

## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Безопасное использование прибора .....                          | 127 |
| Характеристики прибора и аксессуаров .....                      | 128 |
| Панель управления .....                                         | 130 |
| Индикатор готовности выпечки .....                              | 131 |
| Параметры меню .....                                            | 132 |
| Использование прибора .....                                     | 134 |
| Простые шаги для приготовления выпечки при помощи прибора ..... | 136 |
| Выпечка хлеба - искусство и наука .....                         | 137 |
| Важные рекомендации по дозировке .....                          | 138 |
| Процесс готовки .....                                           | 138 |
| Как использовать режим задержки старта .....                    | 139 |
| Защита программы в случае отключения электроэнергии .....       | 140 |
| Практические советы .....                                       | 140 |
| Обслуживание и уход .....                                       | 141 |
| Рецепты .....                                                   | 142 |
| Информация на дисплее .....                                     | 153 |
| Поиск и устранение неисправностей .....                         | 154 |
| Вопросы и ответы .....                                          | 156 |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

нагревательное сопротивление 800 Вт  
частота электросети 50 Гц  
вес нетто 6 кг

мотор 120 Вт  
напряжение электропитания 220-240 В

## БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

---

1. Прочтите все инструкции, предупреждения и то, что написано на этикетках с продуктами. Храните эти инструкции.
2. Удалите весь посторонний материал из формы для хлеба.
3. До использования очистите форму и лопатку для замеса.
4. Снимите пластиковую пленку с панели управления и со всех этикеток.
5. Используйте прибор только в сети 220-240 В.
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 форму для хлеба во время работы прибора, если это не указано в инструкции.
3. Ничего не кладите на крышку прибора. Не закрывайте щели вентиляции. Во время работы прибор нагревается. Не кладите ничего сверху когда он работает. Не касайтесь нагревающих элементов прибора.
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. 140 с детальным описанием).
5. Не касайтесь подвижных частей и/или не пытайтесь их заблокировать (например, работающую лопатку для замеса).
6. Не помещайте руки в форму, когда прибор работает.
7. В случае перегрева прибора (длительное использование, использование вхолостую и т.д.), он может быть отключен аварийным термостатом. После охлаждения прибор продолжит нормальное функционирование.
8. Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть повышенной.

### 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 20 см от мебели, стен или предметов (которые могут выгореть от тепла), расстояние сверху должно быть не менее 30 см.

### После использования

1. После использования и до выполнения операций по уходу извлеките вилку из розетки.
2. Используйте варежки для печи, чтобы извлечь форму 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 возникает риск поражения электрическим током или повреждения прибора.
5. Не пользуйтесь металлическими угловатыми или режущими инструментами для очистки формы для хлеба.
6. **Если после использования прибор постоянно подключен к электрической розетке, установите форму на место.**

### 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 какой бы то ни было риск. 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 разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены человеком, отвечающим за их безопасность. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
  9. **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.
  10. Прибор соответствует следующим постановлениям ЕС: Директиве EMC 2004/108/ЕС и последующим дополнениям. Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы № 1935/2004.
  11. Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
  12. Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, moteлей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
  13. Разрешается использование этим аппаратом детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они будут обучены или проинструктированы относительно безопасного использования аппарата и связанных с этим рисков. Дети не должны играть с аппаратом. Запрещается очистка аппарата и операции по уходу за ним детьми младше 8 лет или без надзора. Храните аппарат и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Если прибор используется с максимальной загрузкой, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не превышайте следующих количеств:

Мука: 900 г.

Дрожжи: 2,5 г. (1 чайная ложка) для всех режимов, 4 г. (полторы чайной ложки) для выпечки цельнозернового хлеба.

Вода: 600 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ



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

#### **Множество дополнительных возможностей для выпечки и замеса**

Включая КЛАССИЧЕСКИЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, БЕЗ СОЛИ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, ТУРБО-РЕЖИМ, ЗАМЕС ПИЦЦЫ, ЗАМЕС ТЕСТА, ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА, КОНФИТЮР, РЕЖИМ ПЕЧИ.

#### **Индикатор готовности выпечки**

Отображает каждый этап процесса приготовления хлеба. См. страницу 131 с дополнительной информацией.

#### **Режим задержки старта до 13 часов**

Пробуждение утром под запах горячего и хрустящего хлеба благодаря режиму задержки включения до 13 часов. См. страницу 139 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 140 с дополнительной информацией.

#### **Корпус прибора "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.

#### **Funzione mantenimento in caldo 60 minuti**

Поддерживает температуру хлеба в течение одного часа после выпечки.

#### **Звуковой сигнал для фруктов и орехов**

Обеспечивает максимальное творчество при приготовлении хлеба. Прибор издает сигнал, указывающий момент, подходящий для добавления фруктов и/или орехов. Это позволяет избежать слишком сильного измельчения во время замеса.

#### **Съемная крышка**

Крышка снимается для обеспечения легкой очистки.

#### **Противопригарная съемная форма**

Обеспечивает возможность легко вынуть хлеб и быстрой очистки.

#### **Часы 24 ч**

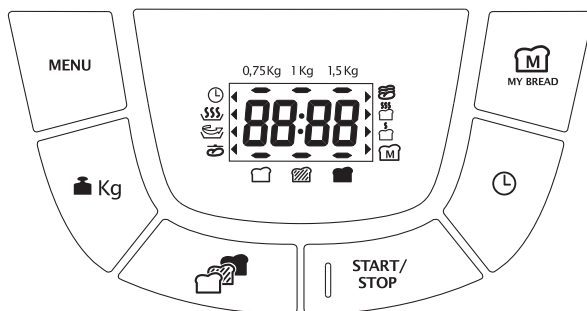
Позволяет отображать местное время и программировать, благодаря задержке включения, момент приготовления хлеба.

#### **Функция My Bread**

Позволяет сохранять и быстро одним нажатием вызывать требуемую функцию и ее регулировки (цвет, вес и т.д.).

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления прибором позволяет облегчить его использование:  
простота панели позволяет задать требуемую программу готовки;  
большой дисплей во время программирования облегчает чтение меню и время готовки.



панель управления

### Дисплей

Дисплей показывает данные выбранной программы с 1 по 14, цвет КОРОЧКИ и ВЕС хлеба. На дисплее показывается время в часах и минутах, оставшееся до конца цикла.

### Кнопка Меню

Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора меню автоматических режимов готовки от 1 до 14.

Все установки меню показаны на стр. 132.

Меню по умолчанию, когда аппарат включается - CLASSICO.

### Кнопка Корочка

Нажмите кнопку  "корочка", чтобы задать требуемый цвет хлеба - светлый, средний или темный.

Значение по умолчанию – средний   .

### Вес 750 г, 1000 г, 1500 г

Нажмите кнопку Kg, чтобы задать вес хлеба: 750 г, 1000 г или 1500 г.

Значение по умолчанию – 1000 г.

### Задержка/регулировка

При помощи кнопка  можно задержать завершение заданной программы на период до 13 часов.

### Кнопка START/STOP:

Нажмите для того, чтобы задать требуемый рецепт или обратный отсчет для задержанного включения.

**Для того, чтобы заблокировать операцию или для обнуления таймера, удерживайте кнопку нажатой в течение нескольких секунд (прозвучит звуковой сигнал).**

## ИНДИКАТОР ГОТОВНОСТИ ВЫПЕЧКИ

Индикатор готовности выпечки при помощи стрелки, расположенной на дисплее показывает каждый этап цикла готовки (см. рисунок).



 **ТАЙМЕР:** (используется только для режимов P1-2-3-4-6-11-14)  
Указывает на то, что задан режим задержки включения.

 **ПОДГОТОВКА:** (используется только для режима 11)  
Прибор до начала замеса предварительно нагревает ингредиенты.

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

 **ВЫДЕРЖКА:**  
Указывает на то, что хлеб находится на этапе выдержки.

 **ДРОЖЖЕВАНИЕ:**  
Сигнализирует о том, что приготовление хлеба проходит один из этапов дрожжевания, поддерживаемых низкой температурой.

 **ВЫПЕЧКА:**  
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.

 **MY BREAD:**  
Указывает на то, что задан режим My Bread.

## ПАРАМЕТРЫ МЕНЮ

---

### (1) КЛАССИЧЕСКИЙ

Один раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P1".

Используйте этот режим для приготовления белого традиционного хлеба.

Вы можете выбрать одну из трех цветов корочки: светлый, средний или темный.

По умолчанию прибор устанавливает 1000 г и средний цвет.

Для того, чтобы выбрать другой цвет корочки, нажмите кнопку  "цвет корочки" один раз для темного и два раза для светлого.

Если вес требуемого хлеба отличается от 1000 г, несколько раз нажмите кнопку "Kg", пока не будет выбран нужный вес.

### (2) ФРАНЦУЗСКИЙ

Этот режим используется для выпечки хлеба с более хрустящей корочкой, такой, как у французского или итальянского хлеба.

Два раза нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P2".

Этот режим пригоден для приготовления любого вида хлеба с низким содержанием жиров и сахара.

### (3) ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Цельнозерновой хлеб требует больше времени на брожение, чтобы медленное дрожжевание адаптировалось к непросеянной муке.

Таким образом, приготовление хлеба из непросеянной муки будет более длительным, а консистенция хлеба более плотной.

Три раза нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P3".

### (4) СЛАДКИЙ

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

Четыре раза нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P4".

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

### (5) 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. Прочитайте инструкции по замешиванию в разделе Рецепты.

Пять раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P5".

### (6) БЕЗ ГЛЮТЕНА

В прибор внесен специальный рецепт для тех людей, которые имеют аллергию к клейковине.

Из-за использования отличающихся ингредиентов, которые используются при приготовлении хлеба без клейковины, до начала готовки рекомендуется изучить некоторые практические советы "Без клейковины" раздела "Рецепты".

Этот режим является базовым для приготовления хлеба без дрожжей.

Ознакомьтесь с инструкциями приготовления хлеба без дрожжей в разделе рецептов.

Шесть раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P6".

### (7) ТУРБО 1000 г

Предназначен для более быстрой выпечки; режим ТУРБО используется для ускорения всего цикла.

Хлеб, приготовленный в этом режиме может быть меньше и плотнее из-за меньшего времени брожения.

Рекомендуется ИСПОЛЬЗОВАТЬ режим ТУРБО для приготовления КЛАССИЧЕСКОГО, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО, СЛАДКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО хлеба.

Для того, чтобы воспользоваться режимом ТУРБО, поместите ингредиенты в форму, поставьте ее в прибор, и затем семь раз нажмите кнопку MENU - на дисплее появится "P7".

### (8) ТУРБО 1500 г

Предназначен для более быстрой выпечки; режим ТУРБО используется для ускорения всего цикла.

Хлеб, приготовленный в этом режиме может быть меньше и плотнее из-за меньшего времени брожения.

Рекомендуется ИСПОЛЬЗОВАТЬ режим ТУРБО для приготовления КЛАССИЧЕСКОГО, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО, СЛАДКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО хлеба.

Для того, чтобы воспользоваться режимом ТУРБО, поместите ингредиенты в форму, поставьте ее в прибор, и затем восемь раз нажмите кнопку MENU - il display indichera "P8".

### **(9) ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Этот режим позволяет создавать различные замесы для приготовления круассанов, булочек и пиццы, которые готовятся в обычной печи. Ознакомьтесь с инструкциями по замешиванию в разделе "Рецепты".

Девять раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P9".

### **(10) ЗАМЕС ТЕСТА**

Этот режим позволяет приготовить тесто для свежих макаронных изделий.

После того, как тесто будет готово, положите его в машину для приготовления фетуччини, равиоли или лазаны.

Ознакомьтесь с инструкциями по приготовлению свежих макаронных изделий в разделе "Рецепты".

Десять раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P10".

### **(11) МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ**

Этот режим позволяет испечь хлеб мягкий, немного сладковатый по сравнению с КЛАССИЧЕСКИМ.

Нажмите кнопку MENU одиннадцать раз: на дисплее появится "P11".

### **(12) КОНФИТЮР**

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

Ознакомьтесь с инструкциями Конфитюр в разделе Рецепты. Двенадцать раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P12".

### **(13) ПЕЧЬ**

После выбора режима ПЕЧЬ прибор можно использовать, как обычную электрическую печь.

Этот режим работает один час и управляется вручную при помощи кнопки START/STOP, отключающей режим в любой момент.

Этот режим можно использовать для завершения процесса выпечки хлеба при неисправности подачи электроэнергии.

В таком случае дайте тесту взойти в форме, не включая электроэнергию, пока оно не поднимется на 3/4 ее высоты.

Подключите электроэнергию и задайте режим 13 ПЕЧЬ, а затем нажмите кнопку START/STOP.

Этим режимом можно воспользоваться также и для удлинения времени выпечки.

Если в конце выпечки хлеб еще имеет неготовый вид либо если вы хотите его еще допечь, для продолжения достаточно задать режим ПЕЧЬ.

Тринадцать раз нажмите кнопку MENU, на дисплее появится "P13".

### **(14) ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ**

Этот хлеб можно использовать в множестве случаев: он великолепно заменяет пан-карре; после обжарки может быть пропитан маслом, покрыт солью и порезанными помидорами; подсушенный может быть добавлен в супы из протертых овощей или использоваться с яичницей.

Этот хлеб придает вкус всем блюдам и позволяет избежать использования соли, не теряя при этом вкуса, аромата, и создает удовольствие от вкуса хорошего домашнего хлеба.

Нажмите кнопку MENU четырнадцать раз: на дисплее появится "P14".



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### До того, как начать эксплуатировать прибор

Рекомендуется снять форму (см. инструкции ниже);

при помощи влажной ткани очистите форму и лопатки для замеса, а затем тщательно просушите.

Без необходимости не погружайте форму в воду. Не используйте абразивных моющих средств, которые могут испортить противопригарную поверхность. Не пользуйтесь моечной машиной для очистки принадлежностей.

### Как вынуть форму для выпечки

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

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

### Добавление ингредиентов

Рекомендуется добавлять ингредиенты в форму в указанном порядке.

Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру и тщательно дозироваться.

### Установка формы на место

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

Оставьте ручку, опущенную в сторону формы.

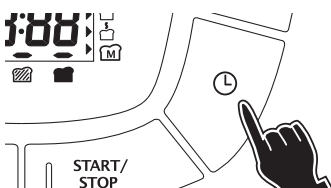
Закройте крышку, подключите прибор к розетке переменного тока 220-240 В.

Примечание: когда прибор подключается впервые, он издает звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение “--: --”.

## КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ

Когда прибор подключается к домашней сети электропитания, либо после перерыва в электропитании на дисплее появляются мигающие четыре полоски “--: --”.

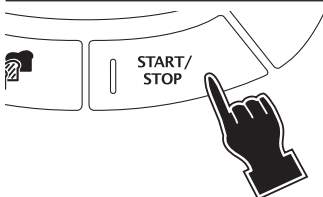
Для того, чтобы установить время, выполните следующее:



Нажмите не менее, чем на 2 секунды, и затем отпустите кнопку  .  
(На дисплее начнет мигать значение часов).

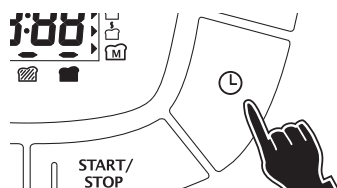


Нажав несколько раз кнопку , установите часы.

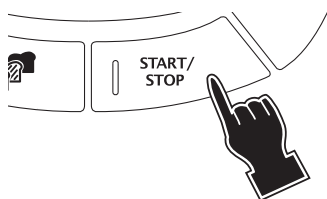


Нажмите кнопку START/STOP.  
(На дисплее начнет мигать значение минут).

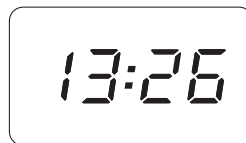




Нажав несколько раз кнопку , установите минуты.



Нажмите кнопку START/STOP.  
(На дисплее появится установленное время)



- Для изменения занесенного в таймер времени, установите новое время как описано выше.
- После того, как включен установленный режим, при нажатии кнопки  показывается время, когда завершится приготовление.
- Для того, чтобы установить более длительное время, удерживайте нажатой кнопку .
- Для отключения установленного времени необходимо нажать кнопку START/STOP в течение более 2 секунд.

## БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Этот режим очень полезен при завершении приготовления хлеба, используя самый простой режим прибора.

В режиме ожидания один раз нажмите кнопку START/STOP, на дисплее появится "0:00".

Установите время готовки при помощи кнопки  (максимум 1 час).

Для того, чтобы начать готовку еще раз нажмите кнопку START/STOP.

Для отключения режима удерживайте нажатой не менее 2 секунд кнопку START/STOP.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Прибор оснащен блокировочным устройством, которое предотвращает его случайное/нежелательное включение детьми.

Для того, чтобы предохранительное устройство начало работать:

- В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку START/STOP.
- Вслед за этим прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее появится символ "". Прибор будет невозможно включить.
- Для отключения ранее установленной блокировки необходимо нажать и удерживать кнопку START/STOP в течение 3 секунд.

## ФУНКЦИЯ MY BREAD

Функция позволяет сохранить параметры готовки, используемые наиболее часто (программа, цвет, вес, время и т.д.) и вызывать их, нажатием только одной кнопки.

Включение функции MY BREAD:

После выполнения программирования любого режима (пункты 1-6, стр. 136), удерживайте нажатой не менее 2 секунд кнопку MY BREAD



Прибор издаст один звуковой сигнал и сохранит в памяти программу со всеми ее параметрами.

Вызов функции MY BREAD:

в режиме ожидания нажмите кнопку MY BREAD . На дисплее появится общее время процесса (если было установлено местное время, часы, когда завершится готовка), а на индикаторе появится .

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы включить функцию.

## ПРОСТЫЕ ШАГИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ ПРИ ПОМОЩИ ПРИБОРА

---

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 форму 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, чтобы задать требуемый режим.

При нажатии на кнопку MENU производится переход от одного меню к другому, от 1 к 14, и каждый раз номер режима показывается на дисплее.

### Этап 3 Выбор степени выпечки

Нажмите кнопку  "корочка", 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, чтобы задать вес хлеба: 750 г, 1000 г или 1500 г.

Если определенный вес не выбирается, прибор автоматически выберет заводское значение, т.е. 1000 г.

### Этап 5 Нажмите START/STOP

Примечание: если выбор веса хлеба и цвета корочки сделан не был, по умолчанию будет задано 1000 г. и средний цвет с установкой на меню 1.

Нажмите кнопку START/STOP для использования заданных параметров.

На дисплее будет показываться время в часах и минутах, оставшееся до завершения цикла.

Если было установлено местное время, на дисплее появится значение времени, когда процесс завершится.

Для того, чтобы начать сразу же процесс еще раз нажмите кнопку START/STOP (загорится красная лампа).

### Этап 6 Горячий, свежий и хрустящий хлеб

В конце цикла выпечки прибор издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется "END".

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

Через камеру выпечки циркулирует горячий воздух, обеспечивая уменьшение конденсации.

Для того, чтобы достать форму для хлеба воспользуйтесь варежками.

До разрезания охладите хлеб в форме в течение 10 минут.

Опрокиньте и слегка встряхните формой, чтобы хлеб вышел.

При необходимости, чтобы отделить хлеб от краев формы, 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 “HOT”, указывающее о недостаточном охлаждении.

Дождитесь, когда прибор остынет, и нажмите START/STOP.

## 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 форму.

### 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 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 (**1 чашка = 200 г муки**) 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 форму для хлеба сначала влейте жидкости, затем сухие ингредиенты, и в последнюю очередь добавьте дрожжи.

Это обеспечит правильное дрожжевание и однородность приготовления хлеба.

## **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 взмошло 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 после дрожжевания.

После этого можно вынуть и сделать из теста focaccia, 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/третье брожение

После того, как из теста выпущен воздух, оно бродит второй или третий раз в течение более или 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.

Для этой цели прибор имеет специальный режим "Поддержание 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.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ВКЛЮЧЕНИЯ С ЗАДЕРЖКОЙ

Прибор позволяет задерживать приготовление хлеба на 13 часов; благодаря этому мы можем проснуться утром под запах свежего едва выпеченного хлеба или выйти из дома, когда прибор еще работает.

Настоятельно 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.

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

Не используйте режим задержки включения для рецептов, которые требуют промежуточного добавления фруктов и орехов, так как появится риск чрезмерно измельчить их во время замеса.

1. Выполните шаги 1, 2, 3, 4 и 5, стр. 136, подтвердив параметры при помощи кнопки START/STOP.
2. Нажмите и удерживайте кнопку  до достижения времени в часах и минутах, требуемого для приготовления хлеба (через сколько часов необходимо выпечь хлеб, начиная с данного момента).  
Если было установлено местное время, на дисплее появится значение времени, когда процесс завершится.  
Нажмите кнопку  для установки времени, когда вы хотите, чтобы хлеб был готов.
3. Нажмите кнопку START/STOP. На дисплее появится  (если было установлено местное время, на дисплее появится именно оно, а не символы "--: -"). После того, как наступит время начала процесса, на дисплее появится обратный отсчет. Хлеб будет готов и выпечен через то количество часов и минут, которые показываются.  
При нажатии кнопки  во время процесса на дисплее на 2 секунды появится значение времени, когда хлеб будет готов.

**Примечание: в случае ошибки для того, чтобы сбросить таймер, нажмите кнопку START/STOP.**

## Пример

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

После того, как выполнены инструкции приведенные выше нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится 10.00, затем нажмите START/STOP.

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

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

Если было установлено местное время, после выполнения инструкций, указанных выше нажмите и удерживайте кнопку TIME, пока на дисплее не появится 18.00, затем нажмите START/STOP.

Выбранная программа будет завершена в требуемое время.

## 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.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### Порядок закладки ингредиентов

Сначала влейте жидкость, затем засыпьте сухие ингредиенты, в конце добавьте дрожжи. Фрукты и орехи добавляются позже, когда прибор заканчивает предварительный замес. Это позволяет в любой момент приготовить хрустящий, равномерно пропеченный хлеб.

### 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 10 минут, дайте хлебу остыть.

Поверните буханку хлеба на бок и режьте его пилящими движениями, используя нож для резки хлеба.

Для того, чтобы облегчить операцию рекомендуется использовать электрический нож.

### Замораживание хлеба

До замораживания дайте свежеспеченному хлебу полностью остыть и заверните его в пластиковую пленку.

Нарежьте хлеб прежде, чем его замораживать.

### Извлечение хлеба из формы

Хлеб, как и торт, должен немного остыть до того, как вынимать его из формы. Оставьте хлеб в форме примерно на 10 минут, и затем достаньте его. Для того, чтобы извлечь хлеб из горячей формы, воспользуйтесь кухонным прихватом.

### Вкусовые добавки

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

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

Избегайте того, чтобы ингредиенты падали мимо формы.

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.

### 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 соли 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 формы**

Очистите форму 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 форму в воду.

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

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

### **Уход за антипригарной формой**

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 пользуйтесь моечной машиной для очистки принадлежностей.**

**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 различаться 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. 138 данной инструкции.

(1) КЛАССИЧЕСКИЙ

Способ приготовления классического хлеба

- 1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 1 КЛАССИЧЕСКИЙ.
- 4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

| Белый традиционный хлеб  | 750g               | 1000g              | 1500g                |
|--------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Вода                     | 315ml              | 415ml              | 600ml                |
| Растительное масло       | 1 столовая ложка   | 2 столовые ложки   | 3 столовые ложки     |
| Мука                     | 600g               | 680g               | 900g                 |
| Соль                     | 1 1/2 чайной ложки | 2 чайные ложки     | 3 чайные ложки       |
| Сахар                    | 1 столовая ложка   | 1 столовая ложка   | 1 1/2 столовой ложки |
| Сухие дрожжи             | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка       |
| Тыквенный хлеб           | 750g               | 1000g              | 1500g                |
| Вода                     | 300ml              | 350ml              | 450ml                |
| Растительное масло       | 1 столовая ложка   | 2 столовые ложки   | 3 столовые ложки     |
| Мука                     | 520g               | 600g               | 900g                 |
| Отварная протертая тыква | 100g               | 125g               | 150g                 |
| Молотый мускатный орех   | 2 чайные ложки     | 2 чайные ложки     | 3 чайные ложки       |
| Соль                     | 1 чайная ложка     | 1 1/2 чайной ложки | 3 чайные ложки       |
| Сахар                    | 1 столовая ложка   | 1 столовая ложка   | 2 столовые ложки     |
| Активные сухие дрожжи    | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка       |

## (2) ФРАНЦУЗСКИЙ

### Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 2 ФРАНЦУЗСКИЙ.
4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

#### Французский хлеб

|                       | 750g                 | 1000g            | 1500g              |
|-----------------------|----------------------|------------------|--------------------|
| Вода                  | 290ml                | 350ml            | 600ml              |
| Растительное масло    | 1 1/2 столовой ложки | 2 столовые ложки | 3 столовые ложки   |
| Мука                  | 520g                 | 680g             | 900g               |
| Соль                  | 1 чайная ложка       | 2 чайные ложки   | 3 чайные ложки     |
| Сахар                 | 1 столовая ложка     | 1 столовая ложка | 1 1/2 чайной ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка       | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка     |

#### Кисло-сладкий хлеб

|                       | 750g             | 1000g              | 1500g                |
|-----------------------|------------------|--------------------|----------------------|
| Вода                  | 220ml            | 270ml              | 450ml                |
| Растительное масло    | 2 чайные ложки   | 1 столовая ложка   | 1 1/2 столовой ложки |
| Мука                  | 540g             | 700g               | 810g                 |
| Йогурт                | 75g              | 100g               | 125g                 |
| Лимонный сок          | 2 чайные ложки   | 1 столовая ложка   | 1 столовая ложка     |
| Соль                  | 1 чайная ложка   | 1 1/2 чайной ложки | 2 чайные ложки       |
| Сахар                 | 1 столовая ложка | 2 столовые ложки   | 2 столовые ложки     |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка       |

## (3) ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

### Способ приготовления хлеба из непросеянной муки

1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 3 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ.
4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

Тесто для цельнозернового хлеба обычно бывает более плотным. Контролируйте работу прибора в первые минуты работы. Если тесто перемешивается плохо, для перемешивания ингредиентов можно воспользоваться мягкой лопаткой (не металлической).

#### Цельнозерновой хлеб

|                       | 750g                 | 1000g            | 1500g                |
|-----------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| Вода                  | 320ml                | 420ml            | 520ml                |
| Растительное масло    | 1 1/2 столовой ложки | 2 столовые ложки | 2 1/2 столовой ложки |
| Цельнозерновая мука   | 540g                 | 700g             | 860g                 |
| Соль                  | 1 1/2 чайной ложки   | 2 чайные ложки   | 2 1/2 чайные ложки   |
| Коричневый сахар      | 1 1/2 столовой ложки | 2 столовые ложки | 2 1/2 столовой ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка       | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка       |

(4) СЛАДКИЙ ХЛЕБ

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

Способ приготовления

- 1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 4 СЛАДКИЙ ХЛЕБ.
- 4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

Для программы СЛАДКИЙ ХЛЕБ не используйте режим с задержкой старта, так как ингредиенты портятся.

| Хлеб с изюмом                              | 750g               | 1000g            | 1500g              |
|--------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Вода                                       | 250ml              | 375ml            | 425ml              |
| Молотая корица (по желанию)                | 1 столовая ложка   | 2 столовые ложки | 3 столовые ложки   |
| Растительное масло                         | 1 столовая ложка   | 2 столовые ложки | 2 1/2 столовой     |
| Мука                                       | 400g               | 500g             | ложки600g          |
| Кориичневый сахар                          | 2 столовые ложки   | 3 столовые ложки | 2 столовые ложки   |
| Соль                                       | 1 1/2 чайной ложки | 2 чайные ложки   | 2 1/2 чайные ложки |
| Активные сухие дрожжи                      | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка     |
| Когда прозвучит звуковой сигнал, добавьте: |                    |                  |                    |
| Сушеный виноград и изюм                    | 1 1/2 чашки        | 3 3/4 чашки      | 3 3/4 чашки        |

| Шоколадный хлеб                            | 750g               | 1000g                | 1500g              |
|--------------------------------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| Вода                                       | 250ml              | 375ml                | 425ml              |
| Растительное масло                         | 2 столовые ложки   | 2 столовые ложки     | 3 столовые ложки   |
| Мука                                       | 400g               | 500g                 | 600g               |
| Какао                                      | 1 столовая ложка   | 1 1/2 столовой ложки | 2 столовые ложки   |
| Сахар                                      | 2 столовые ложки   | 3 столовые ложки     | 2 столовые ложки   |
| Соль                                       | 1 1/2 чайной ложки | 1 1/2 чайной ложки   | 2 1/2 чайные ложки |
| Активные сухие дрожжи                      | 1 чайная ложка     | 1 чайная ложка       | 1 чайная ложка     |
| Когда прозвучит звуковой сигнал, добавьте: |                    |                      |                    |
| Кусочки шоколада                           | 1 1/2 чашки        | 3 3/4 чашки          | 1 чашки            |

(5) ТОРТ

Способ приготовления

- 1. Положите ингредиенты в форму, следуя указанному порядку. Удалите муку, попавшую на внешнюю сторону формы.
- 2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
- 3. Нажмите кнопку MENU, чтобы задать режим 5 ТОРТ.
- 4. Нажмите кнопку START/STOP.
- 5. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку, и очистите стенки формы при помощи пластиковой лопатки. Аккуратно сложите смесь, чтобы обеспечить хорошую равномерность ингредиентов. Закройте крышку, и продолжайте цикл.

Примечание: проконтролируйте торт, когда прозвучит 5-ти секундный звуковой сигнал и добавьте дополнительное время, как это требуется.

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Подъем торта до половины формы – нормальное явление. Консистенция должна быть приятной и легкой.
- Не используйте двойного количества смесей для тортов: большой и плотный торт не выпечется в приборе.
- Рекомендуется использовать смеси для тортов, имеющиеся в продаже.
- Прежде, чем перекладывать торт на решетку для охлаждения, оставьте его в форме не менее, чем на 10 минут.
- Отделите торт по краям пластиковой лопаткой и аккуратно выньте.

Не используйте режим с задержкой старта при приготовлении торта, так как ингредиенты портятся.

### **Творожный торт**

180 г яиц  
180 г размягченного сливочного масла  
70 мл молока  
275 г муки  
100 г картофельной муки  
200 г сахара  
40 г творога  
1 пакетик дрожжей для сладкой выпечки

### **Кекс**

180 г яиц  
100 г размягченного сливочного масла  
200 г муки  
100 г картофельной муки  
150 г сахара  
160 г изюма  
1 пакетик дрожжей для сладкой выпечки

### **Морковный торт**

180 г яиц  
180 г размягченного сливочного масла  
70 мл молока  
200 г муки  
100 г картофельной муки  
190 г сахара  
70 г миндальной муки  
170 г тертой моркови  
1 пакетик дрожжей для сладкой выпечки

## **(6) 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 клейковины можно замораживать и 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 пластиковой лопаткой стенки формы и вместе с перемешивающей лопаткой перемешивайте тесто в том 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 дозирования для всех сухих ингредиентов.
- Если используется уксус, не пользуйтесь солодовым уксусом.
- Выньте форму 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 форме 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 добавьте 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 форму, 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, чтобы задать режим 6 БЕЗ ГЛЮТЕНА.
4. Задайте ТЕМНУЮ корочку.
5. Задайте вес и нажмите START/STOP.

### Хлеб из муки без глютена

|                    | 750g                                       | 1000g            | 1500g            |
|--------------------|--------------------------------------------|------------------|------------------|
| Вода               | 400ml                                      | 450ml            | 500ml            |
| Растительное масло | 1 столовая ложка                           | 2 столовые ложки | 3 столовые ложки |
| Мука               | 450g                                       | 500g             | 550g             |
| Соль               | 1 чайная ложка                             | 2 чайные ложки   | 3 чайные ложки   |
| Сахар              | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки | 1 столовая ложка | 2 столовые ложки |
| Сухие дрожжи       | 1 чайная ложка                             | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка   |

## (7) ТУРБО 1000g

### Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 7 ТУРБО 1000 г.
4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

Хлеб выпекается в течение указанного времени.

Примечание: в режиме ТУРБО время для дрожжевания уменьшается. Режим 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  $\frac{1}{2}$  чайной ложки по сравнению со стандартным рецептом.

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

Рекомендация: для улучшения дрожжевания используйте теплую воду.

**При использовании этой программы может понадобиться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим 13 ПЕЧЬ, чтобы операция продолжилась.**

Тесто для цельнозернового хлеба обычно бывает более плотным.

Контролируйте работу прибора в первые минуты работы. Если тесто перемешивается плохо, для перемешивания ингредиентов можно воспользоваться мягкой лопаткой (не металлической).

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <b>Классический хлеб</b> | <b>1000g</b>     |
| Вода                     | 415ml            |
| Растительное масло       | 2 столовые ложки |
| Мука                     | 680g             |
| Соль                     | 2 чайные ложки   |
| Сахар                    | 1 столовая ложка |
| Активные сухие дрожжи    | 1 чайная ложка   |

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Цельнозерновой хлеб</b> | <b>1000g</b>     |
| Вода                       | 420ml            |
| Растительное масло         | 2 столовые ложки |
| Цельнозерновая мука        | 700g             |
| Соль                       | 2 чайные ложки   |
| Коричневый сахар           | 2 столовые ложки |
| Активные сухие дрожжи      | 1 чайная ложка   |

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| <b>Зерновой хлеб</b>  | <b>1000g</b>                 |
| Вода                  | 470ml                        |
| Растительное масло    | 2 столовые ложки             |
| Мука                  | 320g                         |
| Цельнозерновая мука   | 380g                         |
| Зерновая смесь        | $\frac{3}{4}$ чашка          |
| Соль                  | 1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки |
| Коричневый сахар      | 2 столовые ложки             |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка               |

## (8) ТУРБО 1500g

### Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 8 ТУРБО 1500 г.
4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

Хлеб выпекается в течение указанного времени.

Примечание: в режиме ТУРБО время для дрожжевания уменьшается. Режим 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.

Рекомендация: для улучшения дрожжевания используйте теплую воду.

**При использовании этой программы может понадобиться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим 13 ПЕЧЬ, чтобы операция продолжилась.**

Тесто для цельнозернового хлеба обычно бывает более плотным. Контролируйте работу прибора в первые минуты работы. Если тесто перемешивается плохо, для перемешивания ингредиентов можно воспользоваться мягкой лопаткой (не металлической).

#### Классический хлеб

#### 1500g

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| Вода                  | 600g                                         |
| Растительное масло    | 3 столовые ложки                             |
| Мука                  | 900g                                         |
| Соль                  | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чайные ложки   |
| Сахар                 | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка                               |

#### Цельнозерновой хлеб

#### 1500g

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| Вода                  | 600ml                                        |
| Растительное масло    | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки |
| Цельнозерновая мука   | 900                                          |
| Соль                  | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чайные ложки   |
| Коричневый сахар      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка                               |

#### Зерновой хлеб

#### 1500g

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| Вода                  | 600ml                                        |
| Растительное масло    | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки |
| Мука                  | 400g                                         |
| Цельнозерновая мука   | 450g                                         |
| Зерновая смесь        | 1 tazza                                      |
| Соль                  | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чайные ложки   |
| Коричневый сахар      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> столовой ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка                               |

## (9) ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

### Способ приготовления

1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 9 ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ и нажмите кнопку START/STOP.
4. Выньте тесто из формы, и следуйте инструкциям для любого рецепта.

### Тесто для пиццы

#### Замес

Вода 290 ml

2 ложки оливкового масла

Мука 480g

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки соли

1 чайная ложка сахара

2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки активные сухих дрожжей

1. Выньте из формы 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 ml

1 чайная ложка оливкового масла

Мука 480g

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки соли

2 столовые ложки сахара

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки активные сухих дрожжей

#### Вкусовые добавки

2 ложки оливкового масла

1 чайная ложка орегано

1 чайная ложка мелко нарезанного базилика

1. Выньте из формы все тесто. Смажьте маслом противень.
2. Разомните тесто, добавив немного муки, так чтобы оно стало достаточно эластичным; разложите на только что смазанном противне.
3. 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 ml

2 ложки растительного масла

520 г муки

1 яйцо 60 г

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> чашки изюма

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки мускатного ореха

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки соли

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> чашки коричневого сахара

2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки активные сухих дрожжей

1. Выньте из формы 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 на 30 минут.
3. Выпекайте булочки 30 минут в печи, прогретой до 180°C.

Получится 12 булочек.



(10) ЗАМЕС ТЕСТА

Способ приготовления

- 1. Положите ингредиенты в форму, следуя указанному порядку.
- 2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
- 3. Нажмите кнопку MENU, чтобы задать режим 10 ЗАМЕС ТЕСТА и нажмите кнопку START/STOP.

Замешивание теста

125 мл воды  
4 яйца по 60 г  
Мука 500g  
1/2 чайной ложки соли

Примечание: если тесто будет слишком клейким, добавьте муки.

Варианты приготовления

- Тесто со шпинатом:** добавьте 100 г тщательно слитого отварного шпината к ингредиентам рецепта для теста
- Тесто с помидорами:** к ингредиентам рецепта для теста добавьте 2 столовые ложки томатной пасты

(11) МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Способ приготовления классического хлеба

- 1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 11 МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ.
- 4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

| Молочный хлеб         | 750g                 | 1000g                | 1500g            |
|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| Молоко                | 375ml                | 410ml                | 600ml            |
| Растительное масло    | 1 1/2 столовой ложки | 1 1/2 столовой ложки | 3 столовые ложки |
| Мука                  | 560g                 | 680g                 | 900g             |
| Соль                  | 1 1/2 чайной ложки   | 1 1/2 чайной ложки   | 3 чайные ложки   |
| Сахар                 | 3 столовые ложки     | 3 столовые ложки     | 4 столовые ложки |
| Активные сухие дрожжи | 1 чайная ложка       | 1 чайная ложка       | 1 чайная ложка   |

## (12) 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 форму, следуя указанному порядку.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы задать режим 12 КОНФИТЮР и нажмите кнопку START/STOP.
4. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку, и соскоблите стенки формы 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

100 г сахара

2 столовые ложки лимона

2 столовые ложки воды

3 столовые ложки загустителя

### Персиковый конфитюр с кардамоном

500 г свежих персиков, порезанных на кусочки

100 г сахара

2 столовые ложки лимона

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чайной ложки раздавленных семян кардамона

2 столовые ложки воды

3 столовые ложки загустителя

### Апельсиновый конфитюр

500 г апельсинов, прорезанных пополам и на тонкие дольки

100 г сахара

2 столовые ложки лимона

3 столовые ложки загустителя

(14) ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ

Способ приготовления классического хлеба

- 1. Залейте жидкие ингредиенты в форму, 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, чтобы задать режим 14 ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ.
- 4. Задайте ЦВЕТ КОРОЧКИ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку START/STOP.

| Хлеб без соли | 750gr            | 1000gr           | 1500gr               |
|---------------|------------------|------------------|----------------------|
| вода          | 300ml            | 400ml            | 580ml                |
| масло         | 1 столовая ложка | 2 столовые ложки | 3 столовые ложки     |
| мука          | 580gr            | 660gr            | 880gr                |
| сахар         | 1 столовая ложка | 1 столовая ложка | 1 1/2 столовой ложки |
| сухие дрожжи  | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка   | 1 чайная ложка       |

**ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ**

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                                                                                                                                  |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| мигает "HOT"       | Камера для выпечки слишком горячая, чтобы начинать другой цикл  | Откройте крышку, и выньте форму, чтобы остудить камеру. После пропадания с панели сообщения установите форму в камеру, и нажмите START/STOP |
| мигает "COOL"      | Камера для выпечки слишком холодная, чтобы начинать другой цикл | Дождитесь нагревания прибора до температуры помещения. После пропадания сообщения с панели установите форму в камеру, и нажмите START/STOP  |
| "FAIL"             | Прибор не может установить температуру                          | Отвезите прибор в уполномоченный сервисный центр                                                                                            |

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 включается              | Удлинненный звуковой сигнал             |
| Выбран режим меню              | Короткий звуковой сигнал                |
| Начало цикла приготовления     | 1 удлинненный звуковой сигнал           |
| Завершение цикла приготовления | Короткие и удлинненные звуковые сигналы |

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| ПРОКОНТРОЛИРУЙТЕ, УКАЗАННОЕ НИЖЕ:                                         |                                       | НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА |                           |                                         |                                      |                                |                                                              |                                              |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                           |                                       | Индикатор не горит    | Ингредиенты не перемешаны | Время приготовления хлеба очень большое | Хлеб опадает по краям, а низ влажный | Недостаточная прожарка корочки | Корочка пропечена, хлеб вязкий, сырой и не прожарен в центре | Края прожарены, но основывание покрыто мукой | Нарезка неровная, и хлеб вязкий |
| Кнопка START/STOP не нажата                                               |                                       | ✓                     |                           |                                         |                                      |                                |                                                              |                                              |                                 |
| Форма вставлена неправильно                                               |                                       |                       | ✓                         |                                         |                                      |                                |                                                              |                                              |                                 |
| Крышка открывалась несколько раз во время операции или оставлена открытой |                                       |                       |                           |                                         |                                      | ✓                              | ✓                                                            |                                              |                                 |
| Панель управления                                                         | Ошибочное задание программы           |                       | ✓                         |                                         |                                      | ✓                              |                                                              |                                              |                                 |
|                                                                           | Ошибочное задание режима (или ZAMECA) |                       |                           |                                         |                                      |                                | ✓                                                            |                                              |                                 |
|                                                                           | нажата кнопка START/STOP              | ✓                     |                           |                                         |                                      |                                | ✓                                                            |                                              |                                 |
| Хлеб оставлен в форме на слишком долгое время после выпечки               |                                       |                       |                           |                                         | ✓                                    |                                |                                                              |                                              |                                 |
| Хлеб нарезан сразу же после выпечки (без возможности выпустить пар)       |                                       |                       |                           |                                         |                                      |                                |                                                              | ✓                                            |                                 |
| После замеса муки добавлена вода                                          |                                       |                       |                           |                                         |                                      |                                | ✓                                                            |                                              |                                 |
| Электрическая неисправность                                               |                                       | ✓                     | ✓                         | ✓                                       |                                      | ✓                              | ✓                                                            |                                              | ✓                               |

| ПРОКОНТРОЛИРУЙТЕ, УКАЗАННОЕ НИЖЕ:                                  |                                         |                                    | РЕЗУЛЬТАТЫ ГОТОВКИ            |                       |                                      |        |                          |                      |                       |                             |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------|--------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|
|                                                                    |                                         |                                    | Слишком плотная конси-стенция | Не пропечено в центре | Грубая или неоднородная консистенция | Усадка | Хлеб слишком поднимается | Недостаточный подъем | Мука на верхней части | Повышенная прожарка корочки | Бока прожарены и покрыты мукой, центр – вязкий и непропеченный |
| Ошибки дозирования                                                 | МУКА                                    | Недостаточно                       |                               | ✓                     |                                      |        |                          |                      |                       |                             |                                                                |
|                                                                    |                                         | Слишком много                      | ✓                             |                       |                                      |        | ✓                        |                      |                       |                             |                                                                |
|                                                                    | АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ                   | Недостаточно                       |                               |                       |                                      | ✓      |                          | ✓                    |                       |                             |                                                                |
|                                                                    |                                         | Слишком много                      |                               |                       |                                      |        | ✓                        |                      |                       |                             |                                                                |
|                                                                    | ВОДА ИЛИ ЖИДКОСТЬ                       | Недостаточно                       | ✓                             |                       |                                      |        |                          | ✓                    |                       |                             |                                                                |
|                                                                    |                                         | Слишком много                      |                               | ✓                     | ✓                                    | ✓      |                          | ✓                    | ✓                     |                             | ✓                                                              |
|                                                                    | САХАР                                   | Не положена                        | ✓                             |                       |                                      |        |                          |                      |                       |                             |                                                                |
|                                                                    |                                         | Слишком много                      |                               |                       |                                      | ✓      |                          | ✓                    |                       | ✓                           |                                                                |
|                                                                    | СОЛЬ                                    | Не положена                        |                               |                       | ✓                                    | ✓      | ✓                        |                      |                       |                             |                                                                |
|                                                                    | МУКА                                    | Залежалая или неопределенная марка |                               | ✓                     |                                      |        |                          |                      | ✓                     |                             |                                                                |
| Мука с сухими активными порош-ковыми дрожжами                      |                                         |                                    | ✓                             |                       |                                      |        | ✓                        | ✓                    |                       |                             |                                                                |
| АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ                                              | Старые активные сухие дрожжи            |                                    | ✓                             |                       |                                      | ✓      |                          | ✓                    |                       |                             |                                                                |
|                                                                    | Неправильный тип сухих активных дрожжей |                                    | ✓                             |                       |                                      | ✓      |                          | ✓                    |                       |                             |                                                                |
| Вместо воды при комнатной температуре использовалась горячая вода. |                                         |                                    |                               |                       |                                      | ✓      |                          | ✓                    |                       |                             |                                                                |
| Вместо воды при комнатной температуре использовалась горячая вода. |                                         |                                    |                               |                       |                                      |        | ✓                        |                      |                       |                             |                                                                |

## 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 для всех рецептов?

Режим Turbo 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  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  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 = 200 г).

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

### Могу ли я ускорить начало программы 10 ПЕЧЬ?

Нет. Встроенный термостат не допустит перегрев прибора. До включения режима Forno прибор должен охлаждаться в течение десяти минут.

### Как сделать более питательным классический хлеб?

Можно изменить любой рецепт, приведенный в данной инструкции на 50/50,  $\frac{1}{2}$  муки и  $\frac{1}{2}$  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.

### Детям нравится мед, можно использовать его вместо сахара?

В тех же дозах можно использовать мед, патоку или коричневый сахар вместо белого сахара.

В рецептах хлеба не рекомендуется использовать подсластители.

### 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.

Используйте специальную программу.

### 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 13 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.