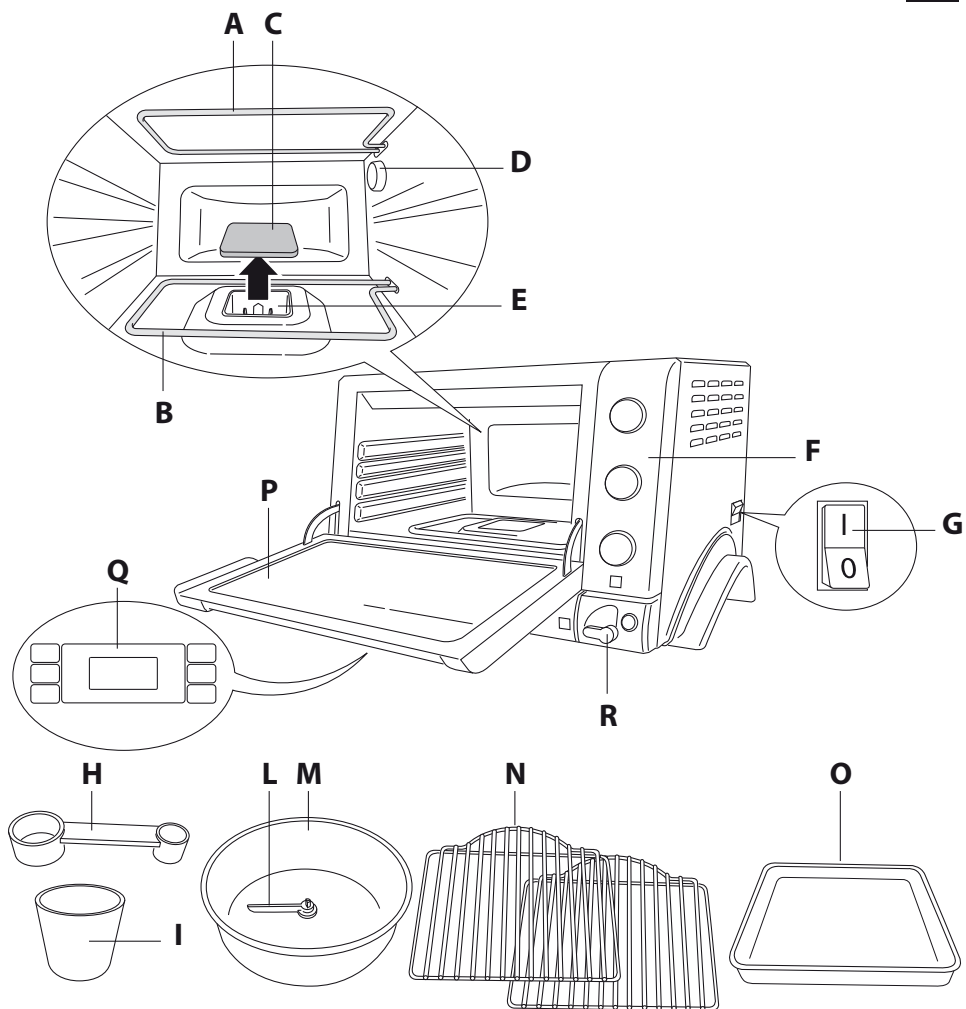




Описание аппарата

- A Верхний нагревательный элемент
- B Нижний нагревательный элемент откидной
- C Пробка для гнезда формы для замеса и выпечки
- D Внутренняя подсветка
- E Гнездо формы для замеса и выпечки
- F Панель управления в режиме 'печь'
- G Главный выключатель
- H Ложка-дозатор (если предусмотрено)
- H Стакан-дозатор (если предусмотрено)
- L Лопатка для замеса
- M Форма для замеса и выпечки

- N Решетки
- O Противень
- P Дверца
- Q Панель управления 'хлебопечки'
- R Переключатель режимов духовки/хлебопечки

Технические характеристики

Напряжение: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Поглощаемая мощность: 1400 Вт
 Размеры ДхВхГ: 512 x 295 x 400
 Вес: 12,1 kg

Система знаков, используемая в настоящей инструкции

Важные меры предосторожности отмечены такими значками. Данные меры предосторожности требуют неукоснительного соблюдения.



Опасность!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к поражению электрическим током с опасностью для жизни.



Внимание!

Несоблюдение может привести к поражениям или вызвать повреждение аппарата.



Опасность ожогов!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к ожогам или ожогам.



Примечание:

Данным значком отмечены советы и важная информация для пользователя.

Внимательно прочтите полностью все инструкции, прежде чем использовать аппарат. Сохранять данные инструкции



Примечание:

- Прежде, чем использовать впервые электродуховку, удалить всю бумагу (защитный картон, брошюры, пластмассовые пакеты и т.п.) изнутри.
- Перед первым использованием, оставить работать аппарат пустым, с максимально включённым термостатом, в течении не менее 15 минут, чтобы удалить запах нового аппарата и немного дыма, вызванного наличием защитных веществ, наносимых на нагревательные элементы перед транспортировкой. Во время этой операции проветривать помещение.
- Тщательно вымыть все аксессуары перед использованием.
- Прибор, работающий только в роли хлебопечки и оснащенный программой защиты на случай перебоев в электроснабжении, способен поддерживать цикл выпечки хлеба (исходя из расчета - 15 минут отсутствия электрической энергии). Более продолжительный период прерывания подачи электроэнергии может привести к стиранию программы.
- Если прибор используется на максимальной мощности, ни в коем случае нельзя превышать рекомендуемые для рецептов нормы продуктов. При использовании прибора на максимальной мощности не превышайте следующие нормы:

Мука: 750 г, Дрожжи: 40 г, Вода: 500 г



Внимание!

- Эта электродуховка была разработана для приготовления пищи. Запрещается ее использование в иных целях. Запрещается вносить изменения или нарушать целостность изделия.
- Вынув аппарат из упаковки, проверить работу дверки и её целостность. Будучи стеклянной, а значит хрупкой, рекомендуется потребовать её замены в том случае, если на дверке заметны сколы, царапины или борозды. Кроме этого, при эксплуатации аппарата, во время операций по очистке или перестановке, стараться не хлопотать дверкой, не ударять по ней и не лить на неё холодных жидкостей, когда аппарат ещё горячий.
- Располагать аппарат на горизонтальной поверхности на высоте не менее 85 см, в недоступном для детей месте. Не позволяйте использовать аппарат лицам (в том числе детям) с ограниченными психическими, физическими и сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или прошли обучение у него. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Не переставлять аппарат во время его работы.
- Не пользоваться аппаратом, если:
 - Кабель электропитания имеет дефекты
 - Аппарат упал или имеет заметные повреждения или неполадки функционирования. В этих случаях, во избежание каких-либо опасностей, аппарат необходимо отнести в ближайший центр послепродажного технического обслуживания.
- Не располагать аппарат вблизи источников тепла.
- Не использовать аппарат в качестве источника тепла.
- Никогда не класть внутрь аппарата бумагу, картон, пластик, а также не класть ничего поверх него (кухонные принадлежности, решётки и другие предметы).
- Не вставлять ничего в вентиляционные отверстия. Не загромождать их.
- Эта электродуховка не предназначена для встраивания.
- При открывании дверки, имейте в виду следующее:
 - не оказывать чрезмерного давления слишком тяжёлыми предметами, или потянув вниз за ручку.
 - никогда не ставить на поверхность открытой дверки тяжёлые ёмкости или очень горячие противни, только что вынутые из духовки.



- Учитывая различие в действующих нормативных требованиях, при использовании аппарата в стране, отличной от страны приобретения, проверить его на

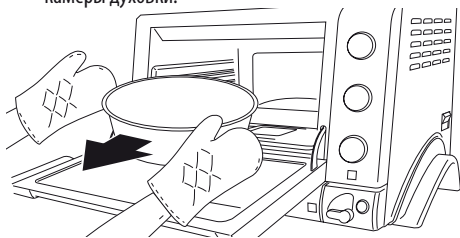
соответствие в авторизованном сервисном центре.

- Этот аппарат был специально разработан для домашнего использования. Любое использование в профессиональных целях, не по назначению или не в соответствии с инструкциями по эксплуатации не попадает под ответственность или гарантию изготовителя.
- При неиспользовании и, в любом случае, перед очисткой, отключить аппарат от электросети.
- Не предусмотрена работа прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Электродуховка должна быть расположена так, чтобы ее задняя сторона прилегала к стене.
- Данный прибор должен использоваться только в быту. Не предусмотрена его эксплуатация в: помещениях, обустроенных под кухню для персонала магазинов, офисов и других рабочих областей, агроутизах, отелях, moteлях и других подобных гостиничных структурах.
- Не используйте острые и режущие предметы для очистки формы для замеса и выпечки хлеба.
- Перед очисткой всегда выключить аппарат, переведя главный выключатель в положение '0' и вынув штепсельную вилку из электророзетки.
- Аппарат оснащён системой безопасности, которая останавливает размешивающую лопасть хлебопечки, если дверку электродуховки открывают во время её работы.



Опасность ожогов!

- При работающем аппарате, температура дверки и досягаемых наружных поверхностей может быть чрезмерно высокой. Всегда пользоваться сурюкотками, ручками и кнопками. Никогда не дотрагиваться до металлических или стеклянных частей духовки. Использовать, при необходимости, перчатки.
- Этот электроприбор работает на повышенных температурах, которые могут вызвать ожоги.
- Пользуйтесь защитными перчатками, чтобы приподнять и извлечь форму для замеса из рабочей камеры духовки.



- Ни в коем случае не располагайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи от печи или под мебелью, на которой она установлена.
- Запрещается устанавливать для работы прибор под подвесной мебелью, полками или в непосредственной

близости от легковоспламеняющихся вещей, таких как шторы, занавески, жалюзи и пр.

- Внимание: неправильная эксплуатация аппарата (ошибочный рецепт, слишком долгое время выпечки) может привести к чрезмерному разогреванию хлеба с последующим возгоранием. В данном случае не открывать дверку, а вынуть штепсельную вилку из электророзетки. Оставить аппарат достаточно охлаждаться, прежде чем открывать дверку.
- В случае загорания пищи или других частей духовки, ни в коем случае не пытаться потушить огонь водой. Оставить дверку закрытой, вынуть штепсельную вилку из электророзетки и заглушить пламя влажной тканью.



Опасность!

- Перед тем, как вставлять в электророзетку штепсельную вилку, проверить что:
- Напряжение в сети электропитания соответствует значению, указанному в табличке с характеристиками.
- Розетка электропитания имеет пропускную способность 16А и снабжена заземляющим проводом. Компания-изготовитель не несёт никакой ответственности при несоблюдении этой нормы по техбезопасности.
- Не оставлять висающим кабель электропитания и избегать его соприкосновения с горячими частями духовки. Никогда не отключать аппарат из электросети, потянув за кабель.
- При использовании удлинителя, проверить чтобы он был в хорошем состоянии, оснащён штепсельной вилкой с заземлением и с проводящим проводом с сечением не менее, чем кабель электропитания самого аппарата.
- Во избежание поражения электрическим током, никогда не мочить водой или другой жидкостью кабель электропитания, его штепсельную вилку или весь аппарат.
- Во избежание опасностей, поврежденный кабель электропитания должен быть заменен изготовителем печи или специалистами из его сервисной службы, или же другим квалифицированным специалистом.
- Для обеспечения личной безопасности, никогда самостоятельно не разбирайте аппарат; всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

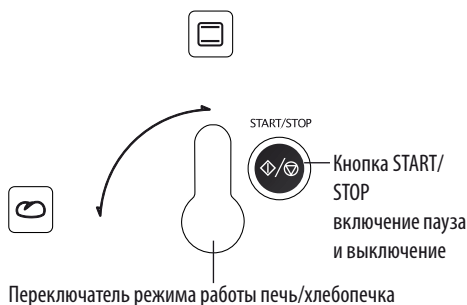


Аппарат отвечает следующим директивам ЕС:

- Директива по низкому напряжению 2006/95/ЕС и последующие дополнения;
- Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС и последующие дополнения.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы ЕС №1935/2004.

Включение

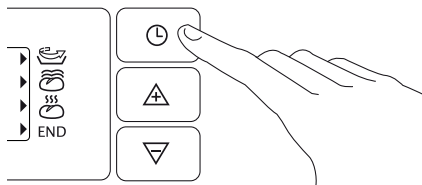
- Вставить штепсельную вилку в электророзетку.
- Нажать главный выключатель (G).
- Установить переключатель режимов 'духовки/хлебопечки' (R) в нужное положение:
 (печь) или  (хлебопечка).
- В том случае, если переключатель уже находится в желаемой позиции, достаточно нажать кнопку START/STOP (ПУСК/ОСТАНОВКА), чтобы активировать выбранный режим и сделать возможным его программирование.
- По истечении 3 минут, аппарат возвращается в режим ожидания (стэндбай).



Как настроить часы

При первом подключении прибора к бытовой электрической сети, или после прерывания энергоснабжения, на дисплее появляются четыре чёрточки "-- : --" и аппарат выдаёт звуковой сигнал. Для установки календарного времени необходимо выполнить следующие действия:

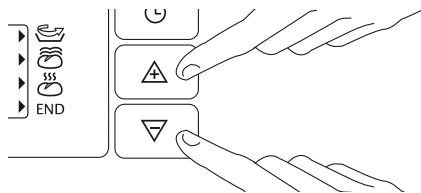
Подержать в нажатом состоянии в течение не менее 3 секунд кнопку часов , расположенную на панели управления (Q).



(На дисплее начнут мигать часы).



Установить желаемое значение, многократно нажимая на кнопки  и , расположенные на панели управления (Q).



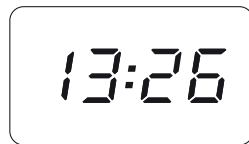
Нажмите кнопку часов .
(На дисплее начнут мигать минуты).



Установить желаемое значение минут, многократно нажимая на кнопки  и .



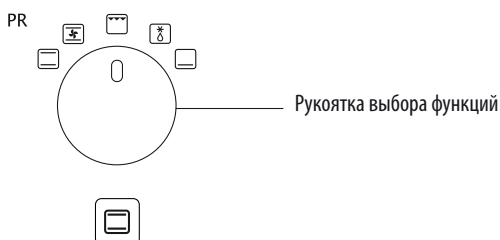
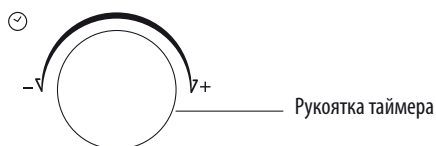
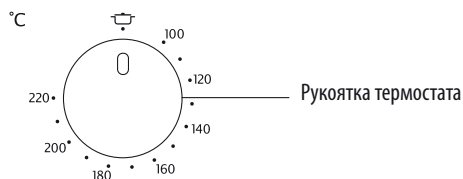
Нажмите кнопку часов . (На дисплее отобразится заданное время).



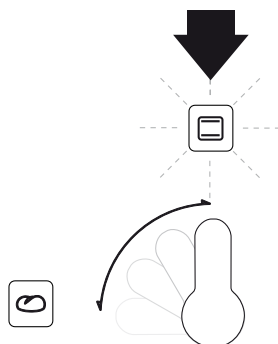
Чтобы изменить ранее заданное время, необходимо выполнить новую процедуру, как описано выше. Во время любой фазы приготовления пищи можно высветить на дисплее время (если установлена), нажав на кнопку часов .

ИСПОЛЬЗОВАТЬ АППАРАТ В КАЧЕСТВЕ ПЕЧИ **ru**

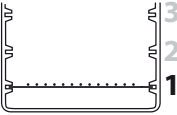
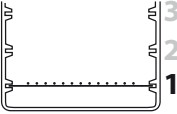
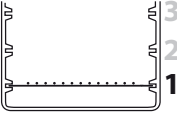
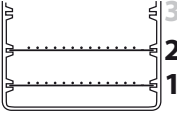
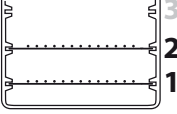
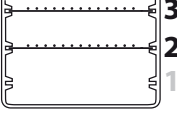
Описание панели управления



i **Примечание:** Для использования аппарата в качестве печи, повернуть переключатель режима печь/хлебопечка в позицию . Значок загорится.



Сводная таблица

Программа	Положение рукоятки переключателя функций	Положение рукоятки термостата	Положение решётки	Примечания/советы
Размораживание		любое		-
Деликатное приготовление		любое		-
Поддержание пищи в тёплом виде				-
Приготовление в вентилируемой печи		100°C - 220°C		Является идеальным для приготовления лазаньи, мяса, пиццы, любых тортов, пищи с хрустящей корочкой (например, запечённой в сухарях) и хлеба. По использованию аксессуаров справиться в соответствующей таблице на странице 258.
Приготовление в традиционной духовке		100°C - 220°C		Идеально подходит для приготовления фаршированных овощей, рыбы, кексов. По использованию аксессуаров справиться в соответствующей таблице на странице 259.
Приготовление на гриле и запечённой пищи		любое		Идеально подходит для приготовления хлебных тостов (положение 3) и запекания пищи (положение 2) (смотри страницу 259)

Использование команд управления

Рукоятка термостата

Выбрать желаемую температуру следующим образом:

- Для поддержания пищи в тёплом виде: Рукоятка термостата в положении .
- Для приготовления в вентилируемой духовке или в традиционной: Рукоятка термостата от "100°C" до "220°C".

Рукоятка таймера

Для программирования длительности приготовления: Повернуть рукоятку до установки необходимого времени, высвечивающегося на дисплее (макс. 120 минут); по окончании заданного времени выдаётся звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись **End** и духовка автоматически выключится.

Рукоятка выбора функций

Используя данную рукоятку, можно произвести выбор функций среди имеющихся для Вашего приготовления, в частности:



Размораживание

(только действие вентиляции)



Деликатное приготовление

(работает только нижний нагревательный элемент)



Приготовление в традиционной духовке, поддержание пищи в тёплом виде

(работают только нижний и верхний нагревательные элементы)



Гриль

(работа только верхнего нагревательного элемента на полной мощности)



Приготовление в вентилируемой печи

(работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентиляция)

Внутренняя подсветка духовки

При работающей духовке, всегда включена внутренняя подсветка. Для замены лампочки поступать следующим образом: вынуть кабель электропитания из розетки, отвинтить защитное стекло и заменить перегоревшую лампочку на новую такого же типа (выдерживающую высокие температуры), после чего снова установить защитное стекло.

Эксплуатация духовки

Советы общего плана

С целью получения лучших результатов во время приготовления, в случае использования вентилируемой или традиционной духовки, советуем всегда произвести предварительный разогрев духовки при желаемой температуре в течение 5 минут. Время приготовления зависит от качества продуктов, их температуры и личного вкуса каждого. Время, указанное в таблице является только ориентировочным и может меняться, оно указано без учёта времени, необходимого на предварительный разогрев духовки. Для приготовления замороженных продуктов придерживаться времени, указанного на их упаковке.

Размораживание

Для получения хорошего размораживания в короткое время нужно:

- Повернуть рукоятку переключателя функций в положение .
- Повернуть рукоятку таймера до получения желаемого времени.
- Вставить решётку в нижнюю направляющую и установить на неё плоскую тарелку с продуктом для размораживания, закрыть дверку.
Пример размораживания: 1 кг мяса - за 80-90 минут без переворачивания.

Деликатное приготовление

Рекомендуется для приготовления кондитерских изделий и глазированных тортов. Получают превосходные результаты также при завершении приготовления продуктов внизу, или же если во время приготовления требуется разогрев, прежде всего, в нижней части.

- Вставить решётку (с установленной на ней ёмкостью) в нижнюю направляющую, как указано на рисунке на странице 256.
- Повернуть рукоятку переключателя функций в

положение .

- Повернуть рукоятку таймера до получения желаемого времени. Окончание заданного времени оповещается звуковым сигналом; в том случае, если приготовление заканчивается до окончания заданного времени, держать нажатой кнопку START/STOP в течение 3 секунд.

Поддержание пищи в тёплом виде

- Повернуть рукоятку термостата в положение .
- Повернуть рукоятку переключателя функций в положение .
- Повернуть рукоятку таймера до задания желаемого времени.
- Вставить решётку в нижнюю направляющую и установить на ней тарелку с пищей.

Рекомендуется не оставлять пищу надолго в духовке,

чтобы она не чрезмерно не высохла.

Приготовление в вентилируемой печи

Эта функция является идеальной для приготовления отличных пицц, лазаньи, запечённых блюд, любого типа вторых мясных блюд, жареного картофеля и пирогов. Выполните следующее:

- Вставить решётку в положение, указанное в таблице.
- Повернуть рукоятку переключателя функций в положение .
- Выбрать желаемую температуру, повернув рукоятку термостата.
- Повернуть рукоятку таймера до задания желаемого времени.
- Нажать на кнопку START/STOP.
- После предварительного разогревания в течение 5 минут, поставить в духовку приготовляемую пищу.

Программа	Рукоятка термостата	Время	Положение решётки	Примечания/советы
Солёный пирог	170°	35 мин.	1	Использовать высокий противень.
Курица 1 кг	200°	70-80 мин.	"	Использовать высокий противень, перевернуть курицу по истечении около 50 мин.
Жаркое из свинины 1000 г	200°	70 мин.	"	Использовать высокий противень, перевернуть мясо по истечении около 50 мин.
Мясной рулет 650 г	200°	55 мин.	"	Использовать высокий противень, перевернуть мясо по истечении около 30 мин.
Жареный картофель 750 г	200°	60 мин.	"	Использовать высокий противень с бумагой для выпечки, перемешать 2 раза.
Песочный торт с вареньем 700 г	170°	35 мин.	"	Использовать высокий противень.
Струдель 1 кг	170°	35 мин.	"	Использовать высокий противень.
Бисквитный торт 700 г	160°	30-35 мин.	"	Использовать форму для выпечки.
Печенье (песочное) 100 г	170°	14 мин.	2	Использовать высокий противень.

Приготовление в традиционной духовке

Эта функция идеально подходит для приготовления всех типов рыбы, кондитерских изделий на основе взбитых яичных белков и для сладостей, требующих слишком долгого времени приготовления (свыше 60 мин.).

Выполните следующее:

- Вставить решётку в положение, указанное в таблице.
- Повернуть рукоятку переключателя функций в

положение .

- Выбрать желаемую температуру, повернув рукоятку термостата.
- Повернуть рукоятку таймера до задания желаемого времени.
- Нажать на кнопку START/STOP.
- После предварительного разогревания в течение 5 минут, поставить в духовку приготовляемую пищу.

Программа	Рукоятка термостата	Время	Положение решётки	Примечания/советы
Запечённые макароны 1 кг	200°	35 min.	1	Использовать один противень.
Лазанья 1,5 кг	200°	35 min.	"	Использовать один противень.
Форель 500 г	190°	35 min.	"	Использовать высокий противень.
Фаршированные кальмары 450 г	190°	30 min.	"	Использовать один противень, перемешать в середине приготовления.
Запечённая цветная капуста 550 г	200°	30 min.	"	Использовать один противень.
Фаршированные кабачки 750 г	190°	40 min.	"	Использовать высокий противень.
Кекс 1 кг	150°	100 min.	"	Использовать форму для кекса.
Бисквит	160°	35 min.	"	Использовать форму для выпечки.

Приготовление на гриле

Эта функция идеально подходит для поджаривания ломтиков хлеба, а также может быть использована для подрумянивания продуктов: клёцки по-римски, запечённые в сухарях овощи и т.п.

- Вставить плоский гриль в направляющие 2 или 3.
- Повернуть рукоятку переключателя функций в

положение .

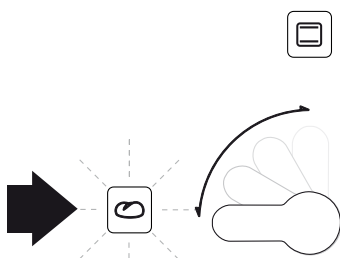
- Повернуть рукоятку таймера до задания желаемого времени.
- Нажать на кнопку START/STOP.

использование аппарата в качестве хлебопечки ru

Панель управления



Примечание: Для использования аппарата в качестве хлебопечки, повернуть переключатель режима печь/хлебопечка в позицию . Значок загорится.



Описание панели управления

Дисплей

На дисплее указаны заданные значения выбранной программы, время приготовления, цвет корочки и вес хлеба.

Кнопка МЕНЮ

Нажать на кнопку MENU (МЕНЮ) для выбора рецептов в автоматическом (AU...) или полуавтоматическом (SE...) режиме, или же для проверки заданного цикла в процессе приготовления.

Кнопка веса в кг

Нажать на кнопку Kg (кг) для выбора веса хлеба, который желают получить: 500 г, 750 г или 1000 г.

Кнопка подрумянивания

Нажать на кнопку для выбора цвета желаемого корочки: Светлая, Средняя, Тёмная .

Кнопка часы

Позволяет отобразить местное время и запрограммировать, посредством функции отложенного

запуска, готовность выпечки хлеба.

Кнопки и

Использовать кнопки и для установки времени и для выбора различных программ приготовления.

Описание значков на дисплее

Индикатор хода приготовления пищи указывает на каждую фазу цикла приготовления пищи при помощи стрелки, расположенной на боковой стороне дисплея.

Указывает на задание программы работы в автоматическом режиме (AU...)

Указывает на задание программы работы в полуавтоматическом режиме (SE...)

Указывает на длительность полного цикла выбранной программы.

Используется только для работы в автоматическом режиме. Указывает на то, что был задан отложенный запуск.

Указывает на то, что тесто для хлеба находится в состоянии замеса или оседания.

Указывает на то, что тесто для хлеба находится в процессе роста

Указывает на то, что хлеб находится в процессе выпечки. Это окончательный этап цикла, во время которого требуется прибегать к высоким температурам для приготовления хлеба.

END Указывает на окончание этапа выпечки.

Выпечка хлеба: искусство и наука

Выпечка хлеба - это одновременно и искусство, и наука. Аппарат выполняет большую часть работы, но имеются некоторые аспекты, необходимые знать в отношении каждого из базовых ингредиентов и самого процесса выпечки хлеба. Ингредиенты классического хлеба очень просты: мука, сахар, соль, жидкость (вода или молоко), возможные жирные вещества (сливочное или растительное масло) и дрожжи. Каждый из этих ингредиентов выполняет специфическую функцию и придаёт особый вкус конечному продукту. Поэтому для получения наилучших результатов важно использовать правильные ингредиенты в правильной пропорции.

Дрожжи

Дрожжи - это самый настоящий активно действующий микроорганизм, способствующий процессу ферментации, называемому заквашивание. После увлажнения их жидкостью, с добавкой сахара и осторожным подогревом, дрожжи производят газы, позволяющие тесту расти под воздействием подходящих температурных условий (около 25°C). Наиболее обычно используемые дрожжи - это пивные дрожжи в сухом или свежем виде. Для приготовления кондитерских изделий наиболее подходящими являются химические дрожжи - смесь пищевой соды и винного камня.

Мука

Мука - это самый главный ингредиент, используемый для приготовления хлеба, поэтому важно знать характеристики продуктов, имеющихся в продаже.

- **Сильная мука:**

Сильная мука - это мука с высоким содержанием клейковины. Она состоит из муки типа 0 и Манитобы, или американской муки. Она идеально подходит для менее тонкого теста и для выпечки хлеба.

- **Мука 00:**

По сравнению с мукой 0, это мука более длительного помола. Поэтому это - более тонкая мука и годится, прежде всего, для приготовления кондитерских изделий и более деликатного теста.

- **Интегральная мука:**

Это мука, богатая клетчаткой, которая обычно заквашивается в меньшей мере, чем другие, перечисленные выше. Она может использоваться в смеси с другой мукой, чтобы снизить содержание клетчатки и получить больший рост теста. Обычно, хлеб из интегральной муки, как правило, имеет более плотную консистенцию и уменьшенные размеры.

- **Мука из твёрдой пшеницы:**

Получают, в основном из пшеницы, выросшей в более засушливой местности. Мука получается более

зернистой и бледно-желтоватого цвета. Она легко усваивается и приятна на вкус.

- **Мука из полбы:**

Получается из полбы - древнейшего из традиционных злаков. Полученный хлеб обладает повышенным содержанием клетчатки, поэтому знаменит своими слабительными и освежающими свойствами. По вкусу он сильно напоминает белый хлеб.

- **Мука без глютена (клейковины):**

Это смесь муки из такого первичного сырья, как кукуруза, рис, картофельный крахмал и т.п., в котором, в отличие от зерновых, натуральным образом отсутствует глютен.

Сахар

Сахар придаёт хлебу более сладкий вкус, делая более тёмной корочку и придавая более мягкую консистенцию, питая дрожжи. Можно использовать в равнозначных количествах белый и тёмный сахар, патоку, кленовый сахар, мёд или сахарозаменители. Можно использовать и искусственные подсластители в таком же количестве, но вкус и консистенция хлеба изменятся.

Жидкости

При перемешивании муки с жидкостью образуется клейковина, необходимая для заквашивания хлеба. В большинстве рецептов используется вода, но можно использовать также и другие жидкости, такие как молоко, фруктовый сок. Необходимо, таким образом, с целью получения оптимальных результатов, экспериментально проверить требуемое количество этих жидкостей, т.к. рецепт с чрезмерным содержанием жидкости может привести к опаданию хлеба во время выпечки, в то время как недостаточное количество жидкости может затруднить процесс заквашивания. Использовать жидкости при комнатной температуре.

Соль

Небольшая добавка соли добавляет вкуса и контролирует действие дрожжей. В чрезмерном количестве, соль затрудняет процесс заквашивания, поэтому необходимо правильно дозировать её. Можно использовать любую столовую соль.

Яйца

Яйца используются в некоторых хлебных рецептах; с добавлением воды, они способствуют процессу заквашивания и повышают пищевую ценность и улучшают вкус хлеба, поэтому содержатся в рецептах для сладкой выпечки.

Жиры

Во многих типах хлеба используются жиры, что позволяет

усилить вкус и удерживать влагу. Можно использовать в равных количествах растительное масло или размягчённое сливочное масло. Без добавления жиров вкус и консистенция хлеба может измениться.

Программирование

Нижеследующие инструкции являются руководством для начинающих в каждой фазе процесса приготовления.

Примечание: для получения оптимального результата, рекомендуем взвешивать на весах ингредиенты. При наличии среди аксессуаров, поставляемых в комплекте с Вашей духовкой, стакан-дозатора (I) и ложки-дозатора (H), использовать их согласно следующему:

стаканчик-дозатор = 150 г муки

1 ложка-дозатор (большая) = 12 г сахара

1 ложка-дозатор (малая) = 5 г соли

1 ложка-дозатор (маленькая) = 3,5 г сухих дрожжей

1 столовая ложка подсолнечного масла = 12 г/мл

1 чайная ложка подсолнечного масла = 4 г/мл

Фаза 1 Добавить ингредиенты

Добавлять ингредиенты в форму для замеса и выпечки в следующем порядке:

1. Ингредиенты в жидком виде
2. Ингредиенты в сухом виде
3. Дрожжи

Для получения хорошего результата важно, чтобы ингредиенты точно взвешивались на весах. Прежде чем устанавливать форму для замеса и выпечки с антипригарным покрытием в духовку, следует перемешать ингредиенты лопаткой, чтобы облегчить последующую фазу замеса (в случае отсроченного пуска ингредиенты перемешивать не требуется). После этого установить форму для замеса и выпечки в специальное гнездо, предварительно вынув закрывающую его пробку.

Фаза 2 Выбрать задание меню

Нажать кнопку MENU для выбора желаемого режима (AU...- автоматический и SE...- полуавтоматический)

Фаза 3

Использовать кнопки  и  для выбора желаемого рецепта (напр.: *RU 10*). По истечении 3 секунд, рецепт будет автоматически выбран, и на дисплее появится точное время, когда закончится приготовление (в том случае, если календарное время было установлено).

В том случае, если календарное время не было установлено, на дисплее отобразится полное время, необходимое для приготовления, а индикатор хода приготовления пищи выделяет . В том случае,

если выбранный рецепт не соответствует желаемому, снова нажать кнопку MENU и использовать кнопки  и  для выбора нового рецепта.

Фаза 4 Выбрать подрумянивание

Нажать на кнопку подрумянивания  для выбора желаемой степени подрумянивания (в некоторых рецептах эта операция не допускается). Можно выбрать из подрумянивания Светлого, Среднего и Тёмного цвета. Если не произведено особого выбора, аппарат автоматически установил выбранное значение по умолчанию.

Фаза 5. Выбрать вес хлебной формы

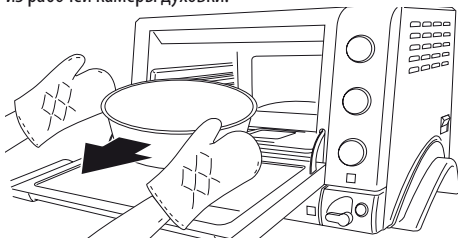
Нажмите кнопку  Kg для выбора желаемого веса: 500 г, 750 г или 1000 г. Если не произведено особого выбора, аппарат автоматически установит выбранное значение по умолчанию.

Фаза 6 Нажать START/STOP

Примечание: при отсутствии задания значения, аппарат использует среднее значение веса по умолчанию в 750 г со средним подрумяниванием с установкой в меню AU1. Нажать кнопку START/STOP для запуска процесса приготовления. На дисплее отобразится продолжительность цикла приготовления.

Фаза 7

По окончании цикла приготовления, машина выдаёт звуковой сигнал, индикатор хода приготовления выделяет  и на дисплее отображается мигающее "00:00". При желании увеличить время приготовления, использовать кнопки  и  и нажать на кнопку START/STOP. Если не выполняется никаких операций, аппарат выключается после 3 минут и на дисплее появляется надпись *End*. Пользуйтесь защитными перчатками, чтобы приподнять и извлечь форму для замеса и выпечки из рабочей камеры духовки.



Охладить хлеб в форме для замеса и выпечки с противопригарным покрытием в течение 10 минут, затем вынуть его; аккуратно перевернуть и потрясти форму для замеса и выпечки для более легкого извлечения готового хлеба. При необходимости пластмассовой лопаткой отделить хлеб от стенок формы для замеса и выпечки. Если

лопасть для замеса застрянет внутри выпеченного хлеба, вынуть её осторожно, чтобы не обжечься. Поместить хлеб на металлический поднос для его охлаждения. Время, рекомендуемое для охлаждения - 15 минут, для получения оптимальной консистенции и более лёгкого разрезания.

Как использовать функцию отложенного запуска Только для автоматических программ (AU...)

Можно отсрочить выпечку хлеба на 12 часов: это значит проснуться утром и ощутить аромат свежесвепеченного хлеба. Настоятельно рекомендуется сделать небольшую выемку для дрожжей поверх сухой смеси, обеспечив таким образом их активирование при добавлении жидкости и сахара во время приготовления теста; **не перемешивать ингредиенты.**

Примечание: не использовать функцию отложенного запуска, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты, такие как молоко, яйца или сыр, т.к. они могут испортиться.

1. Следовать фазам 1, 2, 3, 4 и 5 на странице 254 для выбора желаемой программы.
2. Нажать на кнопку  и при помощи кнопок  и  задать количество часов и минут, требуемых для получения готового хлеба (через сколько часов можно получить готовый хлеб, начиная с данного момента). При заданном местном времени, на дисплее отобразится время, когда процесс полностью закончится.
3. Нажать на кнопку START/STOP. На дисплее отобразится календарное время, если предварительно было установлено. По достижении времени начала процесса, на дисплее отображается отсчёт времени по убывающей. Хлеб будет готов в указанное время. Нажав на кнопку  во время процесса, в течении 2 секунд на дисплее отображается время, когда выпечка хлеба будет закончена.

Примечание: при обнаружении ошибки, или для сброса таймера, нажать на кнопку START/STOP.

Защита программы в случае отключения электроэнергии

Аппарат оснащён защитой по предохранению памяти программы при сбоях в подаче электроэнергии или при перенапряжении. Это значит, что при отключении подачи электроэнергии во время выпечки хлеба, машина сохраняет память в течении не менее 15 минут и продолжает приготовление при восстановлении подачи электроэнергии. Эта опция остаётся активной во время цикла Замеса, Заквашивания и Выпечки или в функции отложенного запуска. Без этой опции машина выполняла бы сброс и цикл выпечки должен был остановиться. При отсутствии электроэнергии более 15 минут, возможно, нужно будет выбросить ингредиенты и начать всё сначала.

После использования аппарата

Оставить охладиться аппарат в течение 30 минут перед тем, как запускать другую программу (только для функционирования аппарата в качестве хлебопечки). Если попытаются использовать аппарат прежде, чем он достаточно охладится, он может выдать звуковой сигнал с отображением на дисплее надписи “COOL”, (остывание), указывая на недостаточное охлаждение. Выждать пока надпись “COOL” не исчезнет с дисплея. Рецепты могут меняться в зависимости от содержания влаги в ингредиентах, а значит требуют корректировки, например, вес муки меняется, если она впитывает влагу из воздуха. Следовательно, для получения наилучших результатов можно внести небольшие изменения в наши рецепты. Записывайте всегда опробованное количество так, чтобы откорректировать рецепты по вашему желанию.

Список Программ

- AU1:** КЛАССИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ИЗ СОРТОВ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ
AU2: КЛАССИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ИЗ СОРТОВ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ
AU3: ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
AU4: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
AU5: ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
AU6: ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ
AU7: ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА
AU8: РЖАНОЙ ХЛЕБ
AU9: ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ
AU10: ОВОЩНОЙ ХЛЕБ
AU11: ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА
AU12: ПРОГРАММА ТУРБО
AU13: СЛАДКИЙ ХЛЕБ
AU14: СДОБНЫЙ ХЛЕБ
AU15: ТОРТЫ
AU16: СЛАДКИЕ ПИРОГИ
AU17: КЕКС
AU18: ВАРЕНЬЯ/КОНФИТУРЫ
AU19: ВЕНСКИЙ ХЛЕБ
AU20: РИСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПУДИНГ

- SE1:** ЗАКВАСКА
SE2: КЛАССИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ с ручной выделкой и формовкой.
SE3: ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
SE4: БАГЕТЫ
SE5: ДОМАШНИЙ ХЛЕБ с ручной выделкой и формовкой.
SE6: ОВОЩНОЙ ХЛЕБ с ручной выделкой и формовкой.
SE7: ПИЦЦЫ
SE8: ФОКАЧИ
SE9: СЛАДКИЙ ХЛЕБ с ручной выделкой и формовкой.
SE10: ВЫМЕШИВАНИЕ
SE11: ПОДЪЕМ НА ДРОЖЖАХ

Содержание

Белый хлеб

Пульзе	стр. 264
Чиабатта/башмак	стр. 265
Хлебные палочки	стр. 266
Классический багет	стр. 266
Буханка хлеба	стр. 267
Домашний хлеб на биге	стр. 267
Турбо-хлеб (в быстром режиме)	стр. 268

Интегральный хлеб

Интегральный хлеб	стр. 268
Деревенский батон	стр. 268
Сельский хлеб	стр. 269
Хлеб из муки грубого помола (Vollkornbrot)	стр. 270
Ржаной хлеб	стр. 270

Хлеб с овощами

Хлеб с оливками/луком/сладким перцем	стр. 271/272
Хлеб с тыквой	стр. 272

Хлеб без глютена

Хлеб без глютена классического рецепта	стр. 272/273
Хлеб без глютена с гречкой	стр. 273

Пиццы-фокаччи

Пицца Маргарита/Кальцоне	стр. 273
Фокачча	стр. 274

Сладкий хлеб

Хлеб с шоколадом/молоком/мёдом/орехами	стр. 274/275
Венский хлеб	стр. 276
Сдобные булочки	стр. 276

Кондитерские изделия

Бисквитный торт/шоколадный/с йогуртом	стр. 277
Рисовый пудинг	стр. 278
Венецианский торт	стр. 278
Сдобный хлеб Kouglöf	стр. 279

Джемы

Апельсиновый/клубничный	стр. 279/280
-------------------------	--------------

Бига

	стр. 280
--	----------

Только перемешивание

	стр. 280
--	----------

Только заквашивание

	стр. 280
--	----------

Открой для себя все рецепты и многое другое на сайте www.pangourmet.delonghi.com

Белый хлеб

Хлеб пульзе из твёрдой пшеницы/Хлеб пульзе из мягкой пшеницы

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 1 (хлеб из муки твердых пород пшеницы) AU 2(хлеб из муки мягких пород пшеницы).

5. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET : COBET: по окончании подъема на дрожжах (через 1ч 45мин для муки из сортов твердой пшеницы и через 1ч 25мин для муки из сортов мягкой пшеницы) раздается звуковой сигнал, и духовка переходит в режим ожидания на 5 мин. Время на дисплее начнет мигать; теперь можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, сделать надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (для этого не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты для хлеба из мягкой пшеницы	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Вода	210 г /мл	315 г /мл	420 г /мл
Крупка из твёрдой пшеницы	300 г	450 г	600 г
Соль	6 г	9 г	12 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	15 г	20 г

Ингредиенты для хлеба из мягкой пшеницы	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h	2h 10min	2h 20min
Вода	210 г/мл	300 г/мл	400 г/мл
Сильная мука "0"	350 г	500 г	650 г
Растительное масло	15 г	22 г	30 г
Сахар (солод)	4 г (3 г)	6 г (4 г)	8 г (5 г)
Соль	6 г	9 г	12 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	15 г	20 г

Чиабатта/башмак

1. Подготовить бигу (опару) днём раньше (см. рецепт для биги на стр. 280).
2. Заполнить форму для замеса и выпечки (где уже имеется закваска) ингредиентами в указанном рецептом порядке.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 2.
5. Нажать на кнопку START/STOP.
6. По окончании перемешивания (около 25 мин.) духовка произведёт звуковой сигнал и перейдёт в состояние ожидания. Время на дисплее начнет мигать; вынуть тесто из формы для замеса и выпечки, сформировать шар и поместить его в смазанную растительным маслом миску. Установить формочку в духовку и нажать на кнопку START/STOP.
7. По окончании второго заквашивания (ещё около 40 мин.), духовка опять перейдёт в состояние ожидания: вынуть формочку из духовки и нажать кнопку START/STOP (духовка начнёт фазу предварительного разогревания). Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность, посыпать также сверху мукой (тесто очень влажное и сильно прилипающее) и сформовать квадрат с высотой в 3 см. Разделить хлеб на порции острой лопаткой и поместить его на противень, покрытый пекарской бумагой.
8. Установить противень в духовку над нижней решеткой, вставленной в нижнюю направляющую, и нажать на кнопку START/STOP.
9. По окончании первой выпечки, разместить внутри вторую (если предусмотрено), задать 20 мин. и нажать START/STOP (продолжать таким образом до окончания всей партии для выпечки).

Ингредиенты	500 г	750 г
Готов за...	1h 22min	1h 42min
Бига (опара)	1/2 порции	1 порции
Вода	80 г /мл	120 г /мл
Сильная мука "0"	70 г	100 г
Сахар (солод)	5 г (3 г)	7 г (5 г)
Соль	6 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	3 г	5 г

Хлебные палочки

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 3.
4. Нажать на кнопку START/STOP.
5. По окончании первого заквашивания (около 45 мин.), духовка произведёт звуковой сигнал и перейдёт в состояние ожидания. Время на дисплее начнет мигать: выложить тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность, сформировать вручную хлебные палочки, поместить их на противень ,

предварительно покрытый пекарской бумагой (6 хлебных палочек на противень) и установить в духовку над решеткой, вставленной в нижнюю направляющую.

6. Нажать на кнопку START/STOP.
7. По окончании первой выпечки, разместить внутри вторую, задать 25 мин. и нажать START/STOP (продолжать таким образом до окончания всей партии для выпечки).

СОВЕТ: для получения более своеобразных хлебных палочек, после их формирования, смочить их в слегка подсоленной воде, а затем покрыть их семенами сои или другими по вкусу, кроме этого, чтобы сделать хлебные палочки более хрустящими, советуем приготовить их днём раньше.

Ингредиенты	500 г
Готов за...	2h
Вода	150 г /мл
Мука "0"	300 г
Растительное масло	15 г
Сахар (солод)	5 г (3 г)
Соль	6 г
Свежие пивные дрожжи	10 г

Классический багет

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 4.
4. Нажать на кнопку START/STOP.
5. По окончании первого заквашивания (около 50 мин.), духовка перейдёт в состояние ожидания, а время на дисплее начнёт мигать: выложить тесто на слегка посыпанную мукой поверхность, сформовать вручную

багеты. Поместить их на противень , предварительно покрытый пекарской бумагой, и вновь установить в духовку над решеткой, вставленной в нижнюю направляющую.

6. Нажать на кнопку START/STOP.
7. По окончании второго заквашивания (ещё 40 минут), духовка перейдёт в состояние ожидания в течение 5 минут, время на дисплее начнёт мигать; выполнить 3 продольных надреза на верхней стороне багета и установить всё в духовку.
8. По окончании первой выпечки, разместить внутри вторую (если предусмотрено), задать 35 мин. и нажать START/STOP.

Ингредиенты	500 г	750 г
Готов за...	2h 10min	2h 45min
Вода	200 г /мл	400 г /мл
Сильная мука "0"	250 г	500 г
Крупка из твёрдой пшеницы	50 г	100 г
Сахар (солод)	3 г (2 г)	6 г (4 г)
Соль	6 г	12 г
Свежие пивные дрожжи	9 г	18 г

Буханка хлеба

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 3.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 1ч 25мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты для хлеба из мягкой пшеницы	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h	2h 5min	2h 10min
Вода	210 г /мл	290 г /мл	420 г /мл
Сильная мука "0"	350 г	450 г	650 г
Сахар (солод)	10 г (5 г)	17 г (9 г)	20 г (10 г)
Соль	6 г	9 г	13 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	13 г	20 г

Домашний хлеб на биге (опаре)

1. Подготовить 1 дозу биги (опары) днём раньше (см. рецепт для биги на стр. 280).
2. Заполнить форму для замеса и выпечки (где уже имеется закваска) ингредиентами в указанном рецептом порядке.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 5.

5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 1ч 25мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (нет необходимости нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г
Готов за...	2h 15min
Бига (опара)	1 доза
Вода	120 г /мл
Сильная мука "0"	100 г
Сахар (солод)	6 г (4 г)
Соль	10 г
Свежие пивные дрожжи	5 г

Турбо-хлеб (в быстром режиме)

Примечание: Эта программа позволяет выпекать 1 хлеб за 1 час. Режим Turbo имеет сокращённое время для заквашивания, поэтому объём будет меньшим, а консистенция более плотной.

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и

выбрать программу AU 12.

4. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 35 мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г
Готов за...	1h
Вода с 37°C	240 г /мл
Сильная мука "0"	400 г
Соль	8 г
Сахар	15 г
Свежие пивные дрожжи	25 г

Интегральный хлеб

Интегральный хлеб

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 4.

5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 1ч 5мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (нет необходимости нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г	1000 г
Готов за...	2h 10min	2h 15min
Вода	375 г /мл	500 г /мл
Интегральная мука	570 г	750 г
Сахар (солод)	15 г (8 г)	19 г (10 г)
Соль	11 г	15 г
Свежие пивные дрожжи	30 г	40 г

Деревенский батон

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и

выбрать программу SE 5.

5. Нажать на кнопку START/STOP.

6. Через 70 минут духовка перейдет в режим ожидания. Вынуть тесто из формы для замеса и выпечки, сформировать шар (или 2 в зависимости от используемого количества) и поместить его на противень, предварительно покрытый пекарской бумагой. Установить противень в духовку над

решеткой, вставленной в нижнюю направляющую, и нажать на кнопку START/STOP.

7. Еще через 20 минут подхода теста духовка повторно перейдет в режим ожидания, теперь следует достать его из духовки, сформировать руками узкий батон (или 2 в зависимости от используемого количества, если их 2 - распределить в две формы), вернуть в духовку и нажать на кнопку STAR/STOP.
8. По окончании первой выпечки хлеба установить вторую форму (если она предусмотрена), задать 40

минут и нажать на кнопку START/STOP.

COBET: по окончании подъема (через 2ч 15мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнет процесс выпекания.

Ингредиенты	1 батон	2 батона
Готов за...	2h 40min	3h 20min
Вода	18 г /мл	35 г /мл
Растительное масло	150 г	300 г
Сильная мука "0"	150 г	300 г
Крупка из твердой пшеницы	100 г	200 г
Интегральная мука	50 г	100 г
Соль	6 г	12 г
Сахар (солод)	4 г (2 г)	5 г (3 г)
Свежие пивные дрожжи	12 г	25 г

Сельский хлеб

1. Приготовить днем ранее закваску; заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами (перемешать их пару секунд вручную, установить в духовку и выбрать программу SE 1; нажать на кнопку START/STOP.
2. По окончании замеса, бига не должна быть гладкой и шелковистой, а грубой и слегка отделяющейся. Оставить отдыхать внутри духовки на 10 - 15 часов.
3. По окончании подъема заполнить форму для замеса и выпечки (где уже имеется закваска) остальными ингредиентами в указанном рецептом порядке.
4. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в

течении нескольких секунд, соединив их

5. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 6.

6. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET: по окончании подъема (через 1ч 55мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, посыпать поверхность просеянной мукой, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнет процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г
Готов за...	3h 5min
<i>Бига (опара) для сельского хлеба</i>	
Вода	125 г /мл
Сильная мука "0"	280 г
Мёд	10 г
Свежие пивные дрожжи	5 г
<i>Добавить после 15 часов</i>	
Вода	175 г /мл
Мука "00"	270 г
Ржаная мука	50 г
Соль	13 г
Свежие пивные дрожжи	5 г

Хлеб из муки грубого помола (Vollkornbrot)

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 7.
4. Нажать на кнопку START/STOP.
5. Примерно через 50 мин. духовка перейдет в режим

ожидания; вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, выложить тесто на присыпанную мукой поверхность, смазать форму для замеса и выпечки сливочным маслом (можно извлечь лопатку для замеса) и посыпать семенами сои и подсолнечника. Сформировать руками буханку, поместить ее в центре формы для замеса и выпечки, поставить все в духовку и снова нажать на кнопку START/STOP. Внимание: духовка остаётся в состоянии ожидания максимально до 30 минут, после чего отключается.

Ингредиенты	1000 г
Готов за...	2h 15min
Тёплая вода (37°C)	400 г /мл
Интегральная мука из полбы	500 г
Мука "0"	50 г
Семена льна	50 г
Семена кунжута	40 г
Семена тыквы	35 г
Семена подсолнуха	50 г
Мёд	30 г
Соль	11 г
Свежие пивные дрожжи	25 г

Ржаной хлеб (roggenmischbrot)

1. Приготовить за день заранее закваску; заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами (перемешать их пару секунд вручную), установить в духовку и выбрать программу SE 1; нажать на кнопку START/STOP.
2. По окончании замеса, бига не должна быть гладкой и шелковистой, а грубой и слегка отделяющейся. Оставить отдыхать внутри духовки на 10 часов.
3. По окончании подъема заполнить форму для замеса и выпечки (где уже имеется закваска) остальными ингредиентами в указанном рецептом порядке.
4. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в

течении нескольких секунд, соединив их

5. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 8.
6. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 1ч 50мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно посыпать поверхность просеянной мукой и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эту операцию, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г
Готов за...	2h 50min
Бига (опара) для ржаного хлеба	
Вода	150 г /мл
Сильная мука "0"	250 г
Ржаная мука	50 г
Свежие пивные дрожжи	5 г
Добавить после 15 часов	
Вода	120 г /мл
Ржаная мука	100 г

Сильная мука "0"	60 г
Мука из полбы	60 г
Сахар	4 г
Соль	12 г
Свежие пивные дрожжи	10 г
Зелень (фенхель, кориандр, анис, тмин)	20 г

Хлеб с овощами

Хлеб с оливками/луком/сладким перцем

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса в духовку и выбрать программу AU 10.
4. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ : если хотят получить булочки (а не круглую буханку), выбрать полуавтоматическую программу SE 6. По окончании первого подъема (через 47 мин.) духовка

перейдет в режим ожидания: вынуть тесто из формы для замеса и выпечки и выложить его на присыпанную мукой поверхность. Сформировать вручную булочки (из 750 г теста выходит две формы хлеба) и поместить их на противень, предварительно покрытый пекарской бумагой. Установить его над решеткой, вставленной в нижнюю направляющую, закрыть дверцу и нажать на кнопку START/STOP. Духовка начнет автоматически второй этап подхода теста и затем собственно выпечку. По окончании выпечки поставить в духовку остальной хлеб (который тем временем подходил за пределами духовки), задать 40 мин. кнопками  и  и повторно нажать на кнопку START/STOP.

Ингредиенты для хлеба с оливками	750 г	1000 г
Готов за...	2h 40min	2h 45min
Вода	220 г /мл	300 г /мл
Сильная мука "0"	200 г	270 г
Пшеничная крупка	200 г	270 г
Сахар (солод)	5 г (3 г)	7 г (5 г)
Соль	8 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	13 г
Оливки	170 г	250 г

Ингредиенты для хлеба с луком	750 г	1000 г
Готов за...	2h 40min	2h 45min
Вода	225 г /мл	300 г /мл
Сильная мука "0"	500 г	675 г
Сахар (солод)	5 г (3 г)	8 г (5 г)
Соль	8 г	12 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	15 г
Нарезанный лук	150 г	200 г

Ингредиенты для хлеба со сладким перцем	750 г	1000 г
Готов за...	2h 40min	2h 45min
Вода	220 г /мл	300 г /мл
Сильная мука "0"	400 г	540 г
Сахар (солод)	5 г (3 г)	7 г (5 г)
Соль	8 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	13 г
Сладкие перцы	250 г	350 г

Хлеб с тыквой

1. В первую очередь порезать тыкву на кусочки, вынуть семена и поместить ее на противень духовки, предварительно покрытый пекарской бумагой. Поместить всё в духовку, установив поверх решётки, вставленной в нижнюю направляющую, задать вентилируемое приготовление при 180°C и испечь в течении около 45 мин. По завершении, удалить кожуру и измельчить мякоть в миксере.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 9.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET : если хотят получить булочки (а не круглую буханку), выбрать полуавтоматическую программу SE 6. По окончании первого подъема (через 47 мин.) духовка перейдет в режим ожидания: вынуть тесто из формы для замеса и выпечки и выложить его на присыпанную мукой поверхность. Сформировать вручную булочки (из 750 г теста выходит две формы хлеба) и поместить их на противень , предварительно покрытый пекарской бумагой. Установить его над решеткой, вставленной в нижнюю направляющую, закрыть дверцу и нажать на кнопку START/STOP. Духовка начнет автоматически второй этап подхода теста и затем собственно выпечку. По окончании выпечки поставить в духовку остальной хлеб (который тем временем подходил за пределами духовки), задать 40 мин. кнопками Δ и ∇ и повторно нажать на кнопку START/STOP.

Ингредиенты	750 г	1000 г
Готов за...	2h 13min	2h 15min
Вода	37 г /мл	50 г /мл
Сильная мука "0"	375 г	500 г
Испечённая и измельчённая тыква	225 г	300 г
Сахар	8 г	10 г
Размягчённое сливочное масло	22 г	30 г
Соль	8 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	15 г	20 г
Семена тыквы	75	100 г

Хлеб без глютена

Хлеб без глютена

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 11.
4. Нажать на кнопку START/STOP.

5. Эти типы муки достаточно специфичны; если через 10 мин. остались нерастворившиеся комки муки, следует перевести духовку в режим паузы путем нажатия на кнопку START/STOP, вынуть форму для замеса и выпечки из своего гнезда и перемешать все лопаткой; вновь установить форму для замеса и выпечки в духовку и нажать на кнопку START/STOP.
- COBET : всегда "разбавлять" базовую муку различной другой мукой (опять же без глютена - типа гречневой, кукурузной и т.п.).

Ингредиенты для классического рецепта	750 г
Готов за...	1h 50min
Вода	300 г /мл
Растительное масло	25 г
Мука для больных целиакией	400 г
Соль	10 г
Свежие пивные дрожжи	25 г

Ингредиенты (вариант с гречневой мукой)	750 г
Готов за...	1h 50min
Вода	290 г /мл
Растительное масло	40 г
Мука для больных целиакией	350 г
Мука из твёрдой пшеницы	150 г
Соль	10 г
Свежие пивные дрожжи	25 г

Пиццы и фокаччи

Пицца Маргарита и кальцоне

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 7.
4. Нажать на кнопку START/STOP.
5. По окончании первого подъема (через 80 мин.) духовка перейдет в режим ожидания: вынуть форму для замеса и выпечки из духовки и нажать на кнопку START/STOP (духовка начнет предварительно нагреваться). Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатать его, придавливая

подушечками пальцев. Поместить пиццу на противень, предварительно покрытый пекарской бумагой. Добавить томаты, соль и душицу; установить в духовку на решётку, предварительно вставленную в нижнюю направляющую и нажать START/STOP.

6. за 10 мин. до окончания выпечки добавить сверху нарезанную кубиками моцареллу.
7. по окончании первой выпечки, разместить внутрь вторую, задать 20 мин. и нажать START/STOP (моцарелла всегда добавляется за 10 мин. до окончания выпечки).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАЛЬЦОНЕ : раскатать тесто круглой формы, расположить ингредиенты на половине базы в следующей последовательности - ветчина, моцарелла, грибы, помидоры. Закрыть другой половиной базы, надавливая кончиками пальцев, полностью плотно закрыв кальцоне.

Ингредиенты	1 загрузка в печь	2 загрузки в печь
Готов за...	1h 50min	2h 10min
Вода	140 г /мл	275 г /мл
Растительное масло	25 г	50 г
Мука "00"	250 г	500 г
Соль	5 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	13 г	25 г

Фокачча

1. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
2. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 8.
4. Нажать на кнопку START/STOP.
5. По окончании первого подхода (прибл. 35 мин.) духовка перейдет в режим ожидания, и время на дисплее начнет мигать: выложить тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность, сформировать узкий батон, поместить его

- на противень, предварительно смазанный растительным маслом, и установить в духовку над решеткой, вставленной в нижнюю направляющую.
6. Нажать на кнопку START/STOP.
7. По окончании второго подхода (еще через 25 мин.) духовка снова перейдет в режим ожидания; вынуть противень из духовки, смазанными в растительном масле пальцами расправить фокачу по всему противню, покрыть подготовленной заранее эмульсией. наполнить по желанию (напр., оливками, розмарином и т.д.). Снова вернуть все в духовку и нажать на кнопку START/STOP.
- 8 По окончании первой выпечки, разместить внутри вторую, задать 25 мин. и нажать START/STOP.

Ингредиенты	1 загрузка в печь	2 загрузки в печь
Готов за...	2h 05min	2h 30min
Вода	140 г /мл	275 г /мл
Растительное масло	25 г	40 г
Сильная мука "0"	250 г	500 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	10 г	20 г
<i>Солёный раствор:</i>		
Вода	25 г/мл	50 г/мл
Растительное масло	30 г	60 г
Соль	2 г	4 г

Сладкий хлеб

Хлеб с шоколадом/ молоком/мёдом/орехами

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 13.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ : если хотят получить булочки (а не круглую буханку), выбрать полуавтоматическую программу SE 9. По окончании первого подъема (через 50 мин.) духовка перейдет в режим ожидания: вынуть тесто из формы для замеса и выпечки и выложить его на присыпанную мукой поверхность.

Сформовать вручную булочки (из 750 г муки получается 2 противня хлебобулочных изделий) и расположить их на противень, предварительно покрыт бумагой для выпечки. Установить всё на решётку, предварительно вставленную в нижнюю направляющую, и нажать на кнопку START/STOP. Духовка автоматически начнёт вторую фазу закаливания , а затем выпечку. По окончании выпечки поставить в духовку остальной хлеб (который тем временем подходил за пределами духовки), задать 40 мин. кнопками  и  и повторно нажать на кнопку START/STOP. Для того, чтобы придать более привлекательный эстетический вид, приготовить эмульсию из 1 яйца, щепотки сахара и чайной ложки молока. По окончании закаливания, когда надпись на дисплее и кнопка "ON /OFF" замигают, можно приступать к смазыванию хлеба (около 50 мин. до завершения программы).

Ингредиенты для хлеба с шоколадом	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Молоко	125 г /мл	190 г /мл	250 г /мл
Яйца	60 г (1)	90 г (1/2)	120 г (2)
Сливочное масло при комнатной температуре	10 г	15 г	20 г
Сильная мука "0"	300 г	400 г	500 г
Сахар	25 г	38 г	50 г
Соль	3 г	4 г	5 г
Свежие пивные дрожжи	12 г	18 г	25 г
Шоколадные капли	90 г	125 г	180 г

Ингредиенты для хлеба с молоком	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Молоко	170 г /мл	280 г /мл	375 г /мл
Сливочное масло при комнатной температуре	15 г	30 г	40 г
Мука "0"	300 г	470 г	620 г
Сахар	8 г	13 г	18 г
Соль	5 г	9 г	12 г
Свежие пивные дрожжи	8 г	13 г	18 г

Ингредиенты для хлеба с мёдом	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Молоко	130 г /мл	200 г /мл	260 г /мл
Сливочное масло при комнатной температуре	18 г	26 г	35 г
Мёд	23 г	35 г	45 г
Сильная мука "0"	250 г	375 г	500 г
Сахар	10 г	15 г	20 г
Соль	5 г	7 г	9 г
Свежие пивные дрожжи	13 г	19 г	25 г

Ингредиенты для хлеба с орехами	500 г	750 г	1000 г
Готов за...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Вода	140 г /мл	230 г /мл	310 г /мл
Сливочное масло при комнатной температуре	15 г	22 г	30 г
Сильная мука "0"	250 г	375 г	500 г
Сахар	5 г	8 г	10 г
Соль	5 г	8 г	10 г
Свежие пивные дрожжи	8 г	12 г	15 г
Орехи	50 г	75 г	100 г

Венский хлеб

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 19.

5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ: по окончании подъема (через 24 15мин) духовка перейдет в режим ожидания на 5 мин., время на дисплее начнет мигать, за это время можно вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, выполнить надрезы острым ножом и вернуть все в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP). Если Вы не должны выполнять эти операции, духовка автоматически по истечении 5 минут состояния ожидания начнёт процесс выпекания.

Ингредиенты	750 г
Готов за...	2h 55min
Вода	120 г /мл
Молоко	160 г /мл
Масло	60 г
Соль	7 г
Сахар	50 г
Мука Манитоба	450 г
Свежие пивные дрожжи	15 г

Сдобные булочки

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 14.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

СОВЕТ : если хотят получить булочки (а не круглую буханку), выбрать полуавтоматическую программу SE 9. По окончании первого подъема (через 50 мин.) духовка перейдет в режим ожидания: вынуть тесто из формы для замеса и выпечки и выложить его на присыпанную мукой поверхность. Сформовать вручную булочки (из 750

г муки получается 2 противня хлебобулочных изделий) и поместить их на противень , предварительно покрытом бумагой для выпечки. Установить всё на решётку, предварительно вставленную в нижнюю направляющую, и нажать на кнопку START/STOP. Духовка автоматически начнёт вторую фазу заквашивания , а затем выпечку. По окончании выпечки поставить в духовку остальной хлеб (который тем временем подходил за пределами духовки), задать 25 мин. кнопками  и  и повторно нажать на кнопку START/STOP. Для того, чтобы придать более привлекательный эстетический вид, приготовить эмульсию из 1 яйца, щепотки сахара и чайной ложки молока. По окончании заквашивания, когда надпись на дисплее и кнопка "ON /OFF" мигают, можно приступать к смазыванию хлеба (около 40 мин. до завершения программы).

Ингредиенты	500 г	750 г
Готов за...	2h 30min	2h 35min
Молоко	100 г /мл	150 г /мл
Яйца	80 г (1/2)	120 г (2)
Размягчённое сливочное масло	35 г	50 г
Мука "00"	150 г	200 г
Мука "0"	150 г	200 г
Сахар	10 г	15 г
Соль	2 г	5 г
Свежие пивные дрожжи	6 г	10 г

Кондитерские изделия

Бисквитный торт/ шоколадный/ с йогуртом

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.

3. Тщательно перемешать ложкой вручную ингредиенты, чтобы получить равномерную смесь..
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 15.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET : после того, как остынет, посыпать сверху сахарной пудрой.

Ингредиенты для бисквитного торта	1000 г
Готов за...	1h 7min
Молоко	100 г /мл
Растопленное масло	180 г
Яйца	180 г (3)
Мука "00"	275 г
Картофельный крахмал	100 г
Сахар	200 г
Соль	щепотка
Ванилин	1 пакетик
Разрыхлитель для кондитерских изделий	16 г

Ингредиенты для шоколадного торта	1000 г
Готов за...	1h 7min
Молоко	100 г/мл
Растопленное масло	180 г
Яйца	180 г (3)
Мука "00"	235 г
Ореховая мука	40 г
Картофельный крахмал	200 г
Сахар	100 г
Соль	щепотка
Ванилин	1 пакетик
Разрыхлитель для кондитерских изделий	16 г
Растопленный шоколад	30 г

Ингредиенты для торта с йогуртом	1000 г
Готов за...	1h 7min
Молоко	100 г /мл
Яйца	180 г (3)
Растопленное масло	180 г
Йогурт	250 г
Мука "00"	200 г
Картофельный крахмал	100 г
Сахар	190 г
Миндальная мука	70 г
Соль	щепотка
Разрыхлитель для кондитерских изделий	16 г
Вариант:	
Какао-порошок	20 г

Рисовый пудинг

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и

выбрать программу AU 20.

4. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET : вылить смесь в индивидуальные формочки и охладить в холодильнике. Подавать, посыпав сверху молотой корицей.

Ингредиенты	500 г
Готов за...	40min
Молоко	500 г /мл
Сахар	50 г
Рис (типа vialone nano)	50 г
Пакетик ванилина	1

Венецианский торт

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу AU 16.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

6. По окончании подхода теста духовка переходит в режим ожидания (на дисплее показано время до конца выпечки - 1 час и 10 минут). Вынуть форму для замеса и выпечки из духовки, смазать тесто сверху глазурью и посыпать всю поверхность сахарной крошкой. Установить форму для замеса и выпечки в духовку (не требуется нажимать на кнопку START/STOP).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ: взбить белки с миндальной мукой и сахаром, хорошо перемешать

Ингредиенты	1000 г
Готов за...	3h 15min
Молоко	80 г /мл
Сливочное масло при комнатной температуре	150 г
Яйца	200 г (3/4)
Сильная мука "0"	580 г
Сахар	100 г
Соль	6 г
Свежие пивные дрожжи	15 г
<i>Для глазури (операция выполняется по окончании заквашивания, перед выпеканием)</i>	
Миндальная мука	100 г
Сахар	100 г
Яичный белок	2
Гранулы сахара	сколько следует

Сдобный хлеб Kouglof

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Тщательно перемешать ложкой вручную ингредиенты, чтобы получить равномерную смесь..
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и

выбрать программу AU 17.

5. Нажать на кнопку START/STOP.

COBET : для того, чтобы придать более привлекательный эстетический вид, приготовить эмульсию из 1 яйца, щепотки сахара и чайной ложки молока. По окончании заквашивания, когда надпись на дисплее и кнопка "ON / OFF" замигают, можно приступить к смазыванию хлеба (около 40 мин. до завершения программы).

Ингредиенты	750 г
Готов за...	2h 15min
Молоко	170 г /мл
Яйца	60 г (1)
Мука Манитоба	350 г
Сахар	60 г
Соль	5 г
Сливочное масло при комнатной температуре	100 г
Свежие пивные дрожжи	25 г
Изюм	80 г
Апельсиновые цукаты	45 г

Джемы

Апельсиновый/клубничный джем

Апельсины: Очистить апельсины, порезать на дольки и измельчить в миксере (при желании можно использовать порезанные тонкими полосками апельсиновые корки)

Клубника: Во-первых, тщательно вымыть клубнику, порезать её на дольки и размельчить в миксере.

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и

выбрать программу AU 18.

4. Нажать на кнопку START/STOP. Вылить горячий джем в стерильные банки (см. ниже следующие примечания), оставив около 2 см от верхнего края. Немедленно герметически закрыть ёмкость.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ БАНОК:

поставить банки на поднос и установить в духовку при 100°C на 20-25 мин. Вынуть из духовки, используя прихватки и немедленно заполнить горячим джемом. Стерилизация емкостей обеспечит уничтожение микробов и истребление бактерий, которые в противном случае могут привести к порче джема. Таким образом можно наслаждаться джемом в течение всего года.

Ингредиенты для апельсинового джема	750 г	1000 г
Готов за...	50min	50min
Апельсины	500 г	650 г
Сахар	250 г	325 г
Лимон	1/2	1/2
Загуститель	17 г	20 г

Ингредиенты для клубничного джема	750 г	1000 г
Готов за...	50min	50min
Клубника	500 г	650 г
Сахар	250 г	325 г
Лимон	1/2	1/2
Загуститель	20 г	25 г

Бига (опара)

1. Установить перемешивающую лопасть в её гнездо.
2. Заполнить форму для замеса и выпечки ингредиентами согласно порядку, указанному в рецепте.
3. Перемешать ложкой вручную все ингредиенты в течении нескольких секунд, соединив их
4. Установить форму для замеса и выпечки в духовку и выбрать программу SE 1.
5. Нажать на кнопку START/STOP.

Ингредиенты	1/2 порции	1 доза
Готов за...	15min	15min
Вода	100 г /мл	200 г /мл
Сильная мука "0"	200 г	400 г
Пивные дрожжи	3 г	5 г

Только перемешивание (SE 10)/ Только заквашивание (SE 11)

Эти 2 программы позволяют персонализировать время приготовления теста (максимально 25 минут) и заквашивания (максимально 2 часа), таким образом, чтобы получить желаемый тип хлеба. Кроме того, можно испечь замешанный и подошедший хлеб, используя функцию "приготовление в вентилируемой духовке" при нужной температуре (рекомендуется разогреть духовку перед тем, как устанавливать в нее форму для замеса и выпечки с подошедшим тестом).

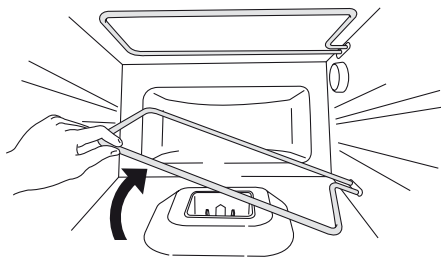
Дисплей будет указывать на наличие проблем в аппарате. Аппарат должен устанавливаться в помещении без сквозняков, а значит в закрытом помещении, вдали от выхода тепла и прямых солнечных лучей.

надпись на дисплее	проблема	решение
мигающая "COOL" (остывание)	Камера готовки слишком разогрета для начала нового цикла приготовления в функции "хлебопечка".	Дождаться, пока прибор не охладится до комнатной температуры. После появления сообщения на дисплее поместить форму для замеса и выпечки в рабочую камеру духовки и выбрать программу.
мигающая "ERR" (ошибка)	Аппарату не удается отрегулировать температуру.	Отнести аппарат в авторизованный центр технического обслуживания.

очистка и техобслуживание

Своевременная очистка предохраняет образование дымов и неприятных запахов во время приготовления пищи. Не оставлять накапливаться жир внутри аппарата. Прежде, чем выполнять операции по техобслуживанию или очистке, вынуть штепсельную вилку из электророзетки и оставить охладиться духовку. Очистить дверку, внутреннюю часть стенок и внешнюю поверхность духовки водой с чистящим средством, хорошо вытереть. Для очистки внутренней части духовки, формы для замеса и выпечки и противня не следует использовать абразивные или агрессивные бытовые средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Промыть аккуратно водой с мылом, используя мягкую ткань.

Примечание: для лучшей очистки формы для хлеба, рекомендуем убирать перемешивающую лопасть, находящуюся внутри. Не использовать металлических предметов для вынимания ингредиентов или хлеба, т.к. можно повредить антипригарное покрытие. Для очистки внешней поверхности, всегда пользоваться влажной губкой. Избегать применения абразивных средств, которые могут повредить лакокрасочное покрытие. С вниманием относиться к тому, чтобы не попала вода или жидкое мыло внутрь вентиляционных отверстий, находящихся на верхней части духовки. Никогда не погружать аппарат в воду, не мыть под водной струей. Для облегчения очистки нижней внутренней поверхности духовки, необходимо приподнять откидной нижний нагревательный элемент (В), как указано на рисунке.



По окончании очистки, установить на место нагревательный элемент.