



ХЛІБОПІЧКА

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ



Модель: DF104X

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

Будь ласка, прочитайте і збережіть цю інструкцію з експлуатації

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При використанні електроприладів необхідно дотримувати основні запобіжні заходи, в тому числі наступні:

- Прочитайте дану інструкцію.
- Не торкайтесь до гарячих поверхонь. Використовуйте тільки ручки, торкайтесь тільки до кнопок.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур, роз'єми, все пристрій у воду або іншу рідину.
- Будьте особливо уважні при використанні пристрою, якщо поблизу є діти.
- Відключіть пристрій від мережі, якщо воно не використовується, або перед проведенням чистки. Дайте йому охолонути, перш ніж встановлювати або знімати приладдя.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром або вишкою, після виявлення неполадок у його роботі або якогось пошкодження. Відвезіть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або настройки. Або зателефонуйте за номером, вказаним на обкладинці даної інструкції. Дзвінок безкоштовний.
- Використання комплектуючих, не ухваленого виробником пристрою, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Не дозволяйте кабелю живлення перегинатися через край або кут стола або торкатися до гарячих поверхонь, в тому числі самої хлібопічки.
- Не розміщуйте пристрій поблизу гарячої газової або електричної плити, не розміщуйте його в розігріту духовку.
- Особливо обережні будьте при переміщенні пристрою, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
- Щоб відключити пристрій від електромережі, натисніть і потримайте протягом декількох секунд кнопку STOP, потім вийміть вилку з настінної розетки.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням ..
- Не дотиків до рухомих частин.

ЗБЕРЕЖІТЬ ІНСТРУКЦІЮ

Даний пристрій призначений тільки для домашнього використання



Увага, гарячі поверхні! Це пристрій під час використання генерує тепло і випускає пар. Повинні бути вжиті належні заходи безпеки для запобігання опіків, загорянь або травм людей або пошкодження майна.

ПОЛЯРНА ВИЛКА (Тільки у моделі з напругою живлення 120 В)

Це пристрій має полярну вилку (один контакт ширше, ніж інші). Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, така вилка може бути вставлена в полярну розетку тільки одним способом. Якщо вилка не вставляється в розетку, переверніть її. Якщо вона все одно не вставляється, зверніться до кваліфікованого спеціаліста. Не намагайтеся якимось чином змінити вилку.

Захищає від РОЗКРИТТЯ ГВИНТ

Попередження. Цей пристрій оснащено захистним гвинтом, що запобігає видаленню кожуха. Щоб зменшити ризик виникнення пожежі або ураження електричним струмом, не намагайтеся зняти кожух. У середині немає вузлів, призначених для обслуговування користувачем. Ремонт повинен проводитися тільки уповноваженим персоналом.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ШНУР

а) По можливості повинен використовуватися короткий шнур (або відокремлений шнур)
- Для зниження ризику заплутування або того, що хтось спіткнеться за довгий шнур.

б) Є і більш довгі знімні шнури або подовжувачі; вони також можуть бути використані, якщо виникне така необхідність.

в) Якщо використовується довгий знімний мережевий шнур живлення або подовжувач, то:

1) розрахункові електричні параметри, вказані для знімного мережевого шнура або подовжувача, повинні принаймні не поступатися електричним параметрам даного пристрою;
2) якщо пристрій вимагає заземлення, подовжувач повинен бути 3-дротяним, з проводом заземлення

3) довгий шнур повинен розташовуватися так, щоб він не звисав з краю стола, щоб про нього не можна було спіткнутися і щоб за нього не могли потягнути діти.

Примітка. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений кваліфікованим персоналом або в авторизованому сервісному центрі.

Припинення подачі електроенергії

Відновлення після 7-хвилинного відсутність електроенергії

Ваша професійна хлібопічка має функцію відновлення на випадок збою в подачі електроенергії тривалістю до 7 хвилин. Якщо живлення зникне, то пам'ять збереже вибраний режим на строк до 7 хвилин. Якщо електроенергія з'явиться протягом цього часу, хлібопічка відновить свою роботу з моменту, коли вона була перервана.

Якщо хлібопічка залишиться без електроенергії більш ніж на 7 хвилин і для приготування хліба використовувалися які-небудь молочні або швидкопсувні продукти, ви повинні відмовитися від продовження випічки і почати процес заново, вже з новими, свіжими інгредієнтами щоб уникнути нанесення шкоди своєму здоров'ю та із санітарних міркувань. Для рецептів, що не включають швидкопсувні продукти, ви можете спробувати запустити випічку хліба, почавши цикл приготування заново. Тим не менш, це не завжди може привести до випічки хліба прийнятної якості. Якщо ви не знаєте, коли саме сталося відключення електроенергії, видаліть з хлібопічки тісто і викиньте його.

Пристрій може злегка відрізнятися від показаного на малюнку

1. ручка кришки
2. знімна кришка
3. оглядове віконце
4. автоматичний диспенсер фруктів і горіхів (не показані)
5. отвори для виходу пари (з двох сторін)
6. панель управління (не показана)
7. пекарна камера
8. форма для випічки
9. знімна місильна лопать
10. мірний стаканчик
11. мірна ложка
12. ключ для знімання місильної лопаті

Примітка. Символом † відзначені деталі, які можна знімати / замінювати користувачеві.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. ВІКНО ДИСПЛЕЯ

Показує вибраний режим і настройки таймера.

2. КНОПКИ ТАЙМЕРА ▲ і ▼

Використовуйте цю пару кнопок тільки для завдання часу випічки і часу відстрочки початку випічки; кнопки збільшення і зменшення часу відображаються у вікні дисплея.

▲ Збільшує час з 10-хвилинними інтервалами.

▼ Зменшує час з 10-хвилинними інтервалами.

3. КНОПКА РОЗМІР

Дозволяє вибрати вагу: 1-lb. (450 г), 1 ½-lb. (675 г) або 2-lb. (900 г). За замовчуванням задається вага 2-lb. При швидкому приготуванні хліба перед встановленням вага становить 2-lb. (900 г).

4. КНОПКА МЕНЮ

Дозволяє вибрати цикл (режим) випічки. При кожному натисканні кнопки МЕНЮ вибирається черговий номер циклу, а час виконання програми відображається у вікні дисплея.

5. КНОПКА ВИПІЧКА

Використовуйте цю кнопку для активізації циклу ТІЛЬКИ ВИПІЧКА, потім задайте необхідний час за допомогою кнопок ▲ і ▼.

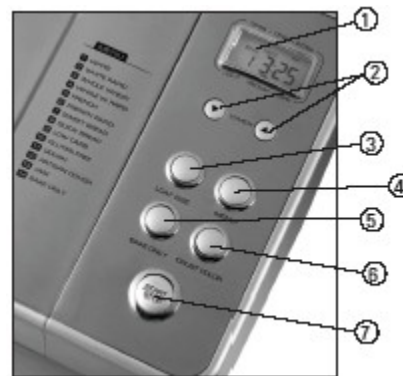
6. КНОПКА КОЛІР

Дозволяє вибрати колір скоринки: світла, середня або темна. Перед встановленням значення кольору скоринки - середня.

7. КНОПКА СТАРТ / СТОП

Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку натиснутою, щоб очистити дисплей, скинути цикл або просто зупинити випічку.

Примітка. При використанні режиму Швидка випічка колір скоринки буде заданий як середня.



ЦИКЛИ ЗАМІШУВАННЯ ТА ВИПІЧКИ

Примітка. Якщо в будь-який момент процесу випікання хліба знадобиться раптом вимкнути хлібопічку, натисніть кнопку СТАРТ / СТОП і утримуйте її кілька секунд, потім відключіть пристрій від мережі.

Примітка. Якщо хліб не був вийнятий відразу по закінченні випічки і кнопка СТАРТ / СТОП не була натиснута, почнеться контрольований 60-хвилинний режим підтримки температури для збереження хліба теплим (за винятком програм бездріжджового хліба, ТІСТО і ВАРЕННЯ). Для отримання найкращих результатів вийміть хліб негайно по завершенні процесу випічки.

БІЛИЙ

Використовується для приготування хліба в основному з білого борошна, хоча деякі рецепти можуть включати невелику кількість непросіяного пшеничного борошна.

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Використовується для рецептів зі значною кількістю непросіяного пшеничного або житнього борошна, вівса або висівки. Цикл випічки такого хліба починається з періоду визрівання, протягом якого борошно або зерна поглинають рідкі інгредієнти. Замочування борошна або зерна допомагає пом'якшити і об'єднати інгредієнти.

Взагалі, хліб з непросіяного пшеничного борошна і різних злаків виходить більш щільним, ніж білий, французький або солодкий.

ФРАНЦУЗЬКИЙ

Традиційно, французький хліб має трохи хрустку скоринку і більш легку текстуру, ніж білий хліб.

Рецепти, як правило, не включають масло, маргарин або молоко.

ЗДОБА

Використовується для рецептів, які включають яйця, фруктовий сік, цукор або додаткові солодкі інгредієнти, такі як кокосові пластівці, родзинки, сушені фрукти або шоколад. Температура випічки знижується для запобігання підгоряння.

БЕЗДРІДЖОВИЙ ХЛІБ

Використовується для рецептів, в яких для підняття тесту використовується розпушувач або харчова сода, а не дріжджі. Рецепти тістечок, приготовлених не з напівфабрикатів, повинні бути спеціально розроблені для цього циклу.

НИЗЬКОВУГЛЕВОДНА

Використовується для рецептів, що забезпечують низький вміст вуглеводів.

ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Використовується для приготування хліба без клейковини (глютену).

ТІСТО

Використовується при підготовці тіста для приготування хліба, булочок або піци, яке формується і піднімається перед наступною випічкою у звичайній духовці. У цьому режимі тісто замішується і проходить через перший підйом.

СІЛЬСЬКИЙ ХЛІБ

Домашній (або сільський) хліб представляє собою кращий з випікаються в хлібопічці. Для нього, як правило, використовуються найсвіжіші інгредієнти, в тому числі свіжі трави і цікаві доповнення у вигляді насіння і горіхів. Більший час підйому тіста (повний цикл в хлібопічці займає 5:15 годин) при менш високій температурі (ця настройка здійснюється за замовчуванням) дозволяє домінувати смаку борошна. Розгляньте питання використання таких інгредієнтів, як екологічно чиста мука, нерафінована морська сіль і джерельна вода. Цукор і жир часто не використовуються. Остаточне формування, підйом тіста і випічка хліба залишають простір для вашої творчості і дозволяють отримати унікальні результати.

ВАРЕННЯ

Використовується для приготування варення, мармеладу, кетчупу. Додайте плоди, цукор і лимонний сік для приготування домашнього варення - прекрасною начинки для домашнього хліба, вафлі та морозива. **ТІЛЬКИ ВИПІЧКА**

ВИПІЧКА

Використовується, якщо кірочка вийшла занадто світлою або якщо ви хочете піч з готового тіста; цей режим також особливо корисний, якщо хліб не зовсім готовий. Перевіряти можна кожні кілька хвилин. Піч у такому режимі можна до 1 години 30 хвилин.

ШВИДКА ВИПІЧКА

Використовується в циклах БІЛИЙ, цільнозерновий і ФРАНЦУЗЬКИЙ з метою скорочення часу випічки приблизно до 1 години. Оберіть рецепт, потім просто додайте ½ чайної ложки до кількості дріжджів, вказану для буханця вагою 2-lb. (900 г). Хліб може вийти розсипчастим і щільнішим, ніж хліб, отриманий з використанням більш тривалої програми.

ІНГРЕДІЄНТИ

МУКА ТА ІНШІ ХЛІБНІ ЗЛАКИ	
УНІВЕРСАЛЬНА МУКА	Універсальна мука - це суміш білої очищеної муки, отриманої з твердих сортів пшениці, і такий же борошно, отриманої з м'яких сортів; вона ідеально підходить для випічки хліба (з використанням розпушувача) і кексів.
ВИСІВКИ	Висівки (необроблені) є грубою зовнішньою частиною пшеничного або житнього зерна, яка відокремлена від борошна шляхом просіювання чи відсіювання. Їх часто додають у хліб у невеликих кількостях для аромату і підвищення поживної цінності хліба. Вони також використовуються для поліпшення текстури хліба.
ХЛІБНА МУКА	Хлібна мука зазвичай має більш високу концентрацію клейковини (глютену), ніж універсальна. При використанні хлібної борошна буханки виходять більшого обсягу і з кращою структурою.
КУКУРУЗНА ТА ОВСЯНА МУКА	Кукурудзяна і вівсяна мука виходить в результаті грубого помелу білої або жовтої кукурудзи та обробки зерен вівса. Вона використовується в основному для поліпшення смаку і текстури хліба.
ДРОБЛЕНА ПШЕНИЦЯ	Дроблена пшениця має дуже грубу текстуру. З неї печуть хрусткий хліб з горіховим присмаком.
ЖИТНЯ МУКА	Житнє борошно завжди повинна змішуватися зі значною кількістю хлібної борошна, так як вона не містить достатньо клейковини для випікання високих, рівномірно зернистих буханців.
МУКА ДЛЯ ШВИДКОПІДНІМАЮЩЕГОСЯ ТІСТА	Борошно для бистропіднімаючого тесту НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ використовувати в вашій хлебопечке. В такому борошні міститься розпушувач, який буде непередбачуваним чином впливати на випічку звичайного хліба і хліба швидкого приготування.
СУМІШ СЕМИ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР	Суміш семи зернових культур містить роздроблену пшеницю, овес, висівки, жито, кукурудзяне борошно, насіння льону та проса. Вона використовується в основному для поліпшення смаку і текстури хліба.
ГЛЮТЕН	Пшенична клейковина (пшеничний глютен) виготовляється з пшеничного борошна, обробленої так, що з неї віддаляється майже весь

	крохмаль, тому вона містить дуже багато білка. (Глютен - це білок, що міститься в пшениці, завдяки йому тісто стає еластичним.) Пшеничний глютен продається в більшості магазинів здорової їжі. Він може бути використаний невеликими порціями для збільшення обсягу і поліпшення текстури хліба.
НЕПРОСІЯННА МУКА	Непросіяна мука виходить в результаті подрібнення цільних зерен пшениці; вона містить висівки і зародки. Ця мука з високим вмістом волокон багатше поживними речовинами, ніж всі інші сорти борошна. Хліб, приготовлений з такого борошна, як правило, менші за обсягом і важче, ніж білий хліб. Багато рецепти розраховані на використання суміші непросіяного борошна з хлібною борошною або пшеничного клейковиною для отримання високих, пишних буханців.

ПОРАДИ ПО ЗБЕРІГАННЮ БОРОШНА

Зберігайте муку в безпечному, герметичному контейнері. Зберігайте житнє і пшеничне борошно в холодильнику, морозильній камері або в прохолодному місці, щоб мука не стала прогірклий. Перед використанням дайте борошні прогрітися до кімнатної температури

Примітка. Хоча борошно різних сортів зовні виглядає дуже схожою, вона може бути дуже різною в залежності від того, на якому ґрунті вирощувалося зерно, як воно мололи, як мука зберігалася, і т.д. Можливо, вам доведеться поекспериментувати з різними сортами борошна, щоб домогтися ідеальної якості хліба.

ДРІЖДЖІ

Активні дріжджі в процесі бродіння виділяють вуглекислий газ, необхідний для підйому тесту. Дріжджі харчуються вуглеводами, що містяться в цукрі і в борошні. Дріжджі бувають трьох видів: свіжі, активні сухі і швидкодійні. Для швидкого підйому тіста, в тому числі і в хлібопічці, використовуються швидкодійні дріжджі. Свіжі дріжджі НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ використовувати в вашій хлебопечке.

ПОРАДИ ПО ВИКОРИСТАННЮ ДРІЖДЖІВ

Переконайтеся в тому, що дріжджі свіжі, перевіряючи дату закінчення їх терміну придатності. В ідеалі, дріжджі повинні бути використані за кілька місяців до закінчення терміну придатності. Після того як пакет або банку дріжджів буде відкритий (а), важливо, щоб залишилися дріжджі, для подальшого використання, були негайно закриті і поміщені в холодильник або морозильну камеру. Найчастіше тісто не піднімається саме через втратили силу дріжджів.

Примітка. Рецепти для звичайних хліба та тіста, наведені в цій брошурі, були розроблені в розрахунку на використання активних сухих дріжджів. Ви можете використовувати наведену нижче перекладну таблицю, щоб замінити будь-які швидкодійні дріжджі (швидкодійні різних типів або призначені спеціально для хлібопічок) на активні сухі.

Перевідні таблиці ДЛЯ ЗАМІНИ ДРІЖДЖІВ

¾ ч.л. дріжджів для хлібопічки = ½ ч.л. швидкодійних дріжджів
 1 ч.л. дріжджів для хлібопічки = ¾ ч.л. швидкодійних дріжджів
 1 ½ ч.л. дріжджів для хлібопічки = 1 ч.л. швидкодійних дріжджів
 2 ¼ ч.л. дріжджів для хлібопічки = 1 ½ ч.л. швидкодійних дріжджів
 1 ст.л. дріжджів для хлібопічки = 2 ч.л. швидкодійних дріжджів

ЦИКЛ ШВИДКА ВИПІЧКА

Налаштування на цикл ШВИДКА ВИПІЧКА можлива для зменшення приблизно до 1 години часу випічки хліба білого, з непросіяного борошна і французького. Оберіть рецепт, потім додайте додатково до зазначеного в рецепті кількості ½ ч.л. дріжджів для хлібопічки. Хліб може вийти розсипчастим і більш щільним.

ПРИМІТКИ ЩОДО ДОДАТКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Важливо! Головною частиною процесу випічки є точне відмірювання кількостей інгредієнтів. Це - ключовий момент до отримання хліба з хорошою текстурою і консистенцією. Намагайтеся відмірювати всі інгредієнти точно.

ПОРОШОК ДЛЯ ВИПІЧКИ	Порошок для випічки (пекарський порошок, сода для випікання) - це розпушувач подвійної дії, використовуваний при випічці булочок і тістечок. Розпушувач такого типу не вимагає часу для підйому тесту перед випічкою, оскільки відповідна хімічна реакція відбувається, ще коли додаються рідкі інгредієнти, а також під час процесу випічки.
ХАРЧОВА СОДА	Харчова сода - ще один розпушувач. Її не слід замінювати порошком для випічки або плутати з ним. Вона також не потребує часу для підйому тесту перед випічкою, оскільки хімічні реакції відбуваються в процесі випічки.
ЯЙЦЯ	Яйця забезпечують бархатисту текстуру і ... підвищену калорійність хліба і тістечок. Якщо в рецепті згадуються яйця (одне або декілька), слід

	використовувати великі яйця, зігрівшись до кімнатної температури.
ЖИРИ	Вершкове масло, маргарин і рослинне масло додають розсипчастість або пом'якшують текстуру дріжджового хліба. Французький хліб отримує унікальну корочку і текстуру через відсутність жиру. Однак хліб, при випічці якого використовувалися жири, довше залишається свіжим. Якщо використовуване масло виймається безпосередньо з холодильника, слід нарізати його на дрібні шматочки для полегшення змішування в процесі замісу тіста.
РІДИНИ	Всі рідини повинні мати температуру від 27 ° С до 32 ° С, це правило стосується всіх рецептів. При випічці хліба можуть бути використані такі рідини, як молоко, вода або поєднання сухого молока і води. Молоко покращує смак, забезпечує бархатисту текстуру і пом'якшує корочку, в той час як вода без молока буде робити корочку більш хрусткою. Овочеві або фруктові соки або картопляний відвар можуть бути використані задля різноманітності ароматів.
СІЛЬ	Сіль необхідна для досягнення балансу смаку в хлібі і в кексах, але вона обмежує ріст дріжджів. Зміна кількості солі в якомусь рецепті може призвести до отримання недостатньо пропекшеного, в'язкого хліба. При першому приготуванні хліб певного типу не збільшуйте і не зменшуйте кількість солі, вказане в рецепті.
ЦУКОР	Цукор має важливе значення для досягнення бажаного кольору і аромату хліба. Він також служить в якості поживного середовища для дріжджів, оскільки підтримує процес бродіння. Рецепти в цій книзі, в яких зазначений цукор, подразумевают цукор-пісок. Важливо! Не замініть цукор цукровою пудрою. Штучні підсолоджувачі не можуть бути використані в якості заміниці цукру, оскільки дріжджі не будуть взаємодіяти з ними належним чином.

КЛІМАТ І ПРОЦЕС ВИПІЧКИ

- У високогірних районах (понад 1000 метрів над рівнем моря) тісто піднімається швидше, оскільки зменшується тиск повітря. Тому дріжджів потрібно менше.
- У сухому кліматі борошно, відповідно, суха і вимагає трохи більше рідини.
- У вологому кліматі борошно вологіше, тому потрібно менше рідини.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ЦЕЙ ПРОДУКТ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Важливо! Хлебопечка має інтелектуальну систему захисту двигуна від перегріву. Двигун буде автоматично відключено, якщо виникне ризик його перегріву. Якщо таке сталося, від'єднайте пристрій, почекайте хвилин 20 для того, щоб воно охоллоло, і включіть ще раз, дотримуючись інструкцій. З ЧОГО ПОЧАТИ

- Видаліть пакувальні матеріали і всі наклейки.
- Будь ласка, перейдіть на сайт www.prodprotect.com / applica для реєстрації гарантії.
- Встановіть хлібопічку на сухий, надійної, рівній поверхні подалі від тепла та зон, в яких жир від готується їжі або вода можуть бризкати на пристрій. Не встановлюйте його на краю стільниці. Якщо встановлюєте його під кухонними шафами, забезпечте достатньо місця, щоб кришку можна було відкрити без перешкод.

Важливо! Ваша хлібопічка здатна випікати буханці вагою до 900 г. Не додавайте в форму для випічки хліба інгредієнти у великих кількостях, ніж передбачено рецептами. В іншому випадку тісто не буде замішуватися правильно, і процес випічки хліба може бути порушений. (Див. нижче МАКСИМАЛЬНІ КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ.)

- Перед першим використанням хлібопічки виконайте цикл ШВИДКИЙ БІЛИЙ (швидке приготування білого хліба) без додавання інгредієнтів, щоб спалити виробничі масла. (Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче в розділі ВИКОРИСТАННЯ хлібопічки.)

Примітка. Під час першого використання хлібопічка може димити і / або випускати запах мінеральних масел, використовуваних при виробництві. Це нормально.

МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Цикли випічки хліба: приблизно 5 чашок
- Швидкий хліб: 4 чашки
- Цикл замісу тіста: 4/3 чашки
- Варення: 3 чашки суміші фруктів

ПОРАДИ ПО ВИКОРИСТАННЮ Форми для випічки хліба

Встановлення форми для випічки хліба

Примітка. Не забудьте спочатку вставити місильну лопать, а потім додати всі інгредієнти в зазначеному порядку, ПЕРШ ніж вставляти форму для випічки хліба в пекарну камеру.

Важливо! Місильних лопать може опуститися після додавання інгредієнтів. Це нормально. Вона буде нормально працювати, коли почнеться процес замішування.

• При установці форми для випічки в хлібопічку переконайтеся в тому, що вона встановлена надійно.

Видалення форми для випічки хліба

• Щоб вийняти форму для випічки хліба з пекарної камери, надіньте кухонні рукавиці і потягніть за ручку строго вгору.

Важливо! Перед вийманням форми для випічки після того, як хліб готовий, обов'язково одягніть кухонні рукавиці, щоб не обпекти пальці.

• Після виймання буханця (для цього потрібно перевернути форму для випічки і м'яко її струсити) переконайтеся, в тому, що місильних лопать не залишилася в хлібі. Якщо вона застрягла в буханці, дайте хлібу охолонути, а потім з

ПЕРЕВІРКА КОНСИСТЕНЦІЇ ТЕСТУ

Хоча хлібопічка змішує інгредієнти, замішує тісто і пече хліб автоматично, при випічці хліба не з напівфабрикатів бажано, щоб ви навчилися розпізнавати стан вашого тесту. співвідношення кількостей борошна в рідині є найбільш важливим фактором в будь-якому рецепті хліба, але якраз це найпростіше виправити. Через 5-8 хвилин після початку етапу Knead 2 (Заміс 2) відкрийте хлібопічку й перевірте консистенцію тесту. Воно має бути м'яким, липким шаром (на дотик липким, як скотч). Якщо тісто дуже сухе, додайте 1 ч.л. рідини. Якщо воно занадто вологе, додайте 1 ст.л. борошна.

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Примітка. В залежності від обраного циклу або рецепту деякі дії можуть не здійснюватися або можуть виконуватися додаткові дії.

Зверніться до інструкцій відповідного рецепта, а також до конкретних інструкцій для кожного циклу, які знаходяться в кінці цих інструкцій по використанню.

1. Відкрийте кришку і вийміть форму для випічки хліба. Піднімайте її прямо вгору за ручку (мал. В).

Увага! Не повертайте і не трусіть форму для випічки хліба, виймаючи її. Якщо форма погнеться, датчик температури перестане працювати належним чином.

2. Помістіть місильну лопать на приводний вал. Вирівняйте плоску сторону приводного валу з плоскою частиною отвори в місильного лопаті (рис. 3).

Переконайтеся в тому, що місильних лопать встановлена надійно.

3. Помістіть інгредієнти у форму для випічки хліба.

Примітка. У міру додавання інгредієнтів у форму для випічки хліба місильних лопать може опуститися. це нормально. Вона автоматично підніметься. як тільки почнеться

Важливо! Додавайте інгредієнти для випічки хліба в порядку, зазначеному в рецепті.

Важливо! Завжди додавайте дріжджі в останню чергу.

4. Зробіть невелике заглиблення у верхній частині сухих інгредієнтів (не настільки глибоке, щоб воно досягло вологого шару) і додайте дріжджі (рис. D). **Важливо! Виймка для дріжджів відіграє важливу роль, особливо при використанні таймера відкладеної випічки. Вона оберігає дріжджі від контакту з рідкими інгредієнтами до початку процесу замішування. (Рідкі інгредієнти можуть активізувати дріжджі передчасно.)**

5. Вставте форму для випічки хліба в пекарну камеру (рис. E). Натисніть на краю форми для випічки хліба, щоб вона надійно встала на своє місце.

6. Закрийте кришку. Якщо рецепт включає в себе додаткові інгредієнти, такі як фрукти і горіхи (перераховані в рецепті після дріжджів), додайте їх в автоматичний диспенсер фруктів.

Важливо! Обсяг не повинен перевищувати 2/3 чашки.

Важливо! Не наливайте в диспенсер рідини або спеції. Свіжі фрукти або овочі не повинні бути вологими; висушіть їх, перш ніж покласти в диспенсер.



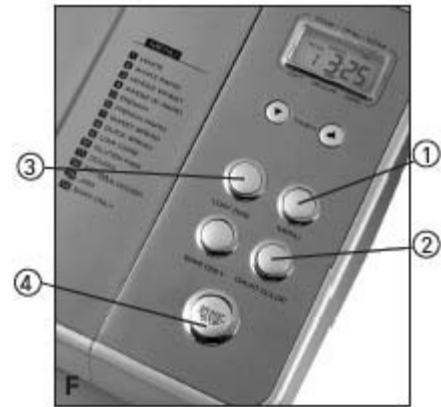
7. Підключіть хлібопічку до стандартної електричної розетки. Прозвучить сигнал хлібопічка подасть звуковий сигнал, і у вікні дисплея з'являться символи 1 і 3:25.

8. Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати потрібний цикл (F1). Кожне наступне натискання кнопки МЕНЮ пристрій вибирає наступний цикл програми. це буде відображатися на дисплеї.

Примітка. Якщо кнопка МЕНЮ натиснута, настройка циклу Швидка випічка буде слідувати в звичайному порядку: настройка для випічки білого хліба, цільнозернового і французького.

9. Натисніть кнопку КОЛІР, щоб вибрати колір скоринки (F2). За замовчуванням корочка буде Середня.

Примітка. Функція КОЛІР не може бути активізована для наступних циклів: ВАРЕННЯ, ТІСТО, СІЛЬСЬКИЙ ХЛІБ, ТІЛЬКИ ВИПІЧКА, ШВИДКИЙ.



10. Натисніть кнопку РОЗМІР, щоб вибрати вагу буханця (F3). За замовчуванням задається вага 2 lb. (900 г).

Примітка. Функція вибору ваги буханця не може бути активізована для наступних циклів: ВАРЕННЯ, ТІСТО, СІЛЬСЬКИЙ ХЛІБ, ШВИДКИЙ, ХЛІБ без глютену, Низкоуглеводная.

11. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, щоб почати цикл замісу (F4). У вікні дисплея почнеться відлік часу, що залишився. Буде також вказуватися вага буханця.

Примітка. Під час циклу замішування дріжджі почнуть активізуватися, і оглядове вікно може застелити туман. (Потім воно очиститься, так що можна буде спостерігати за змінами.)

12. Коли випічка хліба закінчиться, хлібопічка видасть звуковий сигнал, і у вікні дисплея з'являться символи "3:25". Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП і відкрийте кришку. Використовуючи рукавиці, вийміть форму для випічки хліба (рис. G).

Важливо! Пам'ятайте, форма для випічки хліба і буханець дуже гарячі! Будьте обережні, щоб не помістити їх на скатертину, пластикову поверхню або інші теплочутливі поверхню, яка може бути обпечена або розплавлена.



Примітка. Якщо хліб не був витягнутий відразу після випічки і кнопка СТАРТ / СТОП не була натиснута, хлібопічка переходить в режим збереження хліба теплим. Вона автоматично відключиться через 60 хвилин. Для отримання найкращих результатів рекомендується виймати хліб відразу ж після випічки.

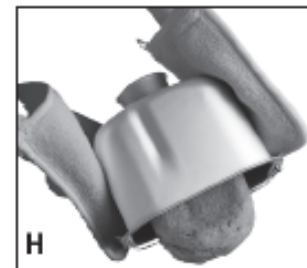
Примітка. Режим Keep Warm (збереження хліба теплим) не поширюється на наступні цикли: ВАРЕННЯ, ТІСТО, СІЛЬСЬКИЙ ХЛІБ, ТІЛЬКИ ВИПІЧКА.

13. Переверніть форму для випічки хліба догори дном і покачайте, щоб звільнити хліб (рис. H). Помістіть буханець вертикально на решітку, дайте охолонитися не менше 20 хвилин, перш ніж нарізати.

Примітка. Знімна місильних лопать повинна залишитися у формі для випічки хліба, а не в буханці. Переконайтеся в тому, що вона залишилася в формі. Якщо ні, при її видаленні дотримуйтеся попередженням, наведеним нижче.

Увага! Не забудьте видалити з буханця місильну лопать.

Увага! Форма для випічки хліба, місильних лопать і хліб будуть дуже гарячими. Дайте хлібу охолонути перед видаленням місильного лопаті і завжди використовуйте ключ для видалення лопаті.



14. Відключіть пристрій і дайте йому повністю охолонути перед очищенням. (Див. розділ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЧИЩЕННЯ.)

Важливо! Після кожного використання необхідно ретельно вичистити внутрішню порожнину пекарної камери.

15. Після того як хліб остигне (приблизно через 2 години), помістіть його на зберігання в герметичний контейнер.

НАРІЗКА І ЗБЕРІГАННЯ ХЛІБА

Для досягнення найкращих результатів помістіть хліб на решітку і дайте йому перед нарізкою охолонути не менше 20 хвилин. Для того щоб скибочки були рівними, використовуйте електроніж або ніж з зазубреними краями.

Зберігайте невикористаний хліб щільно закритим (в герметичних пластикових пакетах або в пластмасових контейнерах) при кімнатній температурі протягом 3 днів. Для більш тривалих термінів зберігання (до 1 місяця) поміщайте хліб у закритому посуді в морозильну камеру.

Так як домашній хліб не має консервантів, він висихає і черствіє швидше. Залишок або злегка затверділий хліб можна нарізати кубиками розмірами 1,5-2,5 см і використовувати при приготуванні грінок, хлібних запіканок або фаршу.

ВИКОРИСТАННЯ 15-ГОДИННИМ ТАЙМЕРОМ ДЛЯ ВІДКЛАДЕННЯ ВИПІЧКИ

Важливо! Відстрочка випічки не активізується після вибору циклу Варення. Не використовуйте таймер відкладеної випічки, якщо обраний рецепт включає швидкопсувні продукти, такі як, яйця, свіже молоко, йогурт або інші молочні продукти, м'якоть фруктів і т.д.

Щоб налаштувати хлібопічку на цей режим, виконайте такі дії.

1. Додайте, як зазвичай, інгредієнти в зазначеному порядку, намагаючись не допустити контакту дріжджів і рідких інгредієнтів.

Примітка. Якщо обраний рецепт містить сіль, додайте її в рідкі інгредієнти, і тримайте їх подалі від дріжджів.

2. Накрийте хлібопічку кришкою і включіть її.

3. Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати цикл випічки. Стандартний час циклу буде показано на дисплеї.

4. Натискайте кнопку ▲, щоб відкласти час старту на 10 хвилин. (Використовуйте кнопку ▼, щоб зменшити час старту). Обиране час буде відображатися у вікні дисплея.

• Щоб швидко збільшувати значення часу, утримуйте кнопку ▲ натиснутою.

• Щоб швидко зменшити значення часу, утримуйте кнопку ▼ натиснутою.

Наприклад, якщо в 8:00 ранку ви захотіли, щоб хліб був готовий до 1:00 дня, утримуйте кнопку ▲ натиснутою доти, поки на дисплеї не відобразиться значення 5:00 - що має на увазі закінчення процесу випічки хліба через 5:00. Це значення часу являє собою різницю між 8:00 АМ (8:00 ранку) і 1:00 РМ (година дня).

Примітка. Час власне випічки при цьому не змінюється.

5. Натисніть кнопку РОЗМІР і виберіть вага буханця, натисніть кнопку КОЛІР, щоб вибрати колір скоринки, потім натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, щоб таймер почав відлік часу. Двокрапка (:) у відображенні значення часу почне блимати, даючи зрозуміти, що таймер почав відлік. Коли хліб буде готовий, пролунає звуковий сигнал і у вікні дисплея з'являться символи "0:00". Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП і зніміть кришку.

6. Якщо ви зрозумієте, що зробили помилку вже після того, як програма почала працювати, і хочете почати все спочатку, натисніть та кілька секунд потримайте кнопку СТАРТ / СТОП. Таймер очиститься, і ви зможете почати все спочатку.

ТІЛЬКИ ВИПІЧКА

Цикл ТІЛЬКИ ВИПІЧКА забезпечує гнучкість в завданні часу. При використанні цього циклу можна пекти з уже готового тіста або тесту, купленого в магазині. Ви також можете використовувати цей цикл, якщо колір скоринки занадто світлий або якщо ваш солодкий хліб не зовсім готовий. Перевіряйте готовність кожні кілька хвилин.

1. Натисніть кнопку ТІЛЬКИ ВИПІЧКА, щоб почати цей цикл. Налаштуйте час циклу (в межах до однієї години) за допомогою кнопок ▲ і ▼.

2. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, щоб почати випічку ..

СПЕЦІАЛЬНІ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА

Виберіть із наведеного спеціальних глазурі для підвищення привабливості вашого хліба:

• Корочка з топленого масла. Змастіть тільки що спечений хліб топленим маслом для отримання м'якої, ніжною скоринки.

• Молочна глазур. Змастіть тільки що спечений хліб молоком або вершками для отримання м'якої, блискучою скоринки.

• Солодка «крижана» глазур: Змішайте 1 склянку просіяного цукрової пудри з однією-двома столовими ложками молока, води або фруктового соку до отримання однорідної маси. Побризкайте отриманою сумішшю на хліб з родзинками або солодкий хліб, коли він майже охолоне.

Примітка. При бажанні, щедро посипте хліб після застигання глазурі горіхами або насінням.

ЦИКЛ ТІСТО

Поради для досягнення найкращих результатів.

• При використанні таймера відкладеної випічки переконайтеся в тому, що дріжджі у верхній частині борошна не стикаються з рідиною.

Важливо! Ніколи не залишайте тісто в хлібопічці після завершення циклу, тісто може ще піднятися і пошкодити хлібопічку.

• Час підйому тіста після поміщення його у форму для випічки буде змінюватися в залежності від рецепту, температури і вологості у вашій кухні. Оптимальна температура для підйому тесту складає 27-29,5 ° С.

Час підйому тесту є найбільш істотною складовою процесу випікання хліба.

• Хлебопечка забезпечує перший підйом тіста, або ферментацію, до вилучення тесту. Від умов ферментації клейковини (яка забезпечує гнучкість і пружність, м'якість і гладкість продукту) багато в чому залежить смак хліба.

• Іноді корисний подвійний підйом тіста, особливо при випічці хліба з необробленого зерна або при використанні 100% непросіяного борошна. Дайте тесту піднятися в хлібопічці один раз. Вийміть його з хлібопічки, обомніте, дайте піднятися ще раз, обомніте і залиште дозрівати на 10 хвилин. В процесі дозрівання клейковина пом'якшується, і працювати з тістом стає простіше. Надайте тісту бажану форму, та

нехай воно піднімається до подвоєння обсягу. Якщо бажаний тільки один підйом тіста, вийміть його з хлібопічки, дайте дозріти, надайте форму і нехай піднімається, як описано вище.

• **Порада пекаря.** Тісто вважається подвоєним в обсязі, коли після легкого і швидкого натискання кінчиком пальця в тесті залишається виїмка. Якщо виїмка зникає, накрийте тісто кришкою, залиште підніматися ще на кілька хвилин, а потім перевірте ще раз.

ДОДАТКОВІ ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Важливо! Ці поради відносяться тільки до циклу Тісто.

• Завжди домагайтеся оптимального підйому тесту.

• Використовуйте Пекарську кисть для нанесення глазурі.

• Випікайте так, як вказано в рецепті. Застосовувати тільки перед випічкою: Глазур з яєчного жовтка

Для отримання блискучої золотистої скоринки змішайте одне злегка збите яйце або яєчний жовток з 1 ст.л. води або молока.

Глазур з яєчного білка

Для отримання блискучої, що вимагає тривалого жування скоринки змішайте злегка збитий яєчний білок одного яйця з 1 ст.л. води. При бажанні посипте хліб після глазурування нарізаними горіхами або фруктами та / або насінням.

Присипання борошном

Посипте борошном робочу зону так, щоб тісто не прилипало при обробці.

Булочки різної форми

Важливо! Після того як булочки будуть сформовані, накрийте тісто кришкою і перед випічкою дайте йому піднятися до подвоєння обсягу.

Булочки у вигляді листа конюшини

Сформуйте кульки діаметром 12-13 мм. Помістіть 3 кульки в кожну змащену жиром форму.

Булочки з хрестоподібним прикрасою

Сформуйте кульки, 2 відкладіть. З'єднайте ці дві кульки і розкачайте тісто в прямокутник товщиною 3 мм.

Наріжте смужки шириною 3 мм і довжиною 5 см. Пензлем змастіть верхівки булочок збитим яйцем. Помістіть одну смужку на верхню частину кожної кульки. Повторіть процес, розміщуючи другу смужку хрестоподібно на верхній частині кожної кульки.

ЦИКЛ ПІДГОТОВКИ ТІСТА ДЛЯ СІЛЬСЬКИЙ ХЛІБ Поради для отримання найкращих результатів

• Розгляньте питання використання більш вишуканих інгредієнтів, таких як екологічно чиста мука, неочищена морська сіль і джерельна вода.

• Використовуйте тільки найсвіжіші інгредієнти, в тому числі свіжі трави, насіння і горіхи.

• При використанні таймера відкладеної випічки переконайтеся в тому, що дріжджі у верхній частині борошна не стикаються з рідиною.

Важливо! Ніколи не залишайте тісто для сільського хліба в хлібопічці після завершення циклу, воно може надмірно піднятися і пошкодити хлібопічку.

• Час підйому тесту, після того як воно сформоване і поміщено у форму для випічки, буде змінюватися в залежності від рецепту, температури і вологості повітря на вашій кухні. Оптимальна температура для підйому тесту складає 21-24 ° С. Підйом тіста є найбільш важливим моментом процесу випікання хліба.

• Хлебопечка дозволяє тесту піднятися (пройти процес ферментації) перший раз до вилучення його з хлібопічки. Умови ферментації (бродіння) клейковини (в результаті чого тісто стає пластичним і пружним) визначають смак і аромат продукту.

• Період визрівання дозволяє клейковині зм'якшитися і спрощує подальшу обробку. Надайте тісту бажану форму і дайте піднятися до подвоєння обсягу.

• Рада пекаря. Тісто вважається подвоєти в обсязі, коли після легкого і швидкого натискання кінчиком пальця в тесті залишається виїмка. Якщо виїмка зникає, накрийте тісто кришкою, залиште підніматися ще на кілька хвилин, а потім перевірте ще раз.

ЦИКЛ ВАРЕННЯ

МЕТОД

1. Виконуючи дії, описані в розділі ВИКОРИСТАННЯ Хлібопічки, виберіть цикл JAM.

2. По завершенні циклу ВАРЕННЯ вийміть форму для випічки хліба з хлібопічки і залийте гарячу суміш у теплостійкі банки, залишивши в кожній 1-1,5 см вільного простору.

3. Дайте банкам можливість частково охолотитися. Щільно закрийте їх кришками. При охолодженні суміш загусне.

Поради для отримання найкращих результатів

• Не зменшуйте кількість цукру і не використовуйте заміники цукру. Точно відміряйте кількість цукру,

- Для отримання хорошого аромату використовуйте тільки стиглі фрукти (не перезрілі і недостиглі).
 - Не перетирають фрукти. Варення повинне містити шматочки фруктів.
 - Кількість фруктів не повинна перевищувати 3 чашки.
 - Видаліть з фруктів стебла, насіння або кісточки.
 - Ви можете використовувати полуницю, ожину, малину або інші ягоди з тонкою шкіркою. Такі Фрукти, як персики, груші та абрикоси, також можна використовувати, але вони повинні бути очищені, з них слід видалити насіння.
 - Свіжі ягоди або фрукти (без додавання цукру) можуть бути замінені на заморожені. Дайте їм відтанути і просохнути перед тим, як відміряти потрібну кількість. Для розрідження варення використовуйте сік як частина 3-х чашок ягід або фруктів.
 - При бажанні підкислити варення можна додати до ягід або фруктів лимонний сік.
 - Можна зменшити кількість цукру, але тоді варення стане більш рідким. За рахунок збільшення кількості цукру можна зробити його більш густим. Для досягнення найкращих результатів не рекомендується використовувати заміники цукру.
 - **Середній строк зберігання варення в холодильнику становить 2 тижні, або до декількох місяців, якщо воно зберігається в морозильній камері.**
- Важливо! Не перевищуйте кількість інгредієнтів, вказане в рецептах!**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАМ

	Вид хліба	Скоринка	Вага	Прогрів	Заміс 1	Заміс 2	Сходж м 1	Заміс 3	Сходж м 2	Заміс 4	Сходж м 3	Випічка	Всього	компоненти з диспенсера *	Підтримка тепла	Відстрочка
1	Білий	Светла	500г	0мин	3мин	31мин	26мин	30С	35мин	30С	55мин	37МИН	3:07	2:47	60мин	15:00
			500г									40МИН	3:10	2:50	60мин	15:00
			1000г									43МИН	3:13	2:53	60мин	15:00
		Середня	500г									45МИН	3:15	2:55	60мин	15:00
			500г									50МИН	3:20	3:00	60мин	15:00
			1000г									55МИН	3:25	3:05	60мин	15:00
		Темна	500г									60МИН	3:30	3:10	60мин	15:00
			500г									65МИН	3:35	3:15	60мин	15:00
			1000г									70МИН	3:40	3:20	60мин	15:00
			1000г									70МИН	3:40	3:20	60мин	15:00
2	Швидкий білий	Середня	1000г	0мин	3мин	9мин	0мин	0мин	0мин	0мин	8мин	38МИН	0:58	--	60мин	--
3	Цільнозерновий	Світла	500г	30мин	3мин	25мин	80мин	30С	41мин	30С	46мин	40МИН	4:25	3:41	60мин	15:00
			500г									44МИН	4:29	3:45	60мин	15:00
			1000г									48МИН	4:33	3:49	60мин	15:00
		Середня	500г									45МИН	4:30	3:46	60мин	15:00
			500г									50МИН	4:35	3:51	60мин	15:00
			1000г									55МИН	4:40	3:56	60мин	15:00
		Темна	500г									54МИН	4:39	3:55	60мин	15:00
			500г									60МИН	4:45	4:01	60мин	15:00
			1000г									64МИН	4:49	4:05	60мин	15:00
			1000г									64МИН	4:49	4:05	60мин	15:00
4	Швидкий цільнозерновий	Середня	1000г	0мин	3мин	9мин	0мин	0мин	0мин	0мин	8мин	38МИН	0:58	--	60мин	--
5	Французський	Світла	500г	0мин	3мин	30мин	32мин	30С	40мин	30С	55мин	42МИН	3:22	3:03	60мин	15:00
			500г									53МИН	3:33	3:14	60мин	15:00
			1000г									64МИН	3:44	3:25	60мин	15:00
		Середня	500г									62МИН	3:42	3:23	60мин	15:00
			500г									66МИН	3:46	3:27	60мин	15:00
			1000г									70МИН	3:50	3:31	60мин	15:00
			1000г									70МИН	3:50	3:31	60мин	15:00

	Французський	Темна	500г									65МИН	3:45	3:26	60мин	15:00	
			500г										72МИН	3:52	3:33	60мин	15:00
			1000г											74МИН	3:54	3:35	60мин
6	Швидкий француз	Середня	1000 г	0мин	3мин	9мин	0мин	0мин	0мин	0мин	8мин	38МИН	0:58	--	60мин	--	
		Світла	500г									52МИН	3:27	3:07	60мин	15:00	
			500г									54МИН	3:29	3:09	60мин	15:00	
			1000г									56МИН	3:31	3:11	60мин	15:00	
		Середня	500г									54МИН	3:29	3:09	60мин	15:00	
			500г									57МИН	3:32	3:12	60мин	15:00	
			1000г									60МИН	3:35	3:15	60мин	15:00	
			500г									58МИН	3:33	3:13	60мин	15:00	
			500г									61МИН	3:36	3:16	60мин	15:00	
7	Здоба	Темная	1000г	0мин	3мин	31мин	31мин	30С	40мин	30С	50мин	64МИН	3:39	3:19	60мин	15:00	
8	Швидка випічка	Середня	1000г	0мин	3мин	20мин	0мин	0С	0мин	0С	0мин	105МИН	2:08	1:50	22мин	15:00	
9	Низьковуглецевий	Середня	1000 г	30мин	3мин	25мин	80мин	30С	31мин	30С	46мин	55МИН	4:30	--	60мин	15:00	
		Середня	500г									95МИН	2:54	2:37	60мин	15:00	
10	Хліб без глютенa		1000г	8мин	4мин	19мин	48мин	0С	0мин	0С	0мин	100МИН	2:59	2:42	60мин	15:00	
11	Тісто	--	--	0мин	3мин	27мин	60мин	0мин	0мин	0С	0мин	0МИН	1:30	1:14	--	15:00	
12	Сільський хліб	--	--	0мин	5мин	45мин	110мин	30С	85мин	30С	70мин	0мин	5:15	4:39	--	15:00	
13	Вареня	--	--	0мин	0мин	15мин	0мин	0мин	0мин	0С	0мин	70мин	1:25	--	20мин	15:00	
14	Тільки випічка	--	--	0мин	0мин	0мин	0мин	0мин	0мин	0С	0мин	10~90 мин	0:10	--	60мин	--	

Класичні рецепти випічки

Меню 1: Білий хліб

Інгредієнти:	1000г	750г	500г
вода	330 мл	280 мл	190 мл
Масло	2 ст.л.	2ст.л.	1-1/2ст.л.
Сіль	1ч.л.	3/4ч.л.	1/2ч.л.
Цукор	3ст.л.	1-1/2ст.л.	1ст.л.
Сухе молоко	2ст.л.	1ст.л.	1ст.л.
Мука	4 чашки	3-1/4 чашки	2-1/4чашки
Сухі дріжджі	1ч.л.	1ч.л.	1ч.л.

Меню 2: Швидкий білий

Інгредієнти:	1000г
вода	330мл
Масло	2 ст.л.
Сіль	1ч.л.
Цукор	3ст.л.
Сухе молоко	2ст.л.
Мука	4 чашки
Сухі дріжджі	4ч.л.

Меню 3: Цільнозерновий

Інгредієнти:	1000г	750г	500г
вода	340мл	270мл	210мл
Масло	3 ст.л.	2ст.л.	1-1/2ст.л.
Сіль	2ч.л.	1ч.л.	1ч.л.
Коричневий цукор	3ст.л.	3ст.л.	3ст.л.
Сухе молоко	3ст.л.	2-1/2ст.л.	2ст.л.
Мука	3 чашки	3 чашки	2 чашки
Цільнозернова мука	1 чашки	3/4 чашки	1/4 чашки
Сухі дріжджі	1ч.л.	1ч.л.	1ч.л.

Меню 4: Швидкий цільнозерновий

Інгредієнти:	1000г
вода	340мл
Масло	3 ст.л.
Сіль	2ч.л.
Коричневий цукор	3ст.л.
Сухе молоко	3ст.л.

Мука	3 чашки
Цільнозернова мука	1 чашки
Сухі дріжджі	4ч.л.

Меню 5: Французський хліб

Інгредієнти:	1000г	750г	500г
Сок лимону	1ч.л.	1ч.л.	1ч.л.
вода	320мл	280мл	150мл
Масло	2 ст.л.	1-1/2ст.л.	1ст.л.
Сіль	2ч.л.	1-1/4ч.л.	1ч.л.
Сахар	2ст.л.	1-1/2ст.л.	1ст.л.
Мука	4 чашки	3-1/4 чашки	2-1/4 чашки
Сухі дріжджі	1ч.л.	1ч.л.	1ч.л.

Меню 6Швидкий французський

Інгредієнти:	1000г
Сок лимона	1ч.л.
вода	320мл
Масло	2 ст.л.
Сіль	2ч.л.
Цукор	2ст.л.
Мука	4 чашки
Сухі дріжджі	4ч.л.

Меню 7: Солодка випічка

Інгредієнти:	1000г	750г	500г
вода	320мл	220мл	160мл
Масло	2 ст.л.	1ст.л.	1ст.л.
Сіль	1-1/2ч.л.	1ч.л.	1/2ч.л.
Цукор	1/2чашки	1/3чашки	1/4чашки
Сухе молоко	2ст.л.	1-1/2ст.л.	1ст.л.
Мука	4-1/4 чашки	3-1/3 чашки	2-1/2 чашки
Сухі дріжджі	1ч.л.	1ч.л.	1ч.л.

Меню 8: Швидка випічка (1000г)

(Примітки : температура води 30°C-45°C)

Інгредієнти:	500г
вода	330 мл
Масло	2ст.л.
Сіль	1ч.л.

Цукор	2ст.л.
Сухе молоко	2ст.л.
Мука	4 чашки
Сухі дріжджі	3ч.л.

Меню 9 Низьковуглецевий хліб

Інгредієнти:	1000г
вода Масло	330 мл
Сік лимону	2 ст.л.
Сіль	2 ч.л.
Цільнозернова мука	1ч.л.
Протеїновий порошок	3чашки
Яйця	1/2 чашки
Сухі дріжджі	2 шт.
	4ч.л.

Меню 10: Безглютеновий

Інгредієнти:	1000г	750г
Вода (45-50С°)	310 мл	250 мл
Масло	3ст.л.	3ст.л.
Сіль	1.5ч.л.	1.5ч.л.
Цукор	3ст.л.	3ст.л.
Яйця	3 шт	3 шт
Уксус	1 ч.л.	1 ч.л.
Безглютенова суміш	450г	390г
Ксантанова камідь	1ст.л.	1ст.л.
Сухі дріжджі	1.5ч.л.	1.5ч.л.

Меню 11: ТІСТО

Інгредієнти:	
Вода	290мл
Масло	2 ст.л.
Сіль	1+1/2ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Сухе молоко	1+1/2 ст.л
Мука	3+1/2чашки
Сухі дріжджі	1+1/2ч.л.

Меню 12: Сільський хліб

Інгредієнти:	1000г
Вода	330мл

Масло	2 ст.л.
Сіль	1ч.л.
Цукор	3ст.л.
Сухе молоко	2ст.л.
Мука	4 чашки
Сухі дріжджі	1ч.л.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЧИЩЕННЯ

Цей пристрій не містить деталей, що обслуговуються користувачем. При необхідності зверніться до сервісного центру з кваліфікованим персоналом.

ЧИЩЕННЯ

Важливо! Завжди перед чищенням відключайте хлібопічку і давайте їй повністю охолонути.

Поверхні форми для випічки хліба і місильного лопаті мають антипригарне покриття, завдяки чому чистка спрощується.

1. Після випічки кожної буханки хліба відключіть хлібопічку і дайте їй охолонути; викиньте всі крихти.
 2. Вийміть форму для випічки хліба з хлібопічки і місильну лопать з хліба. Вимийте форму для випічки всередині і зовні і місильну лопать теплою мильною водою. Уникайте подряпин на антипригарним покриттям поверхонь. Увага! Не розміщуйте форму для випічки хліба в посудомийну машину, не занурюйте її у воду.
 3. Якщо місильних лопать прилипла до приводного валу, залийте у форму для випічки хліба теплу воду і залиште відмокати на 30 хвилин, після чого лопать можна буде легко вийняти. Не застосовуйте занадто багато зусиль.
 4. Протріть зсередини кришку і пекарну камеру вологою тканиною або губкою. Якщо який-небудь осад залишився на нагрівальному елементі чи в іншому місці, зітріть його неабразивної серветкою. Кришку для очищення можна знімати. Ретельно висушіть пекарну камеру і кришку.
- Важливо! Не мийте кришку у посудомийній машині, так як це може призвести до її деформації. Не занурюйте кришку у воду, так як вона містить чутливі електронні датчики.
5. Щоб очистити скло в кришці, використовуйте засіб для чищення скла або м'який миючий засіб і вологу тканину або м'яку губку. Не використовуйте абразивні чистячі засоби або губки, так як вони можуть подряпати скло.
 6. Не використовуйте для очистки хлібопічки оцет, відбілювач або агресивні хімічні речовини.
 7. Перед тим як помістити хлібопічку на зберігання, переконайтесь в тому, що вона повністю охолола.
 8. Пекарна камера містить нагрівальний елемент і приводний вал. Проводячи чищення, НІКОЛИ не вливайте воду, розчинники або чистячі засоби в цю частину хлібопічки.

ЗБЕРІГАННЯ

- Всі знімні деталі повинні бути ретельно очищені і висушені.
- Зберігайте хлібопічку із закритою кришкою. Вставте форму для випічки в хлібопічку з місильного лопаттю всередині.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Питання	Відповідь
Чому висота і форма кожної буханки хліба виходять трохи різними?	Висота і форма хліба можуть відрізнятися в залежності від інгредієнтів, кімнатної температури і тривалості циклу відкладеної випічки. Крім того, для випічки смачного хліба слід точно відміряти інгредієнти.
Хліб має незвичайний аромат. Чому?	Можливо, використовувалися прострочені інгредієнти, або було додано занадто багато дріжджів. Завжди використовуйте свіжі інгредієнти. Для того щоб хліб вийшов смачним, необхідно точно відміряти інгредієнти.
Місильна лопать виходить разом з	Це може відбутися, оскільки місильних лопать знімна. Використовуйте неметалічні предмети, щоб видалити її.

хлібом.	Увага! Місильна лопать буде гарячою. Дайте хлібу охолонути перед видаленням місильного лопаті.
На кутах буханки залишається мука.	Іноді борошно в кутах форми для випічки хліба не втягується повністю в тісто при його замішуванні. Очистіть хліб від муки ножем. Через 10 хвилин після початку циклу замішування перевірте стан тіста. Якщо не вся мука потрапила в тісто, скористайтесь гумовим шпателем для видалення борошна з поверхонь форми для випічки хліба, щоб вона потрапила в тісто.
Чи можна вдвічі зменшити або вдвічі збільшити кількість інгредієнтів?	НІМАЄ. Якщо форма для випічки хліба буде недостатньо заповнена, лопатка для замісу не зможе добре замісити тісто. Якщо інгредієнтів буде занадто багато, тісто «втече» з хлібопічки.
Чи можна використовувати свіже молоко замість сухого?	ТАК. Тільки зменшіть кількість води в рецепті на кількість замісної рідини. Свіже молоко не рекомендується використовувати при включенні таймера відкладеної випічки, тому що воно може прокиснути в період очікування у формі для випічки хліба.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (СТРОК СЛУЖБИ) ТОВАРУ - 3 РОКИ. ТОВАР СЕРТИФІКОВАНИЙ.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.