

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.....	4
4. ОПИСАНИЕ.....	5
5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
6. УСТАНОВКА.....	7
7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	11
9. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
10. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА.....	12
11. ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ.....	13
12. ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	14
13. РЕЦЕПТЫ.....	15
14. ЧИСТКА И УХОД.....	30
15. ХРАНЕНИЕ.....	31
16. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	31
17. ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ.....	33
18. ВОЗНИКШИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	35
19. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ.....	36
20. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.....	38

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукции. Каждый прибор марки «DELTA» отличается современным дизайном и высокими стандартами качества. Приобретая нашу хлебопечь, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который при соблюдении правил его эксплуатации прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашей новой хлебопечки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

1. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Используйте только свежие продукты. Обращайте внимание на дату изготовления при покупке муки и дрожжей. Несвежие или старые продукты влияют на аромат и высоту хлеба.
2. Используйте сухие дрожжи быстрого брожения или сухие активные дрожжи. В соответствии с типом, количеством и свежестью дрожжей может получиться булка хлеба различного размера. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для поддержания их активности.

Дрожжи быстрого брожения особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки хлеба
ВНИМАНИЕ! Для приготовления выпечки в хлебопечке используйте только сухие дрожжи.

3. Для приготовления вкусного хлеба важно правильно отмерять продукты. В комплекте с данным прибором поставляются комбинированная мерная ложка (чайная и столовая ложка вместе) и мерный стакан. Отмеривая чайную и столовую ложку, заполняйте её до краев, но без горочки.

4. Температура воды и температура в помещении играют очень важную роль при приготовлении вкусного хлеба.

- Температура помещения: от +4°C до +27°C (наилучший результат получается при температуре от +15°C до +25°C).

- Температура воды для теста от +4°C до +10°C.

Не используйте теплую воду, иначе получится низкий плотный хлеб с осевшим или вздувшимся верхом (особенно при высокой температуре в помещении).

5. В хлеб уже на стадии выпечки можно добавлять различные дополнительные ингредиенты. Следите чтобы ингредиенты не попадали мимо контейнера. После добавления закройте крышку и продолжайте выпекание.

ПРИМЕЧАНИЕ: добавлять ингредиенты следуют предельно быстро, для того чтобы хлеб не опал в форме.

6. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки вынимайте хлеб сразу после окончания выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для цикла сохранения тепла.

7. После того как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. При 2-3 дневном хранении поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите его в морозилку.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 ± 2% В, 50 Гц
Мощность	700 Вт
Мерный стакан	330 мл
Вес буханки выпекаемого хлеба	700г 900г
Количество режимов приготовления	12
Таймер отсроченного приготовления	до 13 часов
Класс электробезопасности	I

1. Запас питания при сбое электропитания 15 мин.
2. Поддержание температуры в течение 1 часа
3. Электронный тип управления.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Количество
1.	Хлебопечь	1 шт.
2.	Двойная мерная ложка	1 шт.
3.	Крюк	1 шт.
4.	Мерный стакан	1 шт.
5.	Тестомешалка	1 шт.
6.	Контейнер для теста	1 шт.
7.	Руководство по эксплуатации	1 экз.
8.	Гарантийный талон	1 экз.

Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания _____

Упаковщик _____

4. ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. ЖК- дисплей
4. Панель управления
5. Корпус хлебопечи
6. Мерный стакан
7. Комбинированная ложечка
8. Крюк



5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Хлебопечь предназначена для использования только в домашних условиях.
2. Во избежание поломки прибора и причинения вреда Вашему здоровью не используйте хлебопечь не по назначению.
3. Запрещается включать хлебопечь без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
4. Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечи.
5. Чтобы избежать попадания ингредиентов внутрь камеры, всегда извлекайте контейнер для выпечки из хлебопечи.
6. Не прикасайтесь к двигающимся элементам внутри хлебопечи во время ее работы.
7. Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения контейнера с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
8. При эксплуатации внешние поверхности печи также могут сильно нагреваться. Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям. При извлечении горячей емкости с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
9. В случае непредвиденного выключения электропитания более чем на 15 минут в момент, когда продукты были приготовлены частично, необходимо удалить все ингредиенты из печи и начать приготовление заново.

10. Не используйте камеру хлебопечи для хранения готового хлеба более 1 часа по окончании цикла выпечки.
11. Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра в присутствии детей и инвалидов.
12. Не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно или играть с ним.
13. Этот прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без наблюдения лица, ответственного за их безопасность.
14. При отсутствии опыта и знаний эксплуатация хлебопечки должна осуществляться под присмотром лиц, имеющих необходимые опыт и знания.
15. Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.
16. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.
17. Отключайте прибор от сети после каждого использования.
18. При отключении хлебопечки от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
19. Во избежание поражения электрическим током не погружайте хлебопечь и шнур питания в воду или другие жидкости.
20. Не погружайте контейнер для хлеба в воду. Это может повредить ось.
21. Не оставляйте кабель электропитания свисать с рабочей поверхности или вблизи горячих поверхностей.
22. Не используйте этот прибор при видимых повреждениях сетевого шнура или же после случайного падения.
23. Всегда отключайте хлебопечь от сети, если Вы не пользуетесь прибором долгое время, а также при ее чистке или при обнаружении неисправностей.
24. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать детали или производить очистку.
25. Содержите печь в чистоте. Оставшиеся крошки хлеба могут пригореть и привести к неправильной работе прибора.
26. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать любые части хлебопечки. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами в специализированных сервисных центрах.
27. Не используйте прибор на открытом воздухе.

ВНИМАНИЕ! Не используйте хлебопечь одновременно с другими энергоемкими приборами во избежание перегрузки сети.

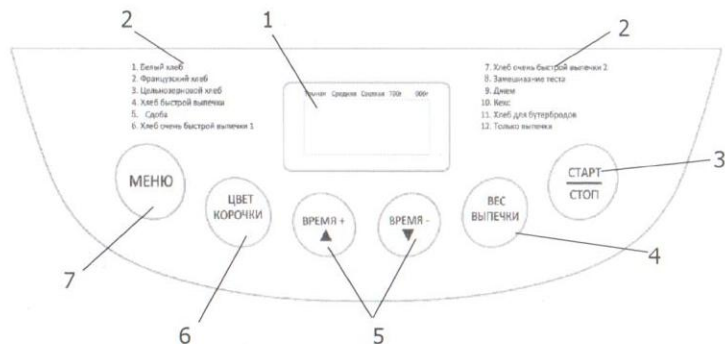
ВНИМАНИЕ! Повреждения, возникшие из-за ненадлежащего использования, отказа поддерживать печь в чистом состоянии, умышленного повреждения, самостоятельного ремонта, сделанного третьими лицами, или нарушения инструкции по эксплуатации, лишают Вас прав на гарантийное обслуживание.

6. УСТАНОВКА

1. Удостоверьтесь, что хлебопечь освобождена от всех упаковочных материалов.
2. Распаковав печь, проверьте ее на наличие повреждений, возникших при транспортировке:
 - повреждение крышки;
 - вмятины или дефекты смотрового окна;
 - вмятины в камере.

ВНИМАНИЕ! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку хлебопечи и немедленно сообщите о повреждениях в место покупки прибора.

3. Устройство должно быть установлено на ровной, устойчивой, теплостойкой поверхности.
 4. Рекомендуемое расстояние между прибором и окружающими предметами должно составлять не менее 10 см.
 5. При выборе места для установки печи не размещайте ее под прямыми солнечными лучами, возле нагреваемых приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри хлебопечки и снизить качество приготавливаемого хлеба.
 6. Не используйте печь на открытом воздухе.
 7. При транспортировке печи в условиях низкой температуры не включайте печь сразу, дайте ей нагреться до комнатной температуры.
 8. Перед первым включением убедитесь, что параметры электропитания хлебопечки, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам электропитания Вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к замедлению процесса приготовления.
- ВНИМАНИЕ!** Ни изготовитель, ни продавец не несут ответственности за повреждения, связанные с использованием данной печи при напряжении или с предохранителями, отличными от указанных.



7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. ЖК-дисплей - показывает номер выбранной программы, уровень выпечки, вес хлеба, время приготовления.
2. Список программ.
3. Кнопка «СТАРТ/СТОП» - начало и остановка приготовления.
4. Кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ» - установка веса буханки.
5. Кнопки «ВРЕМЯ+» - установка времени начала запуска программы.
6. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ» - установка цвета корочки.
7. Кнопка «МЕНЮ» - выбор программы.

ДИСПЛЕЙ

При подключении к электросети автоматически устанавливается первая программа «Белый хлеб». На дисплее отображается «3:00» Две стрелки дают информацию о выбранной степени румяности корочки и о весе. Устройство первоначально установлено на «вес 900 г» и среднюю степень румяности корочки. Во время работы ход программы изображается на экране.

ПРОГРАММЫ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Программа «БЕЛЫЙ ХЛЕБ» - основная программа, установленная по умолчанию. Применяется для выпечки обычного хлеба с использованием белой или темной муки в качестве основной.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 1 раз.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Программа выпечки французского хлеба. Придает хлебу хрустящую корочку и подходит для выпечки буханок с низким содержанием жиров и сахара.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 2 раза.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Программа выпечки хлеба из цельной пшеничной муки или муки грубого помола. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 3 раза.

4. ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Программа быстрого приготовления хлеба с добавлением дрожжей. Применяется, если требуется приготовить хлеб за более короткий срок, чем основной хлеб. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и имеет более плотную структуру.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.

5. СДОБА

Программа для выпечки сладкого хлеба из дрожжевого теста. Хлеб выпекается при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раза.

6. ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 1

Программа приготовления буханки хлеба весом не более 700 г с добавлением дрожжей за короткое время. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и более грубый, чем хлеб, испеченный с помощью программы «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ».

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.

7. ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ 2

Программа приготовления буханки хлеба весом не более 900 г с добавлением дрожжей за короткое время. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и более грубый, чем хлеб, испеченный с помощью программы «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ».

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раз

8. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

Программа замешивания дрожжевого теста. Используется с целью ручной формовки и выпекания хлебобулочных изделий различного вида в духовке.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.

9. ДЖЕМ

Автоматически варит джем из свежих фруктов. Крупные плоды, перед тем как их положить в контейнер, должны быть разрезаны пополам или на 4 части.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 9 раз.

10. КЕКС

Программа приготовления кексов, пирогов.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 10 раз.

11. ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Хлеб выпекается с мягкой корочкой и идеально подходит для бутербродов.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз.

12. ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА

Программа применяется для выпекания хлеба из готового теста, повторного подогрева или получения хрустящей корочки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 12 раз.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

Для запуска выбранной программы или для начала отсчета таймера нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Прозвучит звуковой сигнал. Для остановки программы или таймера нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» 2 секунды, пока не услышите звуковой сигнал. После использования отключите хлебопечку от электрической сети.

КНОПКА «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

Нажмите кнопку «ВЕС ВЫПЕЧКИ», чтобы выбрать размер буханки 700 г или 900 г. При этом на дисплее загорится индикатор возле пиктограммы выбранного Вами размера. При использовании программ 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 функция выбора размера буханки отключается.

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ («ВРЕМЯ +», «ВРЕМЯ - »)

Таймер отсрочки приготовления позволит Вам отложить начало процесса приготовления хлеба до 13 часов.

ВНИМАНИЕ! При использовании этой функции нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, творог и пр.

Чтобы использовать таймер отсрочки, просто поместите ингредиенты в контейнер для хлеба и зафиксируйте контейнер в хлебопечке. Затем:

1. Нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора нужной программы - на дисплее будет отображена длительность цикла выбранной программы.

2. Выберите нужный цвет корки и размер буханки.

3. Установите таймер отсрочки приготовления, нажав кнопку «ВРЕМЯ +» и удерживая ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не будет показано нужное время отсрочки. Если вы набрали слишком большое время отсрочки приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ -», чтобы уменьшить его. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Вам не нужно высчитывать разницу между выбранным временем программы и полным количеством часов, хлебопечка автоматически прибавит время выбранной программы.

Пример: Хлеб должен быть готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере отсрочки, будет равно 9 часам. С помощью кнопки «МЕНЮ» установите время отсрочки «9:00».

4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активизировать таймер отсрочки.

Примечание: если Вы допустили ошибку или желаете изменить установленное время, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого Вы сможете заново переустановить время.

КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», чтобы выбрать нужный цвет корочки - светлый, средний, темный. На дисплее напротив выбранного Вами цвета загорится индикатор.

КНОПКА «МЕНЮ»

Нажатием кнопки «МЕНЮ» Вы можете выбрать желаемую программу приготовления хлеба. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ», которое сопровождается коротким звуковым сигналом, происходит переключение на следующую программу. При этом на дисплее слева отображается номер текущей программы.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Хлебопечь может автоматически сохранять тепло в течение 1 часа после выпечки. Если Вы хотите извлечь хлеб, отключите функцию автоматического сохранения тепла, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП».

Примечание: Некоторые программы не имеют функции автоматического сохранения тепла.

2. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕБОЕВ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае прерывания электрического питания во время приготовления хлеба, если процесс приготовления не был прерван нажатием кнопки «СТАРТ/СТОП», устройство удерживает в памяти установленную программу в течение 15 минут, и с восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически, с момента остановки программы.

ВНИМАНИЕ! Если период отсутствия электропитания превысил 15 минут, то испорченные продукты следует выбросить и начать процесс приготовления с самого начала.

3. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

В некоторых программах звучит звуковой сигнал через определенное время, указанное в таблице. После звукового сигнала можно добавлять ингредиенты, такие как фрукты или орехи.

9. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Прежде чем приступить к использованию устройства, осторожно извлеките из него контейнер для выпечки.

2. Протрите контейнер и лопасти тестомешалки влажной тряпкой, после чего тщательно вытрите досуха. Без особой необходимости не погружайте контейнер для выпечки в воду. Не применяйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие контейнера для хлеба. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине.

3. Установите все снятые части в хлебопечь и включите режим «БЕЛЫЙ ХЛЕБ».

4. Через 10 мин. отключите прибор и дайте ему остыть.

5. Снова извлеките контейнер для выпечки и повторите процедуру очистки.

10. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

1. Загрузите ингредиенты в контейнер для выпечки в следующем порядке: жидкие ингредиенты - сухие ингредиенты - дрожжи. Для получения оптимального результата предельно важно выкладывать тщательно отмеренные ингредиенты в указанной последовательности.

ВНИМАНИЕ! При загрузке контейнера ингредиентами дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами. Для улучшения качества выпекаемого хлеба используйте сухие дрожжи.

Примечание: дополнительные ингредиенты, такие как фрукты, семечки или орехи добавляются позже, во время второго замеса теста. Хлебопечь издает звуковой сигнал, предупреждая, что пора добавлять ингредиенты.

2. Вставьте контейнер для выпечки в камеру хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку.

3. Включите хлебопечь. При включении печь издает звуковой сигнал.

Нажатием кнопки «МЕНЮ» установите необходимую программу приготовления. Если необходимо, установите время для отсроченного приготовления. Нажатием кнопки «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите необходимый цвет корочки хлеба. Кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес выпекаемого хлеба.

4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». На дисплее появится общее время приготовления хлеба, а в дальнейшем будет отображаться время, оставшееся до конца процесса приготовления.

Примечание: по окончании цикла выпечки устройство подаст звуковой сигнал. Печь автоматически переходит к стадии поддержания температуры в течение 1 часа. Внутри рабочей камеры продолжает циркулировать горячий воздух, способствуя удалению конденсата из хлеба.

5. Хлеб можно извлечь из рабочей камеры после окончания программы в любой момент, даже во время поддержания в печи тепла. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы закончить подогрев и отключите устройство от электросети.

ВНИМАНИЕ! Не открывайте крышку прибора во время выпекания. Хлеб будет испорчен.

6. После окончания выпекания контейнер для хлеба остается горячим. Для извлечения хлеба из рабочей камеры используйте прихватки. Достаньте контейнер с хлебом, остудите хлеб в контейнере в течение 10 минут. Для того чтобы извлечь выпечку, похлопайте по основанию и бокам контейнера, переверните его и встряхивайте до тех пор, пока хлеб не выпадет. Если это необходимо, выпечку можно отделить от стенок контейнера при помощи пластмассовой лопатки. Бывает, что лопасть тестомешалки припекается к хлебу, это нормальное явление, лопасть необходимо аккуратно убрать крюком.

7. Поместите хлеб на металлическую решетку и остудите его. Мы рекомендуем остужать хлеб в течение 15 минут, чтобы он приобрел оптимальную консистенцию для последующей нарезки.

8 После использования хлебопечки дайте ей остыть минимум 30 минут, прежде чем приступить к запуску другой программы.

11. ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Это ингредиент, обеспечивающий подъем теста и являющийся самым важным продуктом для выпечки хлеба. При взаимодействии с сахаром и водой, при соответствующем температурном режиме, дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься.

ВНИМАНИЕ! В данном приборе во время выпечки должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема, не требующие предварительной ферментации.

После вскрытия упаковки дрожжей, поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно быстрее.

При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, т.к. охлажденные дрожжи не обладают активностью.

МУКА

Растительный белок (клейковина), содержащийся в муке, образует структуру хлеба. Хлебная мука подходит для выпечки больше всего из-за высокого содержания протеина в ней. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления пирожных (кексов). Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат и текстуру. Некоторые виды муки не выдерживают высокой температуры и влажности. Храните муку в сухом, прохладном месте.

СОЛЬ

Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также не дает тесту перебродить.

САХАР

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус, цвет и обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). При использовании меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.

Рецепты с добавлением фруктов или ягод требуют меньшего количества сахара из-за его высокого содержания в этих продуктах.

Добавляя различное количество сахара, можно изменять цвет хлеба - чем больше сахара, тем темнее хлеб.

ЖИРЫ

Масло или маргарин должны иметь комнатную температуру при их использовании, для получения наилучших результатов при выпечке. Жиры предотвращают затвердение хлеба и придают ему аромат. Используйте сливочное масло или маргарин в небольших количествах, до 25 г, или 22 г растительного масла. Если в рецепте указаны большие количества для усиления вкуса, лучше использовать сливочное масло.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба.

ВНИМАНИЕ! При использовании таймера отсрочки, по соображениям безопасности, вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду.

При высокой температуре в помещении (выше + 27 °С) используйте свежее молоко с температурой около + 5 °С (температура воды, охлажденной в холодильнике).

Сливки, йогурты, сметана, прессованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной, нежной корочки. Сливки придают выпечке приятный, несколько кисловатый привкус, которого нет в сельских хлебах и кислом тесте.

ВОДА

Вода добавляется в муку для формирования клейковины и является существенным фактором, влияющим на результат выпечки. Для большинства программ подходит вода комнатной температуры. При высокой температуре в комнате (выше + 27 °С) используйте охлажденную воду с температурой около + 4 °С - + 5 °С (температура воды, охлажденной в холодильнике).

ЯЙЦА

Для обогащения вкуса, улучшения цвета и аромата хлеба, структуры и стабильности клейковины во время подъема теста можно добавить яйца.

При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

12. ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА.

Прогрев	Замешивание	Подъем	Выпечка	Поддержание температуры
Применяется для улучшения подъема теста	Обеспечивает формирование структуры теста, и следовательно, способствует быстрому подъему	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат	Тесто превращается в мякоть, обеспечивается образование хрустящей корочки	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после выпечки

В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы пользуйтесь обобщенной таблицей циклов программ приготовления.

В таблице указано время (мин) для режимов с учетом веса 700 г/900 г

*Во время работы хлебопечки при некоторых программах может раздаваться звуковой сигнал, извещающий о том, что пора доавать фрукты, орехи или другие ингредиенты.

Таблица циклов программ приготовления

№ программы		Замес 1	Подъем 1	Замес 2	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Сохранение тепла
1. Белый хлеб	700 г	9	20	14*	25	45	60	2:53	60
	900 г	10	20	15*	25	45	65	3:00	60
2. Французский хлеб	700 г	16	40	19*	30	50	65	3:40	60
	900 г	18	40	22*	30	50	70	3:50	60
3. Цельнозерновой хлеб	700 г	9	25	18*	35	70	55	3:32	60
	900 г	10	25	20*	35	70	60	3:40	60
4. Хлеб быстрой выпечки		7	5	8			80	1:40	60
5. Сдоба	700 г	10	5	20	30	55	50	2:50	60
	900 г	10	5	20	30	55	55	2:55	60
6. Хлеб очень быстрой выпечки 1 (700г)		12				11	35	0:58	
7. Хлеб очень быстрой выпечки 2 (900г)		9				9	40	0:58	
8. Замешивание теста		20			30	40		1:30	
9. Джем		15	45				20	1:20	20
10. Кекс		10	5	20	30	35	70	2:50	60
11. Хлеб для бутербродов	700 г	15	40	5*	25	40	50	2:55	60
	900 г	15	40	5*	25	40	55	3:00	60
12. Только выпечка							60	1:00	60

13. РЕЦЕПТЫ

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в контейнер воду (молоко).
3. Добавьте остальные ингредиенты.
4. Сделайте в муке углубление так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Установите контейнер для выпечки в камеру хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку.
6. Включите хлебопечку.
7. Нажимая кнопку "МЕНЮ" выберите режим приготовления.
8. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
9. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Извлеките контейнер. Всегда