

LEBEN
ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

LEBEN
ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



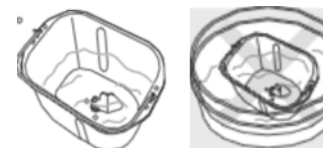
Хлебопечка электрическая
19 автоматических программ
Модель 861001

СОДЕРЖАНИЕ:

Содержание.....	1
Меры безопасности.....	2
Спецификация и характеристики.....	3
Описание прибора.....	4
Использование прибора.....	5
Описание программ.....	10
Ингредиенты и их дозировка.....	11
Поиск и устранение неисправностей.....	12
Рецепты.....	13
Чистка и уход.....	18

ЧИСТКА И УХОД

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.
2. Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тканью и вытрите насухо.
Не используйте абразивные вещества (моющие средства, очищающие пасты и т. д.)
3. Лопасты для замешивания. Если невозможно вытащить лопасть для замешивания, отмочите ее теплой воде в течение 5-10 минут.
4. Крышка. Протрите влажной тканью.
5. Корпус. Протрите влажной тканью так, чтобы не повредить датчик температуры.
Не опускайте корпус в воду.
6. Храните хлебопечку в чистом, сухом и недоступном для детей месте.
Убедитесь, что прибор полностью высушен.



Рисовое вино

1. Вымойте 500 г риса и замочите его в чаше на 16 часов. Он должен легко крошиться у вас в руках.
2. Вымоченный рис положите в пароварку, на дне пароварки постелите марлю. Готовьте на высокой температуре около 15 минут. Остудите рис до 35°C, не давая рису слипнуться.
3. Добавьте в рис 5 г спиртовых дрожжей, 200 г прохладной воды и перемешайте.
4. Выложите рис в чашу, прижмите и выровняйте его. Выберите программу «Рисовое вино».



Пресное тесто

Последовательность	Время	0:15
1	Вода	250 мл
2	Соль	1 ч.л.
3	Масло раст.	3 ч.л.
4	Мука пшенич.	350 г



Выпечка

Выберите в меню «Выпечка», нажмите кнопку «Цвет» для выбора температуры выпекания.

	Цвет	Температура
1	Светлая	160 °C
2	Средняя	180 °C
3	Темная	200 °C

Вы можете сначала приготовить тесто, выбрав, например, программу «Дрожжевое тесто», затем при помощи программы «Выпечка» контролировать время выпекания хлеба.

При помощи этих 2-х программ, можно испечь хлеб различного вида.

Программа «Замес теста» позволит установить требуемое время для замеса теста для получения нужного результата.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед вводом в эксплуатацию прибора тщательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- Используйте прибор только по назначению.
- Убедитесь, что рабочее напряжение вашей сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора. Любая ошибка при подключении отменяет действие гарантии.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с физическими, нервными или психическими отклонениями, с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование по использованию данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не размещайте прибор на плите, печи, или рядом с нагревательными приборами, даже при наличии кухонной вытяжки.
- Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора во время его работы.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Следите, чтобы форма для выпечки была правильно установлена и не пользуйтесь прибором, если крышка не закрыта надлежащим образом.
- Во время эксплуатации прибора, окно для обзора, форма для выпечки хлеба и лопасти нагреваются до высоких температур. Будьте осторожны, вынимая горячий хлеб.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора, также не накрывайте прибор в рабочем режиме полотенцем или другими материалами.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не допускайте свисания кабеля электропитания с края стола или стойки, а также не допускайте его прикосновения к горячей поверхности.
- Не сгибайте и не перекручивайте шнур питания, а также не следует обматывать его вокруг устройства во время эксплуатации прибора.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- По окончании эксплуатации, для чистки или при поломке прибора всегда отключайте его от сети.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. 19 автоматических программ
2. ЖК дисплей
3. Выбор цвета корки:
 - светлый (легкое подрумянивание)
 - средний
 - темный (поджаристая корочка)
4. Таймер отложенного старта. Максимально возможное время для установки – 15 часов.
5. Ручка, удобная для переноса хлебопечки
6. Съемная чаша с антипригарным покрытием
7. Поддержание температуры до 60 мин.
8. Функция памяти до 10 минут при сбое электропитания
9. Размер буханки: 500/750гр
10. Смотровое окно

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание: 220 - 240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 500 Вт

Размеры: 23x31x27,2 см

Вес: 3,8 кг



Рисовый хлеб

Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	2:45	2:40	
1	Вода	140 мл	110 мл	
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	4 ч.л.	3 ч.л.	В другой угол
4	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Пшенич. мука	240 г	180 г	
6	Сваренный рис	70 г	50 г	
7	Дрожжи	1,5 ч.л.	1 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



Цельнозерновой хлеб

Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	3:00	2:55	
1	Вода	140 мл	110 мл	
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	4 ч.л.	3 ч.л.	В другой угол
4	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Крупа	70 г	50 г	
6	Пшенич. мука	240 г	180 г	
7	Дрожжи	1,5 ч.л.	1 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



Безглютеновый хлеб

Вода	430 мл
Масло раст.	1 ст. л.
Смесь без глютена	500 г
Дрожжи	1 ч.л.



Йогурт

Последовательность	Время	
1	Молоко	600 мл
2	Закваска	60 мл



1. Используйте 600 мл цельного молока и покупной йогурт 60 мл (либо закваску);
2. Налейте молоко в чашу и добавьте в него покупной йогурт, выберите режим Йогурт. Не открывайте крышку во время работы программы.



Режим быстрый

Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	2:00	1:55	
1	Вода	200 мл	150 мл	40-50 °C
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	3 ч.л.	2 ч.л.	В другой угол
4	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Пшенич. мука	300 г	210 г	
6	Дрожжи	3,5 ч.л.	3 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



Кекс

Последовательность	Время	2:20
1	Вода	30 мл
2	Яйца	3 шт.
3	Сахар	0,5 стакана
4	Масло раст.	2 ч.л.
5	Пшенич. мука	280 г
6	Дрожжи	1 ч.л.



Десерт

Последовательность	Время	1:40
1	Яйца	2 шт.
2	Молоко	1 стакан
3	Сваренный рис	1,5 стакана
4	Сахар	0,5 стакана
5	Изюм	0,5 стакана



Режим ускоренный

Последовательность	Время	1:00
1	Вода	180 мл
2	Соль	0,7 ч.л.
3	Сахар	2,5 ч.л.
4	Масло раст.	1,5 ч.л.
5	Пшенич. мука	280 г
6	Дрожжи	3,5 ч.л.



Бисквит

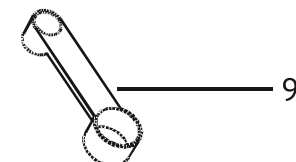
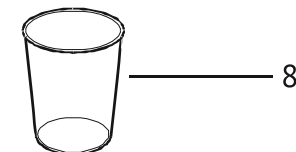
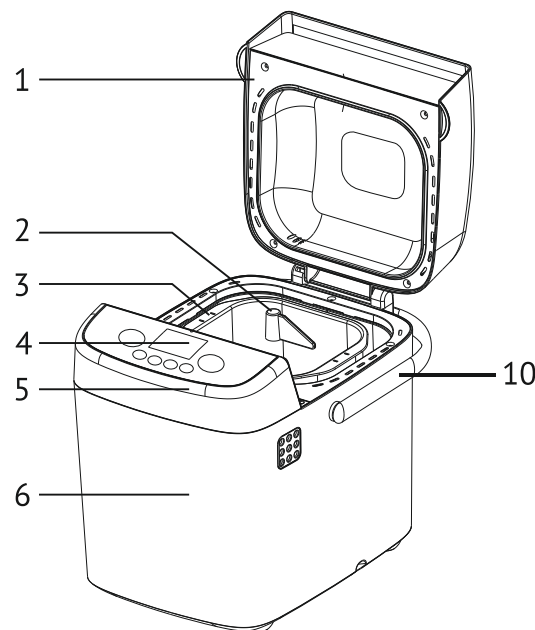
Яйца	3 шт.
Сахарная пудра	6,2 ч.л. (75 г)
Мука с низк. содерж. глютена.	80 г
Масло сливочное	10 г

Как приготовить бисквит:

1. Взбейте яйцо с сахаром;
2. Добавьте муку с низким содержанием глютена и перемешайте сверху вниз (не по кругу);
3. Добавьте в тесто измельченное масло;
4. Выберите режим «Выпечка» и выпекайте 40 минут.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка
2. Лопасть для замеса теста
3. Чаша для выпечки
4. ЖК дисплей
5. Панель управления
6. Корпус
7. Крючок для извлечения лопасти
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Ручка для переноса

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Перед использованием:

1. Распакуйте хлебопечку, проверьте наличие всех комплектующих и отсутствие у них повреждений.
2. Перед первым использованием прибора следует вымыть чашу для выпечки, лопасти для замешивания теста, мерный стакан и мерную ложку в теплой воде с мягким моющим средством без каких-либо абразивных средств, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
3. Установите хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность.
4. Не размещайте что-либо в пределах 10 см от прибора. Размещайте хлебопечку на расстоянии не менее 10 см от стены, иных устройств или легковоспламеняющихся предметов.
5. Высушите все составные части и соберите их. Прибор готов к использованию.

КАК ВЫНИМАТЬ И УСТАНАВЛИВАТЬ ФОРМУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Как вынуть чашу для выпечки

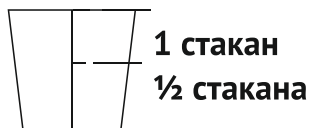
Откройте крышку, поднимите ручку, поворачивайте чашу против часовой стрелки и вынимайте ее. 

Как установить чашу для выпечки

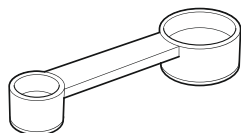
Опустите чашу в хлебопечку, поворачивая по часовой стрелке, закрепите на месте. 

ОПИСАНИЕ МЕРНЫХ АКСЕССУАРОВ

Мерный стакан: используется для измерения жидкости и муки.



Мерная ложка: используется для меры соли, масла, дрожжей и сухого молока.



Крючок: используется для извлечения лопасти из хлеба.



Обычный хлеб

Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	3:00	2:55	
1	Вода	200 мл	150 мл	
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	3 ч.л.	2 ч.л.	В другой угол
4	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Пшенич. мука	300 г	210 г	
6	Дрожжи	1 ч.л.	0,8 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



Французский хлеб

Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	4:00	3:55	
1	Вода	200 мл	150 мл	
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	3 ч.л.	2 ч.л.	В другой угол
4	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Пшенич. мука	300 г	210 г	
6	Дрожжи	1 ч.л.	0,8 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



Сладкий хлеб

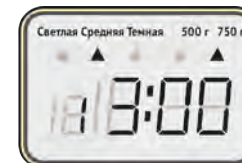
Последовательность	Вес	750 г	500 г	
	Время	3:45	3:40	
1	Вода	200 мл	150 мл	
2	Соль	0,7 ч.л.	0,5 ч.л.	Добавляется в угол
3	Сахар	6 ч.л.	4 ч.л.	В другой угол
4	Сухое молоко	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
5	Масло раст.	2 ч.л.	1,5 ч.л.	
6	Пшенич. мука	300 г	210 г	
7	Дрожжи	1 ч.л.	0,8 ч.л.	Не должны соприкасаться с жидкостью



РЕЦЕПТЫ



После подключения хлебопечки к сети раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:00». Программа по умолчанию «1», средний цвет корочки, вес хлеба 750 г.



Меню

Меню – Вы можете выбрать нужную вам программу, нажав кнопку «Меню». Соответствующие программы отобразятся на экране. Данная модель имеет 19 программ.

Цвет

Цвет – Выберите цвет корочки. Нажмите кнопку «Цвет» для выбора цвета корочки: светлый (легкое подрумянивание), средний, темный (поджаристая корочка). Время приготовления зависит от выбранного цвета корочки.

Вес

Вес – Выберите вес (500 г, 750 г). Нажмите кнопку «Вес» для выбора веса буханки.

Старт Пауза/Стоп

Старт/Пауза/Стоп – Данная кнопка используется для начала и остановки выбранной программы. Для запуска программы нажмите кнопку один раз. Раздастся короткий сигнал, загорится световой индикатор, и две точки замигают на дисплее, программа запущена. После запуска программы все кнопки неактивны, кроме «Старт/Стоп». Для остановки программы нажмите «Старт/Стоп» и удерживайте ее около 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал, означающий остановку программы.

▲ ⌚ ▼ Время

Время – Если вы не хотите запускать программу прямо сейчас, то можете воспользоваться функцией отложенного старта. Последовательно нажимая на кнопку, установите время, через которое хлеб должен быть готов.

Внимание: время приготовления хлеба учтено во времени отложенного старта. Максимально возможное время для установки – 15 часов.

Пример: сейчас 20:30 мин., а хлеб должен быть готов в 7:00 утра, т.е. (через 10 ч. 30 мин.). Выберите программу, цвет, вес буханки, затем при помощи знаков «стрелка» установите 10:30 на экране. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска отложенного старта, загорится световой индикатор. На дисплее отобразится обратный отсчет времени. К 7:00 утра свежий хлеб будет готов.

При использовании функции отложенного старта старайтесь исключить быстропортящиеся продукты, такие как: яйца, свежее молоко, фрукты.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Хлебопечка автоматически поддерживает температуру в течение 1 часа после завершения программы. Если вы хотите извлечь хлеб в течение часа поддержания температуры, выключите программу, нажав кнопку «Старт/Стоп».

ВНИМАНИЕ:

- Если на дисплее отображается «Н : Н» после того, как вы нажали «Старт/Стоп», это означает, что температура внутри очень высока. Далее после остановки программы, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть 10-20 минут.
- Если дисплей отображает «L : LL» после того, как вы нажали «Старт/Стоп», это означает, что температура внутри слишком низкая. Переместите хлебопечку в более теплое помещение и начните использование.
- Если дисплей отображает «Е : Е0» после того, как вы нажали «Старт/Стоп» это означает, что температурный индикатор вышел из строя, обратитесь к специалисту.

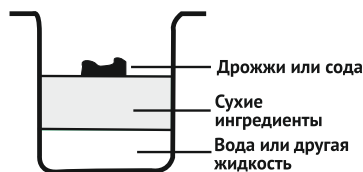
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

ВНИМАНИЕ: при первом использовании прибор может испускать характерный запах и легкий дымок – это норма. Подобный эффект пройдет после первого применения. Убедитесь, что вентиляция хлебопечки работает исправно.

- Очистите детали хлебопечки согласно указаниям, приведенным в пункте «Чистка и Уход».
- Установите чашу для приготовления хлеба, выберите программу приготовления хлеба, налейте 200 мл воды и включите хлебопечку на 10 минут.
- Дайте печке остыть и еще раз вымойте все съемные части.
- Хорошо высушите комплектующие и соберите их. Хлебопечка готова к использованию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

- Поверните чашу против часовой стрелки, приподнимая ее. Зафиксируйте лопасть для замеса теста. Лезвие должно быть установлено до заполнения чаши ингредиентами. Рекомендуется смазать маслом место крепления лезвия, что способствует более быстрому извлечению лезвия из хлеба и меньшему прилипанию к нему теста.
- Поместите ингредиенты в чашу. Соблюдайте порядок, описанный в рецептах приготовления хлеба. Обычно, сначала следует налить воду или иную жидкость, далее добавить сахар, соль и муку, последними добавляют дрожжи. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавьте туда дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с жидкостью и солью.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
В процессе выпечки ощущается запах горелого.	Возможно, на нагревательный элемент просыпаны ингредиенты.	В процессе замешивания небольшое количество муки, изюма и т.д. могло попасть в пекарную камеру. Извлеките данные ингредиенты сразу же после остывания устройства.
Нижняя корочка слишком толстая.	Оставили надолго остывать хлеб в чаше.	Не оставляйте надолго теплый хлеб в чаше.
Хлеб очень тяжело вынимается.	Лопасты сильно слиплись.	Выньте хлеб, налейте воду в чашу и оставьте на 10 минут. Затем хорошо вымойте лопасти.
Ингредиенты смешиваются неравномерно и хлеб плохо пропекается.	- Выбрана неправильная программа; - Часто открывали крышку; - Лопасты практически не вращаются.	- Выберите верную программу; - Не открывайте крышку во время подъема теста; - Проверьте, корректно ли закреплены лопасти. Обратитесь к специалистам.
На экране появилась надпись ННН после запуска программы.	Температура внутри печи слишком высока.	Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остынуть, прежде чем продолжить работу программы.
Слышен звук мотора, но тесто не замешивается.	Чаша не закреплена или слишком много теста.	Убедитесь, что чаша закреплена надлежащим образом, ингредиенты добавлены согласно рецепту.
Хлеб слишком объемный.	Возможно, вы добавили слишком много воды/дрожжей.	Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.
Хлеб не поднимается. Верхняя часть хлеба неровная.	- Возможно, вы использовали несоответствующий вид дрожжей; - Возможно, количество используемых дрожжей недостаточно или используемые дрожжи слишком старые; - Возможно, когда вы добавляли ингредиенты, вы не учли того, что дрожжи не должны соприкасаться с солью; - Неправильные пропорции ингредиентов. Возможно, вы положили слишком много соли или слишком мало сахара; - Мука плохого качества, возможно качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку; - Тесто слишком твердое, потому что использовано недостаточно жидкости.	- Рекомендуется использовать сухие дрожжи (мгновенного действия); - Проверьте срок годности дрожжей; - Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов. В данной последовательности загрузки возможно, вы не учли, что сначала следовало загрузить жидкие ингредиенты; - Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку; - Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки; - Мука из твердых сортов с высоким содержанием протеина впитывает больше воды, чем другие виды муки; попробуйте добавить 10-20 мл воды.
Тесто слишком сильно поднялось.	Возможно, вы добавили слишком много жидкости.	Снизьте количество добавляемой жидкости.
Хлеб опадает после подъема.	- Мука не очень высокого качества, мало разрыхлителя; - Температура дрожжей слишком высокая; - Избыток жидкости.	- Попробуйте добавить разрыхлитель; - Используйте дрожжи ниже комнатной температуры; - Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.
Хлеб слишком тяжелый и слишком твердый.	- Слишком много муки или слишком мало воды; - Слишком много добавок или слишком много цельной муки.	- Уменьшите количество муки или добавьте воды; - Уменьшите количество добавок (орехов, изюма, фруктов) и добавьте дрожжей.
В хлебе много пустот.	Избыток воды, дрожжей или недостаток соли.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте наличие соли.

ИНГРЕДИЕНТЫ И ИХ ДОЗИРОВКА

В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов.

Чтобы выпечка удалась, рекомендуется следовать указанным дозировкам и взвесить муку, масло и прочие ингредиенты при помощи кухонных весов. Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку (при отмеривании ингредиентов не следует зачерпывать «с горкой», уровень ингредиентов должен быть ровным «без горки», т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта, следует всегда снимать излишек сверху мерного стакана или мерной ложки).

1. Жидкости

Отмеряйте воду, молоко при помощи мерного стаканчика. После использования масла, тщательно вымойте стаканчик.

2. Сухие ингредиенты

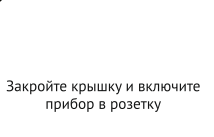
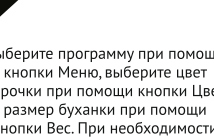
Сухими ингредиентами следует аккуратно наполнить мерный стаканчик и ножом убрать «горку». Никогда не добавляйте слишком большое количество ингредиентов. Для того, чтобы отмерить небольшое количество сухих ингредиентов, используйте мерную ложку.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

ВНИМАНИЕ: необходимо соблюдать последовательность добавления ингредиентов в форму для выпечки. Сначала налейте воду (молоко), а затем следует засыпать муку так, чтобы мука полностью покрывала воду. При добавлении соли и дрожжей сделайте два небольших углубления поверх муки в разных углах формы, так как дрожжи не должны соприкасаться с солью. В одно углубление насыпьте соли, а в другое углубление – дрожжи, затем заровняйте или присыпьте углубления мукой. Таким же образом, в разные углы формы, добавляются остальные ингредиенты: сливочное масло, семечки и т.п. Не забудьте добавить сахар, так как он способствует подъему теста. Допустимо добавлять все ингредиенты, кроме дрожжей, в воду или молоко затем добавлять муку. Дрожжи обязательно добавлять только в муку (обязательно заровнять или присыпать углубление с дрожжами мукой). Избегайте соприкосновения дрожжей с остальными ингредиентами, кроме муки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Пшеничная мука** – это основной ингредиент хлеба. Мука, из которой пекут хлеб, должна иметь высокое содержание клейковины, необходимой для поднятия теста. Всегда проверяйте информацию на упаковке, подходит ли данная мука для выпечки хлеба. Вес различных видов муки сильно отличается, поэтому очень важно отмерить точное количество муки.
- Обычная мука** – без разрыхлителя, может использоваться для выпечки хлеба в режиме «ускоренный».
- Цельнозерновая мука** – обычно тяжелее и питательнее, чем обычная мука, буханка из нее получается маленького размера. В большинстве рецептов ее смешивают с мукой, богатой белками.
- Пшеничная мука второго сорта** (более грубая и темная). Чтобы добиться более объемного размера буханки, следует смешивать ее с хлебопекарной.
- Мука для сдобы** – с более низким содержанием белка, предназначенная специально для сдобы.
- Кукурузная или овсяная мука** – это дополнительные ингредиенты для улучшения вкуса и текстуры хлеба.
- Сахар** – является питанием для дрожжей и, соответственно, играет важную роль при подъеме теста. В основном используется рафинированный сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра применяют в более редких случаях.
- Дрожжи** – обеспечивают подъем теста. Убедитесь в том, что используете дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования). Рекомендуются дрожжи, имеющие на пакете надпись «быстродействующие дрожжи». При использовании дрожжей из пакетов, немедленно закройте пакет после использования, и храните его в холодильнике, используйте в течение срока, рекомендованного производителем.
- Соль** – улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста. Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании соли.
- Яйца** – улучшают пищевую ценность и цвет хлеба. (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено). Взбейте яйца при их добавлении.
- Растительное или сливочное масло** – придает вкус и мягкость хлебу. Используйте топленое или хорошо размельчённое масло.
- Разрыхлитель** – поднимает тесто при режиме «ускоренный», при этом не требуется время для подъема теста.
- Сода** – имеет то же действие, что и разрыхлитель.
- Вода (и другие жидкости)** – температура воды должна быть комнатной температуры: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре дрожжи могут потерять свою активность. Более теплая вода рекомендуется только в случаях выбора «Быстрый» либо «Ускоренный» режим.

1  Зафиксируйте лопасть внутри чаши	2  Налейте воду или молоко	3  Если используете яйца, добавьте их после наполнения чаши жидкостью
4  Добавьте соль в уголок чаши	5  Добавьте сахар в другой уголок чаши	6  Добавьте масло
7  Добавьте муку, стараясь распределить ее по всей поверхности жидкости	8  Сделайте пальцем небольшое углубление в муке	9  Добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с жидкостью и солью
10  Зафиксируйте чашу в хлебопечке, повернув по часовой стрелке	11  Закройте крышку и включите прибор в розетку	12  Выберите программу при помощи кнопки Меню, выберите цвет корочки при помощи кнопки Цвет, размер буханки при помощи кнопки Вес. При необходимости воспользуйтесь функцией отложенного старта

3. Если ваш выбор не соответствует установленным по умолчанию данным, вы можете установить свои предпочтения, следуя ниже приведенной инструкции шаг за шагом:

- (1) Закройте крышку и включите прибор в розетку.
- (2) Нажмите кнопку «Меню» до тех пор, пока программы от 1 до 19 не отобразятся на дисплее. Выберите нужную вам программу.
- (3) Нажмите кнопку «Цвет» для выбора цвета корочки: светлый (легкое подрумянивание), средний, темный (поджаристая корочка).
- (4) Нажмите кнопку «Вес» для выбора веса буханки (500 г, 750 г).
Итоговое время программы может зависеть от выбранного размера буханки.
- (5) Нажмите кнопку «Время» для установки таймера отложенного старта.
Максимально возможное время для установки – 15 часов.
- (6) Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска таймера отложенного старта.
- (7) Звуковые сигналы во время замеса теста напоминают вам о возможности добавления каких-либо ингредиентов. На экране отобразится «ADD». Откройте крышку и добавьте ингредиенты в чашу. Хлебопечка продолжит работу. Не кладите орехи слишком рано, это может привести к потере их вкуса.
- (8) По окончании программы раздастся 10 звуковых сигналов и на экране появится «0:00». Удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 3-х секунд до остановки работы хлебопечки.
- (9) Откройте крышку, используя специальные рукавицы, поверните чашу против часовой стрелки и выньте чашу из хлебопечки.



Внимание: Чаша и хлеб могут быть очень горячими!
Будьте внимательны, вынимая чашу из хлебопечки.

4. После того как вы вынули чашу с готовым хлебом из хлебопечки, дайте хлебу 15 минут остыть в чаше. При необходимости используйте лопатку, чтобы отделить края хлеба от стенок формы. Затем переверните форму и слегка прихлопните по дну формы, чтобы извлечь хлеб. Наполните чашу теплой водой, чтобы лопасти для замешивания теста не застряли в ней.
Если лопасти для замешивания теста остались в хлебе, извлеките их при помощи крючка.
Если вы не смогли извлечь лопасти, попробуйте удалить их только после полного остывания хлеба.
5. В случае сбоя подачи электроэнергии в памяти прибора в течении 10 мин. сохраняется фаза программы, на которой произошел сбой в процессе выпечки. Если подача электроэнергии не возобновилась по истечении 10 мин, хлебопечка останавливается и заданная программа в памяти не сохраняется. Следует очистить чашу, добавить новые ингредиенты и заново запустить программу.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Для выбора нужной вам программы нажмите кнопку «Меню». Соответствующие номера программ отобразятся на дисплее. Время выпечки зависит от выбранной комбинации программы.

Данная модель хлебопечки имеет 19 следующих программ:

Программа 1: Основной

Программа для приготовления белого и смешанного сортов хлеба, используя в основном пшеничную и ржаную муку.

Программа 2: Французский

Программа для выпечки хлеба из пшеничной, богатой белками муки в французском стиле и дрожжевого белого хлеба с хрустящей коркой. Не пригодны рецепты, включающие использование маргарина, сливочного масла или молока.

Программа 3: Сладкий

Программа для выпечки сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара, изюма, кокосовой стружки, шоколада и т. п. Благодаря довольно долгой фазе поднятия теста, хлеб получается легким и воздушным.

Программа 4: Ускоренный

В данном режиме процессы замеса, поднятия теста и выпекания хлеба значительно сокращены. В результате хлеб получается самым грубым из всех предложенных режимов.

Программа 5: Быстрый

Процессы замеса, поднятия теста и выпекания хлеба короче, чем в основном режим, но дольше, чем в ускоренном. Хлеб получается достаточно плотным.

Программа 6: Кекс

Данный режим используется для приготовления кексов и выпечки, поднятие теста происходит за счет добавления соды для выпечки.

Программа 7: Десерт

Для приготовления десерта. Данный режим включает в себя один замес и одно поднятие теста.

Программа 8: Рисовый

Для приготовления рисового хлеба смешивается готовый рис с мукой.

Программа 9: Цельнозерновой

Для приготовления цельнозернового хлеба смешайте цельную муку с обычной мукой. Также можно использовать крупу, смешанную с мукой, например кукурузную, для приготовления кукурузного хлеба.

Программа 10: Безглютеновый

Специальная программа для выпечки хлеба из муки с низким содержанием клейковины и хлеба из готовых смесей. Выпекание хлеба без глютена значительно отличается от выпекания обычных сортов.

Программа 11: Каша

Данный режим предназначен для приготовления блюд из круп. На нём можно приготовить различные каши, как с использованием молока, так и на воде.

Программа 12: Рисовый пудинг

Программа готовит рисовый пудинг из отварного риса.

Программа 13: Пресное тесто

Данная программа обеспечивает замес пресного теста на основе муки и воды.

Программа 14: Дрожжевое тесто

Используется для приготовления дрожжевого теста с добавлением дрожжей. В данном режиме происходит только замес и поднятие теста без последующего выпекания.

Программа 15: Замес теста

В данном режиме вы можете самостоятельно установить время замеса теста.

Программа 16: Рисовое вино

Программа для приготовления рисового вина на основе спиртовых дрожжей и клейкого риса.

Программа 17: Йогурт

Программа предназначена для приготовления йогурта, используя молоко и закваску.

Программа 18: Джем

Программа для обработки свежих фруктов и приготовления таких продуктов как: яблочный мусс, джем и т. п. Указанные количества превышать нельзя, поскольку джем должен кипеть в пекарной камере до состояния готовности.

Программа 19: Выпечка

Данный режим дает возможность хлебу приобрести более тёмную корочку или подпечься в случае если этого не произошло.