

ZELMER



PL

2-10

**Instrukcja użytkowania
Wypiekacz do chleba
Typ 43Z011**

ZELMER SA
35-016 Rzeszów,
ul. Hoffmanowej 19, Polska
www.zelmer.pl

CZ

11-19

**Návod k obsluze
Domácí pekárna
Typ 43Z011**

ZELMER CZECH s.r.o.
Horní Těrlíčko 770, 735 42 Těrlíčko
Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958
e-mail: zelmer@zelmer.cz

SK

20-28

**Návod na použitie
Domáca pekárň
Typ 43Z011**

ZELMER SLOVAKIA s.r.o.
Bidovce 316, 044 45 Bidovce
tel.: 055/720 40 10 fax: 055/720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk
www.zelmer.sk

H

29-37

**Kezelési utasítás
Kenyérsütő
Típus 43Z011**

ASPICO KFT
H-9027 Győr, Puskás T. u. 4
Tel. +36 96 511 291
Fax. +36 96 511 293

RO

38-46

**Instrucțiuni de folosire
Aparat pentru copt pâinea
Tip 43Z011**

ZELMER Romania
Strada Popa Savu nr. 77,
parter, birou 1
Sector 1, Bucuresti, Romania
Telefon/Fax: +40 21 22 22 173

RU

47-55

**Инструкция по эксплуатации
Хлебопечка
Тип 43Z011**

ООО "Зелмер Раша"
Россия, Москва
Краснопрудная, 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606

BG

56-64

**Инструкция за експлоатация
Домашна хлебопекарна
Тип 43Z011**

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД
бул. "Акад. Ст. Младенов" №90
1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02/960 12 01; Факс: 02/960 12 47

UA

65-73

**Інструкція з експлуатації
Машинка для випічки хліба
Тип 43Z011**

Zelmer Ukraine
ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20, 04080 Київ, УКРАЇНА
тел: +380 44 501 5626
факс: +380 44 501 5636
www.zelmer.ua

GB

74-82

**Instructions for use
Bread baking machine
Type 43Z011**

Указания по технике безопасности	47
Техническая характеристика	48
Устройство хлебопечки	48
Функции хлебопечки	49
Принцип действия и обслуживание	49
Очистка и консервация	50
Вопросы и ответы на тему выпечки хлеба	50
Вопросы и ответы на тему хлебопечки	51
Классические рецепты	52
Практические советы	53
Рекомендации по улучшению качества выпечки	54
Экология – Забота о окружающей среде	55

Уважаемые Пользователи

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прежде чем пользоваться хлебопечкой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Подключайте хлебопечку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте хлебопечку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса крутого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особенно гладких поверхностях нужно подложить под прибор тонкую резиновую подкладку.
- Во время работы устанавливайте хлебопечку на расстоянии как минимум 10 см от других предметов.
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических нагревательных приборов, а также рядом с духовками.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении хлебопечки, особенно, если внутри находятся горячие ингредиенты.
- Запрещается извлекать форму для выпечки во время работы хлебопечки.
- Не следует добавлять ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста. Важно тщательно отмерять количество ингредиентов и добавлять их в хлебопечку по порядку, указанному в инструкции к хлебопечке.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами.
- Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпечки и «не выливается» из нее.
- **Будьте осторожны. Во избежание ожогов, вынимая из хлебопечки форму для выпечки с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватками, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.**
- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отсоединяйте прибор от сети.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Следите за тем, чтобы питающий провод не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте до перегибов провода.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными прихватками. Прибор сильно нагревается в процессе выпечки.
- Перед очисткой и демонтажом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный корпус. Металлические элементы нагреваются во время работы.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться и играть прибором.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Хлебопечка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Хлебопечка отвечает требованиям действующих норм.

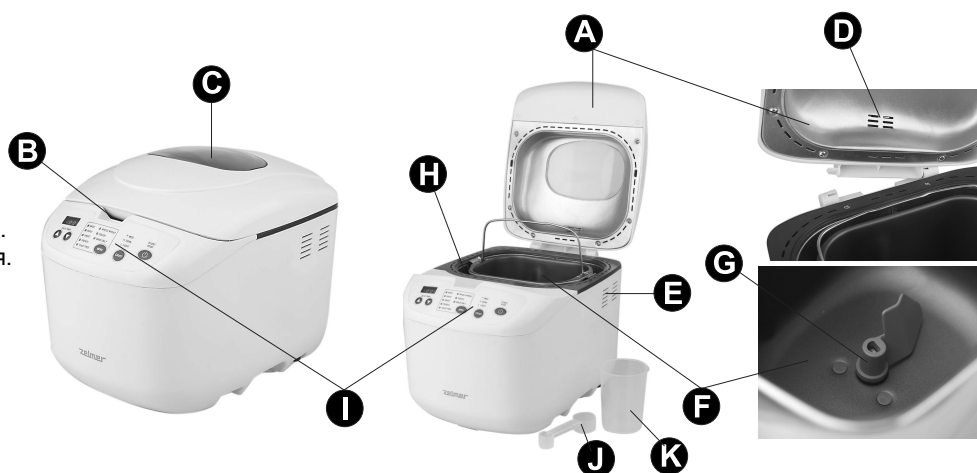
Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC
 - Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.
- Прибор маркирован знаком соответствия CE.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧКИ

ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

- A. Съёмная крышка.
- B. Ручка.
- C. Смотровое окошко.
- D. Верхнее вентиляционное отверстие.
- E. Боковые вентиляционные отверстия.
- F. Форма для выпечки.
- G. Лопасть-тестомес.
- H. Рабочая камера.
- I. Панель управления.



АКСЕССУАРЫ

- J. Мерная ложка.
- K. Мерный стаканчик.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. **Дисплей LED** – высвечивает информацию о выбранной программе, оставшемся до конца программы времени и степени обжарки корочки.
2. **Кнопка START/STOP** – начинает и заканчивает программу.
3. **Кнопки програматора времени DELAY TIMER** – таймер отсрочки.
4. **Кнопка CRUST** – регулирование степени обжарки корочки.
5. **Кнопка MENU** – выбор программы.
6. **Сигнализатор выбранного режима работы.**



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Вложите вилку сетевого провода в розетку.

ДИСПЛЕЙ LED

- На дисплее появится символ «1P» и раздастся звуковой сигнал.
- Цифра «1» показывает, что по умолчанию выбрана первая программа, т.е. «Basic».
- «P» обозначает основную настройку степени обжарки корочки и обозначает среднюю степень обжарки. Может также появиться символ «H» – сильное обжаривание или «L» – слабое обжаривание.
- Через несколько секунд информация на дисплее изменится на «3:00», показывая закодированную продолжительность программы.
- В ходе выполнения программы на дисплее будет отображаться информация на тему процесса выпечки. Отображенное на дисплее время выпечки будет постепенно уменьшаться, пока не дойдет до значения «0:00».

КНОПКА START/STOP

- Предназначена для запуска и окончания програмы.
- Для того, чтобы начать процесс выпечки, нажмите на кнопку START/STOP, на дисплее начнет пульсировать символ «:».
- С помощью кнопки START/STOP можно также в любой момент остановить программу. Для этого нужно нажать и придержать кнопку START/STOP ок. 3 секунд, до момента, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится исходная позиция выбранной программы. Если Вы хотите использовать другую программу, выберите ее при помощи кнопки MENU.

КНОПКИ ПРОГРАММАТОРА ВРЕМЕНИ DELAY TIMER

- Начало каждой программы можно отсрочить на определенное время.
- Наряду с продолжительностью выпечки, которая автоматически закодирована в данной программе, можно также установить точное время отсрочки в приготовлении продукта. Время можно изменять при помощи кнопок «+» или «-», которые изменяют время с интервалом в 10 минут.
- Максимальная отсрочка в приготовлении составляет 13 часов.
- Не используйте функцию отсроченного запуска программы, если рецепт предусматривает применение скоропортящихся продуктов – молока, фруктов, йогурта, лука, яиц и т.п.

КНОПКА CRUST

Кнопка CRUST предназначена для выбора степени обжарки корочки: «P» - MED (СРЕДНЯЯ), «H» - DARK (ТЕМНАЯ), «L» - LIGHT (СВЕТЛАЯ). На дисплее LCD появятся соответственно буквы: «P», «H» или «L».

КНОПКА MENU

Кнопка MENU предназначена для выбора программ, подробное описание которых приводится ниже.

1. Basic (классический хлеб)

Для выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба. Это наиболее часто используемая программа.

2. Rapid (быстрая выпечка)

Для быстрой выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба.

3. Sweet (сладкая выпечка)

Для выпечки сладкого теста на закваске.

4. French (французский батон)

Для выпечки особенно пушистого белого хлеба.

5. Yeast free (бездрожжевое тесто)

Для замеса и выпечки буханок хлеба весом 750 г.

6. Whole wheat (хлеб из обойной муки)

Для выпечки хлеба из обойной муки.

7. Dough (тесто для пирогов и тортов)

Для выпечки пирогов и тортов.

8. Bake only (обжарка корочки)

Для поджаривания корочки хлеба и пирогов.

ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

ФУНКЦИЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Звуковой сигнал включается:

- При нажатии на программирующие кнопки.
- Во время повторного замеса теста, чтобы определить момент, в котором в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, смесь злаков.
- После окончания программы.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

В случае кратковременного прекращения подачи электричества (до 5 минут) хлебопечка сохраняет в памяти установленную программу и с восстановлением электроснабжения может продолжать ее выполнение с того момента, в котором программа была прервана. Это возможно только в том случае, если программа была прервана прежде, чем началась фаза замеса теста. В других случаях весь процесс нужно начать сначала.

ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ

Если после предыдущей выпечки температура хлебопечки слишком высокая (выше 40°C) для новой выпечки, то при нажатии на кнопку START/STOP на дисплее появится сообщение «Н:НН» и раздастся звуковой сигнал. В этом случае нужно придержать кнопку START/STOP до момента, пока с дисплея не исчезнет сообщение «Н:НН» и появится основная настройка. Затем следует извлечь форму для выпечки и подождать, пока хлебопечка остынет.

Программа BAKE ONLY может быть начата в любой момент, даже если хлебопечка разогрета.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ФАЗЫ ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Установка формы для выпечки

Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Вставьте форму внутрь хлебопечки точно посередине. Легкое нажатие по центру формы заблокирует пружины, придерживающие форму с левой и с правой стороны рабочей камеры. Чтобы извлечь форму, нужно решительным движением потянуть за ручку формы вверх.

ВНИМАНИЕ: В процессе выпечки хлеба ручка формы нагревается. Необходимо пользоваться кухонными прихватками.

2. Установка лопасти-тестомеса

Установите лопасть-тестомес в форму для выпечки, надевая ее на приводной стержень.

3. Закладка ингредиентов

Предельно важно закладывать ингредиенты строго в последовательности, указанной в рецепте. Примерные рецепты приводятся далее в инструкции.

4. Выбор программы

- Вложите вилку сетевого провода в розетку.
- С помощью кнопки MENU выберите нужную программу.
- Выберите желаемую степень обжарки корочки.
- В случае необходимости установите время отсрочки начала программы с помощью кнопки DELAY TIMER.
- Нажмите на кнопку START/STOP.

5. Перемешивание и замес теста

Хлебопечка автоматически перемешивает ингредиенты и замесит тесто до момента, в котором оно достигнет нужную консистенцию.

6. Подъем теста

Закончив последний цикл замеса хлебопечка нагревается до температуры, оптимальной для подъема теста.

7. Выпечка

Хлебопечка автоматически выбирает продолжительность и температуру выпекания. Если корочка хлеба получилась недостаточно поджаренной, чтобы сильнее поджарить корочку хлеба в конце выпечки нужно установить программу BAKE ONLY. Для этого нажмите на кнопку START/STOP и придержите ок. 3 секунд (до момента, когда раздастся звуковой сигнал). Затем нажмите на кнопку BAKE ONLY. Когда корочка хлеба достаточно подрумянится, прервите процесс, снова нажимая на кнопку START/STOP (и придерживая ее ок. 3 секунд до момента, когда раздастся звуковой сигнал).

8. Подогрев

По окончании процесса выпечки включается звуковой сигнал, который сигнализирует, что хлеб можно вынуть из хлебопечки. Если Вы не сразу вынете хлеб из формы, начнется одночасовой процесс поддержания хлеба в теплом состоянии.



9. Окончание программы

По окончании программы выньте вилку сетевого провода из розетки, извлеките форму для выпечки (обязательно применяя кухонные прихватки) и переверните. Если хлеб сразу не выходит, потрясите форму несколько раз так, чтобы хлеб выпал.

ВНИМАНИЕ: Если лопасть-тестомес останется внутри хлеба, можно аккуратно надрезать хлеб и вынуть лопасть.

ВНИМАНИЕ: Предварительный подогрев для подъема теста.

Подогрев включается только в том случае, если температура воздуха в помещении ниже 25°C. Если температура воздуха в помещении выше 25°C, ингредиенты уже имеют соответствующую температуру и не требуют дополнительного подогрева.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

- Перед первым включением хлебопечки необходимо тщательно промыть форму для выпечки и лопасть-тестомес в воде с добавлением жидкости для мытья посуды (запрещается погружать форму для выпечки в воду).
- Перед первым включением рекомендуем смазать новую форму для выпечки и лопасть-тестомес жиром, стойким к высоким температурам и прогреть в духовке в течение ок. 10 минут для защиты антипригарного покрытия. Данную процедуру необходимо периодически повторять.
- Перед очисткой или перед тем как убрать хлебопечку дайте ей полностью остыть. Перед каждым очередным процессом замеса и выпечки хлебопечка должна остывать в течение получаса.
- Перед очисткой отключите хлебопечку от сети и дайте ей полностью остыть. Для мытья используйте только жидкие моющие средства. Не рекомендуется использовать агрессивные детергенты, бензин, средства для мытья духовок и другие средства, которые могут поцарапать или повредить очищаемую поверхность.
- Чтобы удалить остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и рабочей камеры, протрите эти элементы бумажными кухонными полотенцами. **Не погружайте хлебопечку в воду и не наливайте воду в рабочую камеру!**
- Для облегчения очистки хлебопечки можно снять крышку. Для этого нужно поставить крышку вертикально, а затем потянуть вверх.
- Наружные стенки формы для выпечки протрите влажной тряпочкой. Внутри промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать форму для выпечки в воду.
- Лопасть-тестомес и приводной стержень необходимо очищать немедленно после использования. Если лопасть останется в форме, ее трудно будет оттуда вынуть. В таком случае необходимо наполнить форму теплой водой и оставить на 30 минут - дать лопасти отмокнуть. После чего вы сможете ее вынуть.
- Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Запрещается использовать металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие. Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие потемнело или внешне изменилось со временем. Это может быть вызвано воздействием пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов, а не износом или дефектами устройства. Эти изменения не опасны и не влияют на работу устройства.
- Перед тем, как поместить хлебопечку на хранение, убедитесь, что устройство полностью остыло и вытрите его насухо. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ НА ТЕМУ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Хлеб не вынимается из формы.

После выпечки оставьте хлеб в форме еще на 10 минут и только после этого переверните форму вверх дном. Если будет необходимо, пошевелите приводной вал лопасти-тестомеса. Перед выпечкой протрите лопасть маслом.

Как избежать разрыва хлеба, если в нем осталась лопасть-тестомес?

Лопасть-тестомес можно извлечь вручную перед тем, как начнется последняя фаза подъема теста. Для этого нужно опорошнить пальцы мукой. В зависимости от программы время до конца процесса выпечки должно составлять ок. 1:30. Лопасть можно вынуть также из готового хлеба. Соблюдая осторожность, можно избежать больших разрывов хлеба.

Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы.

Так происходит в особенности в том случае, если пшеничная мука содержит слишком много глютена.

Что нужно сделать:

- а) Уменьшить количество муки и соответственно остальных ингредиентов. Готовый хлеб итак будет большим по объему.
- б) Вылейте непосредственно на муку столовую ложку разогретого жидкого маргарина.

Тесто продолжает подниматься и «выливается».

а) Если сверху хлеба образовалась вмятина в форме буквы «V», мука содержит слишком мало глютена.

б) Если внутри хлеба образуется полость конусообразной формы, это может быть вызвано:

- слишком высокой температурой воды;
- слишком большим количеством воды;
- малым содержанием глютена в муке;
- открытием крышки хлебопечки в процессе выпечки.

В каких случаях можно открывать крышку хлебопечки в процессе выпечки?

Крышку можно открывать только во время замеса теста. В этой фазе выпечки можно добавлять небольшое количество воды или муки. Чтобы хлеб был еще вкуснее, следует придерживаться следующих рекомендаций.

Перед последней фазой подъема теста (в зависимости от программы время, оставшееся до конца процесса выпечки должно показывать ок. 1:30) необходимо осторожно открыть крышку, надрезать верх хлеба с помощью острого, предварительно нагретого ножа, посыпать смесью злаков или смазать растворенным в воде крахмалом, чтобы корочка хлеба стала блестящей. Это последний момент, когда можно открывать крышку. Если хлебопечку открыть во время выпечки, хлеб поднявшись, внутри опадет.

Что обозначает тип муки?

Чем меньше цифра в обозначении типа, тем меньше питательных веществ содержит мука и тем она пышнее.

Каким образом нужно использовать ржаную муку?

Ржаная мука не содержит глютена, а хлеб из такой муки мало поднимается. Поэтому ржаной хлеб рекомендуется выпекать на закваске. Тесто поднимется только в том случае, если на четыре части ржаной безглютеновой муки будет добавлена одна часть муки тип 550.

Как можно подольше сохранить хлеб свежим?

Чтобы сохранить хлеб подольше свежим, добавьте в муку одну вареную размятую картошку.

Что сделать, чтобы в хлебе не чувствовался вкус дрожжей?

- уменьшить количество сахара, если по рецепту необходимо добавить сахар. Благодаря этому хлеб станет несколько пышнее.
- добавить в воду 1,5 столовых ложки уксуса в расчете на маленькую буханку, или 2 столовых ложки – на большую буханку.
- вместо воды добавить кефир или пахту. Воду можно заменять во всех рецептах. Хлеб дольше сохранит свою свежесть.

Почему хлеб, испеченный в духовке, отличается по вкусу от хлеба, испеченного в хлебопечке?

Это зависит от разницы во влажности: в связи с большей поверхностью, подверженной воздействию температуры в процессе выпечки, хлеб из духовки значительно более сухой, чем более влажный хлеб, испеченный в хлебопечке.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ НА ТЕМУ ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Из рабочей камеры или из вентиляционных отверстий появляется дым.	В процессе закладки ингредиенты приклеились к стенкам рабочей камеры или к наружной поверхности формы для выпечки.	Нужно отсоединить хлебопечку от питающей сети и очистить наружную поверхность формы для выпечки или рабочую камеру.
Хлеб внутри опадает и снизу остается влажным.	Хлеб слишком долго оставался в форме после выпечки и поддержки в теплом состоянии.	Нужно вынуть хлеб из хлебопечки прежде, чем закончится фаза поддержания хлеба в теплом состоянии.
Хлеб плохо вынимается из формы.	Лопать-тестомес припекается к хлебу.	Перед очередной выпечкой нужно очистить лопасть и приводной стержень. В случае необходимости налейте в форму теплую воду и оставьте на 30 минут, чтобы лопасть отмокла. Таким простым способом Вы можете вынуть и очистить лопасть-тестомес.
Плохо перемешаны ингредиенты или хлеб испекся плохо.	Неправильный выбор программы.	Проверьте выбранное меню и другие настройки.
	Во время работы хлебопечки нажата кнопка START/STOP.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки сначала с использованием свежих ингредиентов.
	В процессе выпечки несколько раз была открыта крышка.	Крышку можно открывать только в том случае, если таймер показывает время более 1:30. Следует убедиться, что крышка установлена правильно и плотно закрыта.
	Большой перерыв в поставке электроэнергии во время работы хлебопечки.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки с начала с использованием свежих ингредиентов.
Блокада лопасти-тестомеса.	Нужно убедиться, что лопасть-тестомес не заблокирована какими-либо ингредиентами: зернами злаков, сухофруктами и т.п. Извлеките форму для выпечки из рабочей камеры и проверьте вращение элементов привода. В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.	
Хлебопечка не включается. Раздается звуковой сигнал. На диспле появляется сообщение: «Н:НН».	Хлебопечка не остыла после предыдущей выпечки.	Нужно нажать и придержать кнопку START/STOP до тех пор, пока на диспле не появится нормальный код программы. Отсоедините прибор от питающей сети. Извлеките форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем подсоедините к сети и снова включите.
Хлебопечка не включается. Раздается звуковой сигнал. На диспле появляется сообщение: «LLL».	Ошибка программы или электроники.	Нужно протестировать прибор. Для этого, нажимая и придерживая кнопку MENU, отсоедините хлебопечку от питающей сети, а затем снова подсоедините. Отпустите кнопку. Будет произведен тест прибора. Снова отсоедините хлебопечку от питающей сети. На дисплее должен появиться код программы: «1P». В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.
На диспле появляется сообщение: «EEE».	Ошибка программы или электроники.	Нужно протестировать прибор, как это описано выше.
При повторном включении хлебопечки появляется сообщение: «000».	Произошло отключение прибора от питающей сети во время фазы нагрева. Не выбрана основная программа: «P1».	Нужно всегда выключать прибор с помощью кнопки START/STOP. Сброс настроек прибора: нажмите и придержите 10 секунд кнопку START/STOP до тех пор, пока на дисплее не появится символ: «P» с номером программы.

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ

<p>В хлебопечке можно выпекать хлеб из готовых смесей для хлебопечки, доступных в магазинах.</p>	БЕЛЫЙ ХЛЕБ		ХЛЕБ НА ПАХТЕ	
	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода или молоко 300 мл Маргарин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ст. ложка Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>		<p><u>Ингредиенты:</u> Пахта 300 мл Маргарин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ст. ложки Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	
	Программа: BASIC		Программа: BASIC или FRENCH	
ПИРОГ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ	ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ОДСОЛНЕЧНИКА		ХЛЕБ „СЕМЬ ЗЛАКОВ»	
<p><u>Ингредиенты:</u> Вода или молоко 350 мл Маргарин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ст. ложки Мука тип 500 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка Изюм 100 г Измельченные орехи 3 ст. ложки</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода 350 мл Масло 1 ст. ложка Мука тип 550 540 г Семена подсолнечника 5 ст. ложек Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ст. ложка Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода или молоко 300 мл Маргарин или масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ½ ст. ложки Мука тип 550 240 г Пшеничная мука обойная 240 г Смесь 7 злаков 60 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>		
<p>Программа: BASIC Изюм и орехи можно добавлять после того, как раздастся первый звуковой сигнал или после первого цикла замеса теста.</p>	<p>Программа: BASIC Полезный совет: семена подсолнечника можно заменить тыквенными семечками. Семена можно слегка поджарить для интенсивности запаха и вкуса.</p>		<p>Программа: WHOLE WHEAT В случае если будут использоваться целые зерна, их нужно предварительно намочить.</p>	
ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ	ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ		ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ	
<p><u>Ингредиенты:</u> Вода или молоко 250 мл Маргарин или масло 1 ст. ложка Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ст. ложки Крупная, измельченная луковица 1 шт. Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода или молоко 300 мл Маргарин или масло 1 ½ ст. ложки Яйца 1 шт. Соль 1 ч. ложка Сахар 2 ч. ложки Мука тип 550 360 г Пшеничная мука обойная 180 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода 275 мл Крем шоколадно-ореховый 90 мл Соль 1 ½ ч. ложки Сахарная пудра 1 ½ ч. ложки Мука тип 500 300 г Мука обычная 150 г Сухие дрожжи ½ ч. ложки</p>		
<p>Программа: BASIC Этот хлеб нужно выпекать сразу – без отсрочки</p>	<p>Программа: WHOLE WHEAT Полезный совет: выпекая хлеб с отсрочкой (DELAY TIMER), вместо яиц нужно добавить больше воды.</p>		<p>Программа: FRENCH</p>	
ХЛЕБ С МЕДОМ, МИНДАЛЕМ И ОРЕХАМИ	ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН		ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	
<p><u>Ингредиенты:</u> Вода 300 мл Масло 1 ½ ст. ложки Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ч. ложка Измельченные орехи 1 ст. ложка Измельченный миндаль 1 ст. ложка Мед 1 ст. ложка Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода 300 мл Мед 1 ст. ложка Соль 1 ч. ложка Сахар 1 ч. ложка Мука тип 550 540 г Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>	<p><u>Ингредиенты:</u> Вода 300 мл Соль ¾ ч. ложки Оливковое масло 1 ст. ложка Мука тип 500 450 г Сахар 2 ч. ложки Сухие дрожжи 1 ч. ложка</p>		
<p>Программа: BASIC</p>	<p>Программа: DOUGH Приготовленное тесто разделите на 2-4 части, сформируйте длинные батоны и отложите на 30-40 минут. Сделайте сверху несколько диагональных надрезов и поместите в печь.</p>		<p>Программа: DOUGH Приготовленное тесто раскатайте в круглую лепешку и отложите на 10 минут. Смажьте соусом и добавьте ингредиенты. Время выпекания – 20 минут.</p>	

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ (описание ниже)
Тесто поднимается слишком быстро.	- Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточное количество соли.	a/b
Тесто плохо поднимается или совсем не поднимается.	- В тесто добавили слишком мало дрожжей или совсем не добавили.	a/b
	- В тесто добавили старые или несвежие дрожжи.	e
	- Добавлена слишком горячая жидкость.	c
	- Дрожжи вступили в контакт с водой до начала процесса перемешивания ингредиентов.	d
	- Выбран не тот сорт муки или несвежая мука.	e
	- В тесто добавили слишком большое или недостаточное количество жидкости.	a/b/g
	- В тесто добавили недостаточное количество сахара.	a/b
Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы.	- Если вода слишком мягкая, то дрожжи начинают быстрее ферментировать.	f
	- Слишком большое количество молока иногда заставляет тесто подниматься слишком высоко.	c
Внутри хлеба образуется полость.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки и хлеб опадает во время выпечки.	a/f
	- Дрожжи ферментируют слишком быстро в связи с сильным разогревом рабочей камеры или слишком высокой температурой добавляемой воды, или в связи с чрезмерной влажностью.	c/h/i
	- В тесто не добавили соль или недостаточное количество сахара.	a/b
	- В тесто добавили слишком много жидкости.	h
Хлеб слишком тяжелый, комковатый.	- Слишком много муки или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Добавлено слишком мало дрожжей или сахара.	a/b
	- Добавлено слишком много фруктов, обойной муки или других ингредиентов.	b
	- Выбрана старая или несвежая мука.	e
Хлеб не пропекся внутри.	- В тесто добавили слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Слишком высокая влажность.	h
	- Рецепт содержит влажные ингредиенты, напр. йогурт.	g
Неплотная текстура, чрезмерная пористость.	- Добавлено слишком большое количество воды.	g
	- В тесто не добавили соли.	b
	- Высокая влажность, добавлена слишком горячая вода.	h/i
	- Добавлено слишком большое количество жидкости.	c
Непропеченная, пористая корочка.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки.	a/f
	- В тесто добавили слишком много муки, особенно в случае белого хлеба.	f
	- В тесто добавили слишком много дрожжей или слишком мало соли.	a/b
	- Добавлено слишком много сахара.	a/b
	- Добавлены другие сладкие ингредиенты, кроме сахара.	b
Хлеб неровно нарезается или имеет внутри комковатую структуру.	- Хлеб не достаточно остыл (не успела испариться влага).	j
На корочке хлеба осталась мука.	- Во время замеса теста мука прилипла к стенкам формы.	g/i

Решение приведенных выше проблем:

- a) Чтобы выпечка удалась, рекомендуется тщательно отмерять ингредиенты.
- b) Необходимо соответственно подобрать количество ингредиентов и убедиться, что добавлены все ингредиенты.
- c) Рекомендуется добавить в тесто другую жидкость или оставить ее для охлаждения при комнатной температуре. Соблюдайте порядок добавления ингредиентов в соответствии с рецептом. В середине муки сделайте вмятину и засыпьте в нее сухие или измельченные дрожжи. **Следите за тем, чтобы дрожжи не вступили в контакт с жидкостью.**
- d) Необходимо использовать только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
- e) Необходимо уменьшить общее количество ингредиентов. Не добавляйте муки больше, чем предусматривает рецепт. Необходимо уменьшить количество ингредиентов на $\frac{1}{3}$.
- f) Необходимо уменьшить количество жидкости, указанное в рецепте. Если используемые ингредиенты содержат воду, то в этом случае необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой в тесто жидкости.
- g) При очень влажной погоде добавьте в тесто на 1-2 ст. ложки меньше воды.
- h) При теплой погоде не пользуйтесь режимом отсрочки выпечки. Не добавляйте в тесто холодную жидкость.
- i) Вынимайте тесто из формы сразу же после выпечки и дайте ему отстояться 15 минут перед нарезкой.
- j) Необходимо уменьшить количество дрожжей или общее количество ингредиентов на $\frac{1}{4}$.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА ВЫПЕЧКИ

1. Ингредиенты

- Ввиду того, что каждый ингредиент играет определенную роль в процессе выпечки хлеба, очень важно закладывать ингредиенты в форму для выпечки в порядке, предусмотренном рецептом, и тщательно отмерять.
- Основные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на удачную выпечку хлеба или пирогов. Необходимо всегда закладывать соответствующее количество ингредиентов в соответствующей пропорции.
- Если тесто будет выпекаться без отсрочки, все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В случае выпечки с отсрочкой рекомендуется использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали преждевременно ферментировать.
- Маргарин, масло и молоко влияют на вкус хлеба.
- Можно уменьшить количество сахара на 20%, чтобы корочка хлеба была тоньше и мягче. Это не повлияет на результат выпечки. Чтобы корочка была тоньше и мягче также можно вместо сахара использовать мед.
- Глютен, содержащийся в муке, обеспечивает соответствующую стабильность теста в процессе перемешивания. Идеальная смесь муки должна состоять в 40% из обойной муки и в 60% из белой пшеничной муки.
- Если Вы хотите добавить в тесто зерна злаков, то их следует предварительно намочить в воде (на ночь). В этом случае нужно также уменьшить количество жидкости и муки (макс. на $\frac{1}{5}$ меньше).
- Ржаной хлеб нужно выпекать только на закваске, которая содержит молоко и уксуснокислые бактерии, благодаря которым дрожжи быстрее ферментируют, а хлеб становится более пышным. Закваску можно приготовить самостоятельно, однако это занимает много времени. Поэтому в приведенных рецептах используется сухой концентрат закваски, доступный в упаковках по 15 г (на 1 кг муки). Рекомендуем соблюдать рецептуру ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ или 1 упаковка). Если в тесто будет добавлено меньше закваски, чем указано в рецептуре, хлеб будет крошиться.
- Если сухая закваска имеет другую грамматику (упаковка 100 г на 1 кг муки), то количество муки необходимо уменьшить на 80 г на 1 кг муки.
- Можно использовать жидкую закваску в количестве, указанном на упаковках. Залейте в муку жидкую закваску и добавьте другие жидкие ингредиенты в соответствии с рецептом.
- Пшеничная закваска чаще продается в сухой форме. Пшеничная закваска улучшает вкус и продлевает свежесть хлеба. Она мягче, чем ржаная закваска.
- Для выпечки хлеба на закваске можно использовать программу BASIC или WHOLE WHEAT.
- Закваску можно заменить ферментом для выпечки, пригодным для использования в хлебопечках. Разница будет заметна только во вкусе.
- Чтобы хлеб был пушистее и содержал больше притательных веществ, в тесто можно добавить пшеничные отруби. Для этого нужно отмерить одну столовую ложку отрубей на 500 г муки и увеличить количество жидкости на $\frac{1}{2}$ ст. ложки.
- Глютен - особый белок, содержащийся в пшенице и придающий хлебу из пшеничной муки его особые свойства - эластичность и пышность. Хлеб реже опадает и легче переваривается в организме. Достоинства глютена особенно заметны при выпечке хлеба из обойной муки или другого хлеба из муки, изготовленной в домашних условиях.
- Темный солод, используемый в некоторых рецептах, это ячменный темнообжаренный солод. Благодаря нему можно получить более темную корочку и темный мякиш хлеба (напр., коричневый хлеб). Можно также использовать ржаной солод, но он не такой темный. Оба продукта доступны в магазинах с экологической пищей.
- Чистый порошок лецитин обладает свойствами натурального эмульгатора, который увеличивает объем хлеба, делает мякиш более мягким и светлым, замедляет очерствение хлеба.

2. Количество ингредиентов

При увеличении или уменьшении количества ингредиентов необходимо убедиться, что соблюдаются пропорции изначального рецепта. Чтобы выпечка удалась, рекомендуем соблюдать приведенные ниже правила модификации количества ингредиентов:

- **Жидкость / мука:** тесто должно быть мягким (но не слишком) и легко замешиваться. Тесто не должно быть волокнистым, чтобы из него легко можно было сформировать шар. Это невозможно в случае замеса густого теста для ржаного хлеба или хлеба из неочищенной муки. Проверьте правильность дозировки через 10 минут после начала замеса: если тесто покажется Вам клейким, постепенно досыпьте муку (по 1 столовой ложке). Если тесто сухое или слишком плотное, добавьте воду маленькими порциями (по чайной ложке).
- **Замена жидкостей:** Если Вы хотите добавить в тесто влажные ингредиенты (напр. творог, йогурт и т.п.), необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой жидкости. Если добавляете яйца – разбейте их в мерный стакан и долийте остальные жидкости, чтобы видно было количество добавляемых ингредиентов. В местностях, расположенных выше 750 м над уровнем моря, тесто подходит быстрее, чем обычно. Следовательно, при выпекании на больших высотах необходимо проверить правильность рецептов. Можно уменьшить количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ч. ложки, чтобы пропорционально избежать чрезмерного подъема теста. То же касается использования исключительно мягкой воды.

3. Рекомендации по дозировке

- В хлебопечку ингредиенты надо закладывать **обязательно в следующем порядке: сначала жидкости, потом муку, потом специи и в самом конце дрожжи.** Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, налитой в форму, до тех пор, пока не начнется перемешивание ингредиентов (особенно в случае использования режима отсрочки выпечки),
- При отмеривании ингредиентов всегда пользуйтесь теми же самыми мерками, т. е. используйте мерный стакан и мерную ложку которыми укомплектована хлебопечка, или ложками, которыми пользуетесь дома (столовыми и чайными), если это предусмотрено рецептом.
- Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, указанное в граммах.
- Для измерения ингредиентов в миллилитрах можно воспользоваться мерным стаканом, которым укомплектована хлебопечка, с градуировкой от 30 до 300 мл.
- Фрукты, орехи или зерна злаков можно добавлять в тесто (в некоторых программах) после того, как раздастся звуковой сигнал. Если данные ингредиенты будут добавлены в тесто раньше, они будут просто измельчены в процессе перемешивания теста.

4. Конечный результат

- Успех выпечки зависит от многих условий (жесткости воды, влажности воздуха, высоты над уровнем моря, консистенции ингредиентов и т.п.). Поэтому рецепты можно и нужно модифицировать в соответствии с окружающими условиями. Не расстраивайтесь, если первая выпечка не удалась. Нужно найти причину неудачи и попробовать еще раз, изменив пропорции.
- Если хлеб испекся недостаточно румяным, можно оставить его в форме и включить программу обжарки корочки.
- Прежде чем включить режим отсрочки выпечки, рекомендуем испечь пробную буханку, чтобы в случае необходимости внести изменения в рецепт.

ЭКОЛОГИЯ – ЗАБОТА О ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий. С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.