



## ПАСПОРТ

### ХЛЕБОПЕЧКА

**МОДЕЛЬ: GL-BM-599**



## **Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

### **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

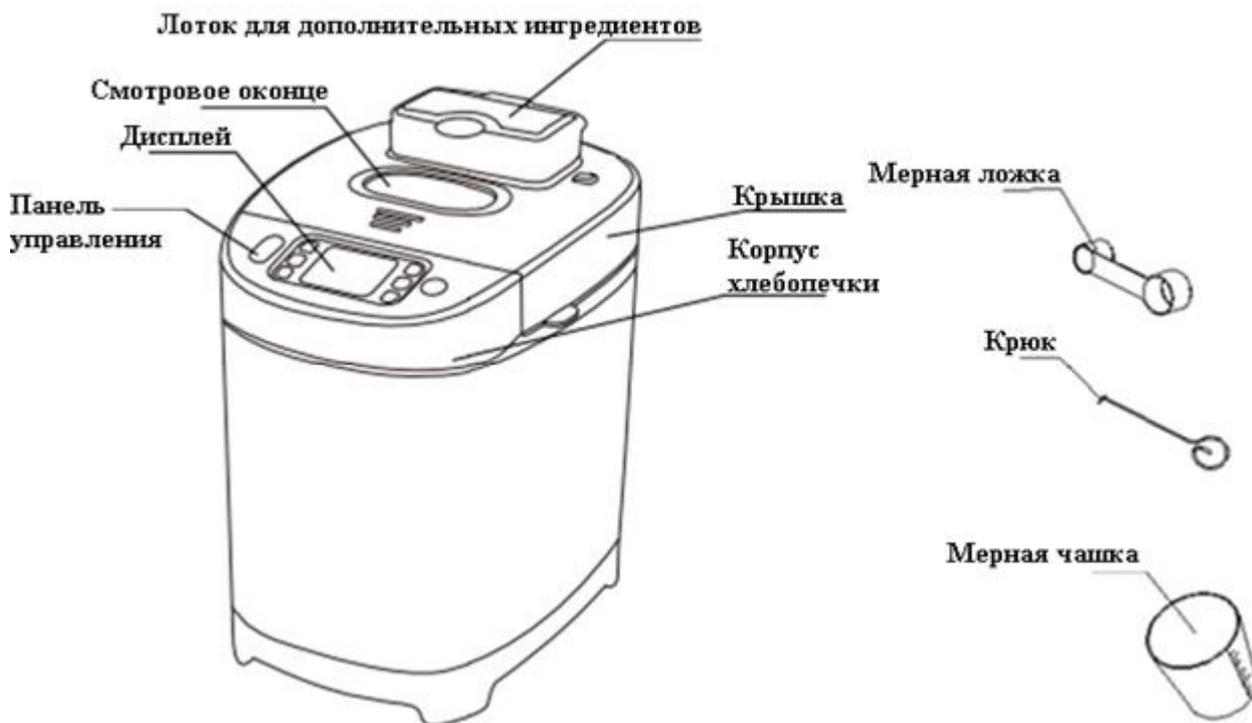
- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги незамедлительно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.

- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны, не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выключено».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Запрещается подключение к аппарату любых внешних устройств, не входящих в комплект поставки (напр. внешних таймеров, сторонних термостатов, пультов управления и т.п.).
- Не включайте хлебопечку без чаши.
- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.

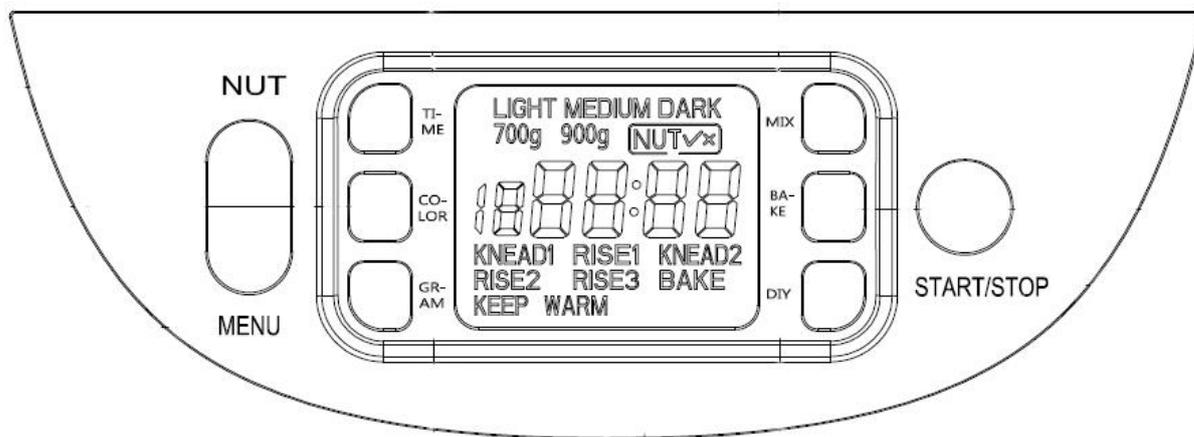
## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	GL-ВМ-599
Мощность	550 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Количество автоматических программ	13
Выбор цвета корочки	Да
Выбор веса готового изделия	Да
Функция памяти	Да
Отложенный старт	Да
Автоматическое добавление ингредиентов	Да
Функция поддержания температуры	Да

## КОНСТРУКЦИЯ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

### Включение

Включите вилку в розетку. Прозвучит акустический сигнал и на дисплее высветятся заданные по умолчанию параметры: 900g (вес изделия), MEDIUM (степень румяности), программа BASIC (Базовая), продолжительность программы 3:00. Если никаких операций произведено не будет, дисплей через 20 секунд погаснет.

## **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**

Для запуска программы нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте примерно 1 секунду. Прозвучит короткий акустический сигнал, двоеточие на дисплее таймера начнет мигать: программа запущена.

Для остановки рабочего цикла (программы) нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте примерно 2 секунды. Прозвучит короткий акустический сигнал, подтверждающий остановку работы.

## **PAUSE (ПАУЗА)**

После запуска программы рабочий цикл можно в любой момент прервать коротким нажатием кнопки **START/STOP**. При этом все настройки программы сохранятся, и на дисплее будет мигать реальное время работы. Чтобы продолжить работу нажмите еще раз кнопку **START/STOP**. Если в течение 10 минут в режиме паузы никакая кнопка не будет нажата, рабочий цикл продолжится автоматически.

## **MENU (МЕНЮ)**

Данная кнопка служит для выбора рабочей программы. Каждое нажатие кнопки **MENU** сопровождается коротким акустическим сигналом, а на дисплее высвечивается одна из имеющихся 13 программ. Последовательным нажатием кнопки выберите нужную вам программу.

### **Список программ:**

#### 1) **BASIC** (Базовая)

Замешивание, расстойка и выпечка обычного хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

#### 2) **QUICK** (Быстрая)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с добавлением соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.

#### 3) **FRENCH** (Французская выпечка)

Замешивание, расстойка и выпечка с более длительной фазой расстойки. Данный режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой.

#### 4) **ULTRA FAST** (Супербыстрая)

Замешивание, расстойка и выпечка в максимально короткие сроки. Хлеб получается еще более плотным и маленьким по размеру, чем в режиме **QUICK** (Быстрый).

#### 5) **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба. В этом режиме увеличено время предварительного нагрева, что способствует более тщательному вымачиванию и,

соответственно, более активному набуханию зерна. Не рекомендуется использовать в данном режиме отсрочку включения, т.к. это существенно ухудшит результаты

#### 6) **CAKE** (Сладкий пирог)

Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.

#### 7) **DOUGH** (Тесто)

Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги, пицца и т.п.) в обычной духовке.

#### 8) **BAKE** (Выпечка)

Только выпечка, без замешивания и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в других программах.

#### 9) **SANDWICH** (Сэндвич)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет нежную текстуру и тонкую корочку.

#### 10) **JAM** (Джем)

Варка джемов и мармелада.

#### 11) **MIX STIR** (Вымешивание)

Вымешивание теста.

#### 12) **GLUTEN FREE** (Безглютеновый режим)

Безглютеновое тесто имеет ряд особенностей. Оно характеризуется высокой влажностью и плохо переносит длительное замешивание. В безглютеновом режиме только один цикл расстойки. Из-за высокой влажности теста увеличена продолжительность фазы выпечки.

#### 13) **DIY** (Своя программа)

Данный режим позволяет пользователю создать свою собственную программу, задав продолжительность каждого её этапа.

#### **COLOR** (ЦВЕТ)

При помощи данной кнопки вы можете регулировать цвет корочки готового продукта:

- **LIGHT** (Светлая)

- **MEDIUM** (Средняя)

- **DARK** (Румяная)

Кнопка не активна в программах **MIX STIR** (Вымешивание), **JAM** (Джем) и **DOUGH** (Тесто).

## GRAM (ВЕС ИЗДЕЛИЯ)

При помощи данной кнопки можно выбрать вес готового изделия 900г или 700г. Имейте в виду, что продолжительность программы будет зависеть от выбранного размера изделия. Кнопка не активна в программах:

- **CAKE** (Пирог)
- **JAM** (Джем)
- **DOUGH** (Тесто)
- **BAKE** (Выпечка)
- **QUICK** (Быстрая)
- **ULTRA FAST** (Супербыстрая)
- **MIX STIR** (Вымешивание)
- **DIY** (Своя программа)

## NUT (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ)

Кнопка служит для управления функцией автоматического добавления дополнительных ингредиентов. По умолчанию установлено значение , то есть функция добавления дополнительных ингредиентов включена.

Для отключения функции нажмите кнопку **NUT** один раз. На дисплее отобразится иконка , и функция автоматического добавления дополнительных ингредиентов будет отключена.

Для включения данной функции снова нажмите кнопку **NUT**.

При использовании функции добавления дополнительных ингредиентов, желаемые ингредиенты необходимо загрузить в специальные лоток. В процессе приготовления хлеба ингредиенты из лотка автоматически будут добавлены в чашу с тестом.

## TIME (ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ)

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать степень румяности и вес готового продукта. После этого при помощи кнопки **TIME** можно запрограммировать отсрочку включения. Каждое нажатие кнопки будет сопровождаться коротким звуковым сигналом и увеличивать время на 10 минут. Максимальное время, которое можно задать – 13 часов.

### Пример:

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную вам программу,

задайте степень румяности (**COLOR**) и размер изделия (**GRAM**), а затем кнопкой **TIME** установите рассчитанное время (10:30). Как только нужное время высветится на дисплее, нажмите кнопку **STOP/START** для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигает точка и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

**ВНИМАНИЕ:** функция не активна в режиме **JAM** (Джем), **ULTRA FAST** (Супербыстрая), **MIX STIR** (Вымешивание), **BAKE** (Выпечка)

**ЗАМЕЧАНИЕ:** не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

### **KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)**

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Отключить функцию можно при помощи кнопки **START/STOP**.

### **MEMORY (ПАМЯТЬ)**

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества не более чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуется дополнительно нажимать кнопку **START/STOP**. Если же электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать заново. Если работа была прервана в самом начале цикла (например, на этапе замешивания теста), можно продолжить работу с теми же ингредиентами (для этого просто нажмите кнопку **START/STOP** и программа запустится с самого начала). Если программа была прервана в более поздней фазе, рекомендуется выбросить использованные ингредиенты и начать работу с самого начала с новыми ингредиентами.

### **ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

### **СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ**

1. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **ННН** в сопровождении 5 акустических сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высока. Нажмите кнопку **START/STOP**, затем откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.

2. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая (кроме режима **BAKE** (Выпечка)). Сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **START/STOP**, затем кнопкой **MENU** выберите программу **BAKE** (Выпечка) и поднимите температуру внутри камеры.

3. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **Err**, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

## **ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Хлебопечка имеет функцию автоматического добавления дополнительных ингредиентов в следующих программах:

**BASIC** (Базовая)

**QUICK** (Быстрый)

**FRENCH** (Французская выпечка)

**ULTRA FAST** (Супербыстрый)

**WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

**CAKE** (Пирог)

**SANDWICH** (Сэндвич)

**GLUTEN FREE** (Безглютеновый)

**DIY** (Своя программа)

Перед запуском программы выдвиньте держатель лотка дополнительных ингредиентов, потянув за рукоятку и задействовав защелку. Достаньте лоток, заполните его нужными ингредиентами, и установите на место. В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**.
3. Включите пустую хлебопечку в режим выпечки на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.
2. Перед началом работы взвесьте ингредиенты.
3. Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка. Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалки рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.
4. Заполните чашу ингредиентами. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь.

**Примечание:** Максимальное количество муки 300г, дрожжей – 5г.



5. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью. Аккуратно закройте крышку.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Кнопкой **MENU** выберите нужную вам программу.
8. Кнопкой **COLOR** выберите нужную вам степень подрумянивания.
9. Кнопкой **LOAF SIZE** выберите нужный размер готового изделия (700г или 1000г).
10. При желании кнопкой **TIME** задайте отсрочку включения.
11. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку **START/STOP**.
12. Загрузите дополнительные ингредиенты в предназначенный для них лоток, если собираетесь использовать одну из перечисленных ниже программ:

**BASIC** (Базовая)

**QUICK** (Быстрый)

**FRENCH** (Французская выпечка)

**ULTRA FAST** (Супербыстрый)

**WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

**CAKE** (Пирог)

**SANDWICH** (Сэндвич)

**GLUTEN FREE** (Безглютеновый)

**DIY** (Своя программа)

В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

13. По окончании программы 10 раз прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:

- Нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте примерно 2 секунды.

- Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

**ВНИМАНИЕ:** прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.

16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать.

17. Если по окончании программы не нажать кнопку **START/STOP**, хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час.

18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** прежде чем резать готовое изделие, удалите из него мешалку при помощи крюка, входящего в комплект поставки. Мешалка может находиться внутри продукта, в его нижней части. Никогда не пытайтесь достать мешалку руками, т.к. хлеб очень горячий!

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

## **ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ**

### **QUICK** (Быстрый режим)

Данная программа используется для быстрого приготовления хлеба с использованием разрыхлителя или соды вместо дрожжей. Для получения оптимального результата рекомендуется на дно чаши загружать жидкие ингредиенты, а сверху сухие. Во время первого замеса сухие ингредиенты могут собираться в углах чаши. Чтобы избежать образования комков, используйте резиновый шпатель.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

Перед началом обслуживания отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде чем установить в хлебопечку.
2. **Лоток для дополнительных ингредиентов:** Вымойте в теплой воде и вытрите насухо. Установите на место и задвиньте держатель. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами.
3. **Мешалка:** Если мешалку не удастся извлечь из гнезда, наполните контейнер теплой водой и оставьте отмокать на 30 минут. После этого достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чашу, мешалку, и лоток для дополнительных ингредиентов можно мыть в посудомоечной машине.

4. **Крышка и смотровое оконце:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани.
5. **Корпус:** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
6. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, уберите в чашу мешалку и мерную ложку, закройте крышку.

## **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **1. Хлебопекарная мука**

Хлебопекарная мука содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

### **2. Обычная мука**

Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется в быстрых рецептах.

### **3. Цельнозерновая мука**

Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

#### **4. Мука грубого помола**

Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

#### **5. Самоподнимающаяся мука**

Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

#### **6. Кукурузная и овсяная мука**

Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и способствуют формированию характерной текстуры.

#### **7. Сахар**

Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

#### **8. Дрожжи**

В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к. высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей. Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

- 1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».
- 2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.
- 3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.
- 4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае дрожжи не работают.

#### **9. Соль**

Влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

#### **10. Яйца**

Улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

### **11. Жир, растительное и сливочное масло**

Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

### **12. Разрыхлитель**

Используется для максимального ускорения процесса выпечки (программа **ULTRA FAST** - Супербыстрый) и для сладких пирогов (программа **CAKE** – Пирог). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

### **13. Сода**

Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

### **14. Вода и другие жидкости**

Вода является незаменимым ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

## **ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ**

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

### **1. Измерение количества жидких ингредиентов**

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

### **2. Измерение количества сухих ингредиентов**

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

### **3. Последовательность добавления ингредиентов**

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
Дым из вентиляционных отверстий.	Частицы продуктов попали на нагревательный элемент.	Отключите хлебопечку от сети питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – риск ожога.
Образование толстой корки внизу продукта.	Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры.	Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.
Не удается извлечь мешалку из гнезда.	Мешалка блокируется присохшими остатками пищи.	Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть.
Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям.	Неправильно выбрана/задана программа.	Проверьте выбранные параметры.
	Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.	Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Не открывайте крышку во время расстойки. Всегда плотно закрывайте крышку.
	Работа мешалки блокируется.	Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр.

Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение <b>ННН</b> .	Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.	Отключите хлебопечку от сети питания, достаньте чашу и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.
Судя по звуку, мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильная установка чаши или слишком большой объем теста.	Проверьте правильность установки чаши и количество ингредиентов. Уменьшите количество теста.
Размер изделия настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей/слишком много муки/слишком много жидкости или слишком высокая температура в помещении.	Уменьшите количество перечисленных компонентов.
Размер изделия очень маленький или тесто не поднимается.	Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.	Проверьте количество и качество дрожжей. Повысьте температуру в помещении.
	Старые или некачественные дрожжи.	
	Слишком высокая температура жидкости.	
	При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью или солью.	
	Слишком низкая температура в помещении.	
Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».	Избыток жидкости и дрожжей.	Уменьшите количество жидкости и/или дрожжей.
Продукт разрушается в средней части.	Мука низкого качества, из-за этого тесто плохо расстаивается.	Используйте качественную хлебопекарную муку.
	Слишком быстрые дрожжи или слишком высокая температура.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
	Избыток воды в тесте.	Уменьшите количество воды в рецепте.

Продукт имеет тяжелую, слишком плотную текстуру	Избыток муки или недостаток жидкости.	Сократите количество муки, увеличьте количество жидкости.
	Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.	Уменьшите количество плотных ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Пустоты внутри продукта.	Избыток воды или дрожжей. Недостаток соли.	Уменьшите количество воды и дрожжей, добавьте соль.
	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
Мука на поверхности корочки	Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.	Убедитесь, что мешалка работает должным образом.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно **пункту Обслуживание и уход**). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

## РЕЦЕПТЫ

### BASIC (Базовая программа)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г		На изделие массой 900 г	
1	Вода	270 мл	270 г	330 мл	360 г
2	Растительное масло	2 стол.ложки	24 г	3 стол.ложки	36 г
3	Соль	1 чайн.ложка	7 г	1,5 чайн. ложки	10 г
4	Сахар	2 стол.ложки	24 г	3 стол.ложки	36 г

5	Хлебопекарная мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
6	Дрожжи	1 чайн.ложка	3 г	1 чайн.ложка	3 г

### QUICK (Быстрая программа)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	
1	Вода (40-50°C)	250 мл	250 г
2	Растительное масло	2 стол.ложки	24 г
3	Соль	1 чайн.ложка	7 г
4	Сахар	1,5 стол. ложки	18 г
5	Мука	3 чашки	420 г
6	Дрожжи	1,5 чайн.ложки	4,5 г

### FRENCH (Французская выпечка)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г		На изделие массой 900 г	
1	Вода	250 мл	270 г	330 мл	360 г
2	Растительное масло	2 стол.ложки	24 г	3 стол.ложки	36 г
3	Соль	1 чайн.ложка	7 г	1,5 чайн.ложки	10 г
4	Сахар	1,5 стол.ложки	18 г	2 стол.ложки	24 г
5	Хлебопекарная мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
6	Дрожжи	1 чайн.ложка	3 г	1 чайн.ложка	3 г

### ULTRA FAST (Супер быстрая)

№	Ингредиенты	На изделие массой 900 г	
1	Вода (40-50°C)	330 мл	330 г
2	Растительное масло	3 стол.ложки	36 г
3	Соль	1 чайн.ложка	7 г
4	Сахар	4 стол.ложки	48 г
5	Хлебопекарная мука	3,5 чашки	490 г
6	Дрожжи	2 чайн.ложки	6 г

**WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г		На изделие массой 900 г	
1	Вода	260 мл	260 г	330 мл	330 г
2	Растительное масло	2 стол.ложки	24 г	3 стол.ложки	36 г
3	Соль	1 чайн. ложка	7 г	2 чайн. ложки	14 г
4	Цельнозерновая смесь	1 чашка	110 г	2 чашки	220 г
5	Хлебопекарная мука	2 чашки	280 г	2 чашки	280 г
6	Коричневый сахар	2 стол.ложки	24 г	2,5 стол. ложки	30 г
7	Сухое молоко	2 стол.ложки	14 г	3 стол.ложки	21 г
8	Дрожжи	1 чайн.ложка	3 г	1 чайн.ложка	3 г

**САКЕ** (Сладкий пирог)

№	Ингредиенты	
1	Растительное масло	2 стол.ложки
2	Сахар	8 стол.ложек
3	Яйца	6 шт.
4	Самоподнимающаяся мука (мука с разрыхлителем)	250 г
5	Ароматизатор	1 чайн.ложка
6	Лимонный сок	1,3 стол.ложки
7	Дрожжи	1 чайн.ложка

**DOUGH** (Тесто)

№	Ингредиенты	
1	Вода	360 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки
3	Соль	1,5 чайн.ложки
4	Сахар	4 стол.ложки
5	Хлебопекарная мука	4 чашки
6	Дрожжи	1 чайн.ложка

**SANDWICH** (Хлеб для сэндвичей.)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 900 г
1	Вода	270 мл	360 мл
2	Сливочное масло или маргарин	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки
3	Соль	1,5 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4	Сахар	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки
5	Сухое молоко	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки
6	Хлебопекрная мука	3 чашки	4 чашки
7	Дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка

**JAM** (Джем)

№	Ингредиенты	
1	Измельченная клубника	4 чашки
2	Сахар	1 чашка
3	Загуститель (желатин)	1 чашка
4	Вода	1 чашка

**GLUTEN FREE** (Безглютеновый режим)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 900 г
1	Вода	0,5 чашки	2/3 чашки
2	Растительное масло	3 стол.ложки	4 стол.ложки
3	Мед	1/4 чашки	1/3 чашки
4	Уксус	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка
5	Яйца	2 шт	2 шт
6	Кукурузная мука	3 чашки	4 чашки
7	Сахар	3 стол.ложки	4 стол.ложки
8	Соль	0,5 чайн.ложки	0,5 чайн.ложки
9	Дрожжи	0,75 чайн.ложки	1 чайн.ложка