

Зміст

| | |
|---|----|
| Безпечне використання приладу..... | 1 |
| Характеристики приладу і аксесуарів..... | 3 |
| Панель управління..... | 5 |
| Індикатор готовності випічки..... | 5 |
| Параметри меню..... | 6 |
| Використання приладу..... | 7 |
| Лоток для фруктів та горіхів (лише у деяких моделях)..... | 8 |
| Прості кроки для приготування випічки за допомогою приладу..... | 8 |
| Випічка хліба – мистецтво і наука..... | 9 |
| Важливі рекомендації з визначення порції..... | 10 |
| Процес приготування..... | 11 |
| Як активувати режим увімкнення із затримкою..... | 11 |
| Захист програми у випадку відключення електроенергії..... | 12 |
| Практичні поради..... | 12 |
| Обслуговування та догляд..... | 13 |
| Рецепти..... | 13 |
| Інформація на дисплеї..... | 22 |
| Пошук та усунення несправностей..... | 23 |
| Запитання та відповіді..... | 24 |

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Нагрівальний опір 800 Вт

Двигун 120 Вт

Частота електромережі 50 Гц

Напруга електроживлення 220-240 В

Вага нетто 6 кг

БЕЗПЕЧНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Прочитайте усі інструкції, попередження і те, що написано на етикетках продуктів. Збережіть ці інструкції.
2. Приберіть всі сторонні матеріали з форми для хліба.
3. Перед використанням очистіть форму і лопатку для замішування.
4. Зніміть пластикову плівку з панелі управління і всі етикетки.
5. Використовуйте прилад лише з розеткою змінної напруги 220 – 240 В.
6. Не кладіть ніяких предметів на шнур електроживлення, не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Не кладіть і не залишайте шнур електроживлення на проході або там, де за нього можна перечепитися. Уникайте того, що шнур звисав з краю столу або місця встановлення приладу.

Під час використання

1. Поверхня приладу холодна, проте нагрівається під час роботи. Не торкайтеся до приладу і не наближайте до нього обличчя.
2. Не відкривайте кришку і не виймайте форму для хліба під час роботи приладу, якщо це не вказано в інструкції.
3. Нічого не кладіть на кришку приладу. Не закривайте отвори вентиляції.
4. Прилад має програму захисту у випадку перебоїв у подачі електроенергії і він зможе продовжити цикл випічки (після поновлення подачі електроенергії). Тривале відключення може викликати відміну програми. (див. стор. 12 з детальним описом).
5. **Не торкайтеся рухомих частин і/або не намагайтеся заблокувати їх (наприклад, лопатку для замішування).**
6. **Не опускайте руки у форму, коли прилад працює.**

Де використовувати прилад

1. Використовуйте прилад на поверхні, стійкій до тепла.
2. Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, таких як печі, плити і т. д., або у радіусі дії прямих сонячних променів.
3. Не ставте прилад поверх інших приладів.
4. Тримайте прилад подалі від дітей, оскільки він нагрівається. Крім того, якщо випадково торкнутися кнопок під час роботи приладу, випічка може припинитися.
5. Встановіть прилад не ближче ніж 20 см від стін, які можуть втратити свій колір під дією тепла.

Після використання

1. Перед очищенням та після використання завжди вимикайте прилад, перевівши головний вимикач в положення "0" та вийнявши штепсель з розетки.
2. Користуйтеся захисними рукавичками, щоб підняти і витягти форму після приготування.
3. Перед очищенням і пакуванням приладу на зберігання охолодіть його.
4. Перед виконанням дій з догляду, уважно ознайомтесь з інструкціями. Не занурюйте прилад та його вилку у воду, оскільки виникає ризик ураження електричним струмом або пошкодження приладу.
5. Не використовуйте гострі та ріжучі предмети для очищення форми для хліба.
6. **Якщо після використання прилад залишається підключеним до мережі електроживлення, встановіть форму на місце.**

Попередження із техніки безпеки

1. Для того, щоб уникнути ураження електричним струмом або пошкоджень, використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником.

2. Не користуйтеся приладом поза приміщенням, з комерційною метою або метою, що відрізняється від передбачуваної.
3. Щоб уникнути небезпек, пошкоджений кабель електроживлення повинен бути замінений виготовлювачем печі або фахівцями з його сервісної служби, або ж іншим кваліфікованим фахівцем. Якщо прилад впав, має помітні ушкодження або неполадки функціонування. У цих випадках, щоб уникнути будь-яких небезпек, перевірити, відремонтувати чи відрегулювати механічну або електричну частину приладу, його необхідно віднести в найближчий центр післяпродажного технічного обслуговування.
4. Для того, щоб відключити прилад від мережі електроживлення, візьміться за вилку (не за шнур) і потягніть.
5. Використання подовжувачів: з приладом поставляється короткий шнур, щоб запобігти небезпеці пошкоджень, викликаних можливістю перечепитися або спіткнутися через довгий шнур. Необхідно бути обережними при використанні подовжувачів, встановлюючи їх таким чином, щоб вони не звисали з столу і діти не могли їх потягнути або випадково перечепитися.
6. Електроживлення: якщо електромережа перенавантажена, прилад може неправильно працювати. Прилад можна підключити до контуру електромережі, що відділений від інших приладів.
7. З метою забезпечення безпеки і для того, щоб уникнути ремонту приладу некваліфікованими особами, деякі прилади мають захисну пломбу. Для регулювання та для необхідного ремонту такі прилади повинні бути передані до найближчого технічного сервісного центру.
8. Не дозволяється використання цього приладу дітьми віком до 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком ситуації, якщо вони будуть навчені або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні гратися з приладом.
9. **УВАГА:** неправильна експлуатація приладу (помилковий рецепт, занадто довгий час випічки) може привести до надмірного розігрівання хліба з подальшим загорянням. У цьому випадку **не відчиняйте дверцят**, а витягніть штепсель з розетки: Залиште прилад достатньо охолонитися, перш ніж відчиняти кришку.
10. Прилад відповідає таким постановам ЄС: Директиві EMC 2004/108 / EC і наступним доповненням. Матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами відповідають вимогам європейської директиви № 1935/2004.
11. Прилад не можна включати через зовнішній таймер або через систему з окремим дистанційним управлінням.
12. Даний прилад призначений тільки для використання в домашньому господарстві. Його використання не передбачається в приміщеннях, призначених для приготування їжі для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць, для агротуризму, готелів, мотелів та інших структур, призначених для прийому гостей, кімнат, що здаються в найм.
13. Дозволяється використання цього приладу дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони будуть навчені або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні грати з приладом. Забороняється очищення приладу та операції з догляду за ним дітьми молодше 8 років або без нагляду. Зберігайте прилад і його шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.

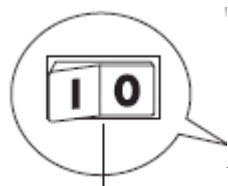
Якщо прилад використовується з максимальним навантаженням, НІ В ЯКОМУ РАЗІ не перевищуйте таких кількостей:

Борошно: 900 г.

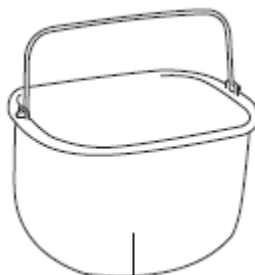
Дріжджі: 2,5 г (1 чайна ложка) для всіх режимів, 4 г (півтори чайної ложки) для випічки цільнозернового хліба.

Вода: 600 г

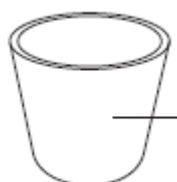
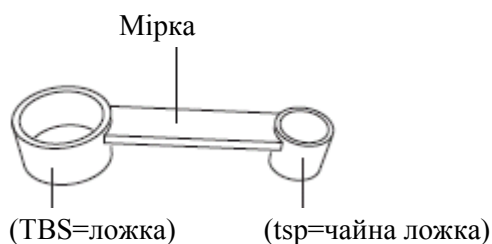
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ ТА АКСЕСУАРІВ



Головна кнопка увімкнення



Антипригарна форма



Градуйована чашка

Прилад оснащено повністю програмованою тістомісилкою, яка дозволяє легко, за декілька годин спекти свіжий хліб.

Прилад має такі характеристики:

Безліч додаткових можливостей для випічки і замішування

Включаючи КЛАСИЧНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ, БЕЗ СОЛІ, СОЛОДКИЙ ХЛІБ, ТУРБО-РЕЖИМ, ЗАМІШУВАННЯ ПІЦИ, ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА, ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ, КОНФІТЮРИ, РЕЖИМ ПЕЧІ.

Індикатор готовності випічки

Відображає кожен етап процесу приготування хліба.

Режим затримки увімкнення до 13 годин

Пробудження зранку під аромат гарячого хліба завдяки функції режиму затримки увімкнення до 13 годин. На стор. 11 наведено додаткову інформацію.

Захист програми у випадку відключення електроенергії

Запам'ятовування процесу виконання програми у випадку перервання подачі електроенергії або короткого перенавантаження. Після відновлення постачання електроенергії приготування продовжиться з того моменту, де було перервано. На стор. 12 наведено додаткову інформацію.

Корпус приладу «cool touch»

Робить прилад більш безпечним під час приготування хліба, особливо, якщо поряд є діти.

Оглядове віконце

Дозволяє побачити кожен етап процесу приготування хліба.

Режим підтримання температури протягом 60 хвилин

Підтримує температуру хліба протягом однієї години після випічки.

Звукове сповіщення для фруктів та горіхів (лише у деяких моделях)

Забезпечує максимальну творчість при приготуванні хліба. Прилад подає сигнал, який вказує на момент, що підходить для додавання фруктів і/або горіхів. Це дозволяє уникнути занадто сильного подрібнення продуктів під час замішування.

Знімна кришка

Кришка знімається для забезпечення легкості очищення.

Антипригарна знімна форма

Дає можливість легко вийняти хліб і забезпечує швидке очищення.

Годинник 24 год

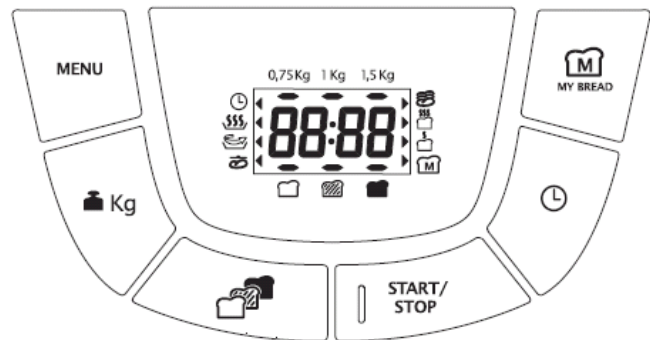
Дозволяє відображати місцевий час і програмувати, завдяки затримці включення, момент приготування хліба.

Функція My Bread

Дозволяє зберігати і швидко одним натисканням викликати потрібну функцію і її регулювання (колір, вага і т.д.).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель управління приладом спроектовано для полегшення його використання; простота панелі управління дозволяє вибрати необхідну програму приготування; великий дисплей полегшує читання меню і час приготування при програмуванні.





Дисплей

Дисплей показує дані заданої програми (з 1 по 14), колір скоринки і вагу хліба. На дисплеї показується час в годинах та хвилинах, що залишився до кінця циклу.

Кнопка MENU – МЕНЮ

Натисніть кнопку «MENU» для вибору меню автоматичних режимів приготування від 1 до 14. Усі параметри меню показано на стор. 6. Стандартне меню при увімкненні приладу – CLASSICO.


Кнопка «ПІДРУМ'ЯНЕННЯ»

Натисніть кнопку  «скоринка», щоб встановити необхідний колір скоринки – світлий, середній або темний. Стандартне значення – середній .

Вага 750 г, 1000 г, 1500 г

Натисніть кнопку Кг, щоб задати вагу хліба: 750 г, 1000 г або 1500 г. Стандартне значення – 1000 г.

Затримка/регулювання


За допомогою кнопок  ви можете затримати завершення заданої програми на період до 13 годин.


Кнопка START/STOP:


Натисніть для вибору необхідного рецепту або, щоб задати зворотній відлік для затримки увімкнення. Для того, щоб блокувати операцію або обнулити таймер, натисніть і декілька секунд утримуйте кнопку (прозвучить звуковий сигнал).


ІНДИКАТОР ГОТОВНОСТІ ВИПІЧКИ


Індикатор готовності випічки за допомогою стрілки, розташованої на дисплеї показує кожен етап циклу приготування.


 **ТАЙМЕР:** (використовується лише для режимів P1-2-3-4-6-11-14). Вказує на те, що задано режим затримки включення.


 **ПІДГОТОВКА:** (використовується тільки для режиму 11)
Прилад до початку замішування попередньо нагріває інгредієнти.


 **ЗАМІШУВАННЯ:**
Сигналізує про те, що приготування хліба проходить один з етапів: замішування або обвалка.

 **ВИТРИМКА:**
Вказує на те, що хліб знаходиться на етапі витримки.

 **ДРІЖДЖУВАННЯ:**
Сигналізує про те, що приготування хліба проходить один з етапів дріжджування, підтримуваних низькою температурою.

 **ВИПІЧКА:**
Вказує на те, що хліб випікається. Це фінальний етап циклу, під час якого потрібно підвищення температури для випічки хліба.

 **ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ:**
Цей додатковий режим починається, коли цикл випічки завершено і підтримується температура хліба протягом 60 хвилин.


 **MY BREAD:**
Вказує на те, що задано режим My Bread.



ПАРАМЕТРИ МЕНЮ

(1) КЛАСИЧНИЙ

Один раз натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P1». Використовуйте цей режим для приготування білого традиційного хліба. Ви можете вибрати один із трьох кольорів підрум'янення скоринки: світлий, середній або темний. Прилад стандартно встановлює 1000 г і

середній колір. Для того, щоб вибрати інший колір скоринки натисніть  «колір скоринки» один раз для темної скоринки і двічі для світлої. Якщо вага хліба відрізняється від встановленої 1000 г, декілька разів натисніть кнопку «Kg», поки не буде вибрано необхідну вагу.

(2) ФРАНЦУЗЬКИЙ

Цей режим використовується для випічки хліба з більш хрусткою скоринкою, такого як французький або італійський. Двічі натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P2». Цей режим підходить для приготування будь-якого сорту хліба з низьким вмістом жирів та цукру.

(3) ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ

Хліб із непросіяного борошна потребує більше часу на заквашування, щоб адаптувати повільне бродіння до непросіяного борошна. Таким чином, приготування хліба із непросіяного борошна буде більш тривалим, а консистенція буде більш щільною. Тричі натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P3».

(4) СОЛОДКИЙ

Цей режим використовується для випікання хліба, що потребує додаткових інгредієнтів для надання солодкого смаку – цукру, сухофруктів або шоколаду. Чотири рази натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P4». Для того, щоб колір не був занадто темним, рекомендується використовувати режим випічки зі світлою скоринкою.

(5) ТОРТ

Цей режим дозволяє спекти торт, проготовлений за власним рецептом або використовуючи уже готову суміш, і в будь-який момент мати можливість насолодитися домашнім тортом. П'ять разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P5».

(6) БЕЗ ГЛЮТЕНУ

В прилад внесено спеціальний рецепт для людей, які мають алергію на клейковину. Через ріноманітність інгредієнтів, які можуть використовуватися при приготуванні хліба без клейковини, перед початком приготування рекомендується ознайомитися з деякими практичними порадами «Без клейковини» розділу «Рецепти». Цей режим є основним для приготування хліба без дріжжів. Ознайомтесь з інструкціями «Без дріжжів» в розділі «Рецепти». Шість разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P6».

(7) ТУРБО 1000 г

Призначений для більш швидкої випічки; режим ТУРБО використовується для прискорення всього циклу.

Хліб, приготований в цьому режимі може бути менший і щільніший через менший час бродіння. Рекомендується **ВИКОРИСТОВУВАТИ** режим ТУРБО для приготування **КЛАСИЧНОГО, ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО, СОЛОДКОГО І ФРАНЦУЗЬКОГО ХЛІБА**.

Для того, щоб скористатися режимом ТУРБО, помістіть інгредієнти в форму, поставте її в прилад, і потім сім разів натисніть кнопку «MENU» - на дисплеї з'явиться "P7".

(8) ТУРБО 1500 г

Призначений для більш швидкої випічки; режим ТУРБО використовується для прискорення всього циклу.

Хліб, приготований в цьому режимі може бути менший і щільніший через менший час бродіння. Рекомендується **ВИКОРИСТОВУВАТИ** режим ТУРБО для приготування **КЛАСИЧНОГО, ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО, СОЛОДКОГО І ФРАНЦУЗЬКОГО ХЛІБА**.

Для того, щоб скористатися режимом ТУРБО, помістіть інгредієнти в форму, поставте її в прилад, і потім вісім разів натисніть кнопку MENU - на дисплеї з'явиться "P8".

(9) ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦИ

Цей режим дозволяє варіювати замішування для приготування круасанів, булочок та піцци, які потім випікаються у конвекційній печі. Ознайомтесь з інструкціями з замішування у розділі «Рецепти». Дев'ять разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P9».

(10) ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

Цей режим дозволить приготувати тісто для свіжих макаронних виробів. Після того, як тісто готове, покладіть його у спеціальну машину для приготування фетуччіне, равіолі або лазаньї. Ознайомтесь з інструкціями для приготування свіжих макаронних виробів у розділі «Рецепти». Вісім разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P10».

(11) МОЛОЧНИЙ ХЛІБ

Цей режим дозволяє спекти хліб м'який, трохи солодкуватий порівняно з класичними. Натисніть кнопку «MENU» одинадцять разів: на дисплеї з'явиться "P11".

(12) КОНФІТЮР

За допомогою цього режиму увесь рік можна готувати свіже варення, солодоші та смаколики. Ознайомтесь з інструкціями «Варення» у розділі «Рецепти». Дванадцять разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «P12».

(13) ПІЧ

Після вибору режиму ПІЧ прилад можна використовувати як звичайну електричну піч. Цей режим вмикається на 1 годину і керується вручну за допомогою кнопки «**START/STOP**», що відключає режим у будь-який момент. Цей режим можна використовувати для завершення процесу випікання хліба після перерви в подачі електроенергії. У такому випадку дайте тісту підійти у формі, не вмикаючи електроенергію, поки воно не підніметься на $\frac{3}{4}$ форми. Після увімкнення електроенергії задайте режим 13 ПІЧ, а потім натисніть кнопку «**START/STOP**». Цим режимом можна також скористатися для подовження часу випічки. Якщо в кінці випічки хліб має неготовий вигляд або ви хочете подовжити час його випікання, для продовження достатньо вибрати режим ПІЧ.

Тринадцять разів натисніть кнопку «MENU», на дисплеї з'явиться цифра «13».

(14) ХЛІБ БЕЗ СОЛІ

Цей хліб можна використовувати в безлічі випадків: він чудово замінює пан-карре; після обсмажування може бути просочений олією, покритий сіллю і порізними помідорами; підсушений може бути доданий в супи з протертих овочів або використовуватися з ячнею.

Цей хліб надає смаку всім стравам і дозволяє уникнути використання солі, не втрачаючи при цьому смаку, аромату, і створює задоволення від смаку хорошого домашнього хліба.

Натисніть кнопку «MENU» чотирнадцять разів: на дисплеї з'явиться "P14".

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Перед експлуатацією приладу

Рекомендується вийняти форму (див. інструкції нижче); за допомогою вологої тканини очистіть форму і дві лопатки для замішування, після чого ретельно висушіть. Без необхідності не занурюйте форму у воду. Не використовуйте абразивних миючих засобів, які можуть зіпсувати антипригарну поверхню. Не користуйтеся посудомийною машиною для очищення приладдя.

Як вийняти форму для випічки

Відкрийте кришку приладу і вийміть форму, взявшись за ручку і піднявши її. Правильна ідея – вийняти форму до додавання інгредієнтів, так, щоб вони не попали у камеру для випікання і на її елементи.

Додавання інгредієнтів

Рекомендується додавати інгредієнти у форму у вказаному порядку. Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури і ретельно розділитися на порції.

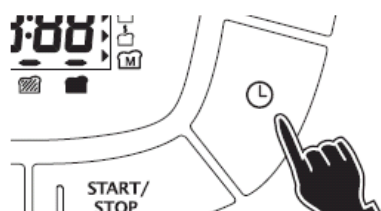
Встановлення форми для випікання на місце

Для того, щоб помістити форму в камеру для випікання, необхідно встановити її в камеру і підштовхнути донизу до встановлення на місце. Залиште ручку, опустивши її в сторону форми. Закрийте кришку, підключивши прилад до розетки 230 В змінної напруги і переведіть в положення «I» головний вимикач приладу. Примітка: коли прилад підключається вперше, він видає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється повідомлення «menu 1 3:25».

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ГОДИННИК

Коли прилад підключається до домашньої мережі електроживлення, або після перерви в електроживленні на дисплеї з'являються миготливі чотири смужки "- : - : -".

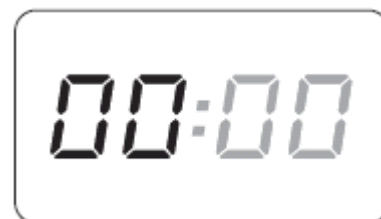
Для того, щоб встановити час, виконайте наступне:




Натисніть не менше, ніж на 2 секунди, і потім

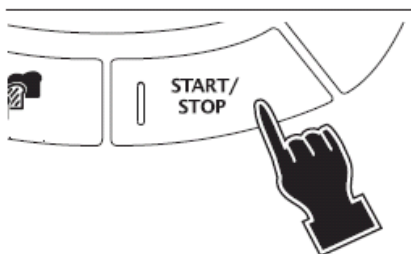
відпустіть кнопку .

(На дисплеї почне блимати значення годин).



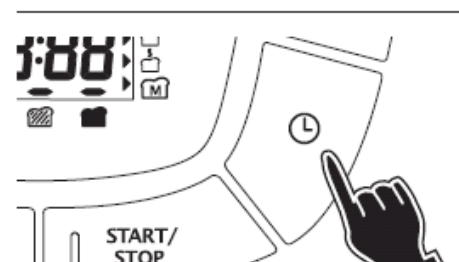
Натиснувши декілька разів кнопку ,


встановіть години.



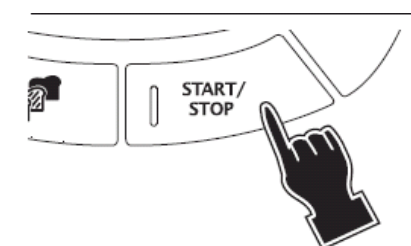
Натисніть кнопку START/STOP.

(На дисплеї почне блимати значення хвилин).



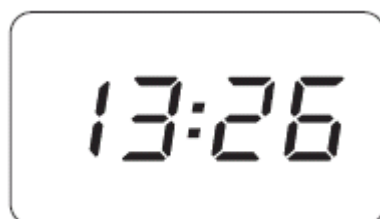
Натиснувши декілька разів кнопку ,



встановіть хвилини.



Натисніть кнопку START/STOP.

(На дисплеї з'явиться встановлений час)



- Для зміни занесеного в таймер часу, встановіть новий час як описано вище.
- Після того, як увімкнено встановлений режим, при натисканні кнопки  показується час, коли завершиться приготування.
- Для того, щоб встановити більш тривалий час, потримайте кнопку .
- Для відключення встановленого часу необхідно натиснути кнопку START/STOP протягом більш 2 секунд.

ШВИДКИЙ РОЗІГРІВ

Цей режим дуже корисний при завершенні приготування хліба, використовуючи найпростіший режим приладу.

У режимі очікування один раз натисніть кнопку START/STOP, на дисплеї з'явиться "0:00".

Встановіть час приготування за допомогою кнопки  (максимум 1 година).

Для того, щоб почати приготування ще раз натисніть кнопку START/STOP.


Для відключення режиму потримайте не менше 2 секунд кнопку START/STOP.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ

Прилад оснащено блокувальним пристроєм, який запобігає його випадковому/небажаному увімкненню дітьми.

Для того, щоб запобіжний пристрій почав працювати:

- Протягом 3 секунд потримайте кнопку START/STOP.

• Після цього прозвучить короткий звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ «». Прилад буде неможливо включити.


• Для відключення раніше встановленого блокування необхідно натиснути і утримувати кнопку START/STOP протягом 3 секунд.

ФУНКЦІЯ MY BREAD

Функція дозволяє зберегти параметри приготування, використовувані найбільш часто (програма, колір, вага, час і т.д.) і викликати їх, натисканням тільки однієї кнопки.


Включення функції MY BREAD:


Після виконання програмування будь-якого режиму (пункти 1-6, стор. 136), потримайте не менше

2 секунд кнопку MY BREAD .

Прилад видасть один звуковий сигнал і збереже в пам'яті програму з усіма її параметрами.

Виклик функції MY BREAD:

в режимі очікування натисніть кнопку MY BREAD . На дисплеї з'явиться загальний час процесу (якщо було встановлено місцевий час,

години, коли завершиться приготування), а на індикаторі з'явиться .

Натисніть кнопку START/STOP для того, щоб увімкнути функцію.

ПРОСТІ КРОКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИПІЧКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ПРИЛАДУ

Інструкції, подані нижче призначені для початківця на всіх етапах приготування. Ці інструкції стосуються конкретних рецептів хліба, тіста і свіжих макаронних виробів (див. розділ «Рецепти» цієї інструкції). Рекомендується ретельно зважувати всі інгредієнти і використовувати градуйовану чашку та мірку, що входять до комплекту.

Етап 1 Додайте інгредієнти

Достатньо додати інгредієнти у форму у зазначеному порядку:


1. Рідкі інгредієнти
2. Сухі інгредієнти
3. Дріжджі

Для досягнення хорошого результату, важливо, щоб інгредієнти додавалися у правильному порядку та точно зважувалися.

Етап 2 Виберіть пункт меню

Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити необхідний режим. При натисненні кнопки «MENU» відбувається перехід від одного режиму меню до іншого, від 1 до 14, і щоразу номер режиму показується на дисплеї.

Етап 3 Вибір кольору підрум'янення скоринки

Натисніть кнопку  «колір скоринки», щоб встановити необхідний колір. На вибір пропонується світлий, середній або темний кольори. Якщо певний колір не вибирається, прилад автоматично обирає заводське значення, тобто середній колір.

Етап 4 Вибір ваги хліба

Натисніть кнопку «Kg», щоб встановити вагу хліба: 750 г, 1000 г або 1500 г. Якщо певна вага не встановлюється, прилад автоматично обирає заводське значення, тобто 1000 г.

Етап 5 Натисніть кнопку START/STOP

Примітка: якщо вибір ваги хліба і кольору скоринки не було зроблено, стандартно буде задано 1000 г і середній колір. Натисніть кнопку START/STOP для використання заданих параметрів. На дисплеї буде показуватись час, що залишився до завершення циклу, в годинах і хвилинах. Якщо було встановлено місцевий час, на дисплеї з'явиться значення часу, коли процес завершиться. Для того, щоб почати відразу ж процес ще раз натисніть кнопку START/STOP (загориться червона лампа).

Етап 6 Гарячий, свіжий і хрумкий хліб

В кінці циклу випічки прилад видає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється «END».

Прилад автоматично переходить в режим підтримання температури протягом 60 хвилин.

Через камеру випікання циркулює гаряче повітря, що забезпечує зменшення конденсації. Червоний сигнал, що знаходиться на панелі управління, миготить приблизно 10-15 хвилин, після того, як він погасне скористайтеся прихватом, щоб дістати форму із камери випікання, піднявши її догори.

Перед тим, як виймати охолодіть хліб протягом 10 хвилин; переверніть і трохи потрусіть форму, щоб дістати хліб. За необхідності, щоб відділити хліб від форми, використовуйте пластикову лопатку. Помістіть хліб на металеву решітку, щоб охолодити його.

Рекомендований час охолодження для досягнення необхідної консистенції і легкості нарізання – 15 хвилин.

Після використання приладу

Витягніть вилку з розетки електроживлення і, перш ніж вмикати іншу програму, дайте приладу охолонути. Якщо прилад починає використовуватися занадто рано, він видає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється повідомлення «HOT», що вказує на недостатнє охолодження. Дочекайтесь, поки прилад охолоне і натисніть кнопку START/STOP.

ВИПІЧКА ХЛІБА – МИСТЕЦТВО І НАУКА

Випічка хліба – це одночасно і мистецтво, і наука. Прилад виконує більшу частину роботи, але є деякі аспекти, які необхідно знати щодо кожного з базових інгредієнтів і самого процесу випічки хліба. Інгредієнти класичного хліба дуже прості: мука, цукор, сіль, рідина (вода або молоко), можливі жирні речовини (вершкове масло або рослинна олія) і дріжджі. Кожен з цих інгредієнтів виконує специфічну функцію і додає особливий смак продукту. Тому для отримання найкращих результатів важливо використовувати правильні інгредієнти в правильній пропорції.

Дріжджі

Дріжджі – це справжнісінький активно діючий мікроорганізм. Без дріжджів хліб не підійде. Після зволоження їх рідиною, з добавкою цукру і обережним підігріванням, дріжджі виробляють газ, що дозволяють тісту рости під впливом сприятливих температурних умов. Якщо температура низька – дріжджі не активні; якщо занадто висока – вони гинуть. Прилад враховує цей аспект, постійно підтримуючи необхідну температуру у камері випікання. **Рекомендується**

використовувати лише активні сухі дріжджі, перевіривши термін їх придатності, оскільки прострочені дріжджі не піднімуть тісто. Для кращого контакту сухих дріжджів з рідиною та цукром під час замішування, рекомендується зробити невелике заглиблення в сухій суміші, забезпечивши таким чином їхню активність. У випадку, якщо ви хочете використовувати свіжі дріжджі в кубиках, розведіть їх у воді, налитій у форму.

Борошно

Необхідно використовувати непрострочене борошно хорошої якості. Для того, щоб хліб піднявся, борошно повинно мати доволі великий вміст протеїну. Рекомендується використовувати борошно, призначене для виробництва хліба. На відміну від білого борошна, непросіяне борошно містить висівки та насіння, які заважають бродінню. Хліб із непросіяного борошна за консистенцією більш важкий і має менший розмір. Можна зробити хліб більшим і легшим, використовуючи в рецептах для хліба із непросіяного борошна суміш пшеничного та просіяного борошна. Необхідно зважити борошно для кожного рецепту, оскільки його об'єм залежить від повітря, що міститься в ньому. Це гарантує хліб відмінної якості. Можна використовувати пакети, що містять велику кількість борошна, але хороший результат може бути непостійним. Консистенція і підйом тіста може бути нерівномірним, якщо борошно зберігалось тривалий період в незадовільних умовах. Купуйте борошно у великих кількостях лише, якщо ви постійно готуєте.

Цукор

Цукор надає хлібу більш солодкий смак, роблячи більш темною скоринку і надаючи більш м'яку консистенцію, живлячи дріжджі. Можна використовувати в рівнозначних кількостях білий і темний цукор, патоку, кленовий цукор, мед або цукрозамінники. Можна використовувати і штучні підсолоджувачі в такій же кількості, але смак і консистенція хліба зміняться.

Рідини

При перемішуванні муки з рідиною утворюється клейковина, необхідна для заквашування хліба. У більшості рецептів використовується вода, але можна використовувати також і інші рідини, такі як молоко, фруктовий сік. Необхідно, з метою отримання оптимальних результатів, експериментально перевірити необхідну кількість цих рідин, т.к. рецепт з надмірним вмістом рідини може привести до обпадання хліба під час випічки, тоді як недостатня кількість рідини може утруднити процес заквашування. Використовуйте рідини кімнатної температури.

Сіль

Невелика добавка солі додає смаку і контролює дію дріжджів. В надмірній кількості, сіль ускладнює процес заквашування, тому необхідно правильно підібрати її порцію. Можна використовувати будь-яку столову сіль.

Яйця

Яйця використовуються в деяких хлібних рецептах; з додаванням води, вони сприяють процесу заквашування і підвищують харчову цінність і поліпшують смак хліба, тому містяться в рецептах для солодкої випічки.

Жири

У багатьох типах хліба використовуються жири, що дозволяє посилити смак і утримувати вологу. Можна використовувати в рівних кількостях рослинну олію або розм'якшене вершкове масло. Без додавання жирів смак і консистенція хліба може змінитися.

Рекомендації

- Різні марки дріжджів, що використовуються з різноманітними марками борошна, впливають на розмір і консистенцію хліба. Щоб отримати найкращий результат, спробуйте використовувати різні комбінації.
- Навіть при постійному використанні однакових інгредієнтів, хліб може вийти різної висоти і однорідності. На однорідність зазвичай впливає рівень протеїну, який не є постійним у борошні.
-

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОРЦІЙ

Кожен з інгредієнтів хліба відіграє свою роль, тому, щоб забезпечити найкращі результати, надзвичайно необхідно правильно їх дозувати. Примітка: для отримання оптимального результату, рекомендується зважувати інгредієнти на кухонних вагах, особливо борошно через наявність повітря, оскільки потрібна точна кількість, що гарантує хорошу якість хліба. Порції зазначені у всіх рецептах. Якщо у вас немає кухонних ваг, використовуйте додану градуйовану чашку (**1 чашка=200 г борошна**) і мірку, дотримуючись наведених інструкцій.

Сухі інгредієнти

Використовуйте додану градуйовану чашку або мірку. Не використовуйте столову ложку, кавові чашки і вирівняйте поверхню. Додайте борошно у градуйовану чашку, не пресуючи його, і вирівняйте поверхню плоским ножем. Не втрамбовуйте сухі інгредієнти в чашку.

Рідини

Наповніть градуйовану чашку до необхідного рівня. Перевірте рівень у чашці, поставивши його на рівну поверхню.

І нарешті...

У форму спочатку налейте рідини, а тоді сухі інгредієнти і, в останню чергу, додайте дріжки. Це забезпечить правильне бродіння і однорідність приготування хліба.

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ

Помішування, замішування, бродіння і випічка – операції, які виконує прилад на різних етапах.

Помішування та замішування

При звичайному приготуванні пекар вручну помішує інгредієнти і потім замішує тісто. Прилад виконує усі ці операції автоматично.

Бродіння

При приготуванні вручну тісто ставиться в тепле місце, щоб воно зійшло після замішування, а дріжки змогли забродити і виділити газ. Після того, як тісто замішано, прилад підтримує оптимальну температуру для бродіння. Якщо вибрано лише цикл замішування, прилад до бродіння автоматично зупиниться в кінці цього циклу. Після цього тісто можна вийняти і зробити з нього фокачу, піццу або інші вироби кулінарного мистецтва, помістивши їх після цього в піч для випікання.

Обвалка

Після того, як тісто забродило хлібопічка, зазвичай, «випускає» з нього повітря. Цей процес дозволяє видалити небажані великі повітряні та газові бульбашки, що утворилися під час бродіння, що надає хлібу однорідності та апетитності. Прилад автоматично керує цією операцією, повертаючи точну і необхідну кількість разів лопатку для помішування інгредієнтів.

Друге/третє бродіння

Після того, як з тіста вийшло повітря, воно бродить другий чи третій раз протягом більш-менш тривалого періоду залежно від його типу. Наприклад, тісто для цільнозернового хліба вимагає тривалого бродіння, оскільки борошно містить висівки і насіння, які заважають процесу. Прилад автоматично регулює температуру і тривалість другого бродіння залежно від обраного режиму.

Випічка

Прилад автоматично регулює час випічки і щоразу забезпечує відмінний результат!

Охолодження


При звичайній випічці пекар одразу дістає хліб із форми, щоб уникнути появи жорсткої скоринки. Прилад для цієї мети має спеціальний режим «Підтримання температури», який полегшує видалення гарячого повітря з камери для випікання, після того, як хліб готовий. Після того, як хліб вийнято з форми і перед тим, як його нарізати, дайте хлібу охолонути 15 хвилин.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ РЕЖИМ УВІМКНЕННЯ З ЗАТРИМКОЮ


Прилад дозволяє затримувати приготування хліба на 13 годин; це значить прокинутися вранці і відчутти аромат свіжоспеченого хліба або вийти з дому, коли прилад ще працює. Наполегливо рекомендується зробити невелику виїмку для дріжджів поверх сухої суміші, забезпечивши таким чином їх активування при додаванні рідини і цукру під час приготування тіста.


Примітка: не використовуйте функцію відкладеного запуску, якщо рецепт містить продукти, що швидко псуються, такі як молоко, яйця або сир, оскільки вони можуть зіпсуватися.


1. Виконайте кроки 1, 2, 3, 4 і 5, стор. 9, підтвердивши параметри за допомогою кнопки START/STOP.

2. Натисніть і утримуйте кнопку  до встановлення часу в годинах і хвилинах, необхідного для отримання готового хліба (через скільки годин можна отримати готовий хліб, починаючи з даного моменту).

Якщо було встановлено місцевий час, на дисплеї з'явиться значення часу, коли процес завершиться.

Натисніть кнопку  для встановлення часу, коли ви хочете, щоб хліб був готовий.


3. Натисніть на кнопку START/STOP. На дисплеї з'явиться  (якщо було встановлено місцевий час, на дисплеї з'явиться саме він, а не символи "-: -"). Після того, як настане час початку процесу, на дисплеї з'явиться зворотний відлік. Хліб буде готовий і випечений через ту кількість годин і хвилин, які показуються.

При натисканні кнопки  під час процесу на дисплеї на 2 секунди з'явиться значення часу, коли хліб буде готовий.

Примітка: при виявленні помилки, або для скидання таймера, натисніть на кнопку START/STOP.

Приклад

До того, як вийти на роботу о 8 годині, можна встановити режим відкладеного запуску так, щоб задана програма завершилася, а хліб був готовий до 18 години до моменту повернення з роботи або ж через 10 годин. Після того, як виконано інструкції, наведені вище, натисніть і утримуйте

кнопку , поки на дисплеї не з'явиться 10:00, потім натисніть START/STOP. Це означає, що хліб буде готовий, а програма завершена через 10 годин. Прилад почне зворотній відлік, і задана програма завершиться о 18:00.

Якщо було встановлено місцевий час, після виконання інструкцій, зазначених вище натисніть і утримуйте кнопку TIME, поки на дисплеї не з'явиться 18.00, потім натисніть START/STOP.

Обрана програма буде завершена в необхідний час.

ЗАХИСТ ПРОГРАМИ У ВИПАДКУ ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прилад обладнано захистом з обертання пам'яті програми при збоях в подачі електроенергії або при перенарузі. Це значить, що при відключенні подачі електроенергії під час випікання хліба, машина зберігає пам'ять протягом не менше 15 хвилин і продовжує приготування при відновленні подачі електроенергії. Ця опція залишається активною під час циклу замішування, заквашування і випікання або у функції відкладеного запуску. Без цієї опції машина виконувала б скидання і цикл випікання повинен був зупинитися. За відсутності електроенергії більше 15 хвилин, можливо, потрібно буде викинути інгредієнти і почати все спочатку.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Порядок додавання інгредієнтів

Спочатку вилийте рідину, потім засипте сухі інгредієнти, а тоді дріжджі. Фрукти і горіхи додаються пізніше, коли прилад закінчує попереднє замішування. Це дозволяє у будь-який момент приготувати хрумкий, рівномірно пропечений хліб.

Свіжість

Переконайтеся, що усі інгредієнти свіжі і використовуються до закінчення терміну придатності. На відміну від хліба, придбаного в магазині, хліб, приготовлений у приладі не містить

консервантів і довго не зберігається. Не використовуйте функцію відкладеного запуску, якщо рецепт містить продукти, що швидко псуються, такі як молоко, яйця або сир, оскільки вони можуть зіпсуватися. Зберігайте продукти у герметичних контейнерах, щоб вони не зіпсувались.

Нарізання хліба

Для отримання найкращого результату, перед нарізанням хліба зачекайте 10 хвилин, дайте хлібу охолонути. Переверніть буханку хліба на бік і ріжте його, використовуючи ніж для нарізання хліба. Для полегшення операції рекомендується використовувати електричний ніж.

Заморожування хліба

Перед заморожуванням дайте свіжоспеченому хлібу повністю охолонути і заверніть його у пластикову плівку. Поріжте хліб перед тим, як його заморозити.

Витягнення хліба з форми

Хліб, як і торт, повинен трохи охолонути, перед тим, як виймати його з форми. Залиште хліб у формі приблизно на 10 хвилин, і потім вийміть його. Використовуйте кухонні рукавиці.

Смакові добавки

В хліб на стадії випікання можна додати і інші інгредієнти – трави, кунжут і шматочки грудинки. Відкрийте кришку приладу, змажте поверхню тіста невеликою кількістю молока або яєчного білка і додайте інгредієнти. Уникайте, щоб інгредієнти падали повз форму. Потім закрийте кришку і продовжуйте випікання. Примітка: ці операції потрібно виконувати швидко, щоб хліб не впав.

Колір підрум'янення скоринки

Зазвичай поверхня хліба світліша ніж бокові частини. Різні комбінації інгредієнтів можуть впливати на колір скоринки.

Приготування хліба на великих висотах

На висоті більше 900 м бродіння відбувається швидше. Відповідно, під час приготування хліба на великих висотах необхідно робити декілька пробних випічок.

Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче і запишіть оптимальний варіант:

1. Зменшіть кількість дріжджів на 25%, щоб уникнути надмірного бродіння.
2. Збільшіть кількість солі на 25%. Хліб буде бродити повільніше і буде менше опускатися після випічки.
3. Контролюйте замішування під час помішування. Борошно, що зберігається на великій висоті зазвичай сухіше. В замішування можна додати декілька ложок води, щоб утворився однорідний шар.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Увага: Перш, ніж виконувати операції з техобслуговування або очищення, вийміть штепсель з розетки і залиште прилад охолонитися.

Очищення зовнішньої поверхні

Для очищення зовнішньої поверхні завжди користуйтеся вологою тканиною і витирайте до блиску сухою та м'якою тканиною. Уникайте застосування металевих або абразивних губок, які можуть пошкодити покриття.

Очищення антипригарної форми

Очищуйте форму для випікання і лопатку для помішування за допомогою вологої тканини і завжди ретельно сушіть. Не використовуйте металевих предметів для виймання інгредієнтів або хліба, оскільки можна пошкодити антипригарне покриття. Не занурюйте форму у воду. Проте, за необхідності ви можете акуратно промити її мильною водою, використовуючи м'яку тканину. Примітка: для того, щоб ретельніше очистити форму, рекомендується вийняти лопатку, що знаходиться всередині.

Догляд за антипригарною формою

Не використовуйте металеві інструменти для того, щоб видалити інгредієнти або залишки хліба, оскільки ви можете пошкодити антипригарне покриття. Не турбуйтеся, якщо антипригарне покриття з часом потемніло і змінилось. Це результат дії пари, води, продуктів, кислот і суміші різних інгредієнтів, а не зношування чи дефекта. Це не несе жодної небезпеки і не впливає на роботу приладу.

Не користуйтеся посудомийною машиною для очищення приладд.

Не занурюйте прилад у воду.

Зніміть та очистіть кришку

Для того, щоб очистити кришку, підніміть її приблизно на 45° і потягніть на себе. Очистіть внутрішню та зовнішню частини кришки за допомогою вологої тканини і перед встановленням на місце ретельно висушіть.

Зберігання

Переконайтеся, що прилад повністю охолонув і висушіть його перед тим, як закрити кришку і прибрати, не кладіть на кришку важких предметів.

РЕЦЕПТИ

Важливі примітки:

Рецепти можуть змінюватися залежно від вологості інгредієнтів і, тому, потребують уточнення; наприклад вага борошна залежить від того, скільки вологи воно ввібрало з повітря. Тому, щоб отримати кращі результати, у наші рецепти можна вносити зміни. Обов'язково записуйте використану кількість, щоб в подальшому модифікувати рецепти за бажанням. Хліб, приготовлений у приладі, може бути неоднорідним за смаком, консистенції і не однаковий за зовнішнім виглядом. Це нормальне явище, викликане, в основному, інгредієнтами, що використовуються. Для того, щоб не розчаруватись, перед приготуванням рецептів ознайомтесь зі списком рекомендованих інгредієнтів.

1 КЛАСИЧНИЙ

Спосіб приготування класичного хліба

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжки поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Один раз натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 1 КЛАСИЧНИЙ.
4. Встановіть КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, потім натисніть кнопку START/STOP.

| Білий традиційний хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|------------------------|------------------|-----------------|--------------------|
| Вода | 315 мл | 415 мл | 600 мл |
| Олія | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 600 г | 680 г | 900 г |
| Цукор | 1 столова ложка | 1 столова ложка | 1 ½ столової ложки |
| Сіль | 1 ½ чайної ложки | 2 чайні ложки | 3 чайні ложки |
| Сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

| Гарбузовий хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Вода | 300 мл | 350 мл | 450 мл |
| Олія | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 520 г | 600 г | 900 г |
| Відварений протертий гарбуз | 100 г | 125 г | 150 г |
| Мелений мускатний горіх | 2 чайні ложки | 2 чайні ложки | 3 чайні ложки |

| | | | |
|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Сіль | 1 чайна ложка | 1 ½ чайні ложки | 3 чайні ложки |
| Цукор | 1 столова ложка | 1 столова ложка | 2 столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

2 ФРАНЦУЗЬКИЙ

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 2 ФРАНЦУЗЬКИЙ.
4. Встановіть КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, потім натисніть кнопку START/STOP.

| Французький хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|----------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Вода | 290 мл | 350 мл | 600 мл |
| Олія | 1 ½ столові ложки | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 520 г | 680 г | 900 г |
| Сіль | 1 чайна ложка | 2 чайні ложки | 3 чайні ложки |
| Цукор | 1 столова ложка | 1 столова ложка | 1 ½ столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

| Кисло-солодкий хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|----------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Вода | 220 мл | 270 мл | 450 мл |
| Олія | 2 чайні ложки | 1 столова ложка | 1 ½ столові ложки |
| Борошно | 540 г | 700 г | 810 г |
| Йогурт | 75 г | 100 г | 125 г |
| Лимонний сік | 2 чайні ложки | 1 столова ложка | 1 столова ложка |
| Сіль | 1 чайна ложка | 1 ½ чайні ложки | 2 чайні ложки |
| Цукор | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 2 столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

3 ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Спосіб приготування хліба із непросіяного борошна

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 3 ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ.
4. Встановіть КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, потім натисніть кнопку START/STOP.

Тісто для цільнозернового хліба зазвичай буває більш щільним. Контролюйте роботу приладу в перші хвилини роботи. Якщо тісто перемішується погано, для помішування інгредієнтів можна скористатися м'якою лопаткою (не металевою).

| Хліб із непросіяного борошна | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Вода | 320 мл | 420 мл | 520 мл |
| Масло | 1 ½ столові ложки | 2 столові ложки | 2 ½ столові ложки |
| Непросіяне борошно | 540 г | 700 г | 860 г |
| Сіль | 1 ½ чайні ложки | 2 чайні ложки | 2 ½ чайні ложки |
| Коричневий цукор | 1 ½ столові ложки | 2 столові ложки | 2 ½ столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

4 СОЛОДКИЙ ХЛІБ

Для забезпечення оптимального результату і, щоб скоринка не підгоріла, задавайте лише світлу скоринку.

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 4 СОЛОДКИЙ ХЛІБ.
4. Встановіть КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, потім натисніть кнопку START/STOP.

Для програми СОЛОДКИЙ ХЛІБ не використовуйте режим з відкладеним увімкненням, оскільки інгредієнти можуть зіпсуватися.

| Хліб з родзинками | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|--|-----------------|-----------------|-------------------|
| Вода | 250 мл | 375 мл | 425 мл |
| Мелена кориця (за бажанням) | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Олія | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 2 ½ столові ложки |
| Борошно | 400 г | 500 г | 600 г |
| Коричневий цукор | 2 столові ложки | 3 столові ложки | 2 столові ложки |
| Сіль | 1 ½ чайні ложки | 2 чайні ложки | 2 ½ чайні ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |
| Почувши звуковий сигнал, додайте: | | | |
| Сушений виноград і родзинки | ½ чашки | ¾ чашки | ¾ чашки |

| Шоколадний хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|--|-----------------|-------------------|-----------------|
| Вода | 250 мл | 375 мл | 425 мл |
| Масло | 2 столові ложки | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 400 г | 500 г | 600 г |
| Какао | 1 столова ложка | 1 ½ столові ложки | 2 столові ложки |
| Цукор | 2 столові ложки | 3 столові ложки | 2 столові ложки |
| Сіль | 1 ½ чайні ложки | 1 ½ чайні ложки | 2 ½ чайні ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |
| Почувши звуковий сигнал, додайте: | | | |
| Шматочки шоколаду | ½ чашки | ¾ чашки | 1 чашка |

5 ТОРТ

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжки поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим **5 ТОРТ**
4. Натисніть кнопку START/STOP.
5. Помішуйте 5 хвилин, відкрийте кришку, і очистіть стінки форми за допомогою пластикової лопатки.
Акуратно складіть суміш, щоб забезпечити хорошу рівномірність інгредієнтів.
Закрийте кришку, і продовжуйте цикл.
Примітка: проконтролюйте торт, коли прозвучить 5-ти секундний звуковий сигнал і додайте додатковий час, якщо потрібно.

Через 5 хвилин, не вимикаючи прилад, відкрийте кришку і за допомогою пластикової лопатки пошкребіть краї форми, так, щоб інгредієнти ретельно перемішались.

Практичні рекомендації для отримання найкращих результатів

- Підйом тортів лише наполовину або на три чверті над формою для випікання – нормальне явище. Консистенція тіста повинна бути приємною та легкою.
- Не використовуйте подвійної кількості сумішей для тортів: великий і щільний торт НЕ пропечеться в приладі.
- Рекомендується використовувати суміші для тортів, наявні в продажі.
- Перш, ніж перекладати торт на решітку для охолодження, залиште його у формі не менше, ніж на 10 хвилин.
- Відокремте торт по краях пластиковою лопаткою і акуратно вийміть.
Не використовуйте режим з затримкою старту при приготуванні тортів, оскільки інгредієнти псуються.

Творожний торт

- 180 г яєць
- 180 г м'якого вершкового масла
- 70 мл молока
- 275 г борошна
- 100 г картопляного борошна
- 200 г цукру
- 40 г сиру
- 1 пакетик дріжджів для солодкої випічки

Кекс

- 180 г яєць
- 100 г м'якого вершкового масла
- 200 г борошна
- 100 г картопляного борошна
- 150 г цукру
- 160 г родзинок
- 1 пакетик дріжджів для солодкої випічки

Морквяний торт

- 180 г яєць
- 180 г м'якого вершкового масла
- 70 мл молока
- 200 г борошна
- 100 г картопляного борошна
- 190 г цукру
- 70 г мигдального борошна
- 170 г тертої моркви
- 1 пакетик дріжджів для солодкої випічки

6 БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Випікання хліба хорошої якості без клейковини потребує практики і хорошого знання інгредієнтів. Як інструкцію з випікання хліба без клейковини ми пропонуємо деякі практичні поради і інформацію щодо інгредієнтів, з якою необхідно ознайомитись перед тим, як діяти.

Практичні поради

- Для забезпечення оптимального результату уважно дотримуйтеся інструкцій до кожного рецепту.
- Увесь хліб, приготовлений за рецептом приготування без клейковини можна заморожувати та зберігати.
- Для забезпечення правильного помішування інгредієнтів може знадобитися контроль за циклом замішування. Під час випічки перших буханок хліба перші 5 хвилин контролюйте консистенцію тіста. Якщо у ньому залишаються сухі, не перемішані інгредієнти, пошкребіть пластиковою лопаткою стінки форми і разом з тим лопаткою для помішування помішайте тісто у цьому напрямку.
- Не використовуйте режим відкладеного увімкнення для приготування хліба без клейковини, оскільки деякі інгредієнти швидко псуються.
- Перед нарізанням дайте хлібу повністю охолонути.
- Зазвичай хліб без клейковини більш щільний і має тяжку консистенцію. Цей хліб повинен мати висоту не менше 10-12 см і мати насичений смак. Для великої пухкості зменшіть кількість солі на ½ чайної ложки.
- Щоб забезпечити хороший результат, зважуйте всі інгредієнти, включаючи воду.
- Користуйтеся метричною системою дозування для всіх сухих інгредієнтів.
- Якщо використовуєте оцет, не використовуйте солодовий оцет.
- Вийміть форму з камери для випікання одразу ж після закінчення циклу випічки, не вмикаючи режим «Підтримання температури».
- Перш ніж викладати хліб на решітку для охолодження, залиште його у формі приблизно на 7 хвилин.

Борошно

- Суміш різних сортів борошна дає кращий результат і надає кольору скоринці.
- Якщо використовується лише рисове борошно, скоринка верхньої частини буде світлою, її колір залежить від часу випічки.
- Можна використовувати біле рисове борошно дрібного або великого помелу.
- Хліб, приготований лише з рисового борошна, швидко зачерствіє порівняно з хлібом з різних сортів борошна. Додавання масла сприяє більш тривалому зберіганню хліба свіжим.

Консистенція

- Тісто буде нагадувати щільну суміш для випікання торта. Під час замішування кожні 10-15 хвилин контролюйте його виконання і, якщо щільність буде надто високою, додайте по 1 столовій ложці невелику кількість води.
- На консистенцію тіста значною мірою можуть впливати атмосферні явища. Зміна атмосферних факторів може вплинути на активність сухих активних дріжджів. Наприклад, якщо хліб готується у вологий та дощовий день, може знадобитися менша кількість води на 10-20 мл, щоб консистенція тіста була правильною.

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 6 БЕЗ ГЛЮТЕНУ.
4. Задайте темну скоринку
5. Встановіть вагу хліба, потім натисніть кнопку START/STOP.

| Хліб із борошна без клейковини | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|---------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Вода | 400 мл | 450 мл | 500 мл |
| Олія | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 450 г | 500 г | 550 г |
| Сіль | 1 чайна ложка | 2 чайні ложки | 3 чайні ложки |
| Цукор | ½ столової ложки | 1 столова ложка | 2 столові ложки |
| Сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

(7) ТУРБО 1000 г

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти в форму, зверху насипте борошно. Всі інші інгредієнти викладаються по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в невелике заглиблення в центрі борошна.
2. Вставте форму в прилад, і закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб задати режим 7 ТУРБО 1000 г.
4. Задайте КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, а потім натисніть кнопку START/STOP.

Хліб випікається протягом зазначеного часу.

Примітка: у режимі ТУРБО час для дріжджування зменшується. Режим ТУРБО може використовуватися для будь-якого класичного рецепту, для приготування цільнозернового хліба, солодкого або французького хліба. Однак, розмір буханки буде меншим, а консистенція щільна.

В цьому додатковому режимі можна провести деякі експерименти - збільшити кількість активних сухих дріжджів на ½ чайної ложки порівняно зі стандартним рецептом.

Записуйте результати, так щоб була можливість повторити ті, які були задовільні.

Рекомендація: для поліпшення дріжджування використовуйте теплу воду.

При використанні цієї програми може знадобитися додатковий час випічки. В цьому випадку задайте режим 13 ПЧ, щоб операція продовжилася.

Тісто для цільнозернового хліба зазвичай буває більш щільним.

Контролюйте роботу приладу в перші хвилини роботи. Якщо тісто перемішується погано, для перемішування інгредієнтів можна скористатися м'якою лопаткою (не металевую).

Класичний хліб

1000 г

| | |
|----------------------|-----------------|
| Вода | 415 мл |
| Рослинна олія | 2 столові ложки |
| Борошно | 680 г |
| Сіль | 2 чайні ложки |
| Цукор | 1 столова ложка |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

Цільнозерновий хліб

1000 г

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Вода | 420 мл |
| Рослинна олія | 2 столові ложки |
| Цільнозернове борошно | 700 г |
| Сіль | 2 чайні ложки |
| Коричневий цукор | 2 столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

Зерновий хліб

1000 г

| | |
|-----------------------|------------------|
| Вода | 470 мл |
| Рослинна олія | 2 столові ложки |
| Борошно | 320 г |
| Цільнозернове борошно | 380 г |
| Зернова суміш | ¾ чашка |
| Сіль | 1 ½ чайної ложки |
| Коричневий цукор | 2 столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

(8) ТУРБО 1500 г

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти в форму, зверху насипте борошно. Всі інші інгредієнти викладаються по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в невелике заглиблення в центрі борошна.
2. Вставте форму в прилад, і закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб задати режим 8 ТУРБО 1500 г.
4. Задайте КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, а потім натисніть кнопку START/STOP.

Хліб випікається протягом зазначеного часу.

Примітка: у режимі ТУРБО час для дріжджування зменшується. Режим ТУРБО може використовуватися для будь-якого класичного рецепту, для приготування цільнозернового хліба, солодкого або французького хліба. Однак, розмір буханки буде меншим, а консистенція щільна.

В цьому додатковому режимі можна провести деякі експерименти - збільшити кількість активних сухих дріжджів на ½ чайної ложки порівняно зі стандартним рецептом.

Записуйте результати, так щоб була можливість повторити ті, які були задовільні.

Рекомендація: для поліпшення дріжджування використовуйте теплу воду.

При використанні цієї програми може знадобитися додатковий час випічки. В цьому випадку задайте режим 13 ПЧ, щоб операція продовжилася.

Тісто для цільнозернового хліба зазвичай буває більш щільним.

Контролюйте роботу приладу в перші хвилини роботи. Якщо тісто перемішується погано, для перемішування інгредієнтів можна скористатися м'якою лопаткою (не металевую).

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Класичний хліб | 1500 г |
| Вода | 600 г |
| Рослинна олія | 3 столові ложки |
| Борошно | 900 г |
| Сіль | 2 ½ чайні ложки |
| Цукор | 1 ½ столової ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Цільнозерновий хліб | 1500 г |
| Вода | 600 мл |
| Рослинна олія | 2 ½ столової ложки |
| Цільнозернове борошно | 900 г |
| Сіль | 2 ½ чайні ложки |
| Коричневий цукор | 2 ½ столової ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Зерновий хліб | 1500 г |
| Вода | 600 мл |
| Рослинна олія | 2 ½ столової ложки |
| Борошно | 400 г |
| Цільнозернове борошно | 450 г |
| Зернова суміш | 1 чашка |
| Сіль | 2 ½ чайні ложки |
| Коричневий цукор | 2 ½ столової ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка |

(9) ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦИ

Спосіб приготування

1. Залийте рідкі інгредієнти у форму, зверху насипте борошно. Решту інгредієнтів викладайте по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в найбільше заглиблення в центрі гірки борошна.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 9 ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦИ і натисніть кнопку START/STOP.
4. Вийміть тісто із форми і дотримуйтесь інструкцій для певного рецепту.

Тісто для піци

Тісто

Вода 290 мл

2 ложки оливкової олії

Борошно 480 г

½ чайної ложки солі

1 чайна ложка цукру

2 ½ чайної ложки активні сухих дріжджів

1. Вийміть з форми все тісто. Змастіть олією деко для піци. Нагрійте піч до 180 ° С.

2. Розділіть тісто на дві частини, і розкладіть їх на змащені листи. Покладіть на піццу начинку, і випікайте 20 хвилин.

Фокачча з травами

Тісто

Вода 230 мл

1 чайна ложка оливкової олії

Борошно 480 г

½ чайної ложки солі

2 столові ложки цукру

½ чайної ложки активних сухих дріжджів

Смакові добавки

2 столові ложки оливкової олії

1 чайна ложка орегано

1 чайна ложка дрібно порізаного базиліку

1. Вийміть все тісто із форми.

Змажте олією деко.

2. Розімніть тісто, додавши трохи борошна, щоб воно стало достатньо еластичним; розложіть його на змащені дека.

3. Залиште підходити на 30 хвилин.

4. Зверху налейте олію, додайте трави і випікайте в попередньо нагрітій печі протягом 30 хвилин при 180°.

Солодкі булочки

Тісто

Вода 320 мл

2 столові ложки олії

520 г борошна

1 яйце 60 г

¾ чашки родзинок

½ чайної ложки мускатних горіхів

½ чайної ложки солі

¼ чашки коричневого цукру

2 ½ чайні ложки активних сухих дріжджів

1. Вийміть все тісто із форми. Накрийте деко бумагою для випікання.

2. Розімніть тісто, додавши трохи борошна, щоб воно стало достатньо еластичним. Розділіть тісто на 12 частин. Зробіть із кожної частини кульку і розложіть їх поряд один з одним на деко. Накрийте і залиште підходити на 30 хвилин.

3. Випікайте булочки в попередньо нагрітій печі протягом 30 хвилин при 180°.

Отримаєте 12 булок.

(10) ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

Спосіб приготування

1. Покладіть інгредієнти в форму, дотримуючись вказаного порядку.

2. Вставте форму в прилад, і закрийте кришку.

3. Натисніть кнопку «MENU», щоб задати режим 10 ЗАМІСИТИ ТІСТО і натисніть кнопку START/STOP.

Замішування тіста

125 мл води

4 яйця по 60 г

Борошно 500 г

½ чайної ложки солі

Примітка: якщо тісто буде занадто клейким, додайте борошно.

Варіанти приготування:

Тісто зі шпинатом: додайте 100 г ретельно зцідженого відвареного шпинату до інгредієнтів рецепту для тіста.

Тісто з помідорами: додайте 2 столові ложки томатної пасти до інгредієнтів рецепту для тіста.

(11) МОЛОЧНИЙ ХЛІБ

Спосіб приготування класичного хліба

1. Залийте рідкі інгредієнти в форму, зверху насипте борошно. Всі інші інгредієнти викладаються по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в невелике заглиблення в центрі борошна.

2. Вставте форму в прилад, і закрийте кришку.

3. Натисніть кнопку «MENU», щоб задати режим 11 МОЛОЧНИЙ ХЛІБ.

4. Задайте КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, а потім натисніть кнопку START/STOP.

| Молочний хліб | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|----------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| Молоко | 375 мл | 410 мл | 600 мл |
| Олія | 1 ½ столової ложки | 1 ½ столової ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 560 г | 680 г | 900 г |
| Сіль | 1 ½ чайні ложки | 1 ½ чайні ложки | 3 чайні ложки |
| Цукор | 3 столові ложки | 3 столові ложки | 4 столові ложки |
| Активні сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

(12) КОНФІТЮР

Практичні рекомендації для отримання найкращих результатів

- Використовуйте стиглі та свіжі фректи, дрібно нарізані.
- Не зменшуйте вказану кількість цукру, не використовуйте підсолоджувачі.
- Виливайте готове варення у стерилізовані банки (див. примітки нижче), залишивши зверху приблизно 2 см вільного простору. Одразу ж закрийте банку.
- Підпишіть банку з варенням. Перед тим, як поставити банку у холодильник, охолодіть її до кімнатної температури.
- У всіх рецептах потребується використання згущувачів. Вони містять пектин – компонент, необхідний для надання варенню консистенції желе. Згущувач зазвичай продається у пакетиках у магазинах.
- Будьте обережні при маніпулюванні гарячим варенням.

Стерилізація банок

- Видаліть з банок етикетки та ущільнювачі кришок, зануривши їх у гарячу воду. Ретельно промийте їх за допомогою води та мила.
- Встановіть банки на деко і помістіть їх у піч на 20-25 хвилин при температурі 100°C. Вийміть банки з печі, використовуючи рукавиці і одразу ж заповніть їх гарячим варенням.
- При стерилізації банок гинуть мікроби та бактерії, які можуть зіпсувати варення. Після цього можна ласувати домашнім варенням увесь рік.

Спосіб приготування

1. Покладіть інгредієнти у форму, дотримуючись вказаного порядку.
2. Вставте форму у прилад і зачиніть кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб встановити режим 12 КОНФІТЮР і натисніть кнопку START/STOP.

4. Помішуйте 5 хвилин, відкрийте кришку і зіскребіть варення зі стінок форми за допомогою пластикової лопатки.

Примітка: нормальним є те, що під час варіння варення із душника виходить пара. Не відкривайте кришку до завершення варіння.

Абрикосове варення

500 г свіжих абрикосів без кісточки, порізаних шматочками
100 г цукру
2 столові ложки лимона
2 столові ложки води
3 столові ложки згущувача

Перикове варення з кардамоном

500 г свіжих персиків, порізаних шматочками
100 г цукру
2 столові ложки лимона
2 ½ чайні ложки розчавленого насіння кардамона
2 столові ложки води
3 столові ложки згущувача

Апельсинове варення

500 г апельсинів, порізаних навпіл і тонкими дольками поперек
100 г цукру
2 столові ложки лимона
3 столові ложки згущувача

(14) ХЛІБ БЕЗ СОЛІ

Спосіб приготування класичного хліба

1. Залийте рідкі інгредієнти в форму, зверху насипте борошно. Всі інші інгредієнти викладаються по кутах окремо один від одного, а дріжджі поміщаються в невелике заглиблення в центрі борошна.
2. Вставте форму в прилад, і закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку «MENU», щоб задати режим 14 ХЛІБ БЕЗ СОЛІ.
4. Задайте КОЛІР СКОРИНКИ і ВАГУ хліба, а потім натисніть кнопку START/STOP.

| Хліб без солі | 750 г | 1000 г | 1500 г |
|----------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| Вода | 300 мл | 400 мл | 580 мл |
| Олія | 1 столова ложка | 2 столові ложки | 3 столові ложки |
| Борошно | 580 г | 660 г | 880 г |
| Цукор | 1 столова ложка | 1 столова ложка | 1 ½ столової ложки |
| Сухі дріжджі | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка | 1 чайна ложка |

ІНФОРМАЦІЯ НА ДИСПЛЕЇ

Дисплей буде вказувати на наявність проблем у приладі. Прилад повинен встановлюватися у приміщенні без протягів, а значить у закритому приміщенні, подалі від виходу тепла і прямих сонячних променів.

| Напис на дисплеї | Проблема | Рішення |
|-------------------------|---|--|
| Блимаючий «HOT» | Камера готування занадто розігріта для початку нового циклу приготування. | Відкрийте кришку і витягніть форму для випікання, щоб охолодити камеру. Після того, як повідомлення зникне з дисплея, помістіть форму у камеру для випікання та натисніть кнопку START/STOP. |
| Блимаючий «COOL» | Камера для випічки занадто холодна, щоб починати другий цикл. | Дочекайтеся нагрівання приладу до температури приміщення. Після зникнення повідомлення з панелі встановіть форму в камеру, і натисніть START/STOP. |
| «FAIL» | Прилад не може встановити температуру | Віднесіть прилад до уповноваженого сервісного центру |

Примітка: після випікання хліба у формі рекомендується охолодити прилад до кімнатної температури, оскільки підвищена температура понижує підйом тіста через дію на сухі активні дріжджі.

Звуковий сигнал прозвучить, якщо:

| | |
|---|---|
| <u>Прилад вмикається</u> | <u>Тривалий звуковий сигнал</u> |
| <u>Відбувається вибір встановлення меню</u> | <u>Короткий звуковий сигнал</u> |
| <u>Початок циклу випічки</u> | <u>1 тривалий звуковий сигнал</u> |
| <u>Завершення процесу випічки</u> | <u>Короткий та тривалий звукові сигнали</u> |

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Перевірте таке | НЕПРАВИЛЬНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРИЛАДУ | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------|---|--|---------------------------------|-------------------------------|
| | Не вмикається світловий індикатор | Інгредієнти не помішані | Занадто тривалий час випікання хліба | Хліб падає з боків, а його низ вологий | Хліб недостатньо підрум'янений | Підрум'янений та в'язкий, сирий або непропечений в центрі | Краї підрум'янені, проте низ покритий борошном | Хліб в'язкий і ріжеться нерівно | Повідомлення «FAP» на дисплеї |
| Кнопку START/STOP не натиснуто | ✓ | | | | | | | | |
| Форму вставлено неправильно | | ✓ | | | | | | | |
| Під час виконання операції кришка неодноразово відчинялась або взагалі не була зачиненою | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| Помилкове задання програми | | ✓ | | | ✓ | | | | |
| Помилковий вибір режиму (або ЗАМІШУВАННЯ) | | | | | | ✓ | | | |
| Після увімкнення натиснуто кнопку START/STOP | ✓ | | | | | ✓ | | | |
| Після випікання хліб залишався у формі занадто тривалий час | | | | ✓ | | | | | |
| Хліб порізано одразу ж після випічки (з нього не вийшла пара) | | | | | | | ✓ | | |
| Після замішування тіста додано воду | | | | | | | ✓ | | |
| Електрична несправність | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | | ✓ |

| Перевірте таке | | РЕЗУЛЬТАТИ ВИПІЧКИ | | | | | | | | | |
|--|--|---------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------|--------------------|-----------------------|----------------|----------------------------|---|---|
| | | Надзвичайно щільна консистенція | Непропеклося у центрі | Неоднорідна консистенція | Хліб опадає | Хліб росте занадто | Недостатньо підходить | Борошно зверху | Хліб занадто підрум'янений | Сторони підрум'янені та покриті борошном, середина в'язка і | |
| Помилка при виборі порції | БОРОШНО | Нестача | | ✓ | | | | | | | |
| | | Надлишок | ✓ | | | | ✓ | | | | |
| | АКТИВНІ СУХІ ДРІЖДЖІ | Нестача | | | | ✓ | | ✓ | | | |
| | | Надлишок | | | | | ✓ | | | | |
| | ВОДА АБО РІДИНА | Нестача | ✓ | | | | | ✓ | | | |
| | | Надлишок | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | ЦУКОР | Немає | ✓ | | | | | | | | |
| | | Надлишок | | | | | ✓ | ✓ | | ✓ | |
| СІЛЬ | Немає | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | |
| Борошно | Зіпсоване або низької якості | ✓ | | | | | ✓ | | | | |
| | Борошно з порошковими сухими активними дріжджами | | ✓ | | | | ✓ | ✓ | | | |
| Активні сухі | Старі сухі активні дріжджі | ✓ | | ✓ | | | ✓ | | | | |
| | Неправильний вид сухих активних дріжджів | ✓ | | ✓ | | | ✓ | | | | |
| Замість води кімнатної температури використовувалась гаряча вода | | | | ✓ | | | ✓ | | | | |

ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Чому так часто змінюється кількість води та борошна в рецептах?

Властивості борошна змінюються залежно від пори року, умов її зберігання та вологості повітря. Борошно вбирає вологу, і через це порція залежить від різних умов. Перевіряйте правильність дозування кожні 10 хвилин замішування: якщо тісто буде клейким додавайте борошно по 1 столовій ложці. Якщо тісто буде сухим або занадто щільним, додавайте воду по одній чайній ложці. Правильно збалансоване тісто для хліба матиме еластичний та однорідний вигляд і буде м'яким на дотик.

Чи можна використовувати режим «Turbo» у всіх рецептах?

Режим TURBO можна використовувати для будь-якого класичного рецепту, для приготування хліба із непросіяного борошна, солодкого або французького хліба. Проте, розмір буханця буде меншим, а консистенція щільнішою. У цьому режимі можна спробувати збільшити кількість активних сухих дріжджів на ½ ложки порівняно з класичним рецептом. Записуйте результати, щоб мати можливість відтворити задовільні з них.

Якщо на кухні немає ваг?

Для того, щоб результат був оптимальним рекомендуємо зважувати борошно (1 чашка=200 г борошна). Можна готувати апетитний хліб і у тому випадку, якщо у вас немає кухонних ваг, дотримуючись порцій, зазначених в інструкціях.

Чи можна прискорити початок програми 10 «Піч»?

Ні. Вбудований терморегулятор не допустить перегрівання приладу. Прилад повинен охолотитися не менше 10 хвилин до того, як можна буде увімкнути режим «Піч».

Як підвищити поживну цінність класичного хліба?

Будь-який рецепт, вказаний у цій інструкції, можна змінити у пропорціях 50/50, ½ білого борошна і ½ непросіяного борошна. Таким чином, ви додаєте більше волокон у класичний хліб і полегшуєте консистенцію хліба із непросіяного борошна. Достатньо перевірити тісто через 10 хвилин замішування і за необхідності додати воду. Записуйте результати, щоб мати можливість відтворити задовільні з них.

Дітям подобається мед, чи можна використовувати його замість цукру?

Мед, патоку та коричневий цукор можна класти у тій же кількості замість звичайного цукру. В рецептах для випікання хліба не рекомендується використовувати штучні підсолоджувачі.

Чи можна випікати хліб без солі?

Сіль відіграє важливу роль в процесі випікання хліба.

Вона контролює процес ферментації сухих активних дріжджів і впливає на структуру хліба, закріплюючи клейковину. Не рекомендується виключати сіль з рецептів. Без солі хліб втрачає колір, форму, а м'якуш стає неоднорідним, такий хліб зберігається менше.

Використовуйте спеціальну програму.

Чи повинен я залишати хліб всередині приладу, щоб він залишався гарячим?

Ні. У цьому режимі гаряче повітря циркулює в печі протягом заданого періоду часу для того, щоб зберегти хрумку скоринку і його форму після випічки.

Хліб можна дістати з приладу у будь-який момент після випічки.

Іноді хліб не підходить, чому?

Можливо, ви просто забули додати сухі активні дріжджі.

Або ж сухі активні дріжджі прострочені або не бродять.

Серед інших причин може бути неправильне використання порцій інгредієнтів або використання гарячої води. Свіжість інгредієнтів і правильні способи вимірювання – головні умови для успішного випікання хліба.

Чи завжди можна використовувати режим відкладеного увімкнення?

Режим відкладеного увімкнення регулюється таким чином, щоб хліб було спечено через 13 годин. Відрегулюйте режим перед тим, як іти на роботу або лягати спати, і у вас у потрібний час буде свіжоспечений хліб. Не використовуйте функцію відкладеного запуску, якщо рецепт містить продукти, що швидко псуються, такі як молоко, яйця, йогурт, м'ясо або сир, оскільки вони можуть зіпсуватися.