

INDICE

Безопасное использование прибора	29
Характеристики прибора и аксессуаров	30
Панель управления	31
Индикатор готовности выпечки	32
Параметры меню	33
Использование прибора	34
Лоток для фруктов и орехов (только для определенных моделей)	35
Простые шаги для приготовления выпечки при помощи прибора	35
Выпечка хлеба - искусство и наука	36
Важные рекомендации по дозировке	37
Процесс готовки	38
Как использовать режим включения с задержкой	12
Защита программы в случае отключения электроэнергии	39
Практические советы	39
Обслуживание и уход	40
Рецепты	41
Информация на дисплее	20
Поиск и устранение неисправностей	51
Вопросы и ответы	53

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Прочтите все инструкции, предупреждения и то, что написано на этикетках с продуктами. Бережно 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 все этикетки.
5. Используйте прибор только с розеткой переменного напряжения 230 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. Не прикасайтесь к прибору и не приближайте к нему лицо.
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.
4. Прибор имеет программу защиты в случае перерывов в подаче электроэнергии и сможет продолжить цикл выпечки (при восстановлении подачи электроэнергии). Длительное отключение может вызвать отмену программы (см. стр. 39 с детальным описанием).
5. **Не касайтесь подвижных частей и/или не пытайтесь их заблокировать (например, вращающуюся лопатку для замеса).**
6. **Не опускайте руки в форму, когда прибор работает.**

Где пользоваться прибором

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

После использования

1. Не забывайте выключать прибор, установив главный выключатель в положение "0", после использования, и до выполнения операций по уходу извлеките вилку из розетки.
2. Используйте прихватку для печи, чтобы извлечь форму после готовки.
3. До очистки и размещения прибора на хранение охладите его.
4. До выполнения операций по уходу прочитайте инструкции. Не погружайте прибор или его вилку в воду, так как появляется риск поражения электрическим током или повреждения прибора.
5. Не пользуйтесь металлическими угловатыми инструментами для очистки формы для хлеба.
6. **Если после использования прибор остается постоянно подключенным к электрической розетке, установите форму на место.**

Предупреждения по технике безопасности

1. Для того, чтобы избежать поражения электрическим током или повреждений, пользуйтесь только аксессуарами, рекомендованными производителем.
2. Не пользуйтесь прибором вне помещения, для коммерческих целей или для целей, отличающихся от предусмотренных.
3. Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какого бы то ни было риска. Не включайте прибор в случае его падения или любого повреждения; обратитесь в ближайший технический сервисный центр для того, чтобы проверить, отремонтировать или отрегулировать механическую или электрическую часть прибора.
4. Для того, чтобы отключить прибор от электросети, возьмитесь за вилку (не за шнур) и потяните.
5. Использование удлинителей: с прибором поставляется короткий шнур, 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. Прибор можно подключить 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 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 отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
9. Внимание: неправильное использование (ошибочный рецепт, слишком долгое время выпечки) может 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. Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям директивы CEE 1935/2004.

Прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.

Максимальное количество используемой муки/дрожжей: 700 г муки и 4 г дрожжей.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ



Прибор включает в себя полностью программируемую тестомесилку, которая позволяет легко за несколько часов выпечь свежий хлеб.

Прибор имеет следующие характеристики:

64 опции для выпечки и замеса

Включая CLASSICO, FRANCESE, INTEGRALE, DOLCE, TURBO, SENZA GLUTINE, IMPASTO PASTA, IMPASTO PIZZA, TORTA, MARMELLATA, FORNO.

Индикатор готовности выпечки

Отображает каждый этап процесса приготовления хлеба. На стр. 6 приведена дополнительная информация.

Режим задержки включения до 13 часов

Пробуждение утром под запах горячего хлеба благодаря режиму задержки включения до 13 часов. На стр. 38 приведена дополнительная информация.

Защита программы в случае отключения электроэнергии

Запоминание хода выполнения программы в случае перерыва в подаче электроэнергии или короткой перегрузки. После того, как подача электроэнергии восстановлена готовка продолжается с той точки, где она была прервана. На стр. 39 приведена дополнительная информация.

Корпус прибора "cool touch"

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

Смотровое окошко

Позволяет увидеть каждый этап процесса приготовления хлеба.

Режим поддержания температуры в течение 60 минут

Поддерживает температуру хлеба в течение одного часа после выпечки.

Автоматический лоток для фруктов и орехов (только для определенных моделей)

Следуя рецептам автоматически подает ингредиенты во время цикла замеса. На стр. 35 приведена дополнительная информация.

Звуковой сигнал для фруктов и орехов (только для определенных моделей)

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

Съемная крышка

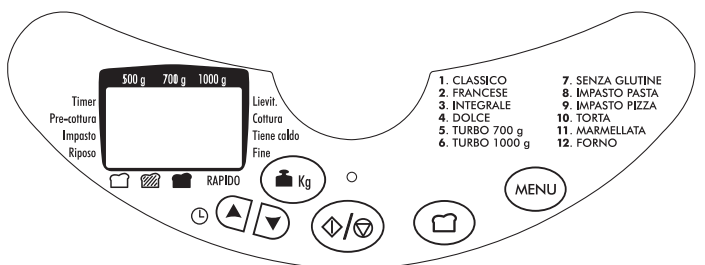
Крышка снимается для обеспечения легкости очистки.

Антипригарная съемная форма

Обеспечивает возможность легко вынуть хлеб и быструю очистки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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



панель управления

Дисплей

Дисплей показывает данные заданной программы (с 1 по 12), ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба. На дисплее показывается время в часах и минутах, оставшееся до конца цикла (указывается в виде "0:00")

Кнопка MENU – МЕНЮ

Нажмите кнопку "MENU" для выбора меню автоматических режимов готовки с 1 до 12. Все параметры меню показаны на стр. 33. Меню по умолчанию при включении прибора – CLASSICO.

Кнопка "Подрумянивание"

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

Вес 500 г, 700 г, 1000 г

Нажмите кнопку "Kg", чтобы задать вес хлеба - 500 г, 700 г или 1000 г.

Значение по умолчанию – 1000 г.

Задержка/регулировка

При помощи кнопок ▲▼ вы можете задержать завершение заданной программы на период до 13 часов.

Кнопка

Нажмите для того, чтобы выбрать требуемый рецепт или задать обратный отсчет для задержанного включения. **Для того, чтобы блокировать операцию или для обнуления таймера, нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку (прозвучит звуковой сигнал).**

ИНДИКАТОР ГОТОВНОСТИ ВЫПЕЧКИ

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

TIMER - ТАЙМЕР: (используется только для режимов с 1 по 4 и 8)

Указывает на то, что задан режим задержки включения.



PRE-COTTURA: (используется только для режимов с 3 и 8)

Прибор до начала замеса предварительно нагревает ингредиенты.

IMPASTO:

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

LIEVIT.:

Сигнализирует о том, что приготовление хлеба проходит один из 3 этапов брожения с низкой температурой.

COTTURA:

Указывает на то, что хлеб выпекается. Это конечный этап цикла, во время которого требуется повышение температуры для выпечки хлеба.

TIENE CALDO:

Этот дополнительный этап начинается, когда цикл выпечки завершен и позволяет поддерживать температуру хлеба в течение 60 минут.

FINE:

Указывает на конец цикла выпечки.

ПАРАМЕТРЫ МЕНЮ

1 CLASSICO

Один раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "1". Используйте этот режим для приготовления белого традиционного хлеба. Вы можете выбрать один из трех цветов подрумянивания корочки: светлый, средний или темный. По умолчанию прибор устанавливает 1000 г и средний цвет. Для того, чтобы выбрать другой цвет корочки, нажмите кнопку

 "Подрумянивание" 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 FRANCESE

Этот режим используется для выпечки хлеба с более хрустящей корочкой, такого, как французский или итальянский. Два раза нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "2". Этот режим пригоден для приготовления любого сорта хлеба с низким содержанием жиров и сахара.

3 INTEGRALE

Хлеб из непросеянной муки требует большее время на заквашивание, чтобы адаптировать медленное брожение к непросеянной муке. Таким образом, приготовление хлеба из непросеянной муки будет более длительным, а консистенция более плотной. Три раза нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "3". Примечание: когда задается выпечка хлеба из непросеянной муки, первый замес не начинается сразу же. Это связано с занесенным дополнительным режимом предварительного прогрева в течение 30 минут, который обеспечивает хорошие результаты операции.

4 DOLCE

Этот режим используется для выпечки хлеба, требующего для придания сладкого вкуса добавки дополнительных ингредиентов – сахара, сухофруктов или шоколада. Четыре раза нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "4". Для того, чтобы цвет не был слишком темный, рекомендуется использовать режим выпечки со светлой корочкой.

5 и 6 TURBO

Для быстрой выпечки хлеба. Режим TURBO "Турбо" используется для ускорения всего цикла. Хлеб, приготовленный в этом режиме может быть меньше и плотнее из-за меньшего времени заквашивания. Рекомендуется задавать режим TURBO для приготовления классического, сладкого, французского хлеба, а также хлеба из непросеянной муки. Для того, чтобы воспользоваться режимом TURBO, поместите ингредиенты в форму, а ее поставьте в прибор, и затем шесть раз нажмите кнопку "MENU" - на дисплее появится цифра "5 или 6".

7 SENZA GLUTINE

В прибор внесен специальный рецепт для людей, которые имеют аллергию к клейковине. Из-за 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 "Без дрожжей" в разделе "Рецепты". Семь раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "7".

8 IMPASTO PASTA

Этот режим позволяет приготовить тесто для свежих макаронных изделий. После того, как тесто готово, положите его в специальную машину для приготовления фетуччини, равиоли или лазаньи. Ознакомьтесь с инструкциями по приготовлению свежих макаронных изделий в разделе "Рецепты". Восемь раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "8".

9 IMPASTO PIZZA

Этот режим позволяет варьировать замес для приготовления круассанов, булочек и пиццы, которые выпекаются затем в конвекционной печи. Ознакомьтесь с инструкциями по замешиванию в разделе "Рецепты". Девять раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "9".

10 TORTA

Этот режим позволяет выпечь торт, приготовленный по собственному рецепту или использовать уже готовую смесь, и в любой момент иметь возможность насладиться горячим домашним тортом. Десять раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "10".

11 MARMELLATA

При помощи этого режима круглый год можно готовить свежее варенье, сладости и вкусоности. Ознакомьтесь с инструкциями "Варенье" в разделе "Рецепты". Одиннадцать раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "11".

12 FORNO

После выбора режима FORNO "Печь" прибор можно использовать, как обычную электрическую печь. Этот режим включается на один час и управляется вручную при помощи кнопки "", отключающей режим в любой момент. Этот режим можно использовать для завершения процесса выпечки хлеба после перерыва в подаче электроэнергии. В таком случае дайте тесту взойти в форме, не включая электроэнергию, пока оно не поднимется на 3/4 формы. После включения электроэнергии задайте режим 12 FORNO, а затем нажмите кнопку "". Этим режимом можно воспользоваться также и для удлинения время выпечки. Если в конце выпечки хлеб еще имеет неготовый вид либо если вы хотите его еще допечь, для продолжения достаточно выбрать режим FORNO. Примечание: для охлаждения печи до выбора режима FORNO возможно понадобятся 10-15 минут для ее охлаждения. Если вы попытаетесь использовать режим FORNO до охлаждения, на дисплее появится сообщение "E01" (см. стр. 24 с дополнительной информацией).

Двенадцать раз нажмите кнопку "MENU", на дисплее появится цифра "12".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

До того, как начать эксплуатировать прибор

Рекомендуется вынуть форму (см. инструкции ниже); при помощи влажной ткани очистите форму и две лопатки для замеса, затем тщательно высушите. Без необходимости не погружайте форму в воду. Не используйте абразивных моющих средств, которые могут испортить антипригарную поверхность. Не пользуйтесь машиной для мойки посуды для очистки принадлежностей. Как вынуть форму для выпечки. Откройте крышку прибора и выньте форму, взявшись за ручку и подняв ее. Правильная идея – 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 для выпечки на место

Для того, чтобы поместить форму к камеру для выпечки, необходимо вставить ее в камеру и подтолкнуть вниз до установки на место. Оставьте ручку, опустив ее в сторону формы. Закройте крышку, подключите прибор к розетке 230 В переменного напряжения, и переведите в положение "I" главный выключатель прибора. Примечание: когда прибор подключается впервые, он издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется сообщение "menЭ 1 3:25".

Звуковой сигнал для фруктов и орехов (только для определенных моделей)

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

ЛОТОК ДЛЯ ФРУКТОВ И ОРЕХОВ (только для определенных моделей)

Прибор оснащен лотком для сухофруктов и орехов, который автоматически засыпает сухие ингредиенты во время замеса при приготовлении теста. Это происходит примерно за 8 минут до завершения второго замеса и гарантирует, что сухофрукты и орехи не раздробятся, останутся целыми и распределятся равномерно. Емкость лотка для фруктов и орехов - 1 чашка сухих ингредиентов и режим может быть задан в любом месте меню, однако, его рекомендуется использовать только для режимов CLASSICO 1, FRANCESE 2, INTEGRALE 3 и DOLCE 4. Лоток для фруктов и орехов – одна из характеристик прибора, разработанного для наибольшего удобства использования рецептов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не пытайтесь приложить силу и открыть крышку, так как она открывается автоматически и управляется электроникой.

ПРОСТЫЕ ШАГИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

Инструкции, приведенные ниже предназначены для объяснения начинающему пользователю всех этапов готовки. Данные инструкции касаются конкретных рецептов 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 взвешивались с точностью.

Этап 2 Выберите пункт меню

Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать требуемый режим. При нажатии на кнопку "MENU" производится переход от одного режима меню к другому, от 1 к 12, и каждый раз номер режима показывается на дисплее.

Этап 3 Выбор цвета подрумянивания корочки

Нажмите кнопку  "Подрумянивание", чтобы задать требуемый цвет. На выбор предлагается светлый, средний или темный цвет. Если определенный цвет не выбирается, прибор автоматически выберет заводское значение, т.е. средний цвет.

Этап 4 Выбор веса хлеба

Нажмите кнопку "Kg", чтобы задать вес хлеба: 500 г, 700 г или 1000 г. Если определенный вес не задается, прибор автоматически выберет заводское значение, т.е. 1000 г.

Этап 5 Нажмите кнопку

Примечание: если выбор веса хлеба и цвета корочки сделан не был, по умолчанию будет задано 1000 г и средний цвет. Нажмите кнопку  для использования заданных параметров. На дисплее будет показываться время в часах и минутах, оставшееся до завершения цикла.

Этап 6 Горячий, свежий и хрустящий хлеб

В конце цикла выпечки прибор издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется "0:00". Прибор автоматически переходит к режиму поддержания температуры в течение 60 минут. Через камеру выпечки циркулирует горячий воздух, обеспечивая уменьшение конденсации. Красный сигнал, находящийся на панели управления мигает примерно 15-20 минут, после того, как он погаснет воспользуйтесь прихватом, чтобы достать форму из камеры выпечки, подняв ее вверх.

Прежде, чем вынимать охладите хлеб в течение 10 минут; переверните и слегка потрясите

формой, чтобы достать хлеб. При необходимости, чтобы отделить хлеб от формы, используйте пластиковую лопатку. Поместите хлеб на металлическую решетку, чтобы охладить его. Рекомендуются 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. Если прибор начинает использоваться слишком рано, он издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется сообщение “E.D”, указывающее о недостаточном охлаждении. Дождитесь, когда прибор остынет и нажмите  .

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 обычного 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. Без дрожжей хлеб не подойдет. 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 тесто. Для лучшего контакта сухих дрожжей с жидкостью и сахаром во время замеса, рекомендуется сделать небольшое углубление в сухой смеси, обеспечив, таким образом, их активность. 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, предназначенную для изготовления хлеба. В отличие от белой муки, непросеянная мука содержит отруби и семена, которые мешают брожению. Хлеб из непросеянной муки по консистенции более тяжелый и имеет меньший размер. Можно сделать хлеб больше и легче, используя в рецептах для хлеба из непросеянной муки смесь пшеничной и просеянной муки. Важно взвесить муку, требуемую для каждого рецепта, так как ее объем зависит от заключенного в нее воздуха. Это гарантирует хлеб отличного качества. Можно использовать пакеты, содержащие большое количество муки, но хороший результат может быть непостоянным. Консистенция и подъем теста будет неравномерным, если мука хранилась длительный период времени в неудовлетворительных условиях. Покупайте муку в больших количествах только в том случае, если вы постоянно готовите.

Сахар

Сахар делает хлеб более сладким, корочку более темной, а консистенцию хлеба более мягкой, благодаря дополнительному питанию дрожжей. Можно использовать эквивалентное количество белого или темного сахара, мелассы, кленового, яблочного сахара, или другие подсластители. Можно применять искусственные подсластители в эквивалентных количествах, но вкус и консистенция хлеба будет отличаться.

Жидкости

Когда жидкости перемешиваются с протеином, содержащимся в муке, образуется клейковина, необходимая для брожения теста. В большей части рецептов используется вода, однако можно применять другие жидкости - 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 может помешать брожению. Используйте жидкости при комнатной температуре.

Соль

Небольшое количество соли придает вкус и позволяет контролировать действие дрожжей. Слишком большое количество препятствует брожению, 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 брожение и улучшают пищевые характеристики и вкус хлеба, потому яйца содержатся в рецептах для более сладкого хлеба.

Жиры

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

Рекомендации

- Различные марки дрожжей, используемые с различными марками муки влияют на размер и на консистенцию хлеба. Чтобы получить наилучший результат, попробуйте использовать разные комбинации.
- Даже при постоянном использовании одинаковых ингредиентов хлеб может получиться разной высоты и однородности. На 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 = 135 г муки**) и меркой, соблюдая приведенные инструкции.

Сухие ингредиенты

Пользуйтесь прилагаемой градуированной чашкой или меркой. Не используйте столовую ложку, кофейные чашки, и выравнийте поверхность. Добавьте муку в градуированную чашку, не прессуя ее, и выравнийте плоским ножом. Не утрамбовывайте сухие ингредиенты в чашку.

Жидкости

Наполните градуированную чашку до требуемого уровня. Проверьте уровень в чашке, поставив ее на ровную поверхность.

И наконец...

В форму сначала влейте жидкости, затем сухие ингредиенты и, в последнюю очередь, добавьте дрожжи. Это обеспечит правильное брожение и однородность приготовления хлеба.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перемешивание, замес, брожение, 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.

Брожение

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

Обвалка

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

Второе брожение

После того, как из теста выпущен воздух, оно бродит второй раз в течение менее продолжительного периода в зависимости от его вида. Например, тесто для хлеба из непросеянной муки 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 жесткой корки. Прибор для этой цели 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 и прежде, чем его нарезать дайте хлебу 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 и 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.

Модели без автоматического лотка: не используйте режим задержки включения для рецептов, которые требуют промежуточного добавления фруктов и орехов, так как появляется риск чрезмерно измельчить их во время замеса, если они положены сразу же.

1. Выполните этапы 1, 2, 3 на стр. 35.
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).
3. Нажмите кнопку , чтобы начать цикл. Отсчет начнется в обратную сторону. Хлеб будет готов и выпечен через то количество часов и минут, которые отображается.

Примечание: в случае ошибки для того, чтобы сбросить таймер, нажмите кнопку  .

Пример

До того, как выйти на работу в 8 часов, можно установить режим задержки включения так, чтобы заданная программа завершена, а хлеб был готов 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 . Это значит, что хлеб будет готов, а программа работы прибора завершена через 10 часов.

Прибор начнет обратный отсчет, и заданная программа завершится в 18.00. Примечание: не нужно учитывать период времени, необходимый для выполнения заданной программы. Это будет сделано прибором автоматически во время задания параметров.

ЗАЩИТА ПРОГРАММЫ В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Прибор оснащен устройством, которое защищает память в случае отключения электроэнергии или при избыточных нагрузках в электросети. Это означает, что в случае перерыва в подаче электроэнергии во время приготовления хлеба прибор сохраняет информацию в памяти, по крайней мере, в течение 10 минут, и продолжит процесс, когда подача напряжения будет восстановлена. Этот режим возможен во время цикла замеса, выпекания, брожения или включения с задержкой. Без такого устройства память прибора потеряла бы все данные, и цикл приготовления хлеба остановился. В случае перерыва с длительностью более 10 минут, возможно, придется выбросить ингредиенты и начать сначала.

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 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 включения. 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 ее пилящими движениями, используя нож для резки хлеба. Для того, чтобы облегчить операцию, рекомендуется использовать электрический нож.

Замораживание хлеба

До замораживания дайте свежее испеченному хлебу полностью остыть, и заверните его в пластиковую пленку. Нарезьте 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 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. Затем закройте крышку, и продолжайте выпекание. Примечание: эти операции необходимо выполнять быстро, чтобы хлеб не опал.

Цвет подрумянивания 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 идет быстрее. Следовательно, во время приготовления на больших высотах необходимо сделать несколько пробных выпечек.

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

1. Уменьшите количество дрожжей на 25%, чтобы избежать излишнего брожения теста.
2. Увеличьте количество соли на 25%. Хлеб будет бродить медленнее и будет меньше опускаться после выпечки.
3. Контролируйте замес во время перемешивания. Мука, хранящаяся на большой высоте обычно суше. В замес можно добавить несколько ложек воды, чтобы образовался однородный шар.

УХОД И ЧИСТКА

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

Очистка внешней поверхности

Внешнюю поверхность очищайте немного влажной тканью, и протирайте до блеска сухой и мягкой тканью. Не используйте металлические или абразивные губки, чтобы не поцарапать внешнюю поверхность.

Очистка антипригарной формы

Очищайте форму для выпечки и лопатку для перемешивания при помощи влажной ткани, и тщательно высушите. Не используйте абразивных или домашних моющих агрессивных средств, так как они могут повредить антипригарную поверхность. Не погружайте форму в воду.

Однако, при необходимости, вы можете аккуратно ее промыть 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 машиной для мойки посуды 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 назад 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. Поэтому, чтобы получить лучшие результаты, в наши рецепты можно вносить изменения. Обязательно записывайте использованное количество, чтобы в дальнейшем модифицировать рецепты по желанию. Хлеб, приготовленный в приборе может быть неоднороден по вкусу, консистенции и неодинаков по внешнему виду. Это нормальное явление, вызванное, в основном, используемыми ингредиентами. Для того, чтобы не разочароваться, до подготовки рецептов ознакомьтесь со списком рекомендуемых ингредиентов на стр. 10 данной инструкции.

1 CLASSICO

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 1 CLASSICO.
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку .

Белый традиционный хлеб	500g	700g	1000g
Вода	215ml	315ml	415ml
Масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	520g	600g	680g
Соль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка	2 чайных ложек
Сахар	¹ / ₂ столовая ложка	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка

СОРТА КЛАССИЧЕСКОГО ХЛЕБА

Молочный хлеб	500g	700g	1000g
Молоко	340ml	375ml	410ml
Масло	1 столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка	1 ¹ / ₂ столовая ложка
Мука	440g	560g	680g
Соль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка
Сахар	2 столовых ложек	3 столовых ложек	3 столовых ложек
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайных ложек

Тыквенный хлеб	500g	700g	1000g
Вода	200ml	300ml	400ml
Масло	¹ / ₂ столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	440g	520g	600g
Отварная протертая тыква	50g	100g	150g
Молотый мускатный орех	1 чайная ложка	2 чайных ложек	2 чайных ложек
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайная ложка

2 FRANCESE

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 2 FRANCESE
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку .

Французский хлеб	500g	700g	1000g
Вода	230ml	290ml	350ml
Масло	1 столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	360g	520g	680g
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	2 чайных ложек
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка	1 $\frac{3}{4}$ чайная ложка

Кисло-сладкий хлеб	500g	700g	1000g
Вода	170ml	220ml	270ml
Масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	380g	540g	700g
Йогурт	75g	100g	125g
Лимонный сок	1 чайная ложка	2 чайных ложек	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайных ложек
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка	2 чайная ложка

3 INTEGRALE

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 3 INTEGRALE.
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку .

Любой цикл INTEGRALE начинается с 30-ти минутного разогрева ингредиентов. На этом этапе перемешивающая лопатка не движется.

Хлеб из непросеянной муки	500g	750g	1000g
Вода	220ml	320ml	420ml
Масло	1 столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовых ложек
Непросеянная мука	380g	540g	700g
Соль	1 чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка	2 чайных ложек
Коричневый сахар	1 столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка	2 столовых ложек
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка

4 DOLCE

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим (4) DOLCE.
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку .

Для программы DOLCE не используйте режим с задержкой включения, так как ингредиенты могут испортиться.

Хлеб с изюмом	500g	750g	1000g
Вода	200ml	250ml	375ml
Молотая корица (по желанию)	$\frac{1}{2}$ столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	320g	480g	640g
Коричневый сахар	1 столовая ложка	2 столовых ложек	3 столовых ложек
Соль	1 чайная ложка	$1 \frac{1}{2}$ чайная ложка	2 чайных ложек
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	2 чайных ложек	2 чайных ложек

В автоматический лоток после звукового сигнала добавьте:

изюм	$\frac{1}{4}$ чашка	$\frac{1}{2}$ чашка	$\frac{3}{4}$ чашка
------	---------------------	---------------------	---------------------

Шоколадный хлеб	500g	750g	1000g
Вода	200ml	250ml	375ml
Масло	1 столовая ложка	2 столовых ложек	2 столовых ложек
Мука	440g	480g	520g
Какао	1 столовая ложка	1 столовая ложка	$1 \frac{1}{2}$ столовая ложка
Сахар	1 столовая ложка	2 столовых ложек	3 столовых ложек
Соль	1 чайная ложка	$1 \frac{1}{2}$ чайная ложка	$1 \frac{1}{2}$ чайных ложек
Активные сухие дрожжи	1 чайная ложка	2 чайных ложек	чайных ложек

В автоматический лоток после звукового сигнала добавьте:

Кусочки шоколада	$\frac{1}{4}$ чашка	$\frac{1}{2}$ чашка	$\frac{3}{4}$ чашка
------------------	---------------------	---------------------	---------------------

5 TURBO 700 г

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 5 TURBO.
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку . Хлеб выпекается в течение указанного времени. Примечание: в режиме TURBO время для брожения уменьшается. Режим "Turbo" может использоваться для любого классического рецепта, для приготовления хлеба из непросеянной муки, сладкого или французского хлеба. Однако, размер буханки будет меньше, а консистенция плотней. В этом режиме можно провести некоторые эксперименты – увеличить количество активных сухих дрожжей на $\frac{1}{2}$ чайной ложки по сравнению с классическим рецептом. Записывайте результаты, так чтобы была возможность повторить те, которые были удовлетворительны. При использовании этой программы может понадобиться дополнительное время выпечки. В этом случае задайте режим 12 FORNO, чтобы операция продолжилась.

Классический хлеб	700g
Вода	315ml
Масло	1 столовая ложка
Мука	600g
Соль	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек
Хлеб из непросеянной муки	700g
Вода	320ml
Масло	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка
Непросеянная мука	540g
Соль	1 $\frac{1}{2}$ чайная ложка
Коричневый сахар	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек
Зерновой хлеб	700g
Вода	370ml
Масло	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка
Мука	320g
Непросеянная мука	220g
Зерновая смесь	$\frac{1}{2}$ чашка
Соль	1 чайная ложка
Коричневый сахар	1 $\frac{1}{2}$ столовая ложка
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек

6 TURBO 1000 г

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 6 TURBO.
4. Задайте ПОДРУМЯНИВАНИЕ и ВЕС хлеба, а затем нажмите кнопку .

Хлеб выпекается в течение указанного времени.

Примечание: в режиме TURBO время для брожения уменьшается. Режим TURBO может использоваться для любого классического рецепта, для приготовления хлеба из непросеянной муки, сладкого или французского хлеба. Однако, размер буханки будет меньше, а консистенция плотней. В этом режиме можно провести некоторые эксперименты – увеличить количество активных сухих дрожжей на $\frac{1}{2}$ чайной ложки по сравнению с классическим рецептом. Записывайте результаты, так чтобы была возможность повторить те, которые были удовлетворительны.

Классический хлеб	1000g
Вода	415ml
Масло	2 столовых ложек
Мука	680g
Соль	2 чайных ложек
Сахар	1 столовая ложка
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек

Хлеб из непросеянной муки	1000g
Вода	420ml
Масло	2 столовых ложек
Непросеянная мука	700g
Соль	2 чайных ложек
Коричневый сахар	2 столовых ложек
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек

Зерновой хлеб	1000g
Вода	470ml
Масло	2 столовых ложек
Мука	320g
Непросеянная мука	380g
Зерновая смесь	³ / ₄ чашка
Соль	1 ¹ / ₂ чайная ложка
Коричневый сахар	2 столовых ложек
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложек

7 SENZA GLUTINE

Выпечка хлеба хорошего качества без клейковины требует практики и хорошего знания различных ингредиентов. В качестве руководства по выпечке хлеба без клейковины 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 хлеба 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 этом направлении.
- Не используйте режим с задержкой включения при выпечке хлеба без клейковины, так как некоторые ингредиенты скоропортящиеся и могут испортиться.
- Перед нарезкой дайте хлебу полностью остыть.
- Обычно хлеб без клейковины более плотный и имеет тяжелую консистенцию. Этот хлеб должен иметь высоту не менее 10-12 см и обладать насыщенным вкусом. Для большей рыхлости уменьшите количество соли на 1/2 чайной ложки.
- Чтобы обеспечить хороший результат взвесьте все ингредиенты, включая воду.
- Пользуйтесь метрической системой дозировки для всех сухих ингредиентов.
- Если используется уксус, не пользуйтесь солодовым уксусом.
- Выньте форму из камеры для выпечки сразу же после окончания цикла выпечки, не включая режим "Поддерживание температуры".
- Прежде, чем перекладывать хлеб на решетку для охлаждения, оставьте его в форме 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 зависит от времени выпечки.
- Можно пользоваться белой рисовой мукой мелкого или крупного помола.
- Хлеб, изготовленный только из рисовой муки быстрее зачерствеет по отношению к хлебу из смеси разных сортов муки. Добавление масла способствует более длительному сохранению хлеба свежим.

Консистенция

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

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 7 SENZA GLUTINE.
4. Задайте ТЕМНУЮ корочку.
5. Задайте вес и нажмите  .

Хлеб из муки без клейковины

	700g	1000g
Вода	400ml	450ml
Масло	1 столовая ложка	2 столовых ложек
Мука	450g	500g
Соль	1 чайная ложка	2 чайных ложек
Сахар	$\frac{1}{2}$ столовая ложка	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

8 IMPASTO PASTA

Способ приготовления

1. Положите ингредиенты в форму, следуя указанному порядку. Удалите муку, возможно оставшуюся на внешней поверхности формы для хлеба.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 8 IMPASTO PASTA и нажмите кнопку .

Замешивание теста

125 мл воды

4 яйца по 60 г

Мука 500 г

$\frac{1}{2}$ 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: добавьте 2 столовые ложки томатной пасты к ингредиентам рецепта для теста

9 IMPASTO PIZZA

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 горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 9 IMPASTO PIZZA и нажмите кнопку .
4. Выньте тесто из формы и следуйте инструкциям для любого рецепта.

Тесто для пиццы

Тесто

Вода

2 ложки оливкового масла

Мука

1/2 чайной ложки соли

1 чайная ложка сахара

2 1/2 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 начинку и выпекайте 20 минут.

Фокачча с травами

Тесто

Вода

1 чайная ложка оливкового масла

Мука

1/2 чайной ложки соли

2 ложки сахара

2 1/2 чайной ложки активные сухих дрожжей

Вкусовые добавки

2 ложки оливкового масла

1 чайная ложка орегано

1 чайная ложка мелко нарезанного базилика

1. Выньте из 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

Тесто

Вода

2 ложки растительного масла

520 г муки

1 яйцо 60 г

3/4 чашки изюма

1/2 чайной ложки мускатного ореха

1/2 чайной ложки соли

1/4 чашки коричневого сахара

2 1/2 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 бродить на 30 минут.

3. Выпекайте булочки 30 минут в печи, прогретой до 180°C.

Получится 12 булочек.

10 TORTA

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Подъем тортов только наполовину или на три четверти над формой для выпечки – нормальное явление. Консистенция теста должна быть приятной и легкой.
- Из-за высокого содержания сахара и жиров в тортах рекомендуется пользоваться только режимом подрумянивания со светлой корочкой, это поможет избежать подгорания с краев.

ПРИМЕЧАНИЕ: эта программа подходит для большей части полуфабрикатов для выпечки тортов, в том числе и тех, которые готовятся в круглых формах. Если вы используете полуфабрикат, который требует добавления сливочного масла, оно должно быть растоплено в водяной бане.

- Не используйте удвоенного количества смесей для тортов - торт может оказаться непропеченным.

Кекс

150 мл молока
1 яйцо целиком + 1 желток
60 г растопленного масла
250 г муки
1 щепотка соли
12 г сухих активных дрожжей
100 г сахара
40 г какао с сахаром

Способ приготовления

1. Добавьте все жидкости в форму для выпечки, и сверху насыпьте муку. Все остальные ингредиенты размещаются по углам, отдельно друг от друга, а дрожжи кладутся в небольшое углубление в центре горки муки.
2. Вставьте форму в прибор, и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку "MENU", чтобы задать режим 10 TORTA нажмите 

Через пять минут, не выключая прибор откройте крышку и при помощи пластиковой лопатки поскребите края формы, так чтобы ингредиенты хорошо перемешались.

11 MARMELLATA

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Используйте созревшие и свежие фрукты, порезанные на мелкие части.
- Не уменьшайте указанное количество сахара, не используйте подсластители.
- Выливайте готовое варенье в стерилизованные банки (см. примечания ниже), оставив сверху примерно 2 см пустого пространства. Сразу же закройте банку.
- Подпишите банку с вареньем. 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 варенью консистенции желе. Загуститель обычно продается в пакетиках в магазинах.
- Будьте осторожны при манипулировании горячим вареньем.

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 вареньем.
- При стерилизации банок гибнут микробы и бактерии, которые могут испортить варенье. После этого можно угощаться домашним вареньем 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 11 MARMELLATA и нажмите кнопку .
4. Перемешивайте 5 минут, откройте крышку и соскребите варенье со стенок формы при помощи пластиковой лопатки.

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

Абрикосовое варенье

500 г свежих абрикосов без косточек, порезанных на кусочки
100 г сахара
2 столовые ложки лимона
2 столовые ложки воды
3 столовые ложки загустителя

Персиковое варенье с кардамоном

500 г свежих персиков, порезанных на кусочки
100 г сахара
2 столовые ложки лимона
2 1/2 чайной ложки раздавленных семян кардамона
2 столовые ложки воды
3 столовые ложки загустителя

Апельсиновое варенье

500 г апельсинов, прорезанных пополам и на тонкие дольки поперек
100 г сахара
2 столовые ложки лимона
3 столовые ложки загустителя

ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ

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

LETTURA DISPLAY	PROBLEMA	SOLUZIONE
"E.01" мигает	Камера для выпечки перегрета, невозможно запустить новый цикл.	Откройте крышку, и извлеките форму для выпечки, чтобы охладить камеру. После того, как сообщение исчезнет с дисплея, вновь поместите форму в камеру и нажмите 
"EEE" или подобная мигающее сообщение	Неисправность электронного управления	Установите электронное борудование прибора в исходное положение следующим образом: - Удерживайте нажатой кнопку "MENU". - Вставьте в розетку вилку электропитания отпустите кнопку "MENU". Прибор выполнит цикл контроля. По завершении цикла на дисплее появятся первоначальные значения. Если этого не происходит, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром.

Примечание: после выпечки хлеба в форме рекомендуется охладить прибор до комнатной температуры, так как повышенная температура снижает подъем теста из-за воздействия на сухие активные дрожжи.

Звуковой сигнал прозвучит, если:

Прибор включается	Продолжительный звуковой сигнал
Происходит выбор установки меню	Короткий звуковой сигнал
Начало цикла выпечки	1 продолжительный звуковой сигнал
Завершение процесса выпечки	Короткие и продолжительные звуковые сигналы

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОВЕРЬТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ		НЕПРАВИЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПРИБОРА						
		Не включается световой индикатор	Ингредиенты не перемешаны	Слишком длинное время выпечки хлеба	Хлеб опадает по бокам, а его низ влажный	Хлеб недостаточно подрумянен	Подрумяненный и вязкий, сырой или непропеченный в центре	Края подрумянены, но низ покрыт мукой
Кнопка  не нажата		✓						
Форма для выпечки вставлена неправильно			✓					
Во время выполнения операции крышка неоднократно открывалась или совсем не закрывалась						✓	✓	
Панель управления	Ошибочное задание программы		✓			✓		
	Ошибочный выбор режима (т.е. ZAMEC)						✓	
	После включения нажата кнопка 	✓					✓	
После выпечки хлеб оставался в форме слишком долгое время					✓			
Хлеб нарезан сразу же после выпекания (из него не вышел пар)								✓
После замеса теста добавлена вода							✓	
Неисправность электрической части		✓	✓	✓		✓	✓	

ПРОВЕРЬТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ			РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ								
			Чрезвычайно плотная консистенция	Непропек в центре	Грубая, неоднородная консистенция	Хлеб опадает	Il pane cresce troppo	Недостаточное подъем	Мука на верхней части	Хлеб слишком подрумянен	Бока подрумянены и покрыты мукой, середина вязкая и не пропеклась
Ошибки при дозировке	МУКА	Недостаток		✓							
		Избыток	✓				✓				
	АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ	Недостаток				✓		✓			
		Избыток					✓				
	ВОДА ИЛИ ЖИДКОСТЬ	Недостаток	✓					✓			
		Избыток		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	САХАР	Отсутствует	✓								
		Избыток				✓		✓		✓	
	СОЛЬ	Отсутствует			✓	✓	✓				
МУКА	Испорчена или низкого качества		✓					✓			
	Мука с порошковыми сухими активными дрожжам			✓				✓	✓		
АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ	Старые сухие активные дрожжи		✓			✓		✓			
	Неправильный вид сухих активных дрожжей		✓			✓		✓			
Вместо воды при комнатной температуре использовалась горячая вода						✓		✓			

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Почему так часто меняется количество муки и воды в рецептах?

Свойства муки меняются в зависимости от времени года, условия ее хранения и влажности воздуха. Мука впитывает влагу, и по этой причине доза зависит от воздействия различных условий. Проверяйте правильность дозировки каждые 10 минут замеса: если тесто будет клейким, добавляйте муку по одной столовой ложке. Если тесто будет сухим или слишком плотным, добавляйте воду по одной чайной ложке. Правильно сбалансированное тесто для хлеба будет иметь эластичный и однородный вид и будет мягким при касании.

Можно ли использовать режим "Turbo" во всех рецептах?

Режим "Turbo" может использоваться для любого классического рецепта, для приготовления хлеба из непросеянной муки, сладкого или французского хлеба. Однако, размер буханки будет меньше, а консистенция плотней, то есть результат не будет оптимальным. Попробуйте в этом режиме увеличить в стандартном рецепте количество сухих активных дрожжей с 1/4 до 1/2 чайной ложки. Запишите удовлетворительные результаты, чтобы в дальнейшем можно было повторить режим "Turbo".

А если на кухне нет весов?

Для того, чтобы результат был оптимальным рекомендуем взвесить муку (1 чашка = 135 г). Можно готовить аппетитный хлеб и в том случае, если на кухне нет весов, следуя дозировке, указанной в инструкциях.

Можно ли ускорить начало программы 12 "Печь"?

Нет. Встроенный терморегулятор не допустит перегрева прибора. Прибор должен охлаждаться не менее десяти минут до того, как можно будет включить режим "Печь".

Как повысить питательную ценность классического хлеба?

Любой рецепт, указанный в данной инструкции можно изменить в пропорциях 50/50, 1/2 белой муки и 1/2 непросеянной муки. Таким образом, вы добавляете больше волокон в классический хлеб или облегчаете консистенцию хлеба из непросеянной муки. Достаточно проверить тесто через 10 минут замеса и при необходимости добавить воды. Запишите удовлетворительные результаты.

Детям нравится мед, можно использовать его вместо сахара?

Мед, патоку или коричневый сахар вместо обычного можно класть в том же количестве. В рецептах для выпечки хлеба не рекомендуется использовать искусственные подсластители.

Можно ли печь хлеб без соли?

Соль играет важную роль в процессе выпечки хлеба. Она контролирует процесс ферментации сухих активных дрожжей и влияет на структуру хлеба, закрепляя клейковину. Не рекомендуется исключать соль из рецептов. Без соли хлеб теряет форму, цвет, а мякиш становится неоднородным, такой хлеб хранится меньше.

Должен ли я оставлять хлеб внутри прибора, чтобы он оставался горячим?

Нет. В этом режиме горячий воздух циркулирует в печи в течение заданного периода для того, чтобы сохранить хрустящую корочку и его форму после выпечки. Хлеб можно достать из прибора в любой момент после завершения выпечки.

Иногда хлеб не всходит, почему?

Может быть, вы просто забыли положить сухие активные дрожжи. Либо сухие активные дрожжи просрочены или бродят. Среди других причин может быть неправильная дозировка ингредиентов или использование горячей воды. Свежесть ингредиентов и правильные способы измерения – основные условия для успешной выпечки хлеба.

Всегда ли можно использовать режим задержки включения?

Программа задержки включения регулируется таким образом, чтобы хлеб был испечен через 13 часов. Отрегулируйте режим прежде, чем идти на работу или в ложиться в постель, и у вас к нужному времени будет готов свежий и горячий хлеб. Не забывайте, что некоторые рецепты не подходят для режима с задержкой включения, так как требуют скоропортящихся продуктов, которые могут испортиться – молоко, яйца, йогурт, сыр или мясо.

