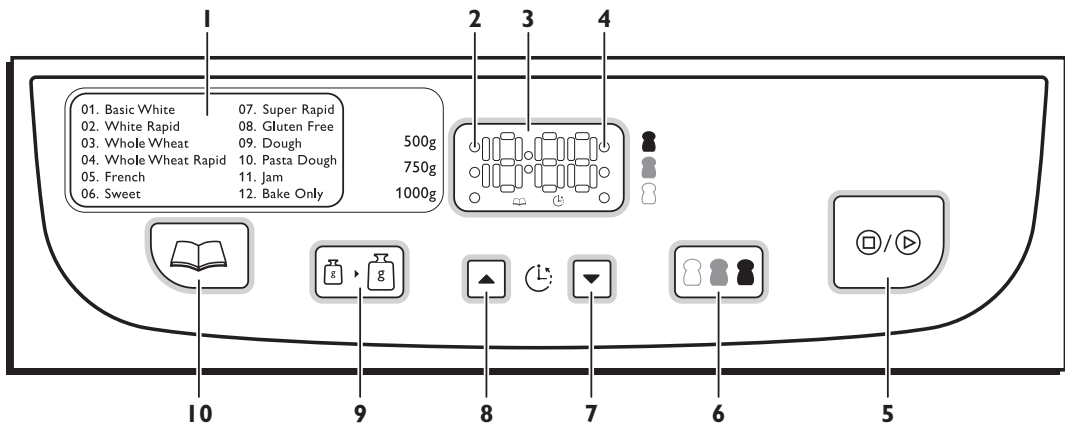
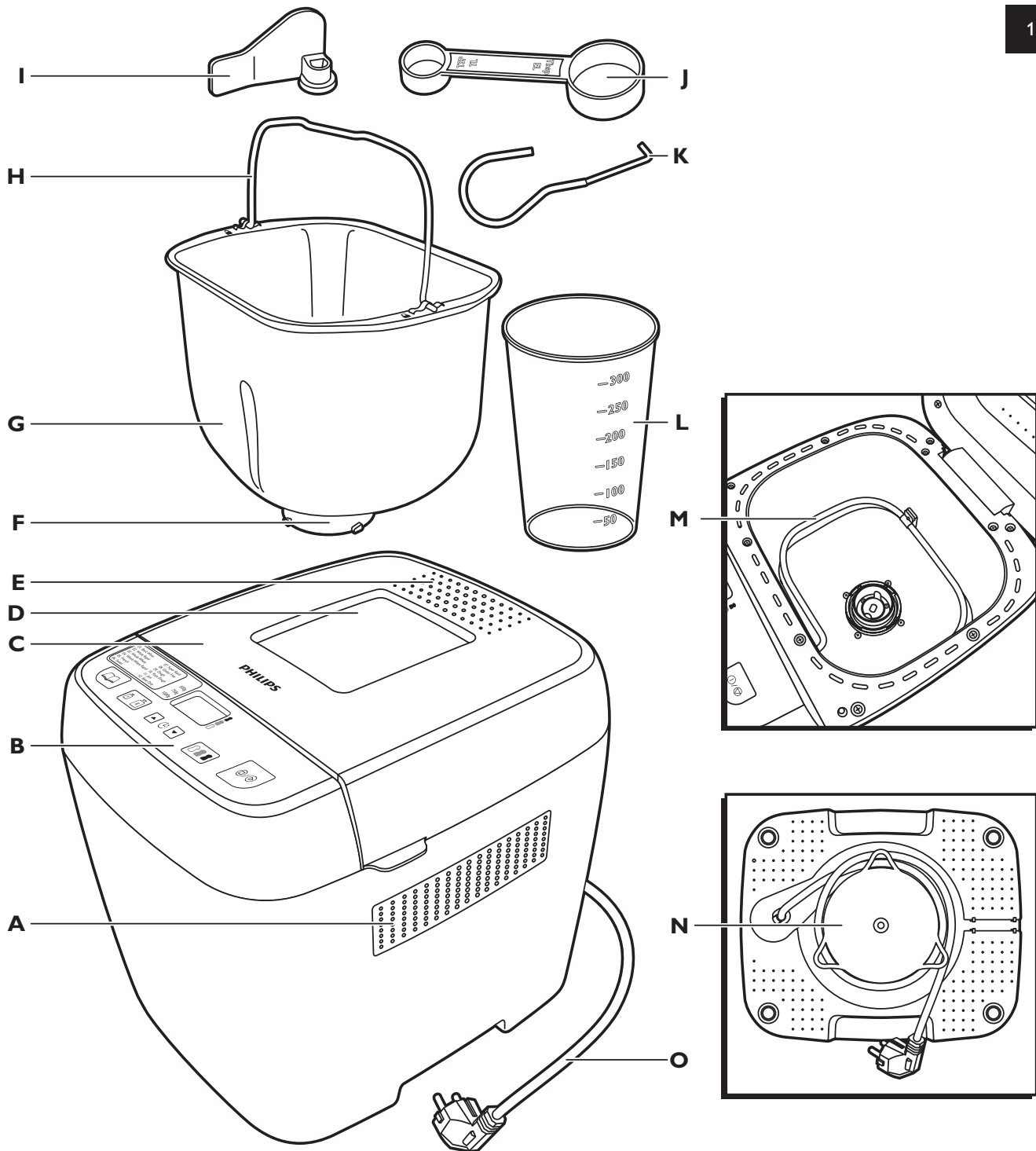


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9020



PHILIPS



ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	18
ČEŠTINA	31
EESTI	43
HRVATSKI	55
MAGYAR	67
ҚАЗАҚША	79
LIETUVIŠKAI	91
LATVIEŠU	103
POLSKI	115
ROMÂNĂ	127
РУССКИЙ	139
SLOVENSKY	152
SLOVENŠČINA	164
SRPSKI	176
УКРАЇНСЬКА	188

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Вентиляционные отверстия
- B** Панель управления
- 1** Список программ
- 2** Индикаторы веса
- 3** Дисплей
- 4** Индикаторы цвета корочки
- 5** Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»
- 6** Кнопка выбора цвета корочки
- 7** Кнопка уменьшения времени таймера
- 8** Кнопка увеличения времени таймера
- 9** Кнопка выбора веса
- 10** Кнопка выбора программы
- C** Съёмная крышка
- D** Смотровое окно
- E** Паровые отверстия
- F** Вращающийся вал
- G** Форма для выпечки с антипригарным покрытием
- H** Ручка формы для выпечки
- I** Нож для замешивания с антипригарным покрытием
- J** Мерная ложка
- K** Металлический крючок
- L** Мерный стакан
- M** Нагревательный элемент
- N** Приспособление для хранения шнура
- O** Сетевой шнур

Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Запрещается закрывать паровые и вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Не используйте прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур, корпус прибора или форма для выпечки повреждены.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или другой поверхности, на которой установлен прибор.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающийся вал формы для выпечки и внешняя поверхность формы для выпечки являются чистыми и сухими.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Запрещается включать прибор в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Не подставляйте лицо и руки к паровым или вентиляционным отверстиям во время работы прибора.
- Не открывайте крышку во время выпекания хлеба, так как в этом случае тесто или хлеб могут опасть.
- Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!
- Не извлекайте форму для выпечки во время работы прибора.
- Запрещается использовать какие-либо кухонные принадлежности (лопатки и пр.) для перемешивания ингредиентов в форме для выпечки во время выпекания.
- Все ингредиенты следует помещать только в форму для выпечки. Во избежание повреждения нагревательного элемента не кладите и не наливайте какие-либо ингредиенты и/или добавки внутрь самого прибора.
- Чтобы вылить горячее варенье из формы для выпечки, поднимите форму для выпечки двумя руками, предварительно надев кухонные рукавицы.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Во избежание повреждений запрещается касаться поверхности формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур и не помещайте его на включенную или неостывшую плиту или в духовку.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Всегда устанавливайте форму для выпечки в прибор, прежде чем вставить вилку в розетку электросети и включить прибор.

- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед перемещением и очисткой прибора убедитесь, что он остыл.
- Запрещается помещать форму для выпечки в обычную духовку с целью выпекания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Во время работы прибора его поверхности могут нагреваться. Всегда используйте кухонные рукавицы при извлечении формы для выпечки за ручку, а также при обращении с горячей формой для выпечки, горячим ножом для замешивания или горячим хлебом.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит во время выпекания из паровых отверстий или из хлебопечи при открытии крышки во время или после выпекания.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте металлические предметы и не допускайте попадания каких-либо веществ в паровые отверстия.
- Не используйте форму для выпечки, если она повреждена.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Работающий прибор излучает тепло, поэтому во избежание повреждений необходимо оставить зазор не менее 10 см над прибором, позади него и с обеих сторон.
- Не ставьте на прибор форму для выпечки или любые другие предметы, так как это может повредить его.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Восстановление работы после отключения электричества

Прибор оснащен функцией, которая позволяет «запомнить» этап приготовления перед отключением электричества при условии, что подача электричества будет восстановлена не более чем через 7 минут. Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества. Если электричество отсутствует более 7 минут и его отключение произошло в процессе приготовления, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку, после того как подача электричества будет восстановлена. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново. Если на момент отключения электричества таймер и программа были заданы и процесс приготовления не начался, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку после возобновления подачи электричества. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново.

Перед первым использованием

- 1 Снимите весь упаковочный материал с прибора. Будьте внимательны — не выбросьте случайно нож для замешивания.
- 2 Удалите все этикетки с корпуса прибора.
- 3 На приборе может скопиться пыль. Протрите внешнюю поверхность прибора, форму для выпечки и нож для замешивания влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 4 Перед использованием прибора тщательно протрите все его части насухо.

Панель управления

Дисплей

На дисплее отображается следующая информация.

- Номер программы (1-12).
- Меню или значок времени.
- Заданный вес и цвет корочки.
- Отсчет времени выпекания в минутах.
- Сообщение «FIN» («Завершено») по завершении программы.
- Сообщение «OFF» («Выключено»), если программа отменена или сброшена.
- Сообщение «ERR» («Ошибка») при возникновении ошибки.
- Сообщение «ADD» («Добавление»), если можно добавлять дополнительные твердые ингредиенты (фрукты, орехи и пр.).
- Анимированное изображение режима подогрева (по завершении процесса выпекания).

Кнопки таймера

Если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой, для установки задержки используйте кнопки уменьшения и увеличения времени таймера. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например, если в 19.00 установить таймер на 13 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»

- Эта кнопка используется для запуска программы приготовления или начала отсчета времени.
- Нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 2 секунд, пока не услышите 1 длинный звуковой сигнал и на дисплее не появится сообщение «OFF». Данное действие отменяет текущую программу приготовления, и прибор восстанавливает настройку по умолчанию (например, программа 1 – первый сорт, 750 г, средняя корочка). При этом прибор не выключается.

Меню

С помощью кнопки выбора меню можно выбрать одно из 12 меню. Номер выбранного меню и оптимальное время приготовления отображаются на дисплее.

Цвет корочки

Кнопка выбора цвета корочки позволяет выбрать один из трех вариантов: светлая, средняя или темная корочка. Выбранный вариант отображается на дисплее.

Вес хлеба

С помощью кнопки выбора веса можно выбрать одно из трех значений веса: 500 г, 750 г или 1000 г. Значение веса отображается на дисплее.

Эксплуатация прибора

Подготовка прибора и ингредиентов

1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

2 Поверните форму для выпечки против часовой стрелки и извлеките ее из прибора. (Рис. 2)

Примечание. Перед тем как поместить продукты в форму для выпечки, всегда извлекайте ее из прибора во избежание попадания ингредиентов и жидкостей внутрь прибора.

3 Убедитесь, что отверстие в ноже для замешивания и вращающийся вал внутри формы для выпечки полностью чистые.

Примечание. Если эти части загрязнены, правильная сборка ножа для замешивания может оказаться невозможной.

4 Совместите плоскую сторону отверстия ножа для замешивания с плоской стороной вала в форме для выпечки. Затем нажмите на нож для замешивания и закрепите его на вале (Рис. 3).

Примечание. Убедитесь, что нож для замешивания правильно установлен на место, так как в противном случае он может соскочить в процессе использования, что негативно отразится на процессе перемешивания или взбивания теста.

Примечание. Если нож для замешивания правильно установлен на вале, допустимо некоторое перемещение ножа по валу в горизонтальной плоскости.

5 Отмеряйте необходимое количество каждого из ингредиентов в соответствии с выбранным рецептом (см. раздел «Стандартные рецепты хлеба» ниже).

Примечание. Количество ингредиентов всегда нужно отмерять очень точно. См. раздел «Измерение количества ингредиентов» в главе «Ингредиенты».

6 Поместите ингредиенты в форму для выпечки в таком порядке, который указан в рецепте.

- Количество ингредиентов всегда нужно отмерять очень точно. См. раздел «Измерение количества ингредиентов» в главе «Ингредиенты».
- Дрожжи всегда следует добавлять в последнюю очередь. Сделайте углубление в муке в центре и всыпьте в него дрожжи.

Не смешивайте дрожжи с жидкими/влажными ингредиентами, так как хлеб может не подняться должным образом, особенно при использовании таймера.

- Если какой-либо ингредиент необходимо добавить во время выпекания, устройство издает короткий и длинный звуковой сигнал три раза по истечении 30 минут, а на дисплее появляется сообщение «ADD». Если вы не добавите дополнительные ингредиенты, прибор просто продолжит процесс выпекания.

7 Поместите форму для выпечки в прибор. Поверните форму для выпечки по часовой стрелке, чтобы установить ее на место (Рис. 4).

Если форма для выпечки установлена неправильно, нож для замешивания работать не будет.

8 Сложите ручку формы для выпечки и закройте крышку прибора.

9 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- ▶ Прибор издает звуковой сигнал, и на дисплее появится цифра «1», которая обозначает программу «Хлеб первого сорта».

Выбор настроек

1 Нажимайте кнопку выбора меню, пока на дисплее не появится номер программы, соответствующей выбранному рецепту (Рис. 5).

- ▶ Каждый раз при нажатии кнопки выбора меню число, отображаемое на дисплее, увеличивается на 1.
- ▶ По истечении 2 секунд на дисплее начнут попеременно отображаться номер выбранной программы и время приготовления.

Примечание. При случайном нажатии неверной кнопки прибор издает звуковой сигнал, например, при нажатии кнопки выбора веса во время выполнения программы приготовления теста.

2 Нажмите кнопку выбора веса один или несколько раз, чтобы выбрать необходимый вес буханки хлеба (Рис. 6).

Убедитесь, что вы правильно указали вес для количества ингредиентов в выбранном рецепте, так как в противном случае хлеб может оказаться слишком много или он может подгореть. См. раздел «Стандартные рецепты хлеба» ниже.

Например, если выбрано значение 750 г, предустановленное значение для хлеба первого сорта, необходимо использовать 455 г муки (3¼ чашки) первого сорта.

Для программ 1–8 предустановленным значением является вес 750 г.

- ▶ Точка в левой части дисплея указывает выбранный вес. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 7).

3 При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки (Рис. 8).

Для программ 1–8 предустановленным значением является средняя корочка.

- ▶ Точка в левой части дисплея указывает выбранный цвет корочки. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 9).
- ▶ Время выпекания для выбранной программы, вес и цвет корочки отображаются на экране. Время выпекания отображается в часах и минутах (Рис. 10).

4 Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена», чтобы начать процесс приготовления. (Рис. 11)

Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!

Примечание. За процессом перемешивания, замешивания теста и выпекания можно наблюдать через смотровое окно. Иногда на его внутреннюю поверхность попадает жидкость, что прерывает просмотр. Для наблюдения за процессом крышку можно открыть только в том случае, если выполняется перемешивание или замешивание теста, но ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА (выпекание происходит примерно в течение последнего часа процесса приготовления), так как в этом случае хлеб может опасть.

- ▶ На дисплее отображается отчет времени с шагом в 1 минуту до полной готовности хлеба.
- ▶ Каждые 5 секунд вместо времени приготовления на дисплее появляется номер выбранной программы.
- ▶ По завершении процесса выпекания прибор издает звуковой сигнал, либо на дисплее в течение 1 секунды будет отображаться сообщение «FIN» и анимированное изображение режима подогрева в течение 5 секунд, пока не будет нажата ни одна кнопка. (Рис. 12)

Примечание. Режим подогрева не работает, если выбрана программа приготовления теста. Если готовое тесто будет оставлено в приборе на долгое время, оно может подняться слишком высоко, что приведет к плохим результатам. Для получения оптимальных результатов извлеките тесто по завершении программы и следуйте приведенным в рецепте инструкциям по приданию формы, времени выстаивания и выпеканию хлеба.

Примечание. Если хлеб не будет извлечен из прибора во время работы или сразу после выключения режима подогрева, корочка обмякнет и не будет хрустящей. При использовании режима подогрева хлеб НЕ МОЖЕТ подгореть или потемнеть.

Использование таймера

Таймер можно использовать в том случае, если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например, если в 19.00 установить таймер на 13 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

Примечание. Не используйте таймер задержки для рецептов, в которых присутствуют свежие ингредиенты, например яйца, свежее молоко, сметана или сыр, так как они могут испортиться.

Установка таймера

- 1** Поместите все ингредиенты в форму для выпечки.
- 2** Выберите соответствующую программу, размер буханки и цвет корочки для вашего рецепта.
 - ▶ Общее время приготовления для выбранных настроек отображается на дисплее.
- 3** Подсчитайте разницу во времени (в часах) между предустановленным значением и временем, к которому хлеб должен быть готов.

Например, если текущее время 19.00, а вы хотели бы, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 07.00, разница составит 13 часов.
- 4** Нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени таймера, пока на дисплее не отобразится соответствующая разница во времени (Рис. 13).
 - ▶ При каждом нажатии кнопки уменьшения или увеличения времени таймера время уменьшается или увеличивается на 10 минут. Если удерживать кнопку нажатой, время будет уменьшаться или увеличиваться быстрее.

Примечание. Если значение на дисплее уже достигло 13 часов, но кнопка остается нажатой, на дисплее снова отобразится время выпекания по умолчанию для выбранной программы.

Примечание. Если вы случайно пропустили необходимое время, нажмите противоположную кнопку, чтобы увеличить или уменьшить время.

- 5** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена».
 - ▶ Таймер отсчитывает установленное время в минутах.
 - ▶ Хлеб готов тогда, когда таймер укажет значение 00:00, а прибор издаст звуковой сигнал.

После выпекания хлеба

Внутренняя поверхность хлебопечи, форма для выпечки, нож для замешивания и хлеб очень горячие. Всегда используйте кухонные рукавицы во время извлечения формы для выпечки по завершении процесса выпекания или при обращении с прибором в режиме подогрева.

- 1** Чтобы выключить режим подогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» в течение 2 секунд. На дисплее появится сообщение «OFF». Текущая программа будет отменена, и устройство вернется к заданной настройке.
- 2** Чтобы выключить прибор, отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
- 3** Используя прихватки или кухонные рукавицы, откройте крышку и поверните форму для выпечки против часовой стрелки. Затем возьмите форму для выпечки за ручку и извлеките ее из прибора.
- 4** Для более простого извлечения хлеба оставьте его в вертикальном положении в форме для выпечки на 5 минут. Затем переверните форму, держа ее за ручку, потрясите, выньте хлеб и положите его на охлаждающую решетку, чтобы ускорить процесс охлаждения и испарения лишней жидкости.

При необходимости вставьте плоскую силиконовую или пластмассовую лопатку вдоль формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения хлеба, так как при этом можно повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.

Будьте осторожны — форма для выпечки и хлеб очень горячие.

- 5** Если нож для замешивания находится в нижней части буханки, воспользуйтесь металлическим крючком (входит в комплект) для извлечения ножа для замешивания.

Всегда проверяйте, не остался ли нож для замешивания внутри хлеба, так как вы можете повредить нож, нарезая хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения ножа для замешивания, так как при этом можно повредить его антипригарное покрытие.

Будьте осторожны — нож для замешивания и хлеб очень горячие.

- 6** Немедленно извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае нож может застрять.

Примечание. Если нож для замешивания застрял и не извлекается, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножа и подождите 30 минут. Затем снимите нож для замешивания с вала.

7 Перед тем как нарезать хлеб специальным ножом для хлеба или электрическим ножом, необходимо подождать 30-60 минут, пока хлеб остынет.

8 Перед очисткой прибора или выпеканием следующей буханки подождите, пока прибор остынет.

Хранение хлеба

- Хлеб лучше съесть, пока он свежий, так как в нем не содержится консервантов. Хлеб можно хранить не более 1–2 дней.
- Хлеб следует хранить при комнатной температуре в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или в герметичном контейнере.
- Нарезанный хлеб теряет свежесть и высыхает быстрее, чем целая буханка.
- Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

Заморозка/разморозка хлеба

- Хлеб можно заморозить в герметичном контейнере и затем хранить его в течение 4–6 недель.
- Также перед заморозкой хлеб можно нарезать, чтобы затем размораживать по несколько ломтиков.
- Если вы размораживаете целую буханку, оставьте хлеб на время разморозки в том же контейнере, чтобы он впитал потерянную влагу.
- Размораживайте хлеб при комнатной температуре или при низкой температуре в микроволновой печи.

Стандартные рецепты хлеба

Хлеб первого сорта (программы 1 и 2)

программа: первый сорт	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	220 мл	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	455 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Хлеб из цельнозерновой муки (программы 3 и 4)

программа: цельнозерновой	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	230 мл	280 мл	350 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Мед ИЛИ сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Цельнозерновая мука	350 г	450 г	560 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Французский хлеб (программа 5)

программа: французский	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	200 мл	260 мл	330 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Сладкий хлеб (программа 6)

программа: сладкий	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	180 мл	240 мл	300 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
Мука первого сорта	300 г (2 чашки)	400 г (2 2/3 чашки)	500 г (3 1/3 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Экспресс-выпечка хлеба: 58 мин. (программа 7)

программа: экспресс-выпечка	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	-	½ ч. л.	1 ч. л.
Сахар	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	-	450 г (¾ чашки)	560 г (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	1 ч. л.	4 ч. л.

Хлеб без клейковины (программа 8)

программа: без клейковины	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	-	340 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	-	2 ст. л.
Раст. масло	-	-	2 ст. л.
Соль	-	-	1½ ч. л.
Сахар	-	-	2 ст. л.
Мука без клейковины	-	-	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	-	2¼ ч. л.

Тесто/тесто для пиццы (программа 9, доп.: затем меню 12)

программа: тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	-	330 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	-	2 ст. л.
Раст. масло	-	-	¼ чашки
Соль	-	-	2 ч. л.
Сахар	-	-	4 ст. л.
Мука первого сорта	-	-	560 г (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	-	2 ч. л.

Тесто для пасты/макарон (программа 10)

Программа: тесто для пасты/макарон			
Манная крупа		2 чашки	
Большие яйца		3	
Оливковое масло		2 ст. л.	
Соль		½ ч. л.	

Клубничное или черничное варенье (программа 11)

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) ягоды	2 чашки
Сахар	1½ чашки

Черничное, абрикосовое, персиковое или грушевое варенье (программа 11)

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты	2 чашки
Сахар	1½ чашки
Сок лимона	2 ст. л.

Таблица соотношений

ч. л./ст. л./чашка	мл
¼ ч. л.	1 мл
½ ч. л.	2 мл
1 ч. л.	5 мл
1 ст. л.	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

Время и температура выпекания

Стандартная температура в режиме подогрева для различных типов хлеба и программы «Только выпекание» в приведенных таблицах составляет 60°C.

Стандартная температура в режиме подогрева для варенья составляет 20°C.

Максимальное время задержки, которое можно установить для всех программ выпечки хлеба, кроме программ экспресс-выпечки и хлеба без клейковины, составляет 13 часов.

Максимальное время задержки для программы «Только выпекание» составляет 1 час 30 минут.

Значения времени и температуры для этапа приготовления теста

Тип	Время/ темп.	РН	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Первый сорт	Темп.					25°C		30°C		34°C
	Время	0 мин.	18 мин.	25 мин.	16 мин.	46 мин.	30 сек.	25 мин.	15 сек.	55 мин.
1 сорт, ускор.	Темп.					35°C		35°C		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	26 мин.	15 сек.	55 мин.	0 сек.	0 мин.
Цельнозерновой	Темп.	25°C				25°C		33°C		—
	Время	30 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	40 мин.	20 сек.	80 мин.	0 сек.	0 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Темп.	25°C				35°C		35°C		—
	Время	5 мин.	3 мин.	0 мин.	25 мин.	30 мин.	0 сек.	46 мин.	0 сек.	0 мин.
Французский	Темп.					20°C		25°C		25°C
	Время	0 мин.	14 мин.	10 мин.	16 мин.	100 мин.	20 сек.	60 мин.	15 сек.	95 мин.
Сладкий	Темп.					25°C		30°C		32°C
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	31 мин.	15 сек.	30 мин.	15 сек.	50 мин.
Экспресс-выпечка	Темп.					30°C		35°C		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	12 мин.	0 мин.	18 мин.	0 мин.	0 мин.	25 мин.
Без клейковины	Темп.					35°C		—		—
	Время	8 мин.	4 мин.	0 мин.	19 мин.	48 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	27 мин.	60 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто для пасты/ макарон	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	11 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Варенье	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	0 мин.	0 мин.	15 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Только выпекание	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.

- РН: предварительный нагрев
- K1-4: фаза замешивания 1-4
- R1-3: фаза выстаивания 1-3

Дополнительно: добавление дополнительных ингредиентов во время приготовления теста

Программа	Добавление дополнительных ингредиентов (после сигнала)
Первый сорт	После 45 мин.
1 сорт, ускор.	После 20 мин.
Цельнозерновой	После 46 мин.
Цельнозерновой, ускор.	После 19 мин.
Сладкий	После 20 мин.
Без клейковины	После 17 мин.
Тесто	После 16 мин.

Значения времени и температуры для этапа выпекания

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
1 сорт	Светлая	110°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Темная	130°C	500 г	60 мин.	4 ч. 5 мин.
			750 г	65 мин.	4 ч. 10 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 15 мин.
1 сорт, ускор.	Свет	110°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Темная	130°C	500 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
Цельнозерновой	Свет	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 45 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	60 мин.	4 часа
	Темная	140°C	500 г	60 мин.	4 часа
			750 г	65 мин.	4 ч. 5 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 10 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Свет	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 34 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.
	Темная	140°C	500 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.
			1000 г	65 мин.	2 ч. 54 мин.
Французский	Свет	115°C	500 г	50 мин.	5 ч. 45 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
			1000 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
	Средняя	125°C	500 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 ч.
	Темная	135°C	500 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			750 г	65 мин.	6 ч.
			1000 г	70 мин.	6 ч. 5 мин.
Сладкий	Свет	105°C	500 г	53 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
	Средняя	115°C	500 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. 25 мин.
	Темная	135°C	500 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
			750 г	61 мин.	3 ч. 26 мин.
			1000 г	64 мин.	3 ч. 29 мин.
Экспресс-выпечка	Средняя	140°C	—	25 мин.	58 мин.
Без клейковины	Средняя	115°C	750 г	95 мин.	2 ч. 54 мин.
			1000 г	100 мин.	2 ч. 59 мин.
Тесто	—	—	—	0 мин.	1 ч. 30 мин.
Тесто для пасты/ макарон	—	—	—	0 мин.	14 мин.
Варенье	—	115°C	—	45 мин.	1 ч.
Только выпекание	—	120°C	—	10 мин.	10 мин.

Ингредиенты и инструменты

В этой главе описаны ингредиенты и инструменты, используемые для выпечки хлеба. Каждый ингредиент имеет свое предназначение. Помните, что необходимо использовать только высококачественные ингредиенты и добавлять их именно в тех количествах, которые указаны в рецептах. Одни ингредиенты являются взаимозаменяемыми, в то время как неправильное использование других ингредиентов может испортить хлеб.

Ингредиенты

Мука первого сорта

Мука первого сорта содержит достаточно белка (клейковины), чтобы придать хлебу нужный объем и текстуру. Именно клейковина обеспечивает такую структуру теста, благодаря которой пузырьки воздуха блокируются и удерживаются внутри, что позволяет тесту подниматься. Большинство видов муки проходят отбеливание. Это не влияет на их хлебопекарные качества и срок хранения.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука представляет собой муку крупного помола, которая получается путем перемалывания цельного пшеничного зерна, включая оболочку, зародыш и эндосперм. Оболочка и зародыш придают муке коричневый оттенок и вкус, напоминающий вкус ореха, а также повышают волокнистость. Хлеб из цельнозерновой муки имеет меньшую высоту и более высокую плотность.

Ржаная мука

Ржаная мука вырабатывается путем тонкого помола ржаного зерна. Только пшеничная и ржаная мука содержит белки клейковины. Клейковина, присутствующая в ржаной муке, не очень эластична, поэтому ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной.

Злаки, зерна и семена

Злаки, зерна и семена придают хлебу особую текстуру, различные вкусовые оттенки и внешний вид. Они повышают содержание волокна, но в них отсутствует клейковина. Смеси из 3, 5, 7 или 12 злаков можно заменить в рецепте на любую многозерновую смесь. Нешелушенная пшеница представляет собой цельное зерно, которое расщепляется на частички различного размера, от очень мелких до крупных. Булгур — это очищенное от отрубей пшеничное зерно, которое проходит обработку паром, а затем высушивается и перемалывается. Натуральные отруби, как пшеничные, так и овсяные, укорачивают волокна клейковины. Поэтому не следует добавлять большее количество отрубей, чем указано в рецепте.

Манная крупа

Манная крупа — это мука грубого помола желто-кремового цвета, получаемая путем перемалывания пшеницы твердых сортов, богата белком. Манная крупа используется для приготовления «свежей» пасты (макарон). Тесто для макарон из манной крупы легче взбивается и лучше сохраняет форму во время приготовления, чем тесто для макарон из муки общего назначения. Часть муки общего назначения или цельнозерновой муки можно заменить манной крупой.

Жиры

Жиры делают хлеб более нежным, придают вкус и увеличивают срок хранения за счет удержания жидкости. Пекарский жир («шортенинг»), маргарин, сливочное или растительное масло являются взаимозаменяемыми ингредиентами в рецептах. Хлеб, выпеченный с добавлением таких жиров, будет несколько отличаться. Не используйте низкокалорийный мягкий маргарин, так как повышенное содержание воды может отрицательно повлиять на размер и текстуру хлеба.

Соль

Соль регулирует действие дрожжей и придает хлебу вкус. Соль всегда должна присутствовать в тесте. Соль добавляется в малых количествах, но она необходима. Без соли хлеб может подняться слишком высоко или опасть.

Сахар

Сахар необходим при использовании дрожжей, для подслащения хлеба и для придания цвета корочке. Если в рецепте не указано иное, следует использовать белый гранулированный сахар (сахарный песок). Мед, коричневый сахар и патока придают хлебу специфический вкус и цвет. Замена одного из этих ингредиентов на другой может повлиять на конечный результат.

Также можно использовать гранулированные заменители сахара на основе аспартама (не сахарина). Добавляйте то же количество заменителя, которое указано для сахара.

Жидкие ингредиенты

Жидкие ингредиенты смешиваются с мукой для придания тесту эластичности. Молоко делает текстуру более нежной, а благодаря воде корочка становится хрустящей. Сухое обезжиренное молоко и сухая пахта повышают пищевую ценность и смягчают текстуру. Восстанавливать сухое молоко или сухую пахту не нужно. Эти ингредиенты позволяют увеличить количество рецептов, для которых можно использовать таймер задержки. Не используйте таймер задержки для рецептов, которые включают свежее молоко. Сухая пахта перемешивается лучше, если добавлять ее после муки.

Если вместо молока добавляется вода и сухое обезжиренное молоко, следует использовать аналогичное количество воды.

Гомогенизированное молоко (2%, 1% или обезжиренное) можно использовать в рецептах, где требуется молоко. Неподслащенный сок из фруктов или овощей следует использовать только в том количестве, которое указано в рецепте. Прочтите информацию на упаковке с соком и убедитесь, что в соке не содержится соли, сахара или подсластителей.

Яйца

Яйца придают хлебу цвет, питательность и вкус. Используйте только большие яйца и добавляйте их сразу после извлечения из холодильника. Не используйте таймер для рецептов, которые включают яйца.

Сыр

Не вдавливайте сыр в мерную ложку при измерении его количества. Сыры с низким содержанием жира могут повлиять на высоту и форму хлеба. Не используйте таймер для рецептов, которые включают сыр.

Дрожжи

Дрожжи — это одноклеточный живой организм, который потребляет углеводы, содержащиеся в муке и сахаре, и вырабатывает углекислый газ, благодаря чему тесто поднимается. При смешивании с водой и сахаром в процессе замешивания теста в дрожжах начинается реакция, при этом тесто наполняется мелкими пузырьками и начинает подниматься. В начале выпекания тесто поднимается еще выше, пока дрожжи не потеряют свою активность. Воздействие воздуха, тепла и влажность снижают активность дрожжей. Не используйте дрожжи после истечения срока годности. После вскрытия упаковки дрожжи следует хранить в холодильнике в оригинальной упаковке и использовать их в течение 6-8 недель. Существует 3 типа дрожжей: активные сухие дрожжи, быстрорастворимые дрожжи и дрожжи для хлебопечи. Дрожжи для хлебопечи представляют собой особенно активный вид дрожжей с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты (витамин С). Эта дрожжевая культура была выведена специально для хлебопечей. Для замены активных сухих или быстрорастворимых дрожжей на дрожжи для хлебопечи необходимо увеличить указанное в рецепте количество на $\frac{1}{4}$ чайной ложки. Для получения оптимальных результатов используйте дрожжи того типа, который указан в рецепте. Тепло убивает дрожжевую культуру. Во время приготовления наполнителей такие ингредиенты, как топленое масло, перед добавлением должны остыть. Храните дрожжи вдали от жидкостей, жиров и соли, так как эти продукты могут снизить активность дрожжей. Не превышайте количество дрожжей, указанное в рецепте.

Корица и чеснок препятствуют процессу подъема теста. Если используются эти ингредиенты, помещать их следует по углам формы для выпечки таким образом, чтобы они не соприкасались с дрожжами.

Проверка активности дрожжей

Растворите 1 чайную ложку сахара в $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды в мерном стакане. Поверх поместите 2 чайных ложки дрожжей.

Осторожно перемешайте. Оставьте смесь на 10 минут. Смесь должна быть пенной и иметь сильный характерный запах дрожжей. Если это не так, купите другие дрожжи.

Смесь для выпечки хлеба

Смеси для выпечки хлеба можно купить во многих магазинах. Такие смеси уже содержат муку, соль, сахар и дрожжи в необходимой пропорции, поэтому их очень удобно использовать. В магазинах представлены разнообразные смеси с различными вкусами. В большинстве случаев нужно просто налить воды или молока и добавить масло (сливочное или растительное) в форму для выпечки согласно инструкциям на упаковке, а затем добавить саму смесь.

Измерение количества ингредиентов

Качество выпеченного хлеба зависит от того, насколько точно было соблюдено указанное количество ингредиентов. Поэтому очень важно правильно измерять количество ингредиентов. Даже 1 или 2 столовых ложки какого-либо продукта (лишние или недостающие) могут привести к тому, что полученный результат будет сильно отличаться от желаемого. Никогда не отмеряйте ингредиенты над формой для выпечки, так как в нее может попасть лишнее количество продуктов.

Совет. Если требуется добавить, например, 280 мл воды, сначала добавьте 1 чашку (250 мл) воды, используя мерный стакан, а затем добавьте 2 столовых ложки (30 мл) воды с помощью мерной ложки.

Хранение

Муку следует хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте. Из-за воздействия тепла или влаги мука теряет свои качества, и тесто может не подняться. Мука быстро впитывает запахи, поэтому не следует хранить ее рядом с луком или чесноком. Хлеб следует хранить от 1 до 2 дней в плотно закрытом полиэтиленовом пакете при комнатной температуре. Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

Инструменты

Мерная ложка

- Мерная ложка используется для измерения таких ингредиентов, как дрожжи, сахар, соль, сухое молоко и специи.
- Не используйте мерные ложки для добавления сухих ингредиентов. Вместо этого следует осторожно поместить сухие ингредиенты в мерную ложку (Рис. 14).
- Возьмите ингредиент ложкой, выровняйте его по краям ложки металлической лопаткой или острой стороной ножа. Не вдавливайте ингредиенты в ложку и не трясите ее, чтобы удалить лишнее количество (Рис. 15).

- Единственный ингредиент, который нужно вдавливать в мерную ложку — это коричневый сахар. Надавите на сахар, пока он плотно не заполнит мерную ложку.

Мерный стакан

- Для всех жидких ингредиентов используйте прозрачный мерный стакан. Поставьте мерный стакан на плоскую и ровную поверхность и посмотрите на деления на уровне глаз. При необходимости добавьте или удалите некоторое количество (Рис. 16).

Очистка и уход

Для обеспечения безопасности храните прибор чистым, без следов жира и остатков продуктов.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1 Перед тем как приступить к очистке прибора, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- 2 По окончании выпекания немедленно извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае нож может застрять.

Примечание. Если нож для замешивания застрял и не извлекается, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножа и подождите 30 минут. Затем снимите нож для замешивания с вала.

- 3 Промойте нож для замешивания в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Очистите весь нож для замешивания с помощью деревянной зубочистки или нейлоновой щетки.
 - 4 Промойте форму для выпечки мягкой тканью в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Не погружайте хлебопечь в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

- 5 Протрите вал внутри формы для выпечки мягкой тканью.
- 6 Ополосните внутреннюю поверхность формы для выпечки чистой водой.
- 7 Для более удобной очистки крышку можно снять. Откройте ее и поднимите, чтобы угол между крышкой и прибором составил 90°, а затем снимите крышку с шарнира. (Рис. 17)
- 8 Протрите крышку влажной тканью.

Крышку нельзя мыть в посудомоечной машине.

- 9 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Не используйте для очистки химические чистящие средства для плиты.

- 10 Перед тем как снова собрать хлебопечь, тщательно протрите насухо все части прибора мягкой сухой тканью.
- 11 Чтобы поставить крышку на место, установите ее на шарнир и закройте. (Рис. 18)

Хранение

- 1 Намотайте сетевой шнур на приспособление для наматывания шнура, расположенное в нижней части прибора (Рис. 19).
- 2 Храните прибор в сухом и безопасном месте.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 20).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблемы и возможные решения

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб поднимается, а затем опадает	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на $\frac{1}{4}$ ч. л.		Больше на 1-2 ст. л, используйте более свежую муку правильного типа	Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку	Проверьте питание прибора
Хлеб поднимается слишком высоко	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на $\frac{1}{4}$ ч. л.	Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.	Меньше на 1-2 ст. л.	Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л, используйте дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб поднимается недостаточно	Больше на 1-2 ст. л.	Меньше на $\frac{1}{4}$ ч. л.	Больше на $\frac{1}{2}$ ч. л.	Используйте более свежую муку правильного типа	Больше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб низкий и тяжелый				Используйте более свежую муку правильного типа	Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	Проверьте питание прибора
Корочка слишком светлая			Больше на $\frac{1}{2}$ ч. л.			Выберите правильные настройки
Хлеб недопечен						Проверьте питание, выберите правильные настройки
Хлеб перепечен			Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.			Выберите правильные настройки
Смесь не перемешивается						Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал
Из вент. отверстий идет дым						Очистите нагревательный элемент
При большой высоте над у. м.	Меньше на 1-2 ст. л.		Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.		Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л.	

Примечание. При изменении количества каких-либо ингредиентов прежде всего следует изменить количество дрожжей. Если результат по-прежнему будет неудовлетворительным, сначала необходимо скорректировать количество жидких ингредиентов, а затем — сухих.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Кнопки не работают.	Вилка не вставлена в розетку электросети.	Вставьте вилку в розетку. Если после этого проблема не будет решена, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.
Во время работы прибор издает шум.	В процессе замешивания теста электродвигатель издает шум. Это нормально.	Не требуется никаких действий.
Во время работы прибор издает стук.	Неправильно установлена форма для выпечки.	Чтобы установить форму соответствующим образом, поворачивайте ее против часовой стрелки, пока она не встанет на место.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Из вентиляционных отверстий идет дым, от прибора исходит запах гари.	На нагревательном элементе или внутри прибора скопились остатки ингредиентов или хлебные крошки.	Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой выньте вилку из розетки электросети и дайте прибору остыть.
Прибор не включается при нажатии кнопки «Старт»/«Стоп»/«Отмена», а на дисплее появляется сообщение «ERR».	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть в течение примерно 1 часа.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них

Вопрос	Ответ
Почему буханки иногда отличаются по форме и высоте?	На хлеб сильное влияние оказывают различные условия окружающей среды, такие как температура в помещении, погода, влажность, высота над уровнем моря, сквозняк и использование таймера задержки. Форма хлеба также зависит от свежести ингредиентов и от того, насколько точно было измерено их количество.
Как форма хлеба зависит от времени года?	Летом хлеб иногда может опасть (а в центре может образоваться углубление) или подняться слишком высоко. Зимой тесто может не подняться до необходимой высоты. Эту проблему можно решить, используя воду температуры 20°C.
Почему сбоку на хлебе оказалась мука?	В начале процесса перемешивания небольшое количество муки может остаться на стенках формы для выпечки, после чего мука может попасть на хлеб. Если это произошло, просто соскребите часть корочки острым ножом.
Почему тесто иногда бывает очень липким и сложным в обработке?	Тесто может стать слишком липким (повышенное содержание жидкости) из-за температуры в помещении и температуры воды. Для приготовления теста старайтесь использовать охлажденную воду.
Почему верхушка буханки бывает неровной и с трещинами?	Иногда тесто поднимается слишком высоко, в результате чего на поверхности готового хлеба появляются трещины.
Можно ли печь хлеб в хлебопечи с добавлением яиц?	Да, для этого нужно сократить количество воды и заменить ее яйцами. Сначала поместите яйца в мерный стакан, затем добавьте воду до уровня, указанного в рецепте. Не используйте таймер задержки, если в хлеб добавлены яйца, так как яйца могут испортиться.
Можно ли использовать хлебопечь для приготовления по рецептам из других поваренных книг?	Да. Однако следует иметь в виду, что рецепты в этом буклете были разработаны специально для данного прибора. При использовании прочих рецептов результаты могут отличаться. Если у вас возникли проблемы при использовании других рецептов, см. информацию в главе «Поиск и устранение неисправностей».
Почему хлеб иногда имеет очень сильный запах?	Сильный запах может появиться в результате использования несвежих ингредиентов (особенно воды или муки) или слишком активных дрожжей. Всегда точно отмеряйте ингредиенты и используйте только свежие продукты.
Можно ли использовать муку, полученную в домашних условиях?	Если используется мука очень грубого помола, результаты могут оказаться неудовлетворительными. Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем смешивать муку домашнего помола с обычной мукой.

