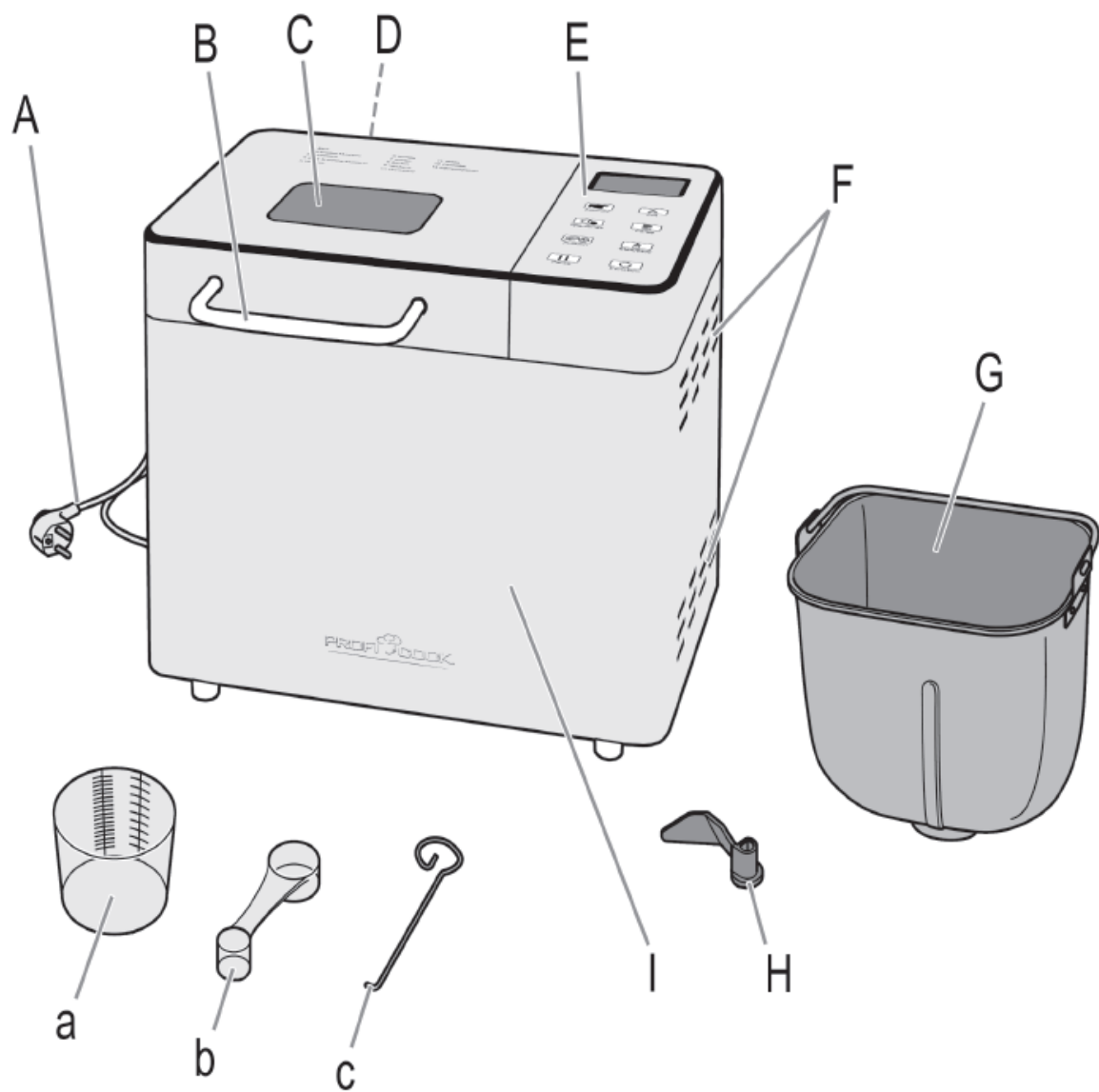


Profi Cook PC-BBA 1077

Инструкция



Обзор элементов управления



Руководство по эксплуатации

Благодарим, что выбрали наш продукт. Желаем приятного пользования.

Символы в этом руководстве по эксплуатации

Важные указания для Вашей безопасности маркированы особым образом. Во избежание травм и повреждений прибора следуйте этим указаниям неукоснительно:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предостерегает об опасности для Вашего здоровья и показывает возможные риски травм.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможные угрозы для прибора и других предметов.



УКАЗАНИЕ:

Выделяет советы и информацию для Вас.

Содержание

Руководство по эксплуатации	3
Общие указания	3
Правила техники безопасности	3
Распаковка прибора	4
Ввод прибора в эксплуатацию	4
Обзор элементов управления	4
Какую информацию можно получить с дисплея?	4
Кнопки и их функции	5
Таблица программ	5
Как настроить отсроченный пуск прибора?	6
Функция «Ингредиенты»	6
Принцип работы прибора	6
Выполнение программы хлебопечи	6
Очистка	7
Хранение	7
Вопросы относительно выпекания	7
Вопросы о хлебопечи	8
Ошибки в рецептах	9

Примечание к рецептам	9
Классические рецепты хлеба	10
Приготовление теста	11
Варенье	11
Технические характеристики	12
Указание на соответствие требованиям директив	12
Гарантия	12
Утилизация	12

Общие указания

Перед вводом прибора в эксплуатацию очень внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраняйте его вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и по возможности картонной коробкой с внутренней упаковкой. При передаче прибора третьим лицам передайте также руководство по эксплуатации.

- Используйте прибор только в домашнем хозяйстве и только по его прямому назначению. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Не используйте прибор на улице. Защитите его от жары, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать в жидкости) и острых углов. Не прикасайтесь к работающему прибору мокрыми руками. Если прибор стал влажным или мокрым, немедленно отсоедините его от сети.
- Всегда выключайте прибор и выдергивайте вилку из розетки (тяните за вилку, не за шнур), если Вы не используете прибор, устанавливаете какие-либо принадлежности, выполняете очистку прибора или если возникла неисправность.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если Вы выходите из комнаты, всегда выключайте прибор. Выдергивайте вилку из розетки.
- Прибор и сетевой шнур необходимо регулярно проверять на предмет повреждений. При обнаружении повреждения прибор не следует использовать.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Для обеспечения безопасности Ваших детей не оставляйте детали упаковки (пластиковый пакет, картонную коробку, пенопласт и т.д.) в местах, доступных для детей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с упаковочной пленкой.
Опасность удушья!

Правила техники безопасности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара!

- Используйте прибор только под контролем. При использовании функции отсроченного выпекания всегда устанавливайте время пуска таким образом, чтобы прибор находился под соответствующим контролем во время работы.
- Когда прибор работает, он должен находиться на расстоянии не менее 10 см от других предметов.
- Ни в коем случае не накрывайте прибор во время работы полотенцем и подобными материалами! Тепло и пар должны беспрепятственно выходить из прибора. При накрывании прибора легковоспламеняющимися материалами или при соприкосновении с ними (например, с гардинами) существует опасность пожара.
- Не кладите в пекарную камеру печи фольгу и другие материалы. Существует риск пожара и короткого замыкания.
- При переливании теста из пекарской формы и попадании в корпус прибора или на нагревательный элемент существует опасность пожара.
- Не добавляйте в тесто большее количество ингредиентов, чем указано в рецепте.
- Не забывайте, что масса ингредиентов не должна превышать 700 г при уровне массы 1 или 1000 г при уровне массы 2.
- Этот прибор может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и поняли риски, которые могут исходить от прибора.
- **Детям** запрещается играть с прибором.

- Очистку и техническое **обслуживание, выполняемое пользователем, детям** разрешается выполнять лишь в том случае, если они достигли возраста 8 лет и действуют под контролем взрослых.
- Детей в возрасте младше 8 лет не следует подпускать к прибору и соединительному проводу.
- Прибор не предназначен для использования с таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к авторизованному специалисту. Во избежание опасностей замена неисправного сетевого шнура должна осуществляться только производителем, нашей сервисной службой или лицом, имеющим подобную квалификацию, и только сетевым шнуром, имеющим соответствующие характеристики.
- Установите прибор на ровную поверхность. Позаботьтесь о том, чтобы сетевой шнур и сам прибор не располагались на горячих поверхностях или вблизи источников тепла. Расположите сетевой шнур таким образом, чтобы он не соприкасался с остроугольными предметами.
- Установите прибор таким образом, чтобы он не мог соскользнуть. При замешивании тяжелого теста прибор может начать двигаться. Если поверхность, на которой установлен прибор, гладкая, подложите под него резиновый коврик.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его и выдерните вилку из розетки. Всегда переносите прибор, держа его обеими руками!
- Ни в коем случае не вынимайте форму для выпечки во время работы прибора!
- При работе электронагревательных приборов возникают высокие температуры, которые могут привести к ожогам (например, форма для выпечки, нагревательный элемент).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

При прикосновении к горячим компонентам или их извлечении обязательно пользуйтесь прихватками или поварскими перчатками!

- Прежде чем приступить к очистке прибора или убрать прибор, дайте ему полностью остыть.
- Используйте прибор только для приготовления пищи, ни в коем случае не используйте его для других целей. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора не по назначению или его неправильной эксплуатации!



ВНИМАНИЕ:

Прибор не предназначен для погружения в воду во время очистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе «Очистка».

Распаковка прибора

- Извлеките прибор из упаковки.
- Снимите с прибора весь упаковочный материал (пленку, наполняющий материал, держатель шнура и картонную упаковку).
- Проверьте объем поставки.
- Во избежание опасных ситуаций проверьте прибор на предмет возможных повреждений при транспортировке.
- Если в упаковке содержится не весь объем поставки или некоторые компоненты имеют повреждения, не используйте прибор. Немедленно верните его продавцу.
- Очистку прибора выполняйте в соответствии с указаниями главы «Очистка».

Ввод прибора в эксплуатацию

Подключение к сети

1. Прежде чем вставить сетевой шнур в розетку, проверьте, соответствует ли напряжение сети, которую Вы хотите использовать, напряжению прибора. Соответствующую информацию смотрите на заводской табличке.
2. Подключите прибор к установленной надлежащим образом розетке с защитным контактом.

Вы услышите звуковой сигнал, на дисплее отобразится **1** для программы и **3:30** для времени.

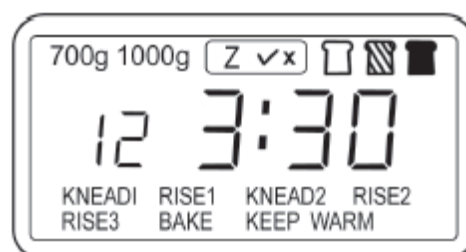
Обзор элементов управления

- A Сетевой шнур
- B Ручка на крышке
- C Крышка со смотровым окошком
- D Дозатор ингредиентов
- E Панель управления с дисплеем
- F Боковое вентиляционное отверстие
- G Форма для выпечки
- H Лопатка для замеса теста
- I Корпус

Принадлежности:

- a Мерный стакан
- b Мерная ложка
- c Крючок для извлечения лопатки для замеса теста

Какую информацию можно получить с дисплея?



* Этот символ отображается на дисплее, только когда можно выбрать какую-либо функцию (см. таблицу программ)

700g 1000g *	Показывает, какая масса теста была выбрана.
	Выбрана функция «Ингредиенты»? Да / Нет
	Цвет: Степень выпекания хлеба. Степень подрумянивания: светлый, средний, темный.
12	Показывает программу. В примере Программа 12.
3:30	Показывает оставшееся время выполнения программы. В примере 3 часа 30 минут.
:	двоеточие: - горит непрерывно = режим ожидания - мигает = выполняется программа
Этапы выполнения программы показываются следующим образом:	
KNEAD	Тесто замешивается 1 - 2
RISE	Тесто подходит 1 - 3
BAKE	Выпекание
KEEP WARM	Поддержание температуры

Кнопки и их функции

	Нажмите эту кнопку и выберите одну из 13 программ. Более подробную информацию о программах см. в таблице программ.
	С помощью этой кнопки выберите массу теста: 700 г или 1000 г.
	Разные программы предлагают возможность автоматического добавления ингредиентов (см. таблицу программ). Эту функцию можно выбрать с помощью данной кнопки.
	Нажатие этой кнопки позволяет ненадолго приостановить выполнение программы. Чтобы продолжить выполнение программы с прерванного этапа, вновь нажмите данную кнопку.
	С помощью этой кнопки можно задать время при отсроченном пуске и при выполнении СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ.
	Степень выпекания хлеба. Выберите степень подрумянивания: светлый, средний или темный. Обратите внимание на индикатор на дисплее.
	Эта кнопка осуществляет пуск выбранной программы. Если Вы хотите прервать выполнение программы, нажимайте эту кнопку в течение ок. 2 секунд.
	Эта кнопка нужна для программирования СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ. С помощью этой кнопки можно перемещаться по меню и подтверждать заданные значения времени.

Таблица программ

Программа	Продолжительность	Описание	Количество теста, макс., г	Функция «Ингредиенты»	Отсроченный пуск
1 БАЗОВАЯ	3:30	Стандартная программа для выпекания белого и молочного хлеба	1000	Да	Да
2 ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ВЫПЕКАНИЯ	2:50	Сокращенная программа в сравнении с БАЗОВОЙ. Хлеб обычно получается меньше по размеру.	700	Да	Да
3 ФРАНЦУЗСКИЙ	4:20	Для французской выпечки (с хрустящей корочкой и мягким тестом).	1000	Да	Да
4 ФУНКЦИЯ СУПЕР-БЫСТРОГО ВЫПЕКАНИЯ	2:20	Подходит для готовых смесей для выпекания. Учитывайте указания производителя смеси!	700	Нет	Да
5 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	4:10	Для цельнозернового хлеба.	1000	Да	Нет
6 ПИРОГ	3:00	Программа выпекания для теста с пекарским порошком.	700	Нет	Да
7 ЗАМЕС ТЕСТА	1:30	Для выпекания хлеба с дрожжами.	1000	Нет	Да
8 ВЫПЕКАНИЕ	1:10	Только выпекание, тесто не замешивается и не подходит.	1000	Нет	Да
9 САНДВИЧ	3:30	Программа выпекания рыхлого хлеба для сэндвичей.	700	Да	Да
10 ДЖЕМ	1:20	Для варки джема и варенья.	750	Нет	Нет
11 СМЕШИВАНИЕ	0:20	Только замес теста.	1000	Нет	Да
12 БЕЗ ГЛЮТЕНА	3:05	Специальная программа для теста без глютена.	1000	Нет	Да
13 СОБСТВЕННАЯ ПРОГРАММА	-/-	Ваш любимый хлеб не получается при использовании стандартных программ? Создайте собственную программу.	1000	Да	Да

Как создать собственную программу? (13 СОБСТВЕННАЯ ПРОГРАММА)

Вы можете настроить этапы программы «Тесто замешивается», «Тесто подходит», «Выпекание», «Поддержание температуры» следующим образом:

Тесто замешивается 1:	6 - 14 минут
Тесто замешивается 2:	5 - 20 минут
Тесто подходит 1:	20 - 60 минут
Тесто подходит 2:	5 - 40 минут
Тесто подходит 3:	0 - 60 минут
Выпекание:	0 - 90 минут
Поддержание температуры:	0 - 60 минут

1. Выберите программу 13.
2. Нажмите кнопку FUNKTION (ФУНКЦИЯ). На дисплее начнет мигать KNEAD1.
3. Нажмите кнопку ZEIT (ВРЕМЯ) и задайте время.
4. Чтобы сохранить заданное время, вновь нажмите кнопку FUNKTION (ФУНКЦИЯ). На дисплее начнет мигать RISE1.

УКАЗАНИЕ:

- Чтобы настроить другие этапы программы, действуйте в соответствии с описанием.
- Чтобы настроить минуты, можно удерживать кнопку ZEIT (ВРЕМЯ).



УКАЗАНИЕ:

- Если Вы задали время для поддержания температуры и нажали кнопку FUNKTION (ФУНКЦИЯ), Вам будет показано время выполнения программы.

- Чтобы запустить программу, нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП).

Как настроить отсроченный пуск прибора?

Почти все программы можно запустить с отсрочкой. Однако учтите следующие моменты:

Максимальное время отсрочки составляет 13 часов.

При использовании скоропортящихся продуктов, например, яиц, не задавайте слишком долгое время отсрочки.

Даже если Вы запрограммировали отсроченный пуск, оставайтесь вблизи прибора. Во время выполнения программы могут возникнуть сбои, и программу необходимо будет прервать.

Пример настройки времени

Сейчас 10:00. Вы ждете гостей и хотите получить свежее испеченный пирог к 14:00. Программа выпекания пирога длится 3 часа.

- Выберите программу «3 ПИРОГ». На дисплее отобразится 3:00.
- Нажмите кнопку ZEIT (ВРЕМЯ). Установите время 4 часа (пошагово по 10 мин).
- Запустите программы выпекания, она завершится ровно в 14:00.

Вы можете в любое время прервать выполнение программы, нажав кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП).

Функция «Ингредиенты»

В зависимости от рецепта определенные ингредиенты добавляются в тесто только во время второго замеса. Это позволяет защитить чувствительные фрукты, орехи или кусочки шоколада от воздействия лопатки для замеса. Именно для этого Ваша хлебопечь оснащена особой функцией.

На задней стороне прибора находится дозатор ингредиентов. Его можно легко наполнить перед пуском хлебопечи.

Просто выберите функцию «Ингредиенты». Крышка дозатора ингредиентов автоматически откроется в нужный момент, чтобы добавить ингредиенты в тесто.



УКАЗАНИЕ:

Не все программы поддерживают эту функцию (см. таблицу программ).

- Дозатор ингредиентов имеет блокирующее устройство на рукоятке, которое необходимо нажать.
- Извлеките дозатор ингредиентов из печи и засыпьте в него ингредиенты.
- Вставьте дозатор ингредиентов, чтобы сработало блокирующее устройство.
- С помощью кнопки ZUTATEN (ИНГРЕДИЕНТЫ) выберите функцию, можно запускать программу выпекания.

Принцип работы прибора

Звуковые сигналы

Прибор издает различные звуковые сигналы:

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 долгий звуковой сигнал | - при подключении к сети |
| | - при ручной прерывании программы |
| | - в конце фазы поддержания температуры |
| 1 короткий звуковой сигнал | Сброс нажатия кнопки |
| 5 звуковых сигналов подряд | Температура прибора слишком высокая, чтобы начать новую программу. На дисплее отображается „EE1“. |

10 звуковых сигналов подряд в конце программы

Программа завершена. На дисплее рядом с номером программы отобразится «0:00». Во всех программах выпекания после этого начинается фаза поддержания температуры 1 час.

Сохранение программы

При перебое в подаче электроэнергии прибор автоматически продолжит выполнение программы, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут. В противном случае хлебопечь нужно будет запускать повторно. Это целесообразно лишь в том случае, если в момент прерывания выполнения программы тесто находилось в процессе замеса. Если хлеб уже начал выпекаться, придется начать все сначала!

Функция безопасности

После завершения программы выпекания прибор должен остыть, прежде чем можно будет начать новую программу выпекания или замеса (исключение: программы «10 ДЖЕМ» и «8 ВЫПЕКАНИЕ»). Если температура внутри прибора слишком высокая, прибор предупредит Вас 5 звуковыми сигналами, на дисплее появится сообщение „EE1“.

- Отсоедините прибор от сети.
- Извлеките форму для выпечки с помощью прихваток.
- Оставьте крышку прибора открытой и подождите, пока он остынет. Время остывания зависит от того, какая программа выполнялась.

Выполнение программы хлебопечи



ВНИМАНИЕ: опасность пожара!

Ни в коем случае не засыпайте ингредиенты в форму для выпекания, если она находится внутри прибора.

- Извлеките форму для выпекания из прибора**
Откройте крышку. Слегка поверните форму для выпекания против часовой стрелки, чтобы снять фиксацию. Извлеките форму для выпекания за рукоятку. Установите ее на ровную рабочую поверхность.
- Установите лопатку для замеса теста.**
Вверните полукруглое отверстие лопатки для замеса теста через ведущий вал в форму для выпекания. При этом выступ отверстия должен находиться внизу. Учитывайте сглаженное место на валу. Лопатка для замеса теста должна плотно соединиться с дном формы для выпекания.
- Засыпьте ингредиенты**
Примите во внимание, что ингредиенты должны засыпаться в форму для выпекания в том порядке, который указан в рецепте.
- Вставьте форму для выпекания**
Установите форму для выпекания на основание внутри прибора. При этом держите форму для выпекания по диагонали. Слегка поверните форму по часовой стрелке до фиксации. Закройте крышку хлебопечи.
- Запустите программу**
 - Выберите желаемую программу с помощью кнопки AUSWAHL (ВЫБОР).
 - Выберите общую массу ингредиентов с помощью кнопки TEIGMENGE (КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА).
 - Выберите степень подрумянивания корочки хлеба (светлая, средняя, темная) с помощью кнопки FARBE (ЦВЕТ).
 - С помощью кнопки ZEIT (ВРЕМЯ) можно отсрочить время пуска программы.
 - Вы добавили ингредиенты в дозатор на задней стороне прибора? Тогда выберите эту функцию.
- Нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП). Мигающее двоеточие покажет Вам пуск программы.
- Дайте тесту подойти**
После последней процедуры замеса хлебопечь создаст оптимальную температуру для того, чтобы тесто подошло. Она нагреется до 25°C - 30°C, если температура в помещении ниже.

7. **Выпекание**
Хлебопечь регулирует температуру выпекания автоматически. Если после завершения программы выпекания хлеб будет слишком светлым, Вы можете допечь хлеб с помощью программы «ВЫПЕКАНИЕ».
8. **Поддержание температуры (не в программах «7 ЗАМЕС», «10 ДЖЕМ», 11 «СМЕШИВАНИЕ»)**
По завершении процедуры выпекания несколько раз раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о том, что хлеб или другое блюдо можно извлекать. Одновременно начнется фаза поддержания температуры, длящаяся 1 час. На дисплее рядом с номером программы отобразится «0:00». Знак двоеточия «:» мигает. По прошествии 1 часа раздастся звуковой сигнал. На дисплее отобразится начальный экран. Отсоедините прибор от сети.
9. **Программа «8 ВЫПЕКАНИЕ» (допекание)**
 1. Если прибор находится в фазе поддержания температуры, нажимайте кнопку  START/STOP (ПУСК/СТОП), пока не раздастся звуковой сигнал.
 2. Запустите программу «8 ВЫПЕКАНИЕ».

3. Когда желаемая степень подрумянивания будет достигнута, завершите программу нажатием кнопки  START/STOP (ПУСК/СТОП).
4. Отсоедините прибор от сети.

10. Конец выполнения программы

Подготовьте решетку, отсоедините прибор от сети. После завершения выполнения программы извлеките форму для выпекания из печи с помощью прихваток, переверните форму. Если хлеб не выпал на решетку, несколько раз подвигайте приводным валом лопатки для замеса теста, пока хлеб не выпадет. Если лопатка для замеса застряла в хлебе, воспользуйтесь прилагаемым крючком для извлечения лопатки для замеса теста. Введите его с нижней стороны еще теплого хлеба в полукруглое отверстие лопатки для замеса теста и поверните крючок у нижнего края лопатки для замеса теста, лучше всего в том месте, где располагается лопасть лопатки. Затем осторожно поднимите лопатку вверх с помощью крючка. При этом можно увидеть, в каком месте лопасть лопатки для замеса теста находится в хлебе. В этом месте можно сделать небольшой надрез, после чего полностью извлечь лопатку для замеса теста.

Очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Прежде чем приступить к очистке прибора, обязательно отсоедините его от сети и подождите, пока он остынет.
- Ни в коем случае не погружайте прибор и форму для выпекания в воду. Не заливайте воду в пекарную камеру печи. Это может привести к удару током или пожару.



ВНИМАНИЕ: опасность пожара!

- Ни в коем случае не используйте металлическую щетку и другие абразивные предметы для очистки прибора.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.



УКАЗАНИЕ:

Форма для выпекания имеет антипригарное покрытие. Изменение цвета покрытия с течением времени - нормальное явление, это не влияет на функциональные характеристики формы.

- Удалите все ингредиенты и крошки с крышки, из корпуса и пекарной камеры печи с помощью влажной салфетки.
- Протрите форму для выпекания снаружи влажной салфеткой. Внутри форму для выпекания можно вымыть водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.
- Лопатку для замеса теста и ведущий вал необходимо очищать сразу же после использования. Если лопатку для замеса теста оставить в форме для выпекания, позже ее будет сложнее извлечь. В этом случае залейте в емкость теплую воду примерно на 30 минут. После этого лопатку для замеса теста можно будет вынуть.

Хранение

- Прежде чем убрать прибор на хранение, удостоверьтесь, что он полностью остыл, очищен и высушен. Храните прибор с закрытой крышкой.
- Если Вы собираетесь использовать прибор в течение продолжительного времени, мы рекомендуем хранить его в оригинальной упаковке.
- Храните прибор в недоступном для детей месте, хорошо проветриваемом, сухом месте.

Вопросы относительно выпекания

- **После выпекания хлеб прилипает к форме**
Оставьте хлеб остывать в форме примерно на 10 минут, переверните форму, при необходимости легонько подвигайте приводным валом лопатки для замеса теста из стороны в сторону.
Перед выпеканием слегка смажьте лопатку для замеса теста маслом.

• Как можно предотвратить образование дыр в хлебе (из-за лопатки для замеса теста)

Вы можете извлечь лопатку для замеса теста пальцем, присыпанным мукой, прежде чем тесто подойдет в последний раз. Дисплей должен (в зависимости от программы) показать общее время выполнения программы ок. 1:30. Если такой способ Вам не подходит, используйте крючок для извлечения лопатки для замеса теста после выпекания. Если действовать осторожно, большой дыры не будет.

• Когда тесто поднимается, оно перетекает через края формы для выпекания

Это происходит в особенности при использовании пшеничной муки, которая лучше подходит из-за большего процента клейковины.

Способ устранения:

- a) Уменьшите количество муки и скорректируйте в соответствии с этим количество других ингредиентов. Готовый хлеб останется большим.
- b) Добавьте к муке 1 столовую ложку растопленного маргарина.

• Тесто подходит, однако в процессе выпекания оседает

- a) Если в центре хлеба возникает V-образная ямка, в муке недостаточно клейковины, что обусловлено слишком низким содержанием белка в зерне (это бывает, если лето было дождливым) или если мука слишком влажная.

Способ устранения:

Добавьте в тесто для хлеба на 500 г муки 1 столовую ложку пшеничной клейковины.

- b) Если тесто опадает в центре в форме воронки, это может быть обусловлено следующими причинами:
 - температура воды слишком высокая,
 - было использовано слишком много воды,
 - в муке недостаточно клейковины,
 - возник сквозняк в результате открытия крышки во время выпекания.

• Когда можно открывать крышку хлебопечи во время процедуры выпекания?

В принципе, это возможно в любом случае во время процедуры замеса теста. В это время при необходимости еще можно добавить небольшое количество муки или жидкости.

Если после выпекания хлеб должен иметь определенный вид, действуйте следующим образом: Прежде чем тесто начнет подходить в последний раз (да дисплее, в зависимости от программы, должно быть показано время ок. 1:30), ненадолго осторожно откройте крышку и вдавите с помощью острого,

предварительно нагретого ножа надрезы на образующейся корочке, посыпьте корочку семечками или смажьте смесью из крахмала и воды, чтобы после выпекания она блестела. В указанный промежуток времени крышку печи можно открыть в последний раз, в противном случае хлеб опадет.

• **Что означают номера типа муки?**

Чем меньше номер типа, тем меньше балластных веществ содержится в муке и тем она светлее.

• **Что такое цельнозерновая мука?**

Цельнозерновая мука может производиться из всех видов зерна, т.е. из пшеницы в том числе. Обозначение «цельнозерновая мука» означает, что мука была смолота из целых зерен и, следовательно, содержит большее количество балластных веществ. Поэтому пшеничная цельнозерновая мука немного темнее. Однако цельнозерновой хлеб не обязательно должен быть темным, как думает большинство.

• **Что необходимо учитывать при использовании ржаной муки?**

Ржаная мука не содержит клейковины, поэтому из нее сложно испечь хлеб. Поэтому «РЖАНОЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» приходится выпекать из хлебной закваски.

Тесто подходит только в том случае, если при использовании ржаной муки, не содержащей клейковины, хотя бы ¼ указанного количества муки заменить мукой типа 550.

• **Что представляет собой клейковина в муке?**

Чем выше номер типа, тем меньше клейковины содержит мука и тем меньше будет подходить тесто. Самый большой процент клейковины содержит мука типа 550.

• **Какие сорта муки существуют и как они используются?**

а) Кукурузная, рисовая и картофельная мука лучше всего подходят для людей с аллергией на глютен или людей, страдающих спру или целиакией.

б) Мука спельты очень дорогая, но она не содержит

химических веществ, так как спельта, растущая на очень бедной почве, не вбирает в себя удобрения. Поэтому мука из спельты особенно хороша для аллергиков. Для выпекания из этой муки можно использовать все рецепты из руководства по эксплуатации, в которых указаны типы муки 405, 550 или 1050.

с) Просынная мука особенно хорошо подходит для людей с аллергией на несколько веществ. Для выпекания из этой муки можно использовать все рецепты из руководства по эксплуатации, в которых указаны типы муки 405, 550 или 1050.

д) Мука из твердой пшеницы по причине своей консистенции лучше всего подходит для выпекания багетов, ее также можно заменить крупной из твердой пшеницы.

• **Как повысить усваиваемость свежего хлеба?**

Если добавить в муку 1 порированную вареную картофелину, усваиваемость свежего хлеба повысится.

• **В каком количестве использовать разрыхлитель?**

Как в случае с дрожжевым тестом, так и в случае с хлебной закваской, которые продаются в разном количестве, необходимо придерживаться рекомендации производителя, приведенных на упаковке, и рассчитывать количество соответствующего разрыхлителя в зависимости от количества муки.

• **Что можно сделать, если хлеб пахнет дрожжами?**

а) Если Вы использовали сахар, уменьшите его количество. Однако в этом случае хлеб станет немного светлее.

б) Добавьте в воду обычный спиртовой уксус. Для маленькой булки хлеба = 1 ½ ст. л., для большой - 2 ст.л.

с) Замените воду пахтой или кефиром. Это можно делать во всех рецептах, кстати, это способствует и сохранению свежести хлеба.

• **Почему хлеб из духовки имеет не такой вкус, как хлеб из хлебопечи?**

Это связано с разной влажностью: Хлеб, испеченный в духовке, по причине большего размера духового шкафа значительно более сухой. Хлеб из хлебопечи более влажный.

Вопросы о хлебопечи

Ошибка	Причина	Способ устранения
Из пекарной камеры или вентиляционных отверстий печи выходит дым.	Ингредиенты прилипают к пекарской камере или к наружной стороне формы для выпекания.	Отсоединить прибор от сети, дать ему остыть, извлечь форму, очистить наружную сторону формы для выпекания и пекарную камеру.
Хлеб частично осел, его нижняя часть влажная.	Хлеб слишком долго оставался в форме для выпекания после завершения фаз выпекания и поддержания температуры.	Извлекать хлеб из формы для выпекания не позднее завершения фазы поддержания температуры.
Хлеб плохо вынимается из формы.	Нижняя часть хлеба прилипла к лопатке для замеса теста.	Очищать лопатку для замеса теста и приводной вал после каждой процедуры выпекания. В случае необходимости залить теплую воду в форму на 30 минут. Это позволит легко вынуть и очистить лопатку.
Ингредиенты не смешались или хлеб плохо пропекся.	Неправильная настройка программы.	Перепроверить выбранное меню и другие настройки.
	Во время работы прибора была нажата кнопка  START/STOP (ПУСК/СТОП) (программа была завершена раньше срока).	Больше не использовать эти ингредиенты и начать процедуру заново.
	Во время работы прибора неоднократно открывалась крышка.	Крышку можно открывать, только когда на дисплее отображается время более 1:30. Удостоверьтесь, что после открывания крышка была как следует закрыта.
	Продолжительный перебой в подаче электроэнергии во время работы прибора.	Больше не использовать эти ингредиенты и начать процедуру заново.
Прибор не запускается. Раздаются 5 звуковых сигналов. На дисплее отображается «EE1».	Вращение лопатки для замеса теста заблокировано.	Проверить, не заблокировано ли вращение лопатки для замеса теста семечками. Извлечь форму для выпекания и проверить, вращается ли захват. Если это не так, прибор необходимо отправить в сервисную службу.
	Прибор еще не остыл после предыдущей процедуры выпекания.	Остановить программу и извлечь форму для выпекания. Оставить крышку открытой, пока температура не понизится. Затем вновь запустить программу.
Прибор не запускается. Раздаются 5 звуковых сигналов. На дисплее отображается «EE2».	Прибор еще не нагрелся.	Подождать ок. 20-30 минут, пока печь не нагреется до температуры помещения.

Ошибка	Причина	Способ устранения
На дисплее отображается «Егг».	Ошибка электроники.	Обратитесь в сервисную службу.

Ошибки в рецептах

Ошибка	Причина	Способ устранения
Хлеб слишком сильно поднимается	слишком много дрожжей, слишком много муки, слишком мало соли или несколько причин	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается не достаточно	нет или слишком мало дрожжей	a/b
	старые или просроченные дрожжи	d
	жидкость слишком горячая	c
	дрожжи соприкоснулись с жидкостью	c
	неправильная или старая мука	d/l
	слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
Тесто слишком сильно поднимается и вытекает из формы	слишком мало сахара	a/b
	слишком мягкая вода приводит к слишком сильному брожению дрожжей	f/k
	слишком большое количество молока влияет на брожение дрожжей	c
Хлеб осел	объем хлеба больше формы, поэтому он осел	a/f
	слишком раннее или быстрое брожение дрожжей из-за слишком теплой воды, слишком теплой пекарной камеры, высокой влажности. Теплые жидкости приводят к тому, что тесто слишком быстро поднимается, а затем оседает перед выпеканием.	c/h/l
	нет соли или слишком мало сахара	a/b
	слишком много воды	f/g
Тяжелая, комковатая структура	слишком много муки или слишком мало жидкости	a/b/g
	слишком мало дрожжей или сахара	a/b
	слишком много фруктов, цельного зерна или других ингредиентов	b
	старая или плохая мука	d
Не пропекся в середине	слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
	высокая влажность	g
	рецепты с влажными ингредиентами, например, йогуртом	f
Открытая, грубая или дырявая структура	слишком много воды	f/g
	нет соли	b
	высокая влажность, слишком теплая вода	f(h)
	слишком горячая жидкость	c
Грибовидная, не пропекшаяся поверхность	объем хлеба больше формы	a/e/f
	слишком большое количество муки, особенно в случае белого хлеба	e
	слишком много дрожжей или слишком мало соли	a/b/j
	слишком много сахара	a/b
	сладкие ингредиенты, кроме сахара	b
Ломти хлеба становятся неоднородными или образуют комки в середине	Хлеб недостаточно остыл (дать пару выйти)	i
Остатки муки на корочке	Мука плохо замешивается по сторонам во время замеса теста	k

Устранение ошибок

- Правильно измеряйте количество ингредиентов.
- Скорректируйте количество ингредиентов соответственно, проверьте не забыли ли Вы какой-то ингредиент.
- Возьмите другую жидкость и остудите ее до комнатной температуры. Добавляет ингредиенты в той последовательности, которая указана в рецепте. Сделайте небольшое отверстие в центре и добавляйте в него

раскрошенные дрожжи или сухие дрожжи. Не допускайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.

- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не берите больше муки, чем указано в рецепте. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на 1/3.
- Скорректируйте количество жидкости. При использовании влажных ингредиентов необходимо соответственно уменьшить количество жидкости.
- При очень влажной погоде возьмите на 1-2 ст.л. меньше.
- При теплой погоде не используйте функцию выбора времени. Используйте холодные жидкости.
- Вынимайте хлеб из формы сразу же после выпекания и оставляйте его остывать на решетке в течение не менее 15 минут, прежде чем резать.
- Уменьшите количество дрожжей или при необходимости всех ингредиентов на ¼ указанного количества.
- Ни в коем случае не смазывайте форму маслом!
- Добавьте в тесто 1 ст.л. пшеничной клейковины.

Примечания к рецептам

1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет свою роль в том, чтобы хлеб получился, важным является и точное изменение количества ингредиентов, и правильный порядок их добавления в тесто.

- Успешный результат приготовления теста и хлеба зависит от важнейших ингредиентов, таких как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (использовать можно как свежие, так и сухие дрожжи). Поэтому всегда используйте соответствующее количество ингредиентов в правильном соотношении.
- Если Вы готовите тесто сразу же, используйте тепловатые ингредиенты. Если Вы запускаете программу с отсрочкой по времени, ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не забродили слишком рано.
- Мargarin, масло и молоко влияют только на вкус хлеба.
- Чтобы корочка хлеба была светлее и тоньше, количество сахара можно сократить на 20%, это не повлияет на результат выпекания в целом. Если Вы предпочитаете более мягкую и светлую корочку, сахар можно заменить медом.
- Глютен, который возникает в муке во время замеса теста, определяет структуру хлеба. Идеальная смесь муки состоит из 40% цельнозерновой муки и из 60% пшеничной муки.
- Если вы хотите добавить целые зерна, предварительно замочите их на ночь. Уменьшите количество муки и жидкости соответственно (меньше до 1/5).
- При использовании ржаной муки обязательной является хлебная закваска. Она содержит молочнокислые и уксуснокислые бактерии, которые приводят к тому, что хлеб становится более рыхлым и слегка кисловатым. Можно изготовить такое тесто самостоятельно, однако для этого потребуются некоторое время. Поэтому в нижеприведенных рецептах мы используем концентрированный порошок хлебной закваски, который можно купить в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Необходимо придерживаться указанных в рецептах количеств (1/2, 3/4 или 1 пакетик). При использовании меньшего количества хлеб будет крошиться.
- Если Вы используете порошок хлебной закваски в других концентрациях (пакетики по 100 г на 1 кг муки), количество муки 1 кг необходимо уменьшить примерно на 80 г или скорректировать в соответствии с рецептом.
- Можно также использовать жидкую хлебную закваску, которая продается в пакетах. Что касается количества, необходимо руководствоваться информацией на упаковке. Залейте жидкую хлебную закваску в мерный стакан, добавьте количество жидкости, указанное в рецепте.

- Пшеничная хлебная закваска, которая также продается в сухом виде, улучшает характеристики теста, сохранение свежего состояния и вкуса. Она мягче, чем ржаная хлебная закваска.
- Выпекайте хлеб на хлебной закваске с помощью программ «БАЗОВАЯ» или «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ», чтобы тесто правильно поднялось и пропеклось. Вместо хлебной закваски можно использовать пекарский фермент. Это дело вкуса. Пекарский фермент очень хорошо подходит для выпекания в хлебопечи.
- Если Вы хотите получить рыхлый хлеб, содержащий повышенное количество балластных веществ, добавьте в тесто пшеничные отруби. Используйте 1 ст.л. на 500 г муки и увеличьте количество жидкости на ½ ст.л.
- Пшеничная клейковина представляет собой природное вспомогательное средство из зернового белка. Она приводит к тому, что хлеб становится более рыхлым, получает больший объем, реже оседает и лучше усваивается. Ее действие особенно заметно в случае выпечки из цельнозерновой муки и муки, смолотой в домашних условиях.
- Жженный солод, который мы указываем в некоторых рецептах, представляет собой ячменный солод темной обжарки. Он используется для получения более темного мякиша и корочки (например, при выпекании черного хлеба). В продаже имеется также ржаной солод, который немного светлее. Его можно купить в магазинах биологически чистых продуктов.
- Специи для хлеба можно добавлять в рецепт любого молочного хлеба. Количество зависит от Вашего вкуса и рекомендаций производителя.
- Порошок чистого лецитина является природным эмульгатором, увеличивающим объем выпекания, делающим мякиш нежнее и мягче и продлевающим свежесть хлеба.

2. Корректировка количества ингредиентов

Если Вы увеличиваете или уменьшаете количество ингредиентов, помните, что пропорции должны соответствовать оригинальному рецепту. Чтобы достичь идеального результата, при корректировке количества ингредиентов необходимо придерживаться следующих основных правил:

- **Жидкости/мука:** Тесто должно быть мягким (не слишком мягким), легко сплываться, но не образовывать нитей. Из легкого теста получается шарик. В случае тяжелого теста, например, теста из цельнозерновой ржаной муки или теста для цельнозернового хлеба это не так. Проверьте тесто через 5 минут после первого замеса. Если оно слишком жидкое, добавляйте муку, пока не получите правильную консистенцию. Если тесто слишком сухое, вмешайте в него немного воды, добавляя по одной ложке.
- **Замена жидкостей:** Если Вы используете в рецепте ингредиенты, содержащие жидкости (например, творожный сыр, йогурт и т.д.), количество жидкости необходимо соответственно уменьшить. При использовании яиц разбейте их в мерный стакан и долийте жидкость до указанного количества.

Если Вы живете на большой высоте (более 750 м), тесто будет подходить быстрее. В такой местности количество дрожжей можно уменьшить на ¼ - ½ ч.л., чтобы тесто не подошло слишком сильно. Так же следует поступать и в местностях со слишком мягкой водой.

3. Добавление и измерение ингредиентов и количеств

- Всегда сначала добавляйте жидкость и в последнюю очередь дрожжи. Чтобы дрожжи не забродили слишком быстро (в особенности при использовании пуска с отсрочкой), необходимо избегать контакта дрожжей с жидкостью.
- При измерении используйте всегда одни и те же единицы измерения, т.е. при указании столовых и чайных ложек используйте либо мерную ложку, прилагаемую к хлебопечи, либо ложки, которые Вы обычно используете в хозяйстве.
- Если количества указаны в граммах, взвешивайте ингредиенты, чтобы получить точные количества.
- Если количества указаны в миллилитрах, Вы можете использовать прилагаемый мерный стакан, имеющий шкалу от 50 мл до 250 мл.

Значения сокращений в рецептах:

ст.л.	= столовая ложка без верха (или большая мерная ложка)
ч.л.	= чайная ложка без верха (или малая мерная ложка)
г	= грамм
мл	= миллилитр
пакетик (пак.)	= сухие дрожжи 7 г ан 500 г муки - соответствует 20 г свежих дрожжей

4. Данные рецепта для хлебопечи

Нижеприведенные рецепты предназначены для хлеба разного размера. В некоторых программах делается различие между разными массами.



ВНИМАНИЕ:

- Корректируйте рецепты в соответствии с массой.
- Не забывайте, что масса ингредиентов не должна превышать 700 г при уровне массы 1 или 1000 г при уровне массы 2.

5. Масса хлеба и объем

- В нижеприведенных рецептах даются точные сведения о массе хлеба. Вы обнаружите, что масса белого хлеба без добавок меньше массы цельнозернового хлеба. Это связано с тем, что белая мука подходит сильнее.
- Несмотря на эти точные сведения о массе, могут отмечаться небольшие отклонения. Действительная масса хлеба очень сильно зависит от влажности воздуха, господствующей при его приготовлении.
- Все виды хлеба с преобладающей долей пшеничной муки имеют больший объем и при максимальных массах выливаются за края формы после того, как тесто подойдет в последний раз. Поэтому хлеб, который вышел за края формы, подрубывается немного слабее, чем хлеб в форме.

6. Результаты выпекания

- Результат выпекания зависит, в первую очередь, от местных условий (мягкая вода - высокая влажность воздуха - большая высота - особенности ингредиентов и т.д.). Поэтому количества ингредиентов в рецептах являются ориентировочными, которые при необходимости нужно корректировать. Если тот или иной рецепт не получается сразу, не отчаивайтесь, а постарайтесь найти причину и попробуйте, например, изменить соотношение ингредиентов.
- Если после выпекания хлеб слишком светлый, его можно сразу же допечь с помощью программы «ВЫПЕКАНИЕ».

Классические рецепты хлеба

Классический белый хлеб

Ингредиенты

Вода или молоко	300 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука типа 550	540 г
Сухие дрожжи	1 пак.

Программа «БАЗОВАЯ»

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты

Вода или молоко	350 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука типа 405	540 г
Сухие дрожжи	1 пак.
Изюм	85 г
Рубленые грецкие орехи	3 ст.л.

Программа «БАЗОВАЯ»

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты

Вода	300 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Яйцо	1
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.

Мука типа 1050	360 г
Пшеничная цельнозерновая мука	170 г
Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»	

Если Вы хотите запустить программу с отсрочкой, воспользовавшись функцией таймера, вместо яйца используйте немного больше воды.

Хлеб с добавлением пахты

<i>Ингредиенты</i>	
Пахта	300 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука типа 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «БАЗОВАЯ»	

Луковый хлеб

<i>Ингредиенты</i>	
Вода	250 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Большая рубленая луковица	1
Мука типа 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «БАЗОВАЯ» или «ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ВЫПЕКАНИЯ»	

Зерновой хлеб 7 злаков

<i>Ингредиенты</i>	
Вода	300 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.
Мука типа 1150	240 г
Цельнозерновая мука	240 г
Хлопья 7 злаков	60 г
Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»	
Если Вы используете цельные зерна, предварительно замочите их.	

Хлеб с семенами подсолнечника

<i>Ингредиенты</i>	
Вода	350 мл
Сливочное масло	1 ст.л.
Мука типа 550	540 г
Семена подсолнечника	5 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «БАЗОВАЯ»	

Совет: Семена подсолнечника можно заменить тыквенными семенами. Слегка обжарьте семена на сковороде, это сделает их вкус более насыщенным.

Крестьянский белый хлеб

<i>Ингредиенты</i>	
Молоко	300 мл
Маргарин/сливочное масло	2 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ½ ч.л.
Мука типа 1050	540 г

Сухие дрожжи	1 пак.
Программа «БАЗОВАЯ» или «ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ВЫПЕКАНИЯ», «ФУНКЦИЯ СУПЕРБЫСТРОГО ВЫПЕКАНИЯ»	

Хлеб на закваске

<i>Ингредиенты</i>	
Сухая хлебная закваска	50 г
Вода	350 мл
Маргарин/сливочное масло	1 ½ ст.л.
Соль	3 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука типа 1150	180 г
Мука типа 1050	360 г
Дрожжи	½ пак.
Программа «БАЗОВАЯ»	



ВНИМАНИЕ:

- Корректируйте рецепты в соответствии с массой.
- Не забывайте, что масса ингредиентов не должна превышать 700 г при уровне массы 1 или 1000 г при уровне массы 2.

Приготовление теста

Французский багет

<i>Ингредиенты</i>	
Вода	300 мл
Мед	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Мука типа 550	540 г
Сухие дрожжи	1 пак.

Программа «7 ЗАМЕС ТЕСТА»

Готовое тесто разделить на 2-4 части, сформировать продолговатую булку и оставить на 30-40 минут подходить. На верхней стороне сделать косые надрезы и выпекать в хлебопекарской печи.

Пицца

<i>Ингредиенты</i>	
Вода	300 мл
Соль	¾ ч.л.
Оливковое масло	1 ст.л.
Мука типа 405	450 г
Сахар	2 ч.л.
Сухие дрожжи	1 пак.

Программа «7 ЗАМЕС ТЕСТА»

- Раскатать тесто, выложить его в круглую форму, оставить на 10 мин. подходить. Затем несколько раз проткнуть вилкой.
- Смазать пиццу соусом для пиццы и положить начинку по вкусу.
- Выпекать 20 минут.

Варенье

Варенье

<i>Ингредиенты</i>	
Фрукты	500 г
Желирующий сахар «2:1»	250 г
Лимонный сок	1 ст.л.

Программа «10 ДЖЕМ»

- Из фруктов предварительно извлечь косточки, порезать фрукты на мелкие кусочки.
- Для этого рецепта хорошо подойдут такие фрукты как клубника, ежевика, черника или смесь этих фруктов.