

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасное использование прибора	73
Характеристики прибора и аксессуаров	74
Панель управления	76
Индикатор готовности выпечки	77
Параметры меню	78
Использование прибора	80
Простые шаги для приготовления выпечки	81
Выпечка хлеба - искусство и наука	82
Важные рекомендации по дозировке	83
Лоток для сухофруктов и орехов	84
Процесс готовки	84
Программирование прибора	85
Как использовать режим задержки старта	87
Защита программы в случае отключения электроэнергии	87
Практические рекомендации для получения наилучшего результата	88
Обслуживание и уход	89
Рецепты	90-99
Таблица времени готовки	100
Информация на дисплее и запрограммированное время	102
Поиск и устранение неисправностей	103
Вопросы и ответы	105

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Прочтите все инструкции, предупреждения и то, что написано на этикетках с продуктами. Храните эти инструкции.
2. Уделите весь посторонний материал со сковороды для хлеба.
3. До использования очистите сковороду и лопатку для замеса.
4. Снимите пластиковую пленку с панели управления и со всех этикеток.
5. Используйте прибор только с розеткой 230-240 В переменного напряжения.
6. Не кладите никаких предметов на шнур электропитания, не касайтесь горячих поверхностей прибора. Не кладите и не оставляйте шнур электропитания на проходе или там, где за него можно зацепиться. Избегайте того, чтобы шнур свисал с края стола или места установки прибора.

Во время использования

1. Поверхность прибора холодная, но нагревается во время работы. Держите руки и лицо в стороне от него.
2. Не открывайте крышку, и не вынимайте сковороду для хлеба во время работы прибора, если это не указано в инструкции.
3. Ничего не кладите на крышку прибора. Не закрывайте щели вентиляции.
4. Прибор имеет программу защиты в случае отключения электроэнергии и в состоянии выполнить цикл выпечки (при неисправности подачи электроэнергии). Длительный период отключения может вызвать стирание программы (см. стр. 87 с детальным описанием).
5. Не касайтесь подвижных частей и/или не пытайтесь их заблокировать (например, работающую лопатку для замеса).
6. Не помещайте руки в контейнер, когда прибор работает.

Где пользоваться прибором

1. Используйте прибор на устойчивой поверхности, стойкой к теплу.
2. Не пользуйтесь прибором в местах с попаданием прямого солнечного света или рядом с источниками тепла, такими как печи или плиты.
3. Не ставьте прибор на другие приборы.
4. Держите прибор не досягаемости детьми, так как он нагревается. Кроме этого, при случайном касании кнопок во время работы прибора, выпечка может остановиться.
5. Устанавливайте прибор не ближе, чем 20 см от стен, которые могут обесцветиться от тепла.

После использования

1. Не забывайте выключать прибор, после использования и до выполнения операций по уходу извлеките вилку из розетки.
2. Используйте прихватку для печи, чтобы извлечь сковороду после готовки.
3. До того, как очистить и поместить прибор на хранение охладите его.
4. До выполнения операций по очистке прочитайте инструкции. Не погружайте прибор или его вилку в воду так, как это чревато поражением электрическим током или повреждением прибора.
5. Не пользуйтесь металлическими угловатыми или режущими инструментами для очистки контейнера для хлеба.

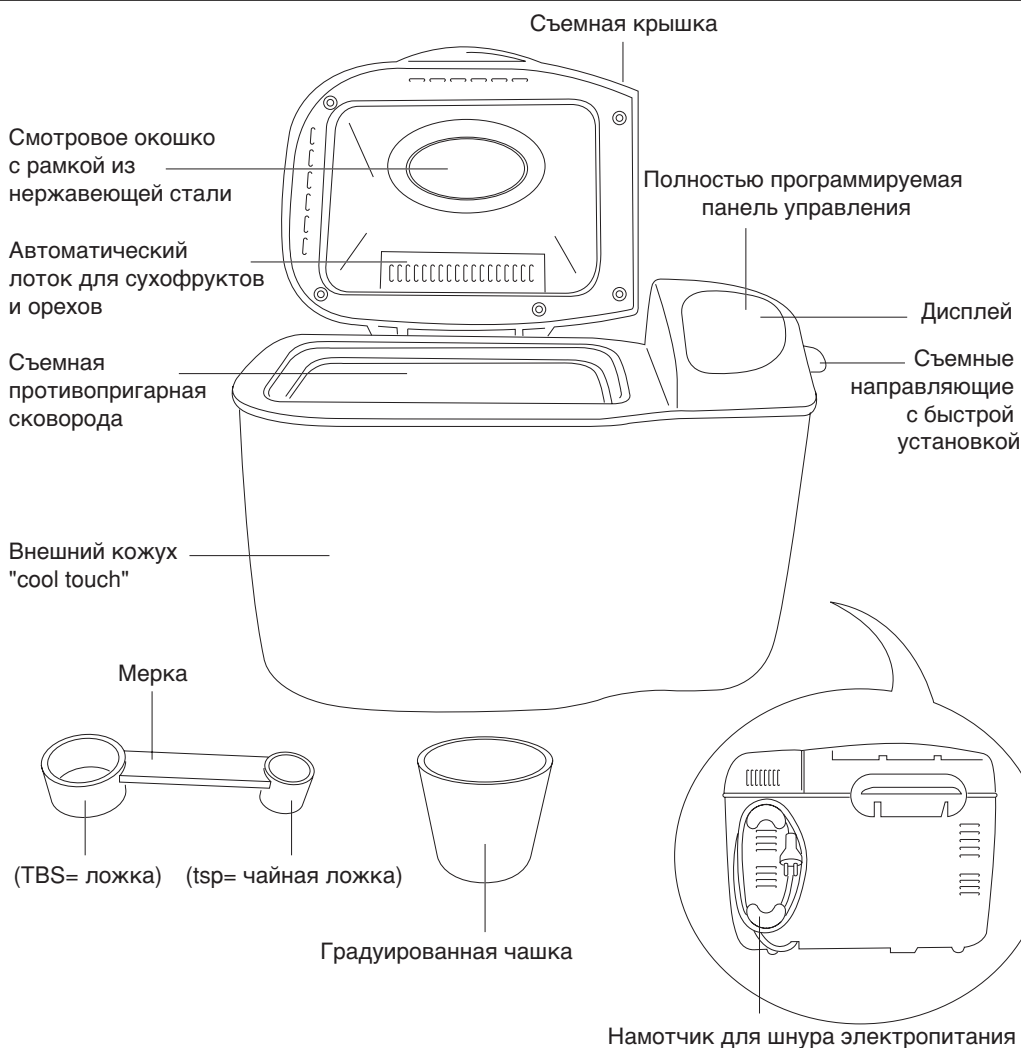
Предупреждения по технике безопасности

1. Для того, чтобы избежать поражение электрическим током или повреждений, пользуйтесь только аксессуарами, рекомендованными производителем.
2. Не пользуйтесь прибором вне помещений, для коммерческих целей или для целей, отличающихся от предусмотренных.
3. Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какого бы то ни было риска. Не включайте прибор в случае его падения или любого повреждения; обратитесь в ближайший технический сервисный центр для того, чтобы проверить, отремонтировать или отрегулировать механическую или электрическую часть прибора.
4. Для того, чтобы отключить прибор, возьмитесь за вилку (не за шнур), и потяните.
5. Использование удлинителей: с прибором поставляется короткий шнур питания, чтобы предотвратить опасность повреждений, вызванных возможностью зацепиться или споткнуться о длинный шнур. Необходимо соблюдать осторожность при использовании удлинителей, укладывая их таким образом, чтобы они не свисали со стола, и дети не могли за них потянуть или случайно споткнуться.

6. Электропитание: если электросеть перегружена, прибор может неправильно работать. Поэтому прибор должен быть подключен к контуру электросети, отделенному от другой аппаратуры.
7. Для обеспечения безопасности и для того, чтобы избежать ремонта неквалифицированными лицами, некоторые приборы имеют защитную пломбу. Для регулировки или для необходимого ремонта такие приборы должны быть переданы в ближайший уполномоченный технический сервисный центр.
8. Не используйте прибор люди (в том числе и детям) с пониженными психофизическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
9. Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют европейской директиве 1935/2004.
10. **ВНИМАНИЕ:** неправильное использование (ошибочный рецепт, слишком долгое время выпечки) могут привести к перегреву хлеба и вызвать появление дыма или пламени. В этом случае не открывайте крышку, а извлеките вилку электропитания из розетки. До того, как открыть крышку дайте прибору хорошо остыть.

Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ



Прибор является полностью программируемой тестомесилкой, которая позволяет за короткое время с легкостью выпечь свежий хлеб.

Прибор имеет следующие характеристики:

Автоматический лоток для сухофруктов и орехов

Автоматически подает ингредиенты во время цикла замеса в соответствии с рецептами. См. страницу 84 с дополнительной информацией.

8 программируемых и запоминаемых режимов

Техника, применяемая в приборе предоставляет возможность полного программирования и запоминания 8 предпочитаемых рецептов. Можно начать с базовых ингредиентов или выбрать одно из 8 заданных меню. См. страницу 85 с дополнительной информацией.

76 дополнительных возможностей для выпечки и замеса

Включая CLASSIQUE (классический хлеб), SANS GLUTEN (хлеб без глютена), COMPLET (цельнозерновой хлеб), FRANÇAIS (французский хлеб), SUCRÉ (сладкий хлеб), GÂTEAU (торты), PLUM CAKE (кексы), CONFITURE (конфитюр), PÂTE A PÂTES (тесто для макаронных изделий) и PÂTE A PIZZA (тесто для пиццы).

Быстрое руководство

Удобные выдвижные карты облегчают работу с прибором, не вынуждая обращаться к инструкциям. См. страницу 8 с дополнительной информацией.

Индикатор готовности выпечки

Отображает каждый этап процесса приготовления хлеба. См. страницу 77 с дополнительной информацией.

Горизонтальные формы для хлеба весом до 1,5 кг

4 горизонтальные формы для хлеба весом до 1,5 кг с возможностью задания 3 различных цветов корочки и удовлетворения аппетита всей семьи.

Режим задержки старта до 15 часов

Пробуждение утром под запах горячего и хрустящего хлеба благодаря режиму задержки включения до 15 часов. См. страницу 87 с дополнительной информацией.

Защита программы в случае отключения электроэнергии

Запоминание программы в случае перерыва в подаче электроэнергии или мгновенного превышения напряжения. После того, как подача электроэнергии восстановлена готовка продолжается с той точки, где она была прервана. См. страницу 87 с дополнительной информацией.

Намотка шнура электропитания

Аккуратная намотка электрического шнура позволяет хранить его за прибором, когда он не работает.

Внешний кожух "cool touch"

Делает более безопасным прибор во время готовки хлеба, в особенности, если рядом находятся дети.

Смотровое окошко

Позволяет увидеть каждый этап процесса приготовления хлеба.

Режим поддержания температуры в течение 60 минут

Поддерживает температуру хлеба в течение одного часа после выпечки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

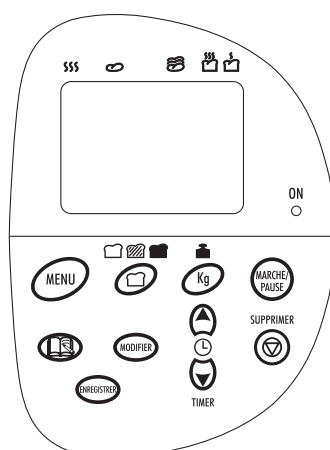
Панель управления прибором спроектирована для облегчения пользования им; простота панели управления позволяет выбирать требуемую программу готовки; большой дисплей облегчает чтение выбранного меню и время приготовления при программировании.

Дисплей

Дисплей показывает данные выбранной программы с 1 по 12, цвет корочки и вес хлеба.

На дисплее показывается время в часах и минутах, оставшееся до конца цикла (указывается, как "0:00")

панель управления



Кнопка MENU (меню)

Нажмите кнопку **MENU** (меню) для выбора меню автоматических режимов готовки от 1 до 12. Все установки меню показаны на стр. 43.

Меню по умолчанию, когда аппарат включается – это меню 1.

Кнопка (степень выпечки)

Нажмите кнопку "степень выпечки", чтобы задать требуемый цвет корочки - светлый, средний или темный. Значение по умолчанию – средний    .

Кнопка KG (вес)

Нажмите кнопку **Kg** (вес), чтобы задать вес хлеба: 750 г, 1,0 кг или 1,25 кг (1,5 кг).

Хлеба весом 1,5 кг получается при простом задании установки 1,25 кг.

Базовое задание – 1,0 кг:    .

Кнопка (персонализированные рецепты)

Нажмите кнопку "персонализированные рецепты", чтобы перебрать записанные в память персональные рецепты; на экране появится иконка с изображением книги.

Если рецепты не были записаны, иконка останется пустой, а на дисплее будет отображаться "0:00".

Кнопка ENREGISTER (запись)

Позволяет сохранить измененные по собственному вкусу, предпочитаемые программы.

Сохранение меню подтверждается звуковым сигналом, подаваемым с панели управления.

Кнопки TIMER (таймер)

Позволяет задержать завершение заданной определенной программы на период до 15 часов,

либо во время программирования после нажатия кнопок **TIMER** (таймер)   изменить время текущего этапа цикла готовки.i .

Кнопка SUPPRIMER (отменить)

При нажатии и удерживании этой кнопки более 3 секунд можно удалить программирование или остановить процесс выпечки. После того, как процесс остановлен, текущий цикл возвращается к началу.

Кнопка MARCHE/PAUSE (старт/пауза)

Нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза) для использования заданных параметров или для обратного подсчета времени таймером.

Для приостановки цикла выпечки достаточно нажать и удерживать кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза) в течение 3 секунд.

Мигающее время указывает на режим ПАУЗА.

Для возобновления цикла готовки еще раз нажмите кнопку.

Аккумулятор

Когда прибор теряет мощность, на дисплее появляется иконка с аккумулятором  . Это означает, что машина получает питание от внутреннего аккумулятора.

ИНДИКАТОР ГОТОВНОСТИ ВЫПЕЧКИ

Индикатор готовности выпечки находится в верхней части дисплея.

Он отображает каждый этап цикла готовки, а под каждой иконкой находится ряд ячеек.

Во время цикла готовки показывается одна из этих ячеек, указывая текущий этап цикла.

Предварительный нагрев

Эта дополнительная функция является частью только режимов COMPLET (цельнозерновой хлеб) и CONFITURE (конфитюр). Прибор до начала замеса предварительно нагревает ингредиенты.

Замес

Сигнализирует о том, что приготовление хлеба проходит один из двух этапов: замес или обвалка.

Дрожжевание

Segnala che il pane si trova in una delle 3 fasi di lievitazione, favorite dalla bassa temperatura.

Печь

Указывает на то, что хлеб выпекается.

Это финальный этап цикла, во время которого требуется повышение температуры для выпечки хлеба.

Поддержание температуры

Этот дополнительный режим начинается, когда цикл выпечки завершен и поддерживает температуру хлеба в течение 60 минут.

ПАРАМЕТРЫ МЕНЮ

1. CLASSIQUE (классический хлеб)

Один раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "1".

Используйте этот режим для приготовления белого традиционного хлеба.

Вы можете выбрать один из трех степеней выпечки: светлый, средний или темный цвет корочки.

Базовая установка прибора предусматривает приготовление формы хлеба, весом 1,0 кг и средний цвет.

Для того, чтобы выбрать другую прожарку, нажмите кнопку  "степень выпечки" один раз для темного и два раза для более светлого цвета.

Если вес требуемого хлеба отличается от 1,0 кг, несколько раз нажмите кнопку **Kg** (вес), пока не будет выбран нужный вес.

2. TURBO (турбо)

Предназначен для более быстрой выпечки; режим Turbo используется для ускорения всего цикла. Хлеб, приготовленный в этом режиме может быть меньше и плотнее из-за меньшего времени брожения.

Рекомендуется задавать режим TURBO для приготовления классического, цельнозернового, сладкого и французского хлеба.

Для того, чтобы воспользоваться режимом TURBO, поместите ингредиенты на сковороду, а его поставьте в прибор, а затем пять раз нажмите кнопку **MENU** (меню) - на дисплее появится "2".

3. SANS GLUTEN (хлеб без глютена)

Этот прибор является первой хлебопечкой, в которой содержится специальный рецепт для большого количества людей, имеющих аллергию к клейковине.

Из-за использования различных ингредиентов, которые применяются при приготовлении хлеба без глютена, до начала готовки рекомендуется изучить некоторые практические советы приготовления хлеба без глютена, представленные в разделе рецептов.

Этот режим является базовым для приготовления хлеба без дрожжей.

Три раза нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "3".

4. COMPLET (цельнозерновой хлеб)

Цельнозерновой хлеб требует больше времени на заквашивание, чтобы адаптировать к непросеянной муке медленное дрожжевание. Таким образом, приготовление хлеба из непросеянной муки будет более длительным, а консистенция хлеба более плотной. Четыре раза нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "4". Примечание: когда задается выпечка цельнозернового хлеба, первый замес не начинается сразу же. Это связано с дополнительным предварительным прогревом в течение 30 минут, присутствующем в режиме, который обеспечивает хорошие результаты операции.

5. SUCRÉ (сладкий хлеб)

Этот цикл используется для выпечки хлеба, требующего добавки дополнительных ингредиентов – сахара, сухофруктов или шоколада для придания сладкого вкуса.

Пять раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "5".

Для того, чтобы цвет не был слишком темный, рекомендуется использовать режим выпечки со светлой корочкой.

6. FRANÇAIS (французский хлеб)

Этот цикл используется для выпечки хлеба с более хрустящей корочкой, такой, как у французского или итальянского хлеба. Шесть раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "6". Этот режим пригоден для приготовления любого вида хлеба с низким содержанием жиров и сахара.

7. GÂTEAU (торт)

Этот режим позволяет готовить домашние торты и сладости.

Его можно использовать для подготовки замеса и выпечки тортов.

Рекомендуется использовать смеси для тортов, готовые к употреблению. Выберите светлую корочку, чтобы торт не подгорел по краям.

Прочитайте инструкции по замешиванию в разделе Рецепты.

Семь раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "7".

8. PLUM CAKE (кекс)

За один час и двадцать минут в этом режиме можно приготовить множество видов сладких и вкусных кексов, весом в 1 кг.

После завершения цикла **PLUM CAKE** может потребоваться задание режима **FOUR** (печь) и готовка в течение еще 15 минут, чтобы гарантировать хрустящую корочку.

Другим способом получения этого результата является программирование (см. стр. 86 для дополнительной информации).

Из-за использования в рецепте Plum Cake муки с порошковыми дрожжами, его вкус может быть похож на вкус фокачча.

Прочтите инструкции по приготовлению Plum Cake в разделе рецептов.

Восемь раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "8".

9. CONFITURE (конфитюр)

При помощи этого режима круглый год можно готовить свежее сладкий и вкусный конфитюр.

Ознакомьтесь с инструкциями Конфитюр в разделе Рецепты.

Девять раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "9".

Примечание: как и в случае цельнозернового хлеба, режим **CONFITURE** для обеспечения хорошего результата предусматривает предварительный разогрев в течение 30 минут.

10. FOUR (печь)

Задав режим **FOUR** (печь), прибор в состоянии производить готовку, как обычная электрическая печь.

Этот режим работает один час и управляется вручную при помощи кнопки **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза), блокирующий этот режим в любой момент.

Этот режим можно использовать для завершения процесса выпечки хлеба при неисправности подачи электроэнергии. В таком случае дайте тесту взойти в сковороде, не включая электроэнергию, пока оно не поднимется на 3/4 сковороды.

Подключите электричество, и задайте режим 10 **FOUR** (печь), а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза). Этим режимом можно воспользоваться также и для удлинения время выпечки. Если в конце выпечки хлеб еще имеет неготовый вид либо если вы хотите его еще допечь, для продолжения достаточно задать режим **FOUR** (печь).

Примечание: до выбора режима **FOUR** (печь) возможно понадобятся 10-15 минут для охлаждения прибора. Если вы попытаетесь использовать режим **FOUR** (печь) до охлаждения, на дисплее появится сообщение "E01" (см. стр. 102 с дополнительной информацией).

Десять раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "10".

11. PÂTE À PÂTES (тесто для макаронных изделий)

Этот режим позволит приготовить тесто для свежих макаронных изделий.

После того, как тесто будет готово, положите его в машину для приготовления фетуччини, равиоли или лазаньи. Прочитайте инструкции по приготовлению свежих макаронных изделий в разделе Рецепты.

11 раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "11".

12. PÊTE À PIZZA (тесто для пиццы)

Этот режим позволяет создавать различные замесы для приготовления круассанов, булочек и

пиццы, которые готовятся в конвекционной печи.
Ознакомьтесь с инструкциями по замешиванию в разделе "Рецепты".
12 раз нажмите кнопку **MENU** (меню), на дисплее появится "12".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

До того, как начать эксплуатировать прибор

Рекомендуется вынуть сковороду (см. инструкции ниже); при помощи влажной ткани очистите сковороду и лопатку для замеса, затем тщательно высушите.

Без необходимости не погружайте сковороду в воду.

Не используйте абразивных моющих средств, которые могут испортить антипригарную поверхность.

Не мойте компонентов прибора в посудомоечной машине.

Как вынуть сковороду для выпечки

Откройте крышку прибора, и выньте сковороду, взявшись за ручку, и подняв ее.

Правильная идея – вынуть сковороду до добавления ингредиентов, так чтобы они не попали внутрь камеры для выпечки и на ее элементы.

Добавление ингредиентов

Рекомендуется добавлять ингредиенты в сковороду в указанном порядке.

Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру и тщательно дозироваться.

Установка сковороды на место

Для того, чтобы поместить сковороду в камеру для выпечки, достаточно вставить ее внутрь и подтолкнуть вниз до установки ее на место.

Оставьте ручку, опущенную в сторону сковороды.

Закройте крышку, подключите прибор к розетке переменного тока 230-240 В.

Примечание: когда прибор подключается впервые, дисплей издает звуковой сигнал и на нем появляется сообщение "0.00", мигающее до выбора программы.

ПРОСТЫЕ ШАГИ, КОТОРЫМ НЕОБХОДИМО СЛЕДОВАТЬ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

Инструкции, следующие ниже предназначены для объяснения начинающему пользователю всех этапов выпечки.

Данные инструкции касаются конкретных рецептов для хлеба, теста и свежих макаронных изделий (см. раздел Рецепты данной инструкции).

Рекомендуется тщательно взвесить все ингредиенты и использовать прилагаемую градуированную чашку и мерку.

Этап 1 Добавьте ингредиенты

Достаточно добавить ингредиенты в сковороду в указанном порядке:

1. Жидкие ингредиенты.
2. Сухие ингредиенты
3. Дрожжи

Для достижения хорошего результата важно, чтобы ингредиенты добавлялись в правильном порядке и с точностью взвешивались.

Этап 2 Выберите в меню режим

Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать требуемый режим.

При нажатии на кнопку **MENU** (меню) производится переход от одного меню к другому, от 1 к 12, и каждый раз номер рецепта показывается на дисплее.

Этап 3 Выбор степени выпечки

Нажмите кнопку  "степень выпечки", чтобы задать требуемый цвет.

На выбор среди режимов предлагается светлый, средний или темный цвет.

Если определенный цвет не выбирается, прибор автоматически выберет заводское значение, т.е. средний.

Этап 4 Выбор веса хлеба

Нажмите кнопку **Kg** (вес), чтобы задать вес хлеба: 750 г, 1,0 кг или 1,25 кг (1,5 кг).

Если определенный вес не задается, прибор автоматически выберет заводское значение, т.е. 1,0 кг.

Этап 5 Нажмите кнопку MARCHE/PAUSE (старт/пауза)

Примечание: если параметры не заданы, прибор по умолчанию обеспечит приготовление хлеба весом 1,0 кг и средней степенью выпечки, заданной в Меню 1.

Нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза) для использования заданных параметров. На дисплее будет показываться время в часах и минутах, оставшееся до завершения цикла.

Этап 6 Горячий, свежий и хрустящий хлеб

В конце цикла выпечки прибор издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется "0:00".

Прибор автоматически переходит к режиму поддержания температуры в течение 60 минут.

Через камеру выпечки циркулирует горячий воздух, обеспечивая уменьшение конденсации.

Красный световой сигнал, находящийся на панели управления мигает примерно 15-20 минут; после того, как он погаснет воспользуйтесь прихватом, чтобы достать сковороду из камеры выпечки, подняв ее вверх. Прежде, чем вынимать охладите хлеб в течение 10 минут; переверните и слегка потрясите сковородой, чтобы достать хлеб. При необходимости, чтобы отделить хлеб от краев сковороды, используйте пластиковую лопатку. Поместите хлеб на металлическую решетку, чтобы охладить его. Рекомендуемое время охлаждения для обеспечения оптимальной консистенции и легкости нарезки – 15 минут.

После использования прибора

Выньте вилку из розетки электропитания и, прежде, чем включать другую программу, дайте прибору остыть в течение 30 минут.

Если прибор начинает использоваться слишком рано, он издает звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение “E:01”, указывающее о недостаточном охлаждении. Дождитесь, когда прибор остынет, и нажмите **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА - ИСКУССТВО И НАУКА

Приготовление хлеба – это одновременно и искусство и наука.

Прибор выполняет большую часть работы, но есть некоторые аспекты процесса приготовления хлеба и использования базовых ингредиентов, которые необходимо знать.

Ингредиенты для классического хлеба очень простые: мука, сахар, соль, жидкость (вода или молоко), возможно какой-либо жир (сливочное или растительное масло) и дрожжи.

Любой из этих ингредиентов играет свою роль и придает особенный вкус конечному продукту. Поэтому, для обеспечения наилучшего результата важно использовать правильные ингредиенты в правильных пропорциях.

Дрожжи

Дрожжи – это по-настоящему живой микроорганизм.

В двух словах – без дрожжей хлеб не взойдет.

После того, как дрожжи увлажнены жидкостью, получили питание от сахара и аккуратно нагреты, из них начинает выходить газ, который поднимает тесто.

Если температура низкая, дрожжи не активны; если слишком высокая – они погибают.

Прибор учитывает этот аспект, постоянно поддерживая необходимую температуру в камере для выпечки.

Рекомендуется использовать только активные сухие дрожжи, проверив дату их срока годности, так как просроченные дрожжи не поднимают хлеб.

Рекомендуется сделать небольшое углубление в сухой смеси для дрожжей, обеспечив, таким образом, их активность, после того, как они начнут контактировать с жидкостью и сахаром во время замеса. В случае, если вы хотите использовать свежие дрожжи в кубиках, разведите их вилкой в воде, налитой в сковороду.

Мука

Необходимо использовать непросроченную муку хорошего качества.

Для того, чтобы хлеб поднялся, мука должна иметь довольно высокое содержание протеина.

Рекомендуется использовать муку, пригодную для изготовления хлеба.

В отличие от просеянной муки, пшеничная мука содержит отруби и семена, которые тяжелы и мешают брожению. Цельнозерновой хлеб по консистенции более тяжелый и имеет меньший размер. Можно сделать хлеб больше и легче, используя в рецептах для цельнозернового хлеба смесь пшеничной и просеянной муки. Важно взвесить количество муки, требуемое для каждого рецепта, так как ее объем зависит от естественного содержания воздуха.

Это обеспечит приготовление хлеба отличного качества.

Можно использовать пакеты, содержащие большое количество муки, тем не менее, результат может изменяться. Консистенция и подъем теста будет неравномерным, если мука хранилась длительный период времени в неудовлетворительных условиях.

Покупайте муку в больших количествах, только если вы постоянно готовите.

Сахар

Сахар делает хлеб более сладким, корочку более темной, а консистенцию хлеба более мягкой, благодаря питанию дрожжей. Можно использовать эквивалентное количество белого или темного сахара, мелассы, кленового сахара, меда или других подсластителей.

Можно применять искусственные подсластители в эквивалентных количествах, но вкус и консистенция хлеба будет отличаться.

Жидкости

Когда жидкости перемешиваются с протеином муки, образуется глютен, необходимый для

дрожжевания хлеба. В большей части рецептов используется вода, однако, можно применять другие жидкости, такие как молоко, фруктовый сок.

Для получения оптимальных результатов количество этих жидкостей необходимо определять экспериментальным путем, так как слишком большое содержание жидкости может вызвать выпуск воздуха из хлеба во время приготовления, а нехватка мешает дрожжеванию.

Используйте жидкости при комнатной температуре.

Соль

Небольшое количество соли придает вкус и позволяет контролировать действие дрожжей.

Слишком большое количество препятствует дрожжеванию, поэтому используйте правильное количество соли. Можно использовать любую столовую поваренную соль.

Яйца

Яйца используются в некоторых рецептах приготовления хлеба; они вносят дополнительное количество жидкости, облегчают дрожжевание и улучшают пищевые характеристики и вкус хлеба, потому что яйца содержатся в рецептах для более сладкого хлеба.

Жиры

Жиры используются при приготовлении многих видов хлеба для усиления вкуса и сохранения влаги. Можно использовать растительное или размягченное сливочное масло в эквивалентном количестве. Без добавления жиров вкус и консистенция хлеба может изменяться.

Рекомендации

- Различные марки дрожжей, используемые с различными марками муки влияют на размер и на консистенцию хлеба. Попробуйте использовать различные комбинации для получения наилучшего результата.
- Даже при постоянном использовании одинаковых ингредиентов, хлеб может получиться разной высоты и однородности. На эту неоднородность обычно влияет уровень натурального протеина, который не постоянен в муке.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОЗИРОВКЕ

Каждый из ингредиентов хлеба играет свою определенную роль, поэтому, чтобы обеспечить наилучшие результаты, чрезвычайно важно их правильно дозировать.

Примечание: для получения оптимального результата рекомендуется взвешивать ингредиенты на кухонных весах, в особенности, муку из-за присутствия воздуха, так как требуется точное количество, гарантирующее хорошее качество хлеба. Дозировка указана во всех рецептах. Если кухонные весы отсутствуют, пользуйтесь прилагаемой градуированной чашкой и меркой, соблюдая приведенные инструкции.

Сухие ингредиенты

Пользуйтесь прилагаемой градуированной чашкой или меркой.

Не используйте столовую ложку, кофейные чашки, и выровняйте ингредиенты.

Добавьте муку в градуированную чашку, не прессуя ее, и выровняйте плоским ножом.

Не утрамбовывайте сухих ингредиентов в чашку.

Жидкости

Наполните градуированную чашку до требуемого уровня.

Проверьте уровень в чашке, поставив ее на ровную поверхность.

И наконец...

В сковороду для готовки сначала влейте жидкости, затем сухие ингредиенты, и в последнюю очередь добавьте дрожжи. Это обеспечит правильное дрожжевание и однородность приготовления хлеба.

ЛОТОК ДЛЯ СУХОФРУКТОВ И ОРЕХОВ

Прибор имеет лоток для сухофруктов и орехов, который во время замеса автоматически подает в тесто сухие ингредиенты. Это происходит примерно за 8 минут до завершения замеса 2 и гарантирует, что сухофрукты и орехи не дробятся, что кусочки остаются целыми и равномерно распределяются. Емкость лотка для фруктов и орехов составляет 1 чашку сухих ингредиентов, и присутствует, как дополнение во всех режимах меню, несмотря на то, что их рекомендуется использовать только в режимах CLASSIQUE (1) (классический хлеб), SANS GLUTEN (3) (хлеб без глютена), COMPLET (4) (цельнозерновой хлеб) и SUCRÉ (5) (сладкий хлеб). Лоток для фруктов и орехов – это еще одна характеристика прибора, предназначенная для предоставления больших удобств при следовании рецептам.

ПРИМЕЧАНИЕ: не нажимайте на окошко, так как оно может быть открыто только автоматически электронным управлением. При необходимости очистить контейнер от сухофруктов, выньте вилку и контейнер для хлеба, и переверните прибор.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перемешивание, замес, дрожжевание, выпечка – операции, которые выполняет прибор на различных этапах.

Перемешивание и замес

При обычном приготовлении пекарь вручную перемешивает ингредиенты и затем замешивает тесто. Прибор выполняет эти операции автоматически.

Дрожжевание

При изготовлении вручную тесто помещается в теплое место, чтобы оно взошло после замеса, а дрожжи смогли забродить и выделить газ. После того, как тесто замешано прибор поддерживает оптимальную на этом этапе температуру для дрожжевания. Если выбран цикл только замешивания, прибор автоматически остановится в его конце до дрожжевания. После этого можно вынуть и сделать из теста фокаччу, пиццу или другие блюда, поместив затем в печь для выпечки.

Обвалка

После того, как тесто забродило хлебопек обычно "выпускает" из него воздух. Этот процесс позволяет удалить большие нежелательные воздушные и газовые мешки, образовавшиеся во время брожения, придавая хлебу большую однородность и большую аппетитность. Прибор автоматически управляет этой операцией, вращая лопатку для перемешивания точное и требуемое количество раз.

Второе брожение

После того, как из теста выпущен воздух, оно бродит второй раз в течение менее продолжительного периода в зависимости от его типа.

Например, тесто для цельнозернового хлеба требует длительного брожения, так как мука содержит отруби и семена, которые мешают процессу. Прибор автоматически регулирует температуру и длительность второго брожения в зависимости от выбранного режима.

Выпечка

Прибор автоматически регулирует время выпечки, и каждый раз обеспечивает прекрасный результат!

Охлаждение

При обычной выпечке хлебопек сразу же достает хлеб из формы, чтобы избежать появления тяжелой корки. Прибор для этой цели имеет режим поддержания температуры, который облегчает удаление горячего воздуха из камеры для выпечки после того, как хлеб готов.

После того, как хлеб вынут из формы, прежде, чем его нарезать дайте ему остыть 15 минут.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИБОРА

Техника, используемая в приборе позволяет вам запрограммировать 8 персонализированных рецептов, которые, следуя простым инструкциям очень легко подготовить. До начала программирования персонализированных рецептов важно хорошо осмыслить каждый этап цикла приготовления.

Примечание: порядок, в котором далее иллюстрируются отдельные этапы не соответствует последовательности цикла приготовления. Каждый последовательный этап имеет свой номер от 1 до 10.

Предварительный нагрев: прибор имеет режим предварительного нагрева, который помогает задать ингредиентам оптимальную температуру, чтобы активизировать дрожжи во время цикла замеса. Этот дополнительный режим используется только для цельнозернового хлеба и конфитюра, но является практичным также для наиболее холодных дней.

Замес:

1.  Регулируемое время для предварительного нагрева составляет 0-99 минут. Во время этого цикла ингредиенты превращаются в тесто; речь идет об основном этапе готовки. Производится перемешивание ингредиентов, активизация дрожжей и создание базы для дрожжевания замеса.

2.  Регулируемое время для замеса составляет 0-10 минут. Скорость лопатки для перемешивания: медленная

3.  Регулируемое время для замеса 2 составляет 0-30 минут. Скорость лопатки для перемешивания: быстрая

Являясь частью цикла замешивания, обвалка контролирует выпуск газа во время цикла дрожжевания (удаляя нежелательные воздушные мешки).

5.  Регулируемое время для обвалки составляет 0-30 секунд. Скорость лопатки для перемешивания: быстрая

7.  Регулируемое время для обвалки 2 составляет 0-30 секунд. Скорость лопатки для перемешивания: быстрая

Дрожжевание: температура прибора повышается, вызывая рост и дрожжевание теста.

4.  Регулируемое время для дрожжевания 1 составляет 0-99 минут. Температура: высокая

6.  Регулируемое время для дрожжевания 3 составляет 0-99 минут. Температура: высокая

8.  Регулируемое время для дрожжевания 3 составляет 0-99 минут. Температура: высокая

Выпечка: температура прибора снова повышается, вызывая дополнительный рост теста.

9.  Регулируемое время для выпечки составляет 0-99 минут. Температура: повышенная

Поддержание температуры: температура прибора снова повышается, вызывая дополнительный рост теста.

10.  Регулируемое время для режима поддержания температуры составляет 0-99 минут. Температура: высокая

Во время программирования можно использовать одно из существующих меню или начинать с нуля, нажав кнопку  "персонализированные рецепты", и выполнив пункты 3-5, указанные ниже.

1. До начала программирования собственного рецепта выберите одно из существующих меню с 1 по 8. Это будет основа для нового рецепта. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы просмотреть соответствующий список.

Примечание: ознакомьтесь с таблицей готовки на стр. 100-101, чтобы выбрать наиболее подходящее меню.

2. Для включения программирования удерживайте нажатой 2 секунды кнопку **MODIFIER** (изменить). Панель управления издаст звуковой сигнал, на дисплее появится иконка книги , и замигает сигнал первого этапа цикла готовки "предварительный нагрев".
3. Для того, чтобы отрегулировать время, нажимайте кнопки **TIMER** (таймер)  . После задания требуемого времени, нажмите кнопку **MODIFIER** (изменить), чтобы перейти на следующий этап цикла готовки. Затем еще раз нажмите кнопки **TIMER** (таймер)   для задания требуемого времени. Повторите эту операцию до указания всех интервалов времени.

Примечание: процесс будет завершен, когда послышится двойной звуковой сигнал, замигает иконка книги , и на дисплее появится весь цикл готовки.

Примечание: не забывайте, что можно использовать вспомогательную карточку с быстрым поиском.

4. После завершения программирования рецепт можно сохранить, нажав кнопку **ENREGISTRER** (записать); иконка книги  перестанет мигать, а панель управления издаст три звуковых сигнала.

Рецепт сохранен в одной из 8 ячеек для персонализированных рецептов.

ЛИБО

Можно протестировать рецепт, не сохраняя его, нажав **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Для того, чтобы сохранить рецепт убедитесь, что до конца режима "поддержания температуры"  была нажата кнопка **ENREGISTRER** (записать).

Примечание: нельзя сохранить рецепт после того, как завершен цикл "поддержание температуры".

5. Для прекращения процесса программирования на любом этапе удерживайте нажатой кнопку **SUPPRIMER** (отменить).

Перепрограммирование персонализированного рецепта

В любое время можно внести изменения или заменить один из персонализированных рецептов.

1. Выберите рецепт, который вы хотите изменить, нажав кнопку  "персонализированный рецепт". Это позволит перебрать все персонализированные рецепты 1-8.
2. Для включения программирования удерживайте нажатой 2 секунды кнопку **MODIFIER** (изменить). Панель управления издаст звуковой сигнал, и замигает сигнал первого этапа цикла готовки "предварительный нагрев".

После этого можно следовать инструкциям раздела программирования, этапы 3-5.

Изменение рецептов во время процесса готовки

Техника, применяемая в приборе предоставляет полную свободу готовки.

Во время готовки можно даже изменить рецепт: достаточно нажать кнопку **MODIFIER** (изменить), чтобы приостановить прибор и использовать кнопки **TIMER** (таймер)   для изменения текущего этапа. Для возобновления цикла готовки еще раз нажмите кнопку **MODIFIER** (изменить).

Предварительный просмотр персонализированных меню и рецептов

1. В начале процесса готовки, нажав кнопку **MODIFIER** (изменить), можно предварительно просмотреть любую программу.

Для перехода с этапа на этап продолжайте нажимать эту кнопку.

2. Для выхода из дополнительного режима предварительного просмотра персонализированного меню или рецепта, нажмите кнопку **SUPPRIMER** (отменить): вы вернетесь автоматически на начало персонализированного меню или следующего рецепта.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ СТАРТА С ЗАДЕРЖКОЙ

Прибор позволяет задерживать завершение приготовления хлеба на 15 часов; благодаря этому мы можем проснуться утром под запах свежего едва выпеченного хлеба или выйти из дома, когда прибор еще работает.

Примечание: не используйте режим задержки старта, если рецепт содержит скоропортящиеся компоненты – молоко, яйца или сыр, так как они могут испортиться.

1. Выполните этапы 1-4, указанные на стр. 81.
2. Нажимайте кнопки **TIMER** (таймер) ▲▼ до достижения необходимого показания часов или минут для приготовления хлеба.
3. Нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза), чтобы начать цикл.
Таймер начнет обратный отсчет, а индикатор предварительного разогрева будет мигать.
Хлеб будет готов и выпечен через то количество часов и минут, которые показываются на дисплее.
Примечание: в случае ошибки или для того, чтобы сбросить таймер, нажмите и удерживайте 2-3 секунды кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Пример

До того, как выйти на работу в 8 часов, можно установить режим задержки включения так, чтобы заданная программа завершена, а хлеб были готов к 18 часам, к моменту возвращения домой или же 10 часов спустя.

После того, как выполнены инструкции, приведенные выше нажмите и удерживайте кнопку **TIMER** (таймер) ▲▼, пока на дисплее не появится 10.00, затем нажмите **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Это значит, что хлеб будет готов, а программа завершена через 10 часов.

Прибор начнет обратный отсчет, а заданная программа завершится в 18.00.

Примечание: не нужно учитывать период времени, необходимый для выполнения заданной программы.

Это будет сделано прибором автоматически во время задания параметров.

ЗАЩИТА ПРОГРАММЫ В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Прибор оснащен устройством, которое защищает память в случае отключения электроэнергии или при избыточных нагрузках в электросети.

Это означает, что в случае перерыва в подаче электроэнергии во время приготовления хлеба прибор сохраняет информацию в памяти, по крайней мере, в течение 10 минут, и продолжит процесс, когда подача напряжения будет восстановлена.

Этот режим возможен во время цикла замеса, выпекания, брожения или включения с задержкой. Без такого устройства память прибора потеряла бы все данные, и цикл приготовления хлеба остановился. В случае перерыва с длительностью более 10 минут, возможно, придется выбросить ингредиенты и начать сначала.

Примечание: когда перерыв начинается, дисплей продолжает работать в течение нескольких минут, а потом гаснет. Это не означает, что программа потеряна.

Замес	10 минут
Выпечка	10 минут
Дрожжевание	10 минут
Задержка	30 минут

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

Автоматический лоток для сухофруктов и орехов

Убедитесь, что до начала готовки лоток для фруктов и орехов закрыт.

Свежесть

Убедитесь, что все ингредиенты свежие и используются до истечения указанной даты срока годности. В отличие от хлеба, купленного в магазине, хлеб, изготовленный в приборе не содержит консервантов и хранится недолгое время.

Не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как молоко, йогурт, яйца и сыр, если прибор устанавливается в режим задержки старта.

Храните сухие продукты в герметичных контейнерах, чтобы они не портились.

Нарезка хлеба

Для получения наилучшего результата, прежде, чем нарезать хлеб подождите 15 минут, дайте хлебу остыть.

Замораживание хлеба

До замораживания свежего хлеба дайте ему полностью остыть. После охлаждения нарежьте хлеб, и заверните его в полиэтилен для использования, когда это потребуется.

Извлечение хлеба из сковороды

Хлеб, как и торт, должен немного остыть до того, как вынимать его из сковороды.

Оставьте хлеб в сковороде примерно на 10 минут, и затем достаньте его.

Иногда на лопатке может остаться хлеб; это нормально, достаточно снять его пальцами.

Вкусовые добавки

В хлеб на стадии выпечки можно добавить и другие ингредиенты – травы, кунжутное семя и кусочки грудинки.

Откройте крышку прибора, осторожно смажьте поверхность теста небольшим количеством молока или яичного белка, и добавляйте ингредиенты.

Избегайте того, чтобы ингредиенты падали мимо сковороды.

Закройте крышку, и продолжайте выпекание.

Примечание: этот этап необходимо выполнять быстро, чтобы хлеб не опал.

Цвет корочки

Обычно верхняя часть хлеба светлее, чем боковые.

Различные комбинации ингредиентов могут влиять на цвет корочки.

Если необходимо, чтобы верхняя часть хлеба была немного темнее, выберите режим программы выпекания, и готовьте до получения требуемого цвета.

Приготовление хлеба на больших высотах

На высоте более 900 м брожение происходит быстрее.

Таким образом, во время приготовления на больших высотах необходимо сделать несколько пробных выпечек.

Следуйте инструкциям, приведенным ниже, и запишите наиболее подходящий вариант:

1. Уменьшите количество дрожжей на 25%, чтобы избежать излишнего брожения теста.
2. Увеличьте количество соли на 25%. Хлеб будет бродить медленнее и иметь меньшую тенденцию опускаться после выпечки.
3. Контролируйте замес во время перемешивания. Мука, хранящаяся на больших высотах обычно суше.

В замес можно добавить несколько ложек воды до образования однородного шара.

УХОД И ЧИСТКА

Внимание: прежде, чем чистить прибор выньте вилку из розетки электропитания, и дайте ему полностью остыть.

Очистка внешней поверхности

Внешнюю поверхность очищайте немного влажной тканью, и протрите до блеска сухой и мягкой тканью.

Не используйте металлические или абразивные губки, чтобы не поцарапать внешнюю поверхность.

Очистка антипригарной сковороды

Очистите сковороду для выпечки и лопатку для перемешивания при помощи влажной ткани, и тщательно высушите.

Не используйте абразивных или бытовых агрессивных моющих средств, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

Не погружайте сковороду в воду.

Однако, при необходимости, вы можете аккуратно промыть ее мыльной водой, используя мягкую ткань.

Примечание: для того, чтобы тщательнее очистить сковороду, рекомендуется вынуть лопатку, находящуюся внутри.

Уход за антипригарной сковородой

Не пользуйтесь металлическими инструментами для того, чтобы удалить ингредиенты или остатки хлеба, так как вы можете повредить антипригарное покрытие.

Не беспокойтесь, если антипригарное покрытие со временем изменилось или потемнело.

Это результат воздействия пара, воды, продуктов, кислот и смеси различных ингредиентов, а не износа или дефекта.

Это не влечет никакой опасности и не влияет на работоспособность прибора.

Не мойте никаких компонентов прибора в посудомоечной машине.

Не погружайте прибор в воду.

Снимите и очистите крышку

Для того, чтобы очистить крышку, поднимите ее приблизительно на 45°, и потяните на себя.

Очистите внутреннюю и внешнюю часть крышки при помощи влажной ткани, и до установки на место тщательно высушите.

Хранение

Убедитесь, что прибор полностью остыл, и высушите его до того, как закрыть крышку и убрать; не кладите на крышку тяжелых предметов.

РЕЦЕПТЫ

Важное замечание:

Рецепты могут меняться в зависимости от влажности ингредиентов и, поэтому, требуют уточнения; например, вес муки зависит от того, сколько влаги она впитала из воздуха.

По этой причине, чтобы обеспечить лучшие результаты, в наши рецепты можно вносить небольшие изменения.

Обязательно записывайте использованное количество, чтобы в дальнейшем модифицировать рецепты по желанию.

Хлеб, приготовленный в приборе может быть неоднороден по вкусу, консистенции и неодинаков по внешнему виду.

Это нормальное явление, вызванное, в основном, используемыми ингредиентами.

Для того, чтобы не разочароваться, до подготовки рецептов ознакомьтесь со списком рекомендуемых ингредиентов на стр. 88 данной инструкции.

1. CLASSIQUE (классический хлеб)

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку.

Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.

2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.

3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать режим CLASSIQUE (классический хлеб) (1).

4. Задайте цвет корочки и вес хлеба, а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Примечание: если используется режим программы TURBO (турбо) (2), может потребоваться дополнительное время выпечки.

В этом случае задайте режим FOUR (печь) (10), чтобы операция продолжилась.

Белый традиционный хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	315мл	415мл	515мл
Масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки	2 $\frac{1}{2}$ чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка
Мука	600г (3 $\frac{3}{4}$)	680г (4 $\frac{1}{4}$)	760г (4 $\frac{3}{4}$)
Сухие дрожжи	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки

Молочный хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Молоко	375мл	410мл	450мл
Масло	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовые ложки
Sale	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	3 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	560г (3 $\frac{1}{2}$)	680г (4)	760г (4 $\frac{1}{2}$)
Активные сухие дрожжи	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки

Тыквенный хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	300мл	400мл	500мл
Масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Отварная протертая тыква	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{3}{4}$ чашки
Молотый мускатный орех	2 чайные ложки	2 чайные ложки	3 чайные ложки
Соль	1 чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука	520г (3 $\frac{1}{3}$)	600г (3 $\frac{3}{4}$)	680г (4 $\frac{1}{4}$)
Активные сухие дрожжи	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки

2. TURBO (турбо)

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку.
Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать режим TURBO (турбо) (2).
4. Задайте цвет корочки, вес хлеба, а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Хлеб выпекается в течение указанного времени.

Примечание: в режиме Turbo (турбо) время для брожения уменьшается.

Режим TURBO (турбо) может использоваться для любого классического рецепта, для приготовления цельнозернового хлеба, сладкого или французского хлеба.

Однако, размер буханки будет меньше, а консистенция плотней.

В этом дополнительном режиме можно провести некоторые эксперименты – увеличить количество активных сухих дрожжей на 1/2 чайной ложки по сравнению со стандартным рецептом.

Записывайте результаты, так чтобы была возможность повторить те, которые были удовлетворительны.

В режиме TURBO (турбо) рекомендуется готовить буханки хлеба, весом от 1,5/1,25 кг.

При использовании этой программы может понадобиться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим FOUR (печь) (10), чтобы операция продолжилась.

Классический хлеб	750г	1,0кг
Вода	315мл	415мл
Масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Мука	600г (3 $\frac{3}{4}$)	680г (4 $\frac{1}{4}$)
Активные сухие дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки

Цельнозерновой хлеб	750г	1,0кг
Вода	320мл	420мл
Масло	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки
Коричневый сахар	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовые ложки
Непросеянная мука	540г (3 $\frac{1}{3}$)	700г (4 $\frac{1}{2}$)
Активные сухие дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки

Зерновой хлеб	750г	1,0кг
Вода	370мл	470мл
Масло	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовые ложки
Зерновая смесь	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{3}{4}$ чашки
Соль	1 чайной ложки	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки
Коричневый сахар	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовые ложки
Мука	320г (2)	320г (2)
Непросеянная мука	220г (1 $\frac{1}{3}$)	380г (2 $\frac{1}{3}$)
Активные сухие дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки

3. SANS GLUTEN (хлеб без глютена)

Выпечка хлеба хорошего качества без глютена требует практики и хорошего знания различных ингредиентов. В качестве руководства по выпечке хлеба без глютена мы предлагаем некоторые практические советы и информацию по ингредиентам, с которой необходимо ознакомиться прежде, чем начать действовать.

Практические советы

- Для обеспечения оптимального результата внимательно следуйте инструкциям каждого рецепта.
- Все хлеб, выпеченный по рецептам приготовления без глютена можно замораживать и без труда хранить.
- Для того, чтобы обеспечить правильное перемешивание ингредиентов, может понадобиться контроль за циклом замеса. Во время выпечки первых буханок первые 5 минут контролируйте консистенцию теста. Если в нем остаются сухие, не перемешанные ингредиенты, поскоблите металлической лопаткой стенки сковороды для выпечки, и вместе с перемешивающей лопаткой перемешивайте тесто в том же направлении.
- Не используйте режим с задержкой старта при выпечке хлеба без глютена, так как некоторые ингредиенты скоропортящиеся и могут испортиться.
- Перед нарезкой дайте хлебу полностью остыть.
- Обычно хлеб без глютена немного более плотный и имеет тяжелую консистенцию. Этот хлеб должен иметь высоту не менее 10-12 см и обладать насыщенным вкусом. Для большей рыхлости уменьшите количество соли на 1/2 чайной ложки.
- Чтобы обеспечить хороший результат взвесьте все ингредиенты, включая воду.
- Пользуйтесь метрической системой дозировки для всех сухих ингредиентов.
- Если используется уксус, не пользуйтесь солодовым уксусом.
- Выньте сковороду из камеры для выпечки сразу же после окончания цикла выпечки, не включая режим поддержания температуры.
- Прежде, чем перекладывать хлеб на решетку для охлаждения, оставьте его в сковороде для выпечки примерно на 7 минут.

Мука

- Смесь разных сортов муки дает лучший результат и придает цвет корочке.
 - Если используется только рисовая мука, корочка в верхней части будет очень светлой, и ее цвет будет зависеть от времени выпечки.
 - Можно пользоваться белой рисовой мукой мелкого или крупного помола.
 - Хлеб, изготовленный только из рисовой муки быстрее зачерствеет по отношению к хлебу из смеси разных сортов муки.
- Добавление масла способствует более длительному сохранению хлеба свежим.

Консистенция

- Тесто будет напоминать плотную смесь для выпечки торта. Во время замеса каждые 10-15 минут контролируйте его выполнение, и если плотность будет слишком высокой, по 1 столовой ложке добавляйте небольшое количество воды.
- На консистенцию теста в значительной мере могут влиять атмосферные условия. Изменение атмосферных факторов может повлиять на активность сухих активных дрожжей. Например, если хлеб готовится во влажный и дождливый день, может понадобиться уменьшение количества воды на 10-20 мл, чтобы консистенция теста была требуемой.

Способ приготовления

1. Залейте все жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку. Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать режим SANS GLUTEN (хлеб без глютена) (3).
4. Задайте темную корочку.
5. Задайте вес 1,25 кг, и нажмите **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Хлеб из муки без глютена	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	400мл	450мл	500мл
Растительное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука	450г	500г	550г
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	3 чайные ложки
Сахар	$\frac{1}{2}$ столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	$1\frac{1}{2}$ чайная ложка

Рекомендуемые дополнения в программу

На выпечку хлеба без глютена может оказать влияние множество факторов, такие как качество ингредиентов и окружающие условия - высота над уровнем моря, влажность и температура.

Этапы для изменения замеса 2

1. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать режим SANS GLUTEN (хлеб без глютена) (3).
2. Выберите темную корочку и вес 1,25 кг.
3. На 2 секунды нажмите кнопку **MODIFIER** (изменить) до появления акустического сигнала. На дисплее появится иконка книги , и замигает сигнал первого этапа цикла готовки - предварительный нагрев .
4. Два раза нажмите кнопку **MODIFIER** (изменить) для перехода ко второму замесу (замес 2). В секции замеса индикатора прохождения готовки появится второй прямоугольник . Время, показываемое на дисплее – 15 минут.
5. Увеличьте этот интервал при помощи кнопки **TIMER**  (таймер) до 30.
6. Продолжайте нажимать кнопку **MODIFIER** (изменить) до окончания рецепта. Послышится второй акустический сигнал, иконка книги  мигает.
7. Нажмите кнопку **ENREGISTRER** (записать), и иконка книги перестанет мигать; прибор издаст три звуковых сигнала.
8. Нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Этот новый рецепт записывается, как "3" в разделе "персонализированные рецепты".

Для того, чтобы воспользоваться им в будущем см. стр. 85.

Примечание: см. таблицу времени готовки на стр. 100, чтобы лучше оценить длительность каждого этапа приготовления хлеба.

4. COMPLET (цельнозерновой хлеб)

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку. Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать режим COMPLET (цельнозерновой хлеб) (4).
4. Задайте цвет корочки, вес хлеба, а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).
Примечание: если используется режим программы TURBO (турбо) (2), может потребоваться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим FOUR (печь) (10), чтобы операция продолжилась.

Цельнозерновой хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	320мл	420мл	520мл
Растительное масло	$1\frac{1}{2}$ столовой ложки	2 столовые ложки	$2\frac{1}{2}$ столовой ложки
Соль	$1\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки	$2\frac{1}{2}$ чайные ложки
Коричневый сахар	$1\frac{1}{2}$ столовой ложки	2 столовые ложки	$2\frac{1}{2}$ столовые ложки
Непросеянная мука	540г ($3\frac{1}{3}$)	700г ($4\frac{1}{3}$)	860г ($5\frac{1}{3}$)
Активные сухие дрожжи	$1\frac{1}{2}$ чайной ложки	$1\frac{1}{2}$ чайной ложки	2 чайные ложки

5. SUCRE (сладкий хлеб)

Для обеспечения оптимального результата, и чтобы корочка не подгорела, задавайте только светлую корочку.

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку.
Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать режим SUCRE (сладкий хлеб) (5).
4. Задайте цвет корочки, вес хлеба, а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Примечание: если используется режим программы TURBO (турбо) (2), может потребоваться дополнительное время выпечки.

В этом случае задайте режим FOUR (печь) (10), чтобы операция продолжилась.

Хлеб с изюмом	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	250мл	375мл	500мл
Молотая корица (по желанию)	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Растительное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Коричневый сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Соль	1 ¹ / ₂ чайной ложки	2 чайные ложки	2 ¹ / ₂ столовые ложки
Мука	480г (3)	640г (4)	800г (5)
Активные сухие дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки	2 ¹ / ₂ столовые ложки
Лоток для сухофруктов и орехов			
Сушеный виноград и изюм	¹ / ₂ чашки	³ / ₄ чашки	³ / ₄ чашки
Шоколадный хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	250мл	375мл	420мл
Растительное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Какао	1 столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Соль	1 ¹ / ₂ чайной ложки	1 ¹ / ₂ чайные ложки	2 чайные ложки
Мука	480г (3)	520г (3 ¹ / ₄)	560г (3 ¹ / ₂)
Активные сухие дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки	3 чайные ложки
Лоток для сухофруктов и орехов			
Кусочки шоколада	³ / ₄ чашки	1 чашки	1 чашки

6. FRANÇAIS

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку.
Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы задать режим FRANÇAIS (французский хлеб) (6).
4. Задайте цвет корочки, вес хлеба, а затем нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Примечание: если используется режим программы TURBO (турбо) (2), может потребоваться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим FOUR (печь) (10), чтобы операция продолжилась.

Французский хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	290мл	350мл	410мл
Растительное масло	1 ¹ / ₂ столовая ложка	2 столовые ложки	2 ¹ / ₂ столовые ложки
Еоль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	3 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка
Мука	520г (3 ¹ / ₄)	680г (4 ¹ / ₄)	840г (5 ¹ / ₄)
Активные сухие дрожжи	1 ¹ / ₂ чайная ложка	1 ³ / ₄ чайная ложка	2 чайные ложки

Кисло-сладкий хлеб	750г	1,0кг	1,25кг
Вода	220мл	270мл	320мл
Растительное масло	2 чайные ложки	1 столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка
Йогурт	¹ / ₂ чашки	³ / ₄ чашки	1 чашки
Лимонный сок	2 чайные ложки	1 столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка
Еоль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Цельнозерновая мука	540г (3 ¹ / ₃)	700г (4 ¹ / ₃)	860г (5 ¹ / ₃)
Активные сухие дрожжи	1 ¹ / ₂ чайная ложка	2 чайная ложка	2 ¹ / ₂ чайные ложки

7. GÂTEAU (торт)

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Подъем торта до половины или на три четверти сковороды – нормальное явление. Консистенция должна быть приятной и легкой.
- Из-за повышенного количества сахара и жиров в тортах рекомендуется использовать только степень выпечки со светлой корочкой, чтобы избежать подгорания по краям.

ПРИМЕЧАНИЕ: эта программа дает хорошие результаты и при использовании полуфабрикатов, имеющихся в продаже, в том числе и тех, которые готовятся в круглых формах. Если вы используете полуфабрикат, требующий добавления сливочного масла, оно должно быть растоплено на водяной бане.

- Не используйте двойного количества смесей для тортов: консистенция торта может оказаться плотной.

Яблочный торт с йогуртом

3 яйца

65 мл растительного масла

230 г муки

1 щепотка соли

16 г дрожжей

180 г сахара

125 г йогурта

1 яблоко

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку. Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать GÂTEAU (торт), и нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).
4. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку, и соскоблите стенки сковороды при помощи пластиковой лопатки. Аккуратно сложите смесь, чтобы обеспечить хорошую равномерность ингредиентов. Закройте крышку, и продолжайте цикл. Не используйте режим с задержкой старта при выпечке торта, так как дрожжи активизируются слишком быстро.

8. PLUM CAKE (кекс)

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку. Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать PLUM CAKE (кекс) (8), и нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).
4. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку, и соскоблите стенки сковороды при помощи пластиковой лопатки. Аккуратно сложите смесь, чтобы обеспечить хорошую равномерность ингредиентов. Закройте крышку, и продолжайте цикл.

Не используйте режим с задержкой включения при выпечке кекса, так как дрожжи активизируются слишком быстро.

Кекс

150 мл молока

1 яйцо целиком + 1 желток

60 г размягченного сливочного масла

250 г муки

1 щепотка соли

12 г сухих активных дрожжей

100 г сахара

40 г какао с сахаром

9. CONFITURE (конфитюр)

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Используйте созревшие и свежие фрукты, порезанные на мелкие части.
- Не уменьшайте указанное количество сахара, не используйте подсластители.
- Выливайте конфитюр в стерилизованные банки (см. примечания ниже), оставив сверху примерно 2 см пустого пространства. Сразу же закройте банку.
- Подпишите банки. Перед тем, как поставить банку в холодильник, охладите ее до комнатной температуры.
- Во всех рецептах требуется использование загустителей. Они содержат пектин - компонент, необходимый для придания конфитюру консистенции желе. Загуститель обычно продается в пакетиках в магазинах.
- Будьте осторожны при манипулировании горячим конфитюром.

Стерилизация банок

- Удалите с банок этикетки и прокладки крышек, погрузив их в горячую воду. Тщательно промойте их при помощи воды и мыла.
- Установите банки на противень, и поместите их в печь на 20-25 минут при температуре 100°C. Выньте банки из печи, пользуясь прихватами, и сразу же заполните их горячим конфитюром.
- При стерилизации банок гибнут микробы и бактерии, которые могут испортить конфитюр. После этого можно угощаться домашним конфитюром круглый год.

Способ приготовления

1. Положите ингредиенты в сковороду, следуя указанному порядку.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать CONFITURE (конфитюр) (9), и нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).
4. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку, и соскоблите стенки сковороды при помощи пластиковой лопатки.

Примечание: нормальным является то, что во время варки конфитюра из отдушины выходит пар. Не открывайте крышку до завершения варки.

Абрикосовый конфитюр

500 г свежих абрикосов без косточек, порезанных на кусочки

1 ¹/₂ чашки сахара

¹/₄ чашки сока лимона

2 столовые ложки воды

3 столовые ложки загустителя

Персиковый конфитюр с кардамоном

500 г свежих персиков с косточками, порезанных на кусочки

1 ¹/₂ чашки сахара

¹/₄ чашки сока лимона

¹/₂ чайной ложки раздавленных семян кардамона

2 столовые ложки воды

3 столовые ложки загустителя

Апельсиновый конфитюр

500 г апельсинов, прорезанных пополам и на тонкие дольки

1 ¹/₂ чашки сахара

2 столовые ложки лимона

3 столовые ложки загустителя

11. PÂTES A PÂTES (тесто для макаронных изделий)

Способ приготовления

1. Положите ингредиенты в сковороду, следуя указанному порядку.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать PÂTES A PÂTES (тесто для макаронных изделий) (11), и нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).

Замешивание теста

125 мл воды

4 яйца по 60 г

Мука 500 г

¹/₂ чайной ложки соли

Примечание: если тесто будет слишком клейким, добавьте муки.

Варианты приготовления

Тесто со шпинатом: к ингредиентам рецепта для теста добавьте 100 г тщательно слитого отварного шпината

Тесто с помидорами: к ингредиентам рецепта для теста добавьте 2 столовые ложки томатной пасты

12. PÂTES A PIZZA (тесто для пиццы и другое "универсальное" тесто)

Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в сковороду, сверху насыпьте муку.
Все остальные ингредиенты выкладываются по углам отдельно друг от друга, а дрожжи помещаются в небольшое углубление в центре муки.
2. Вставьте сковороду в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку **MENU** (меню), чтобы запрограммировать PÂTES A PIZZA (тесто для пиццы) (12), и нажмите кнопку **MARCHE/PAUSE** (старт/пауза).
4. Выньте тесто из формы, и следуйте инструкциям для любого рецепта.

Тесто для пиццы

Замес

Вода 290 мл

2 ложки оливкового масла

¹/₂ чайной ложки соли

1 чайная ложка сахара

Мука 480 г (3 чашки)

2 ¹/₂ чайной ложки активные сухих дрожжей

1. Выньте из сковороды все тесто. Смажьте маслом противень для пиццы. Нагрейте печь до 180°C.
2. Разделите тесто на две части, и разложите их на смазанные противни. Положите на пиццу начинку, и выпекайте 20 минут.

Фокачча с травами

Замес

Вода 230 мл

1 чайная ложка оливкового масла

¹/₂ чайной ложки соли

2 столовые ложки сахара

Мука 480 г (3 чашки)

¹/₂ чайной ложки активные сухих дрожжей

Вкусовые добавки

2 ложки оливкового масла

- 1 чайная ложка орегано
- 1 чайная ложка мелко нарезанного базилика
- 1. Выньте из сковороды все тесто.
Смажьте маслом противень.
- 2. Разомните тесто, добавив немного муки так, чтобы оно стало достаточно эластичным; разложите на только что смазанном противне.
- 3. Накройте, и оставьте бродить на 30 минут.
- 4. Сверху налейте масло, добавьте травы, и выпекайте в предварительно нагретой печи в течение 30 минут при 180°C.

Сладкие булочки

Замес

Вода 320 мл

2 ложки растительного масла

1 яйцо 60 г

$\frac{3}{4}$ чашки изюма

$\frac{1}{2}$ чайной ложки мускатного ореха

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

$\frac{1}{4}$ чашки коричневого сахара

520г ($3 \frac{1}{4}$) муки

2 $\frac{1}{2}$ чайной ложки активные сухих дрожжей

Мука 80 г ($\frac{1}{2}$ чашки)

Вода 80 мл

2 столовые ложки сахара

- 1. Выньте из сковороды все тесто.
Накройте противень бумагой для выпекания.
- 2. Разомните тесто, добавив немного муки так, чтобы оно стало достаточно эластичным.
Разделите тесто на 12 частей.
Сделайте из каждой части шарик, и разложите их рядом друг с другом на противне.
Накройте, и оставьте бродить на 30 минут.
- 3. Выпекайте булочки 30 минут в печи, прогретой до а 180°C.

Получится 12 булочек.

N. режима	ДОПОЛНИТЕЛЬНО:	ВЕС	СТЕПЕНЬ ВЫПЕЧКИ	ВРЕМЯ (часы/мин)	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ (часы/мин)			ПРОЖЕВАНИЕ			ПРОЖЕВАНИЕ			ПРОЖЕВАНИЕ			НАГРЕВ (мин)
					НАГРЕВ (часы/мин)	1 (мин)	2 (мин)	1 (мин)	2 (мин)	3 (мин)	1 (мин)	2 (мин)	3 (мин)	1 (мин)	2 (мин)	3 (мин)	
5	сладкий хлеб	750г	Светлая	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)			
			Средняя	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)			
			Темная	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)			
		1.0кг	Светлая	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)			
			Средняя	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)			
6	французский хлеб	750г	Темная	3:35-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)			
			Светлая	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)			
			Средняя	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)			
		1.0кг	Темная	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)			
			Светлая	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)			
7	торт	750г	Средняя	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)			
			Темная	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)			
			Светлая	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)			
		1.25кг	Средняя	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)			
			Темная	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)			
8	кекс	750г	Светлая	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)			
			Средняя	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)			
			Темная	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	60 (70°C)			
		1.0кг	Светлая	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)			
			Средняя	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)			
9	конфитюр	750г	Темная	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)			
			Светлая	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)			
			Средняя	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)			
		1.25кг	Темная	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)			
			Светлая	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)			
10	печенье	750г	Средняя	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)			
			Темная	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)			
			Средняя	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	-	28 (60°C)	60 (70°C)			
		1.0кг	-	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	14 (70°C)			
			-	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)	60 (70°C)			
11	тесто для макарон	750г	-	0:23-15:03	-	3	20	-	-	-	-	-	-	-			
			-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	-	-	-			
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
		1.0кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

Окошко лотка открывается за 6 минут до завершения ЗАМЕШИВАНИЯ 2

ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ И ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВРЕМЯ

На дисплее отображаются наличие проблем в работе прибора. Прибор должен быть установлен в помещении без сквозняков, вдалеке от источников тепла и прямого солнечного света.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ	ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
"0:00" Мигает	Режим выбора программы	Используйте кнопку MENU (меню) для выбора программы
"E:01" Мигает	Камера для выпечки слишком горячая, чтобы начинать другой цикл	Откройте крышку, и выньте сковороду, чтобы остудить камеру. После пропадания с панели сообщения установите сковороду в камеру, нажмите MARCHE/PAUSE (старт/пауза)
Мигает "E:02" Мигает "E:03" Мигает "E:04" Мигает "E:05" Мигает "E:08"	Неработоспособность датчика Неработоспособность датчика Неработоспособность ЦПУ Неисправность управления нагревом Неисправность управления нагревом	Свяжитесь с уполномоченным сервисным центром.

Примечание: после выпечки одной буханки хлеба рекомендуется охладить прибор до температуры помещения так, как более высокая температура уменьшает высоту подъема хлеба из-за чувствительности сухих активных дрожжей.

Звуковой сигнал звучит, когда:

Прибор включится	Удлинённый звуковой сигнал
Выбран режим меню	Короткий звуковой сигнал
Неправильное значение	Удлинённый звуковой сигнал
Начало цикла приготовления	2 удлинённых акустических сигнала
Завершение цикла приготовления	Короткие и удлинённые акустические сигналы

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОКОНТРОЛИРУЙТЕ, УКАЗАННОЕ НИЖЕ:		НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА							
		Светодиодный индикатор не загорается	Ингредиенты не перемешаны	Время приготовления хлеба очень большое	Хлеб опадает по краям, а низ влажный	Недостаточная прожарка	Корочка пропечена, хлеб вязкий, сырой и не прожарен в центре	Края прожарены, но основание покрыто мукой	Нарезка неровная, и хлеб вязкий
Отключено		4							
Сковорода вставлена неправильно									
Ингредиенты попали на нагревательный элемент									
Крышка открывалась несколько раз во время операции или оставлена открытой						4	4		
Панель управления	Ошибочное задание программы		4			4			
	Ошибочное задание режима (или ЗАМЕСА)						4		
	После включения нажата кнопка MARCHE/PAUSE (старт/пауза)						4		
Хлеб оставлен в сковороде на слишком долгое время после выпечки					4				
Хлеб нарезан сразу же после выпечки (без возможности выпустить пар)									4
После замеса муки добавлена вода								4	
Электрическая неисправность				4			4		

ПРОКОНТРОЛИРУЙТЕ, УКАЗАННОЕ НИЖЕ:			РЕЗУЛЬТАТЫ ГОТОВКИ								
			Слишком плотная консистенция	Не пропечено в центре	Грубая или неоднородная консистенция	Усадка	Хлеб слишком поднимается	Недостаточный подъем	Мука на верхней части	Повышенная прожарка	Бока прожарены и покрыты мукой, центр – вязкий и непропеченный
Ошибки дозирования	МУКА	Недостаточно		4							
		Слишком много	4				4				
	АКТИВНЫ Е СУХИЕ ДРОЖЖИ	Недостаточно				4		4			
		Слишком много					4				
	ВОДА ИЛИ ЖИДКОСТЬ	Недостаточно	4					4			
		Слишком много		4	4	4		4	4		4
	САХАР	Пропущено	4								
		Слишком много				4		4		4	
	Еоль	Пропущено			4	4	4				
	FARINA	Залежалая или неопределенная марка		4					4		
Мука с сухими активными порошковыми дрожжами			4				4	4			
АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ	Старые активные сухие дрожжи		4			4		4			
	Ошибочный тип сухих активных дрожжей		4			4		4			
Вместо воды при комнатной температуре использовалась горячая вода.						4		4			

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Почему необходимо так часто изменять количество муки и воды в рецептах?

Характеристики муки изменяются от одного сезона к другому, после хранения и от влажности воздуха. Мука впитывает влагу, и от этого доза меняется в зависимости от воздействия различных условий. Проконтролируйте дозу через 10 минут после замеса: если она будет "клейкой", добавьте муки по 1 ложке за один раз. Если мука кажется "сухой" или "слишком твердой", добавьте воды по 1 ложке за один раз. Хорошо сбалансированный замес будет иметь однородный и упругий вид, а также будет мягким на ощупь.

Можно ли применять режим Turbo (турбо) для всех рецептов?

Режим Turbo (турбо) прибора может использоваться для любого классического рецепта, для приготовления цельнозернового хлеба, сладкого или французского хлеба.

Однако, размер буханки будет меньше, а консистенция плотней, то есть результат не будет оптимальным. Попробуйте использовать этот режим, увеличивая количество активных сухих дрожжей с 1/4 до 1/2 чайной ложки по сравнению со стандартным рецептом.

Запишите удовлетворяющие результаты, чтобы иметь возможность повторять операцию Turbo.

А если в распоряжении нет весов?

Для получения оптимального результата советуем взвешивать муку (1 чашка = 60 г).

Можно выпекать аппетитный домашний хлеб без весов, следуя инструкциям по дозировке.

Могу ли я ускорить начало программы FOUR (печь) (10)?

Нет. Встроенный термостат не допустит перегрев прибора.

До включения режима FOUR (печь) прибор должен охлаждаться в течение десятка минут.

Метод преодоления этого неудобства состоит в контроле хлеба, когда звучит сигнал 5 минут.

Если определяется, что необходимо прибавить времени, используйте кнопку **MODIFIER** (изменить) (нажмите на 2 секунды), и отрегулируйте последовательность.

В конце еще раз нажмите **MODIFIER** (изменить), чтобы включить прибор.

Как сделать более питательным классический хлеб?

Можно изменить любой рецепт, приведенный в данной инструкции на 50/50, 1/2 муки и 1/2 цельнозерновой муки. Добавляя при этом больше волокон к классическому хлебу или облегчая консистенцию цельнозернового хлеба.

Достаточно проконтролировать замес через 10 минут и отрегулировать при необходимости количество воды. Запишите удовлетворительные результаты.

Почему используется снятое порошковое молоко? Можно ли использовать свежее молоко?

Снятое порошковое молоко используется в рецептах для хлеба так, как это более стабильный ингредиент, чем свежее молоко; другими словами оно не портится. Кроме этого оно позволяет использовать режим задержки старта. В некоторых рецептах можно заменять воду на свежее молоко, достаточно убрать порошковое молоко.

Детям нравится мед, можно использовать его вместо сахара?

Снятое порошковое молоко используется в рецептах для хлеба так, как это более стабильный ингредиент, чем свежее молоко; другими словами оно не портится.

Кроме этого оно позволяет использовать режим задержки старта.

В некоторых рецептах можно заменять воду на свежее молоко, достаточно убрать порошковое молоко.

Можно готовить хлеб без соли?

Соль выполняет важную роль в процессе приготовления хлеба.

Она контролирует брожение сухих активных дрожжей и влияет на структуру хлеба, усиливая глютен. Не рекомендуется удалять соль из рецептов.

Тез соли хлеб будет иметь неоднородную форму, цвет и мякиш, а так же меньший срок хранения.

Можно ли удалить режим в меню, записанный пользователем?

Нет. Невозможно удалить режим, записанный пользователем при помощи одной специальной кнопки; можно только записать сверху другой режим, отличный от первого.

Я должен оставить хлеб внутри прибора, чтобы он был горячим?

Нет. В данном режиме горячий воздух циркулирует в течение указанного периода для того, чтобы поддерживать хрупкость и форму только что испеченного хлеба.

Можно вынуть хлеб из прибора после выпечки в любой момент.

Иногда хлеб не поднимается, почему?

Может быть просто потому, что были забыты сухие активные дрожжи.

Или срок хранения дрожжей закончился или они не бродят.

Другими причинами могут быть неправильная дозировка ингредиентов или используемая горячая вода.

Свежесть ингредиентов и правильная методика измерения необходимы для успешной выпечки хлеба.

Всегда ли можно использовать режим задержки старта?

Программа задержки старта регулируется так, чтобы хлеб был готов через период до 15 часов.

Отрегулируйте режим до того, как пойти на работу или спать, и у вас будет, когда вы захотите изобилие свежего хлеба.

Не забывайте, что некоторые рецепты не пригодны для использования с режимом задержки, так как содержат портящиеся продукты – молоко, яйца, йогурт, сыр или мясо.

