Молоко	80 мл	120 мл
3. Масло	2 ст. л.	3 ст. л.
4. Соль	1/2 ч.л.	1 ч. л.
5. Сахар	1/3 чашка	1/2 чашка
6. Тертые яблоки	1 чашка	1 1/3 чашка
7. Грецкие орехи	1/2 чашка	2/3 чашка
8. Мука	2 чашки	3 чашки
9. Сода	1 1/2 ч. л.	3 ч. л.
10. Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	3 ч. л.

Программа: Белый хлеб

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## СОДОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Молоко+1 яйцо	240 мл	290 мл
2. Масло	3 ст.л.	4 ст. л.
3. Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.
4. Сахар	1/3 чашка	1/2 чашка
5. Кукурузная мука	1 чашка	1 1/3 чашка
6. Мука	2 чашки	2 2/3 чашки
7. Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	3 ч. л.
8. Сода	1 1/2 ч.л.	3 ч. л.

Программа: Белый хлеб

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода (40-45) оС	240 мл	300 мл
2. Яйца	1 шт.	1 шт.
3. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	3 ст. л.	4 ст.л.
6. Хлебопекарная мука	2 4/5 чашки	3 2/3 чашки
7. Дрожжи	2 ч.л.	3 ч.л.

Программа: **Белый хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода	240 мл	290 мл
2. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст. л.
3. Масло	2 ст.л.	3 ст. л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч. л.
5. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сдоба**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ШПИНАТНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Яйцо	1 шт.	1 шт.
2. Пюре из шпината	1 чашка	1 2/3 чашка
3. Соль	1 ч. л.	1 1/2 ч.л.
4. Масло	3 ст.л.	4 ст. л.
5. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст. л.
7. Мука	2 чашки	3 чашки
8. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сдоба**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст. л.
3. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч. л.
4. Мед	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
5. Сухое молоко	1/2 чашка	3/3 чашка
6. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
7. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
9. Изюм	1/3 чашка	1/2 чашка

Программа: **Сдоба**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Мед	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
3. Банан	2/3	1
4. Масло	2 1/2 ст.л.	4 ст.л.
5. Соль	3/4 ч. л.	1 1/3 ч.л.
6. Сухое молоко	1/4 чашка	1/3 чашки
7. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашки
8. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
9. Дрожжи	1 1/2 ст.л.	2 ч.л.

Программа: **Сдоба**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ

Размер буханки	1000 г
1. Вода	420 мл
2. Соль	1 ч.л.
3. Перемолотый в блендере киноа	40 мл
4. Мука из овса	40 мл
5. Безглютеновая смесь	340г
6. Овсяные хлопья	25 г
7. Семена кунжута	50 г
8. Дрожжи быстродействующие	2 ч.л.

Программа: **Безглютеновая выпечка**  
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ХЛЕБ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Размер буханки	1000 г
1. Вода	380 мл
2. Соль	1 ч.л.
3. Оливковое масло	40 мл
4. Прованские травы	3 ч.л.
5. Перемолотый в блендере киноа	40 г
6. Кукурузная мука	40 г
7. Безглютеновая смесь	340г
8. Дрожжи быстродействующие	2 ч.л.
9. Вяленые томаты	150 г

Программа: **Безглютеновая выпечка**  
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ДЕРЕВЕНСКИЙ КАРАВАЙ

Размер буханки	1000 г
1. Вода	380 мл
2. Соль	1 ч.л.
3. Подсолнечное масло	3с.л.
4. Каштановая мука	30г
5. Гречневая мука	30 г
6. Рисовая мука	30 г
7. Безглютеновая смесь	330г

Программа: **Безглютеновая выпечка**  
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

### Ингредиенты

1. Яблочное пюре	4 шт.
2. Лимонный сок	1 ст.л.
3. Сахар	1/3 чашка
4. Универсальная мука	1/3 чашка
5. Овсяные хлопья	1/4 чашка
6. Растопленное сливочное масло	4 ст.л.

Программа: **Десерт**  
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## РИСОВЫЙ ПУДИНГ

### Ингредиенты

1. Яйцо	2 шт.
2. Молоко	1/3 чашка
3. Вареный рис	1 чашка
4. Сахар	1/3 чашка
5. Изюм	1/3 чашка
6. Ванилин	1 ч.л.
7. Корица	1 ч.л.

Программа: **Десерт**  
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ТЕСТО

### Ингредиенты

1. Вода	260 мл
2. Мука	3 чашки

Программа: **Пресное тесто**

Можно добавлять другие ингредиенты по вкусу.

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

### Ингредиенты

1. Вода	260 мл
2. Мука	3 чашки
3. Дрожжи	2 ч.л.

Программа: **Дрожжевое тесто**

Можно добавлять другие ингредиенты по вкусу.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

### Ингредиенты

1. Дольки апельсина	750 г
2. Сахар	1 чашка
3. Крахмал	1/3 чашки
4. Лимонный сок	2 ст.л.

Программа: **Варенье**

Можно добавлять другие ингредиенты по вкусу.

## ДЖЕМ

### Ингредиенты

1. Земляника или ананас (измельченный)	2 чашки
2. Крахмал	1/3 чашки
3. Сахар	1 чашка
4. Лимонный сок	2 ст. л.

Программа: **Варенье**

Можно добавлять другие ингредиенты по вкусу.

## МЕДОВЫЙ ПИРОГ

### Размер буханки

1. Яйцо	4 шт.
2. Сахар	160 г
3. Соль	2/3 ч.л.
4. Мед	3 ст.л.
5. Свежее молоко	3 ст.л.
6. Самоподнимающаяся мука	160 г
7. Масло растительное	4 ст.л.

Программа: **Кекс/Выпечка**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## БИСКВИТ

Ингредиенты А	1. Яйцо	4 шт.
	2. Масло растительное	3 ст.л.
	3. Сахар	160 г
Ингредиенты В	1. Самоподнимающаяся мука	160 г
	2. Масло растительное	3 ст.л.
	3. Порошок заварного крема	2 ч.л.

Программа: **Кекс/Выпечка**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ЯГОДНО-КОКОСОВЫЙ ПИРОГ

### Ингредиенты

1. Яйцо	2 шт
2. Сахар	160 г
3. Ягодный джем	1/2 чашка
4. Салатное масло	100 г
5. Самоподнимающаяся мука	200 г
6. Сода	1/2 ч. л.
7. Соль	1/2 ч. л.
8. Кокосовый порошок	1 чашка

Программа: **Кекс/Выпечка**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

## ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Идет дым из вентиляционного отверстия при выпечке	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент или находятся слишком близко к нему. Если вы впервые запустили хлебопечь, то, вероятно, дымится остатки смазки на нагревательном элементе	Отключите хлебопечь из сети и очистите нагревательный элемент, при этом будьте осторожны, не обожгитесь. При первом запуске просушите устройство и откройте крышку
Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания	Постарайтесь вынимать хлеб сразу после выпекания
Хлеб трудно вынимается	Тестомешалка плотно прилипла к валу	После того, как вынете хлеб, залейте форму теплой водой так, чтобы тестомешалка была погружена в воду. Подождите 10 минут, а затем достаньте ее и помойте
Ингредиенты плохо перемешиваются и плохо пропекаются	1. Неправильно выбрана программа для выпечки	Выберите подходящую программу
	2. Во время работы была открыта крышка хлебопечи, и поэтому хлеб получился сухой и без корочки желаемого цвета	Не открывайте крышку, особенно на конечной стадии
	3. Тестомешалка с трудом вращается и поэтому плохо перемешивает компоненты	Проверьте отверстие тестомешалки, далее выньте хлеб и запустите ее без загрузки. Если она неисправна, обратитесь в сервис-центр
Тесто не замешивается, хотя и слышится шум работающего двигателя	Неправильно установлена форма для хлеба или теста так много, что оно не может перемешаться	Проверьте, правильно ли установлена форма, те ли ингредиенты используются, что и в рецепте, в том ли количестве они взяты
Хлеб настолько пышный, что при выпечке не помещается в форме и сдвигает крышку	Вы добавили слишком много дрожжей, или положили много муки, или налили слишком много воды, или же температура окружающей среды слишком высокая	Проверьте все перечисленные факторы, и устраните найденную причину
Хлеб получается маленького размера или совсем не поднимается	Вы не добавили дрожжи или взяли их в малом количестве	Проверьте количество и качество дрожжей, согрейте помещение
	Кроме этого, дрожжи плохо действуют, если вы добавили слишком горячую воду или смешали их с солью, или же, если температура окружающей среды слишком низкая	
Хлеб оседает посередине при выпечке	Используете неправильный тип муки, и тесто не поднимается	Используйте хлебопекарную пшеничную муку
	Слишком активные дрожжи или же температура дрожжей слишком высокая	Используйте дрожжи комнатной температуры
	Избыток воды делает тесто слишком мягким	Добавляйте воду по рецепту, который всегда составляется с учетом того, сколько воды выпадает
Выпеченный хлеб получается слишком тяжелым по весу и слишком плотным по структуре	Вы добавили слишком много муки или мало	Добавляйте меньше муки или больше воды
	Вы добавили слишком много фруктов или слишком много цельнозерновой муки	Добавляйте меньше соответствующих компонентов и больше дрожжей
После того, как отрезали кусочек, средняя часть буханки оседает	Вы добавили слишком много воды или дрожжей и не добавили соли	Добавляйте меньше воды и дрожжей
	Температура воды слишком высокая	Убедитесь, что вы добавили соль
Поверхность хлеба липкая	Вы используете ингредиенты с липкой структурой, например бананы, масло и др.	Проверьте температуру воды
	Тесто плохо перемешалось или вы добавили мало воды	Не добавляйте в хлеб слишком липкие ингредиенты
При выпечке кексов или изделий с большим содержанием сахара, корочка получается слишком толстая и темная	Различные рецепты приготовления и ингредиенты, используемые при выпечке, очень сильно влияют на процесс выпечки хлеба. Так, если вы добавите много сахара, то получите хлеб очень темного цвета	Проверьте количество добавляемой воды, а также проверьте хлебопечь на предмет обнаружения механических неисправностей
		Сократите время выпечки на 5-10 минут: за 5-10 минут до истечения заданного времени выпечки нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Хлеб из формы не вынимайте. Подождите еще около 20 минут и не открывайте крышку

## ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНДИКАЦИЯ

1. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «Н:НН», это означает, что хлебопечь перегрелась. Остановите текущую программу выпечки. Откройте крышку и в течение 10-20 минут дайте хлебопечи остыть.
2. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «L:LL», это означает, что температура в камере хлебопечи недостаточная. Вы должны поместить и эксплуатировать хлебопечь в среде с более высокой температурой.
3. Если после того, как вы нажали кнопку СТАРТ/СТОП на дисплее отображается «E:E0» или «E:E1», это означает, что не срабатывают датчики температуры и необходима помощь квалифицированного специалиста.

## Ограниченная гарантия

Настоящая гарантия предоставляется на 1 год с момента приобретения товара и подразумевает гарантийное обслуживание или замену изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. Однако ответственность за все расходы, связанные с доставкой или возвратом продукта производителю, лежит на Вас. В том случае, если продукта или его детали нет в наличии, они будут заменены на аналогичные с равной или большей стоимостью. Настоящая гарантия действительна только на первичного покупателя или получателя подарка. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.

Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.

Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:

- Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
- Появления внешних изменений, возникших в результате нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющего на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла.

## Правильная утилизация:



Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в муниципалитете, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Название изделия	Напряжение	Частота	Мощность
Хлебопечь	220В~	50 Гц	580 Вт

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

