Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»
Адрес: 127566, Москва, Алтуфьевское шоссе, д. 48
Изготовитель: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED
Адрес: NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO FOSHAN GUANGDONG, CHINA

Midea

ХЛЕБОПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации

AHS20BC-S

БЫСТРО / ЛЕГКО / ВКУСНО

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **2**

КОМПЛЕКТНОСТЬ **2**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ **3**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ **3**

ПОРЯДОК РАБОТЫ **5**

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6

ВКЛЮЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ 7

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК 8

ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ 9

ПОДОГРЕВ 9

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНДИКАЦИЯ 10

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ 10

КАК ИСПЕЧЬ ХЛЕБ 10

ЧИСТКА И УХОД 14

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОДУКТОВ **15**

РЕЦЕПТЫ **17**

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ **25**

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ **28**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение хлебопечи и надеемся, что она прослужит вам многие годы! Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Хлебопечь соответствует требованиям стандартов:
- по безопасности EN60335-1, EN60335-2-9
- по ЭМС EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3

Основные параметры

Модель	AHS20BC-S
Напряжение питания от сети переменного тока частотой 50 Гц	(230-240) В
Номинальная потребляемая мощность	580 Вт
Максимальная вместимость	1000 грамм
Габаритные размеры, не более	351x253x312 мм
Масса, не более	6 кг
Эксплуатация при температуре воздуха	от плюс 5 до плюс 35 °С

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Лопасть тестомешалки	1 шт.
Емкость для йогурта	1 шт .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке хлебопечи проверьте ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на сохранность пломб, на соответствие комплекта поставки разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящей Инструкции по эксплуатации.

Примечание *– Проверка на функционирование является обязанностью продавца.*

Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Сохраняйте кассовый чек, Инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения печи при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

– оберегайте от резких толчков и падений;

– избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к печи, при утере не возобновляются.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем пользоваться хлебопечкой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Подключайте хлебопечку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте хлебопечку всегда только на устойчивую, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса крутого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особо гладкую поверхность нужно подложить под прибор тонкую резиновую подкладку.
- Во время работы устанавливайте хлебопечку на расстоянии как минимум 10 см от других предметов.
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических нагревательных приборов, а также рядом с духовкой.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении хлебопечки, особенно, если внутри находятся горячие ингредиенты.
- Запрещается извлекать форму для выпечки во время работы хлебопечки.
- Не следует добавлять ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста. Важно тщательно отмерять количество ингредиентов и добавлять их в хлебопечку по порядку, указанному в применяемых рецептах.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами.

♦ Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпечки и «не выливается» из нее.

♦ **Будьте осторожны. Во избежание ожогов, вынимая из хлебопечки форму для выпечки с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.**

♦ Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед чисткой.

♦ Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отсоедняйте прибор от сети.

♦ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.

♦ Следите за тем, чтобы питающий провод не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте перегибов провода.

♦ Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

♦ Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными прихватками. Прибор сильно нагревается в процессе выпечки.

♦ Перед чисткой и демонтажом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный корпус.

♦ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.

♦ Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде порошка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

♦ Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

♦ Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.

♦ Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

♦ Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться и играть прибором.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ХЛЕБОПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНА РОЗЕТКА С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ

Устройство хлебопечи приведено на рисунке 1.

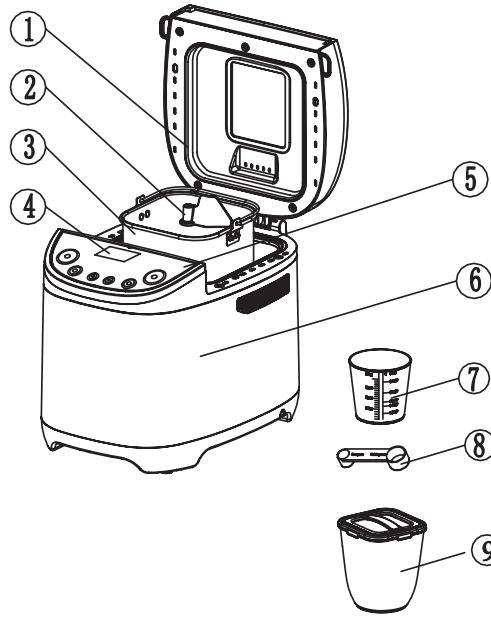

Рисунок 1

(1). Крышка
(2). Лопасть тестомешалки
(3). Форма для выпечки
(4). LCD ЖК дисплей
(5). Панель управления
(6). Корпус
(7). Мерный стакан
(8). Мерная ложка (Столовая и Чайная)
(9). Емкость для йогурта

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Внешний вид панели управления приведен на рисунке 2.

На панели управления расположены дисплей и кнопки управления.

Каждое нажатие любой кнопки сопровождается звуковым сигналом, подтверждающим ввод команды.

Окончание приготовления сопровождается звуковым сигналом.

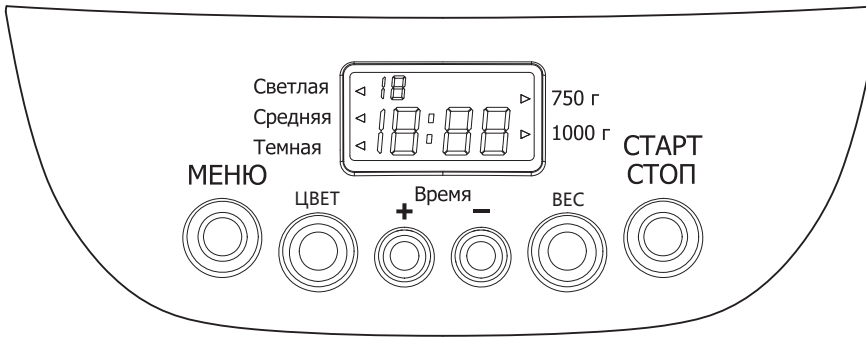

Рисунок 2

ВКЛЮЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ

Убедитесь в наличии всех аксессуаров и комплектующих, а также проверьте их целостность.

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНА РОЗЕТКА С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

ВНИМАНИЕ: РОЗЕТКА ДОЛЖНА НАХОДИТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ХЛЕБОПЕЧИ, К НЕЙ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕН СВОБОДНЫЙ ДОСТУП, ЧТОБЫ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ МОЖНО БЫЛО НЕМЕДЛЕННО ОТКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ОТ СЕТИ!

Вставьте вилку шнура питания в розетку сети переменного тока. При этом прозвучит звуковой сигнал и через какое-то время на дисплее появится индикация: «**I**», «**2:50**» (где «**I**»- номер программы, «**2:50**» - время выполнения программы). Двоеточие между «**2**» и «**50**» не будет мигать. Стрелки указывают на «**Средняя**» и «**1000г**». Это установки по умолчанию.

Примечание - *Время выполнения программы, отображаемое на индикаторе, задано в условных единицах, длительность которых может отличатся от длительности реального времени.*

Изучите функциональное назначение кнопок согласно их описанию в настоящей инструкции.

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

Используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

• Для начала программы нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** один раз. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее замигает двоеточие, что означает программа запустилась. После запуска программы все кнопки, кроме **СТАРТ/СТОП** - неактивны.

• Чтобы остановить программу, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал, свидетельствующий об остановки программы, а на дисплее отобразятся установки по умолчанию.

КНОПКА «МЕНЮ»

Используется для выбора одной из 13 программ приготовления. Каждым нажатием кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) Вы меняете программу. Последовательно нажимая на кнопку, на дисплее будет отображаться номер соответствующей программы и её длительность. В таблице 1 приведено описание программ.

Примечания

1 *В процессе приготовления, в программах 1, 2, 3, 4, 5 и 6, прозвучат быстрые звуковые сигналы чтобы напомнить, что в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи или смесь злаков.*

2 *Если Вы установили отсроченный таймер, то можете поместить все компоненты приготовления хлеба вначале. В этом случае, фрукты и орехи должны быть нарезаны меньшими частями.*

КНОПКА «ЦВЕТ»

Используется для выбора цвета запекаемой корочки: «**Светлая**», **«Средняя»**, «**Темная**». Нажимая кнопку, установите стрелку напротив желаемого цвета.

Примечание – *Программы 8, 9 и 10 не могут корректировать цвет запекаемой корочки.*

КНОПКА «ВЕС»

Используется для выбора размера буханки «**750г**» или «**1000г**». Обратите внимание, что время выпечки зависит от того, какого размера буханку вы выбрали.

Примечание - *Программы 7,8,9,10,11,12 не могут корректировать вес*

КНОПКИ «ВРЕМЯ+» И «ВРЕМЯ –»

Этими кнопками Вы можете воспользоваться, если хотите, что бы процесс выпечки начался не сразу, а через какое-то определенное время. Нажимая кнопку **ВРЕМЯ +** или **ВРЕМЯ -**, задайте время, через которое вы хотели бы получить уже испеченный хлеб. Обратите внимание, что задержка срока готовности включает в себя и время выпечки по заданной программе. То есть, по завершению цикла задержки Вы получите готовый горячий хлеб. Сначала выберите программу выпечки, вес и цвет корочки, а затем установите необходимое Вам время, увеличивая или уменьшая его нажатием кнопок **ВРЕМЯ +** или **ВРЕМЯ -**. Каждое нажатие изменяет время на 10 минут. Максимальный срок – 13 часов.
Например: Сейчас 20:30. Завтра в 7:00 Вы хотите, чтобы хлеб был уже готов, т.е. через 10 часов 30 минут. Выберите программу выпечки, цвет корочки, размер буханки, далее, нажимая кнопки **ВРЕМЯ +** или **ВРЕМЯ –** установите время на дисплее, равным 10:30. Затем нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы задержки. Начнется обратный отсчет (мигающее двоеточие),а на дисплее будет отображаться оставшееся время. Хлеб будет готов к 7:00 утра, а если же Вы не хотите его сразу же вынимать, печь будет еще в течение часа сохранять его горячим.

ПРИМЕЧАНИЯ

1 Программы 6,7,10,11,12 не могут корректировать задержку срока готовности хлеба.

2 При выборе режима отсрочки времени готовности не используйте скоропортящиеся компоненты: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.

3 В программе 12 нажатием кнопок **ВРЕМЯ +** *или* **ВРЕМЯ -** *можно изменять длительность выпечки от 10 до 60 минут.*

ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ

Если в процессе приготовления было отключено сетевое питание меньше чем на 10 минут, то при возобновлении подачи тока, хлебопечь автоматически запустит программу приготовления, даже без нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП**. Если же пройдет более 10 минут, то программа не сохранится и ее придется перезапускать.

ПОДОГРЕВ

По окончании процесса выпечки прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее появится индикация «**0:00**», которые сигнализируют, что хлеб можно вынуть из хлебопечки. В это же время хлебопечка автоматически перейдет в режим подогрева, т.е. в течении 60 минут теплый воздух будет циркулировать в камере, что обеспечит поддержание хлеба в теплом состоянии. Для отмены режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** пока не прозвучит звуковой сигнал окончания процесса и дисплей вернется к отображению индикации по умолчанию.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНДИКАЦИЯ

1. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «**H:HH**», это означает, что хлебопечь перегрелась. Остановите текущую программу выпечки. Откройте крышку и в течение 10-20 минут дайте хлебопечи остыть.

2. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «**L:LL**», это означает, что температура в камере хлебопечи недостаточная. Вы должны поместить и эксплуатировать хлебопечь в среде с более высокой температурой.

3. Если после того, как вы нажали кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается «**E:E0**» или «**E:E1**», это означает, что не срабатывают датчики температуры и необходима помощь квалифицированного специалиста.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ

Вымойте все комплектующие так, как написано в разделе «Чистка и уход».

Насухо вытрите и соберите все комплектующие.

Включите хлебопечь в сеть питания.

Нажимая кнопку **МЕНЮ**, установите программу «**12**» (**Выпечка**) и запустите её с пустой формой на 10 минут, а затем снова протрите.

Перед первым включением рекомендуем смазать новую форму для выпечки и лопасть тестомешалки жиром и прогреть в течение около 10 минут для защиты антипригарного покрытия. Данную процедуру необходимо периодически повторять.

Хлебопечь готова к применению.

КАК ИСПЕЧЬ ХЛЕБ

1. Извлеките форму для выпечки из хлебопечки, повернув ее против часовой стрелки и потянув вверх. *Для того, чтобы лопасть тестомешалки легко извлекалась из готового хлеба, необходимо перед загрузкой ингредиентов смазать маргарином вал, лопасть тестомешалки и отверстие в ней.*

2. Засыпьте в форму для выпечки ингредиенты. *Соблюдайте порядок добавления ингредиентов, указанный в применяемом рецепте. Обычно первыми добавляют жидкие ингредиенты, а затем сахар, соль и муку. Последними добавляйте сухие быстродействующие дрожжи или разрыхлитель. Если готовите хлеб из ржаной или цельной пшеничной муки, то тесто замесится лучше, когда добавляются ингредиенты в обратном порядке: дрожжи и мука, а затем все жидкие ингредиенты.*

3. В муке пальцем сделайте небольшое углубление, засыпьте в него быстродействующие дрожжи. *Ни в коем случае не смешивайте их с солью или с любыми жидкостями.*

4. Установите форму. *Поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется на своей позиции.*

5. Аккуратно закройте крышку и подсоедините шнур питания к розетке.

6. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, до тех пор, пока на дисплее не отобразится номер необходимой программы выпечки, согласно таблицы 1.

Таблица 1.

Номер	Название	Вес	Время	Описания программы
1	Основная выпечка	1000г	2:50	Замес, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавлять для вкуса другие ингредиенты.
		750г	2:48	
2	Французкий хлеб	1000г	3:20	Замес и выпечка хлеба с циклом подъема. Выпеченный по этой программе хлеб получается более воздушной структуры и с хрустящей корочкой.
		750г	3:18	
3	Цельнозерновой хлеб	1000г	3:30	Замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программа включает в себя удлиненный цикл перед выпечкой, что позволяет цельному зерну хорошенько набухнуть. Но в этой программе не рекомендуется пользоваться функцией отсроченный запуск, так как это приводит к плохому результату выпечки.
		750г	3:28	
4	Быстрая выпечка	1000г	1:58	Замес, подъем и выпечка хлеба с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, выпекаемый по этой программе, обычно получается меньше и обладает более плотной структурой.
		750г	1:55	
5	Сладкий хлеб	1000г	2:53	Замес, подъем и выпечка сладкого хлеба.
		750г	2:51	
6	Ускоренная выпечка	1000г	1:58	Замес, подъем и выпечка хлеба, в кратчайшее время. Хлеб, выпеченный по этой программе, получается менее мягким.
		750г	1:56	
7	Десерт		1:20	Замес и выпечка. Фаза подъема теста отсутствует.
8	Паста		0:15	Замес бездрожжевого крутого теста для пельменей, макаронных изделий.
9	Тесто		1:30	Замес и подъем без выпечки дрожжевого теста. Тесто вынимаете и формируете из него рулеты, пиццу, хлеб на пару и т.д.
10	Джем		1:20	Для приготовления варенья и джема.
11	Пирог		1:18	Замес, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
12	Выпечка		0:10 - 1:00	Просто выпечка, без замеса и подъема. Также используется для дополнительной выпечки светлого или не прожаренного хлеба.
13	Йогурт	1000 мл	6-12 часов	Для приготовления йогурта

7. Нажимая кнопку **ЦВЕТ**, выберите цвет корочки.

8. Нажимая кнопку **ВЕС**, выберите необходимый размер буханки (750 г или 1000 г).

9. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ +** или **ВРЕМЯ -** для задания времени задержки срока готовности. *Если же вы готовы сразу преступить к процессу выпекания, то опустите этот шаг.*

10. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы. *Двоеточие в индикации длительности цикла приготовления начнет мигать и начнется обратный отсчет времени.*

11. *При использовании программ выпечки **Основная выпечка**, **Французкий хлеб**, **Цельнозерновой хлеб**, **Быстрая выпечка**, **Сладкий хлеб**, **Ускоренная выпечка** в процессе приготовления Вы услышите быстрые звуковые сигналы, которые означают, что пришло время добавить остальные ингредиенты. Во время выпечки из вентиляционных отверстий может выходить пар. Это вполне нормальное явление.*

12. *Как только процесс выпечки подойдет к концу, Вы услышите звуковые сигналы.* Удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 2 секунд для того, чтобы остановить программу.

13. Если хлеб недостаточно прожарился или нет желаемого цвета корочки, то запустите программу «**12**» для дополнительной выпечки.

14. Прежде чем достать форму с хлебом отключите хлебопечь от питающей сети. *Для выемки хлеба пользуйтесь кухонными рукавицами.*

15. Откройте крышку, и крепко держа руками форму для выпечки, поверните ее против часовой стрелки и, потянув ее вверх, выньте из хлебопечи. *Переверните форму и аккуратно вытряхните хлеб на подставку. Для извлечения хлеба из формы, при необходимости пользуйтесь лопаточкой для антипригарных покрытий. Если лопасть тестомешалки останется внутри хлеба, можно аккуратно надрезать хлеб и вынуть лопасть.*

ВНИМАНИЕ

Форма для выпечки и хлеб будут очень горячими! Поэтому всегда держите их очень аккуратно и обязательно воспользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками.

16. *Если Вы не нажмете кнопку* **СТАРТ/СТОП** *в конце программы, то печь автоматически перейдет в режим подогрева, и Ваш хлеб еще в течение 1 часа будет сохраняться горячим. По истечении 1 часа подогрев прекратится.*

17. Положите хлеб в сухое и прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 минут.

18. Если Вы завершили приготовление хлеба или не пользуетесь хлебопечью, отключите ее от сети.

Примечание *- Хлебопечка работает одинаково хорошо при различных температурах, однако может быть разница в размере буханки, приготовленной в очень теплом помещении и очень холодном помещении. Советуем поддерживать в комнате, где стоит прибор, температуру между 15° С и 34° С.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1. Подготовка к приготовлению

а. Подготовка оборудования

Тщательно промойте и обдайте кипятком емкость для йогурта, крышку внутри и снаружи горячей водой, затем протрите сухим мягким полотенцем.

б. Подготовка ингредиентов для приготовления йогурта

В качестве источника лактобактерий для приготовления йогурта можно использовать йогуртовую закваску или йогурт с живыми лактобактериями, приобретенный в магазине. Также необходимо цельное или пастеризованное молоко. Для наилучшего результата все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Можно добавлять фруктовые соки, ягоды, фрукты, джемы, шоколад, сахар и другие вкусовые добавки.

Внимание:

Приобретайте йогурт, который хранится при пониженной температуре и содержит живые лактобактерии. Не подходят для приготовления йогурта кисломолочные напитки, которые хранятся при комнатной температуре. Количество живых лактобактерий должно быть не менее 10^6 КОЕ/мл.

При покупке всех ингредиентов обратите внимание на их срок годности.

2. Приготовление

а. Смешайте молоко и йогурт в емкости для йогурта в пропорции 10:1 (100 мл йогурта на 1 литр молока). Сначала смешайте йогурт с небольшим количеством молока, затем влейте оставшееся молоко и при помощи венчика равномерно перемешайте полученную смесь. Плотно закройте крышкой.

б. Поместите закрытую емкость для йогурта в чашу хлебопечи, правильно установите ее, затем закройте крышу хлебопечи.

в. Нажмите кнопку "МЕНЮ", чтобы выбрать программу "Йогурт". Установите время приготовления. Обычно процесс ферментации занимает 8-10 часов. Если температура молока и окружающей среды ниже, ферментация длится дольше. С увеличением времени приготовления тем йогурт получается более густым.

г. Нажмите кнопку "Пуск / Стоп" для начала приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени. После завершения приготовления храните йогурт в холодильнике.

Важные указания по безопасности:

Емкость для йогурта можно использовать в хлебопечи только в режиме «Йогурт», в противном случае емкость может расплавиться. Запрещается использовать данную емкость при приготовлении при других режимах работы хлебопечи.

3. Хранение

а. Получившийся йогурт с живыми лактобактериями можно употреблять сразу после приготовления. Более вкусным йогурт становится после охлаждения.

б. После приготовления Вы можете добавить в Ваш домашний йогурт любые вкусовые наполнители. Попробуйте добавить фруктовый сок, фруктовое пюре, напитки, шоколад, сахар, или другие добавки на свое усмотрение.

в. Храните готовый йогурт в холодильнике.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите хлебопечку от сети и дайте ей полностью остыть.

Для мытья используйте только жидкие моющие средства. Не рекомендуется использовать агрессивные детергенты, бензин, средства для мытья духовок и другие средства, которые могут поцарапать или повредить очищаемую поверхность. Откройте крышку, и крепко держа руками форму для выпечки, поверните ее против часовой стрелки и, потяну ее вверх, выньте из хлебопечи.

Чтобы удалить остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и рабочей камеры, протрите влажной салфеткой, а затем вытерите насухо. **Не погружайте хлебопечку в воду и не наливайте воду в рабочую камеру!**

Наружные стенки формы для выпечки протрите влажной салфеткой. Внутри промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать форму для выпечки в воду.

Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Запрещается для чистки использовать металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие. Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие со временем изменило цвет. Это может быть вызвано воздействием пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов, а не износом или дефектами устройства. Эти изменения не опасны и не влияют на работу устройства.

Если лопасть не снимается со стержня, залейте теплую воду в форму и дайте постоять около 30 минут. Теперь вы легко можете снять лопасть. Аккуратно протрите ее влажной хлопчатобумажной салфеткой. ВНИМАНИЕ: Форму для выпечки и лопасть тестомешалки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Протрите внутри и снаружи крышку и смотровое окошко слегка влажной салфеткой.

Аккуратно протрите корпус мягкой влажной салфеткой. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки поверхности корпуса, т.к. можете поцарапать его блестящую поверхность.

Хлебопечь должна храниться в чистом и сухом виде.

1. Пшеничная хлебопекарная мука
Отличается высоким содержанием клейковины(в составе много белка, необходимого для формирования клейковины, определяющей структуру и упругость хлеба), и поэтому хлеб получается высокий и упругий, и не оседает после выпечки. Ну а поскольку в этой муке клейковины больше, чем обычно, можете ее использовать для выпечки хлеба большого размера и лучшей внутренней структурой. Пшеничная хлебопекарная мука является самым важным компонентом в процессе выпечки хлеба.
2. Мука тонкого помола
Мука, получаемая смешением тщательно отобранных сортов мягкой и твердой пшеницы, подходит для быстрой выпечки хлеба или кексов.
3. Цельная пшеничная мука
Изготавливается из дробленных пшеничных зерен, включая отруби и клейковину. Цельная пшеничная мука тяжелее и питательнее обычной. Хлеб, приготовленный из цельной пшеничной муки обычно меньше размером. В очень многих рецептах для достижения лучшего результата рекомендуется смешивать хлебопекарную и цельную пшеничную муку.
4. Мука грубого помола
Сорт высоко-волокнистой муки, очень похож на цельнопшеничную муку. Позволяет хлебу сильно подняться, поэтому рекомендуется использовать в сочетании с большим количеством хлебопекарной муки.
5. Мука для выпечки кексов
Изготавливается путем помола сорта мягкой пшеницы, содержащей мало белков. Используется для выпечки кексов. Разные сорта муки отличаются друг от друга. Абсорбционная способность муки или другими словами насколько, хорошо будет подниматься хлеб, приготовленный из нее, очень во многом зависит от того, где была выращена пшеница, в каких условия, как ее перемалывали, как хранили. Вы можете покупать и сравнивать муку разных производителей на вкус и выбрать ту, при использовании которой вы достигаете наилучшего вкуса и результата.
6. Кукурузная и овсяная мука
Кукурузная и овсяная мука изготавливаются помолом кукурузы и овса соответственно. Эту муку обычно используют в качестве добавки к обычной муке, для придания получившемуся хлебу специфического вкуса и текстуры.
7. Дрожжи
Дрожжи вызывают процесс брожения, вырабатывая углекислый газ, придавая хлебу объем и внутреннюю структуру. Для обеспечения питания дрожжей нужны углеводы, содержащиеся в сахаре.

1 ч.л. сух. дрожжей = 3/4 ч.л. быстродействующих дрожжей
1,5 ч.л. сух. дрожжей = 1 ч. л. быстродействующих дрожжей
2 ч.л. сух. дрожжей = 1,5 ч.л. быстродействующих дрожжей

Храните дрожжи в холодильнике, т.к. высокие температуры губительны для микроорганизмов. Перед использованием проверяйте их срок годности. Оставшиеся после использования дрожжи как можно скорее кладите в холодильник. Зачастую, причиной того, что хлеб не

поднимается, являются погибшие дрожжи. Указанным ниже способом, вы сможете проверить, не погибшие ли ваши дрожжи, свежие они или нет:

1) налейте полчашки теплой (45-50°C) воды в мерный стакан

2) Положите в мерный стакан 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте, затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Воду не взбалтывайте.

4) Должна подняться пена до уровня 1 чашки. В ином случае, дрожжи или погибли или непригодны.

8. Сахар

Очень важный ингредиент, придающий сладкий вкус и цвет хлебу. Белый сахар используется дрожжами как питательная среда для заквашивания теста. Темный сахар, сахарную пудру или тростниковый сахар можно отнести к так называемым специальным добавкам.

9. Соль

Соль используется для придания вкуса и цвета корочке. Но она же может подавлять действие дрожжей. Не употребляйте излишнего количества соли в рецепте. Вы можете и не использовать соль, тогда хлеб получится больше по объему.

10. Яйца

Яйца добавляют для увеличения пищевой ценности хлеба, его размера, улучшения текстуры и придания хлебу специфического вкуса. Перед тем как класть в тесто, тщательно их взбейте.

11 Жир, масло и растительное масло

Жир придает хлебу мягкость и способствует более долгому сохранению. Масло, которое Вы достаете из холодильника, нужно размять или порезать тонкими кусочками, так, чтобы оно равномерно перемешалось.

12. Разрыхлитель

Разрыхлитель чаще всего используется для *Ускоренной выпечки* хлеба и для выпечки кексов. При его использовании не нужно время для того, чтобы тесто поднялось, и чтобы дрожжи придали хлебу воздушную или мягкую структуру, в данном случае для этих же целей используется химический принцип.

13. Сода

То же, что и разрыхлитель. Часто применяется вместе с ним.

14. Вода и другие жидкости

Вода – замечательный ингредиент для выпечки хлеба. Стоит упомянуть о том, что чаще всего используется вода температурой 20-25°C. Но вода может быть и горячей. Так, например, для приготовления хлеба по программе *Ускоренной выпечки* нужно использовать воду, температурой 45-50°C для поднятия хлеба. Вместо воды можно использовать свежее молоко или 2% сухое молоко, разведенное водой. Молоко улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для придания вкуса используются соки: яблочный, апельсиновый, лимонный и др.

ч.л. – чайная ложка, ст.л. – столовая ложка,
1 чашка=250 мл , 1 ст.л=3 ч.л., 1 ст.л.=15 мл, 1 ч.л.=5 мл

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	3/4 ч.л.	11/3 ч.л.
4. Сахар	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
5. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6. Хлебопекарная мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.

Программа: **Основная выпечка**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода（40-45）℃	240 мл	300 мл
2. Яйца	1 шт.	1 шт.
3. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
6. Хлебопекарная мука	2 4/5 чашки	3 2/3 чашки
7. Дрожжи	2 ч.л.	3 ч.л.

Программа: **Ускоренная выпечка**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Маргарин или масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.
4. Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Сухое молоко	3 ст.л.	4 ст.л.
6. Пшеничная мука грубого помола	1 1/2 чашки	1 3/4 чашки
7. Мука	1 1/2 чашки	1 3/4 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.

Программа: **Цельнозерновой хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода	260 мл	310 мл
2. Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/5 ч.л.
4. Сахар	2/3 ст.л.	1 ст.л.
5. Ржаной солод	2 ч.л.	3 ч.л.
6. Ржаная мука	1 2/3 чашки	2 1/2 чашки
7. Мука обычная	1 1/3 чашки	1 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.

Программа: **Цельнозерновой хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	290 мл
2. Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Мед	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Соль	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
6. Пшеничная мука грубого помола	3 чашки	4 чашки
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
8. Изюм	1/3 чашки	1/2 чашки

Программа: **Цельнозерновой хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	290 мл
2. Масло	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Лимонный сок	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
4. Соль	1 ч.л.	1 1/5 ч.л.
5. Сахар	1 ст.л.	1 1/5 ст.л.
6. Мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Французский хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ПШЕНИЧНО КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Вода или молоко	240 мл	280 мл
2. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	3/4 ч.л.	1 ч.л.
4. Сахар	1 ст.л.	1 1/5 ст.л.
5. Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.
6. Кукурузная мука	2/3 чашка	1 чашка
7. Мука	2 1/3 чашки	3 чашки
8. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.

Программа: **Французский хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ С ОРЕХАМИ

Размер буханки	750 г	1000 г
1. Яйцо	1 шт.	2 шт.
2. Молоко	80 мл	120 мл
3. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
4. Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Сахар	1/3 чашка	1/2 чашка
6. Тертые яблоки	1 чашка	1 1/3 чашка
7. Грецкие орехи	1/2 чашка	2/3 чашка
8. Мука	2 чашки	3 чашки
9. Сода	1 1/2 ч.л.	3 ч.л.
10. Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	3 ч.л.

Программа: **Быстрая выпечка**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

СОДОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Молоко+1 яйцо	240 мл	290 мл
2. Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
3. Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
4. Сахар	1/3 чашка	1/2 чашка
5. Кукурузная мука	1 чашка	1 1/3 чашка
6. Мука	2 чашки	2 2/3 чашки
7. Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	3 ч.л.
8. Сода	1 1/2 ч.л.	3 ч.л.

Программа: **Быстрая выпечка**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода	240 мл	290 мл
2. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Мука	2 4/5 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ШПИНАТНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Яйцо	1 шт.	1 шт.
2. Пюре из шпината	1 чашки	1 2/3 чашка.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.
7. Мука	2 чашки	3 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**

Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ЙОГУРТ

Объем
1. Молоко цельное
2. Йогурт

Программа: **Йогурт**

Смешать йогурт с небольшим количеством молока в емкости для йогурта. Влить оставшееся молоко и размешать при помощи венчика до однородного состояния. Закрыть емкость крышкой и поместить в чашу хлебопечи. Выбрать при помощи «Меню» программу «Йогурт», установить время приготовления. Рекомендуется устанавливать время от 8 до 10 часов. С увеличением времени приготовления йогурт получается более густым, но может быть более кислым. Нажать «Пуск/Стоп».

КОФЕЙНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
3. Мед	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Масло	2 1/2 ст.л.	3 ст.л.
5. Сухое молоко	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Быстрорастворимый кофе	3 пакета	3 пакета
7. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
8. Мука	2 2/3чашки	3 1/2чашки
9. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.
Яйца замешиваются с водой отдельно.

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
4. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
5. Сухое молоко	1/2 чашка	3/3 чашка
6. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
7. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9. Изюм	1/3 чашка	1/2 чашка

Программа: **Сладкий хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.
Воду можно заменить молоком.

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Банан	2/3	1
4. Масло	2 1/2 ст.л.	4 ст.л.
5. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
6. Сухое молоко	1/4 чашка	1/3 чашка
7. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
8. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
9. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.
Воду можно заменить молоком.

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С АНАНАСОМ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	240 мл	300 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Пюре из ананаса	1/3 чашка	1/2 чашка
5. Сухое молоко	1/4 чашка	1/3 чашка
6. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
7. Сахар	1/4 чашка	1/3 чашка
8. Мука	2 2/3 чашки	3 1/2 чашки
9. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**
Ингредиенты помещаются в форму в указанном порядке.

ХЛЕБ С КОРИЦЕЙ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	240 мл	300 мл
2. Сухое молоко	3 ст.л.	4 ст.л.
3. Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
4. Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
5. Сахар	1 1/2 чашка	2 чашка
6. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
8. Корица	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Основная выпечка**
За 15 минут до конца выпечки смочите хлеб водой (лучше взбитым яичным белком) и посыпать корицей.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Ингредиенты	
1. Вода	260 мл
2. Мука	3 чашки
3. Дрожжи	2 ч.л.

Программа: **Тесто**
Вода и мука - главные компоненты. Можно добавлять другие компоненты.

ТЕСТО

Ингредиенты	
1. Вода	260 мл
2. Мука	3 чашки

Программа: **Тесто/Паста.** Вода и мука - главные компоненты. Можно добавлять другие компоненты по вкусу.

ДЖЕМ

Ингредиенты	
1. Земляника или ананас (измельченный)	2 чашки
2. Крахмал	1/3 чашки
3. Сахар	1 чашка
4. Лимонный сок	2 ст.л.

Программа: **Джем**
Вода и мука - главные компоненты. Можно добавлять другие компоненты по вкусу.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

Ингредиенты	
1. Дольки апельсина	750 г
2. Сахар	1 чашка
3. Крахмал	1/3 чашки
4. Лимонный сок	2 ст.л.

Программа: **Джем**

ХЛЕБ С КУНЖУТОМ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	240 мл	300 мл
2. Сухое молоко	3 ст.л.	4 ст.л.
3. Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сахар	2 чашка	3 чашка
6. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
8. Кунжут	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Основная выпечка**

За 15 минут до конца выпечки смочите хлеб водой (лучше взбитым яичным белком) и посыпать кунжут.

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С ДЖЕМОМ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	230 мл	280 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
4. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
5. Сухое молоко	1/4 чашки	1/3 чашки
6. Сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
7. Мука	2 2/3 чашки	3 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9. Джем	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Сладкий хлеб**

За 15 минут до конца выпечки смазать хлеб джемом.

КОКОСОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
4. Сухое молоко	1/4 чашки	1/3 чашки
5. Соль	3/4 ч.л.	1 1/3 ч.л.
6. Сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
7. Мука	2 2/3 чашки	3 1/2 чашки
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9. Кокосовый орех	1/4 чашки	1/3 чашки

Программа: **Сладкий хлеб**

Кокосовый орех добавляют когда прозвучит звуковой сигнал во время замеса.

ХЛЕБ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сухое молоко	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
6. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
8. Грецкий орех	1/3 чашки	2/5 чашки

Программа: **Основная выпечка**

Грецкий орех добавляют когда прозвучит звуковой сигнал во время замеса.

ЯБЛОЧНО-ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Вода + 1 Яйцо	250 мл	300 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
4. Яблочная паста	1	1 1/2
5. Соль	3/4 ч.л.	1 ч.л.
6. Сухое молоко	1/3 чашки	1/2 чашки
7. Сахар	1/3 чашки	1/2 чашки
8. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
9. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
10. Овсяные хлопья	1/4 чашки	2/5 чашки

Программа: **Сладкий хлеб**

Овес добавляют когда прозвучит звуковой сигнал во время замеса

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

Размер буханки	**750 г**	**1000 г**
1. Апельсин + 1 Яйцо	240 мл	290 мл
2. Мед	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Масло	2 +1/2 ст.л.	4 ст.л.
4. Банан	1/3	2/3
5. Сухое молоко	1/4 чашки	1/3 чашки
6. Соль	3/5 ч.л.	1 ч.л.
7. Сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
8. Мука	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
9. Дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Программа: **Сладкий хлеб**

БИСКВИТ

Ингредиенты А	1. Яйцо	4 шт.
	2. Масло растительное	3 ст.л.
	3. Сахар	160 г
Ингредиенты В	1. Самоподнимающаяся мука	160 г
	2. Масло растительное	3 ст.л.
	3. Порошок заварного крема	2 ч.л.

Программа: **Пирог**

Добавляйте смесь В к смеси А перемешивая около 4 минут, затем поместите смесь в хлебопечку.

МЕДОВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты	
1. Яйцо	4 шт.
2. Сахар	160 г
3. Соль	2/3 ч.л
4. Мед	3 ст.л.
5. Свежее молоко	3 ст.л.
6. Самоподнимающаяся мука	160 г
7. Масло растительное	4 ст.л.

Программа: **Пирог**

ЯГОДНО-КОКОСОВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты	
1. Яйцо	2 шт.
2. Сахар	160 г
3. Ягодный джем	1/2 чашка
4. Салатное масло	100 г
5. Самоподнимающаяся мука	200 г
6. Сода	1/2 ч.л.
7. Соль	1/2 ч.л.
8. Кокосовый порошок	1 чашка

Программа: **Пирог**

Яйца взбить с сахаром, затем постоянно перемешивая добавлять остальные компоненты.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты	
1. Яблочное пюре	4 шт.
2. Лимонный сок	1 ст.л.
3. Сахар	1/3 чашка
4. Универсальная мука	1/3 чашка
5. Овсяные хлопья	1/4 чашка
6. Растопленное сливочное масло	4 ст.л.

Программа: **Десерт**

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Ингредиенты	
1. Яйцо	2 шт.
2. Молоко	1/3 чашка
3. Вареный рис	1 чашка
4. Сахар	1/3 чашка
5. Изюм	1/3 чашка
6. Ванилин	1 ч.л.
7. Корица	1 ч.л.

Программа: **Десерт**

Примечание:
Вес выпеченного хлеба зависит от рецепта приготовления и ингредиентов, используемых при выпечке.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В таблице 4 приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Таблица 4

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Идет дым из вентиляционного отверстия при выпечке	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент или находятся слишком близко к нему. Если вы впервые запустили хлебопечь, то, вероятно, дымятся остатки смазки на нагревательном элементе	Отключите хлебопечь из сети и очистите нагревательный элемент, при этом будьте осторожны, не обожгитесь. При первом запуске просушите устройство и откройте крышку.
Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания	Постарайтесь сразу после выпекания вынимать хлеб
Трудно вынимается хлеб	Тестомешалка плотно прилипла к валу	После того, как вынете хлеб, залейте форму теплой водой так, чтобы тестомешалка была погружена в воду. Подождите 10 минут, а затем достаньте ее и помойте
Ингредиенты плохо перемешиваются и плохо пропекаются	1. Неправильно выбрана программа для выпечки	Выберите подходящую программу
	2. Во время работы была открыта крышка хлебопечи, и поэтому хлеб получился сухой и без корочки желаемого цвета	Не открывайте крышку, особенно на конечной стадии
	3. Тестомешалка с трудом вращается и поэтому плохо перемешивает компоненты	Проверьте отверстие тестомешалки, далее выньте хлеб и запустите ее без загрузки. Если она неисправна, обратитесь в авторизованный сервис центр.
После нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается «Н:НН»	Хлебопечь перегрелась	Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и отключите хлебопечь от сети, затем выньте хлеб. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Тесто не замешивается, хотя и слышится шум работающего двигателя	Неправильно установлена форма для хлеба или теста так много, что оно не может перемешаться	Проверьте, правильно ли установлена форма, те ли ингредиенты используются, что и в рецепте, в том ли количестве они взяты
Хлеб настолько пышный, что при выпечке не помещается в форме и сдвигает крышку	Вы добавили слишком много дрожжей, или положили много муки, или налили слишком много воды, или же температура окружающей среды слишком высокая	Проверьте все перечисленные факторы, и устраните найденную причину
Хлеб получается маленького размера или совсем не поднимается	Вы не добавили дрожжи или взяли их в малом количестве. Кроме этого, дрожжи плохо действуют, если вы добавили слишком горячую воду или смешали их с солью, или же, если температура окружающей среды слишком низкая	Проверьте количество и качество дрожжей, согрейте помещение
Хлеб оседает посередине когда печется	Используете неправильный тип муки, и тесто не поднимается	Используйте хлебопекарную пшеничную муку
	Слишком активные дрожжи или же температура дрожжей слишком высокая	Используйте дрожжи комнатной температуры
	Избыток воды делает тесто слишком мягким	Добавляйте воду по рецепту, который всегда составляется с учетом того, сколько воды впитается.
Выпеченный хлеб получается слишком тяжелым по весу и слишком плотным по структуре	Вы добавили слишком много муки или мало воды	Добавляйте меньше муки или больше воды
	Вы добавили слишком много фруктов или слишком много муки из цельной пшеницы	Добавляйте меньше соответствующих компонентов и больше дрожжей

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

После того, как отрезали кусочек, средняя часть буханки оседает	Вы добавили слишком много воды или дрожжей и не добавили соли	Добавляйте меньше воды и дрожжей. Убедитесь, что вы добавили соль.
	Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
Поверхность хлеба липкая	Вы используете ингредиенты с липкой структурой, например бананы, масло и др.	Не добавляйте в хлеб слишком липкие ингредиенты
	Тесто плохо перемешалось или вы добавили мало воды	Проверьте количество добавляемой воды, а также проверьте хлебопечь на предмет обнаружения механических неисправностей.
Когда выпекаете кексы или изделия с большим содержанием сахара, то получается корочка слишком толстая и темная	Различные рецепты приготовления и ингредиенты, используемые при выпечки, очень сильно влияют на процесс выпечки хлеба. Так, если вы добавите много сахара, то получите хлеб очень темного цвета	Сократите время выпечки на 5 -10 минут: за 5 -10 минут до истечения заданного времени выпечки нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. Хлеб из формы не вынимайте. Подождите еще около 20 минут, крышку не открывайте

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийные обязательства на печь изложены в гарантийном талоне.

При соблюдении правил эксплуатации, изложенных в настоящей Инструкции по эксплуатации, срок службы печи составляет 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления печи.

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.