

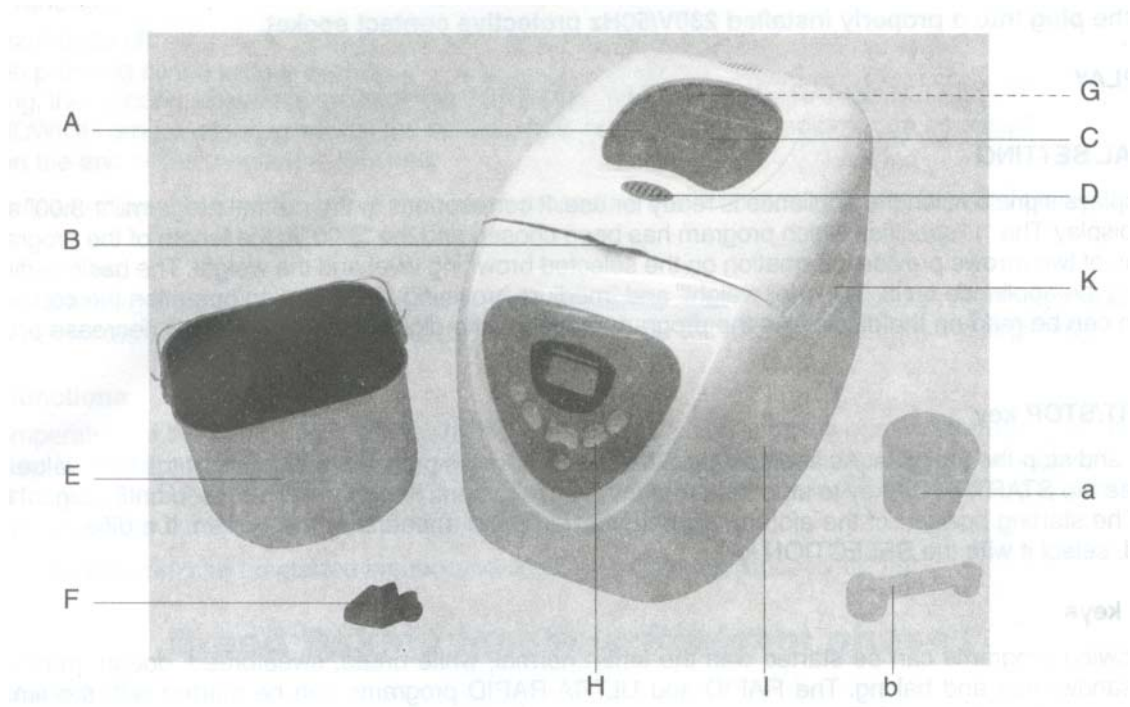
Хлебопечь

CLATRONIC

Инструкция пользователя



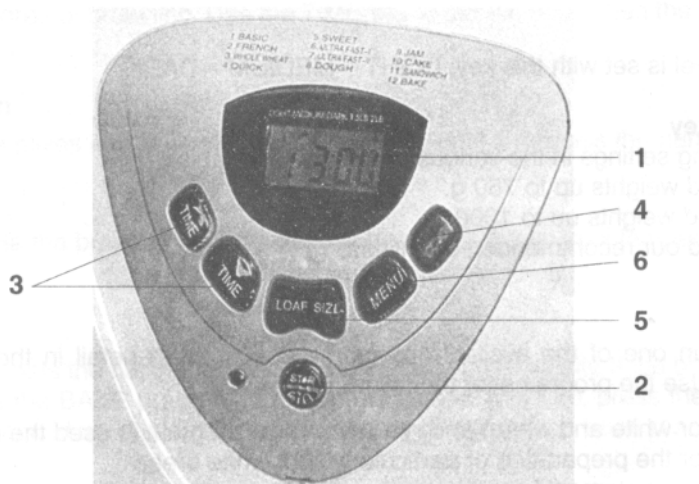
BBA 2605



- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| A Крышка | F лопатки для перемешивания теста |
| B Ручка | G отсек для выпечки |
| C Окошко для контроля | H панель управления |
| D Вентиляционные отверстия | I корпус |
| E Емкость для выпечки | |

Дополнительные принадлежности:

- 1 крюк для снятия перемешивающих лопаток
- a) Мерная мензурка
- б) Мерная ложка



Панель управления

- 1 ЖКД (жидкокристаллический дисплей) – показывает информацию о номере выбранной программы, уровне выпечки и вес хлеба, время
- 2 Кнопка START-/STOP – начать и остановить программу
- 3 Кнопки TIME – для установки предварительно запрограммированного таймера
- 4 Кнопка COLOR – для установки желаемого уровня румяности корочки хлеба
- 5 DOUGH QUANTITY – для установки 2 уровня веса (описано ниже)

Описание панели управлений

Вставьте штемпель в правильно установленную розетку 230 Вт/ 50 Гц.

1. Дисплей

Обычные установки

Первоначальная установка. Экран показывает, что устройство готово к работе по обычной программе. Появляется «1 3:30». Цифра «1» показывает, какая программа была выбрана, «3:30» - продолжительность программы. Две стрелки дают информацию о выбранной степени румяности корочки и о весе. Устройство первоначально установлено на «большой вес» и «среднюю степень румяности корочки». Во время работы ход программы изображается на экране. По ходу программы цифры установленного времени уменьшаются к 0.

2. START/STOP

Кнопка запускает и выключает программу. После нажатия кнопки цифры начинают мигать. Используйте эту кнопку для остановки программы в любой момент. Держите кнопку нажатой, пока слышите звуковой сигнал. На экране появляется обозначение начала вышеуказанной программы. Другую программу можно выбрать, нажимая на кнопку SELECTION (6).

3. Кнопки установки таймера (TIME)

При помощи таймера можно начать следующие программы: NORMAL (обычная), WHITE BREAD (белый хлеб), SWEETBREAD (сладкий хлеб), DOUGH (тесто), MARMALADE (повидло, джем), CAKE (кексы), SANDWICH (легкий некалорийный хлеб, сэндвич), для другой выпечки. Программы RAPID и ULTRA-RAPID могут быть начаты при помощи таймера. Часы и минуты, когда начнется подготовка к работе, надо прибавить к длительности программы, плюс один час на остывание (после окончания процесса выпечки). Максимальное время установки 13 часов.

Например: Сейчас 20:30, а хлеб должен быть готов завтра утром к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Наберите кнопками установки таймера «10:30», это означает время между настоящим моментом и временем готовности хлеба.

Когда работаете с таймером, не пользуйтесь скоропортящимися продуктами, такими как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.

4. Кнопка «Цвет»

Желательный уровень румяности, интенсивности цвета корочки, устанавливается этой кнопкой: LIGHT→MEDIUM→DARK, т.е. светлый →средний→темный.

5. Кнопка «Количество теста»

Дает следующую установку в различных программах:

LEVEL I – для малого количества (уровень 1)

LEVEL II – для большого количества (уровень 2)

6. Кнопка «SELECTION»

Выбирайте этой кнопкой одну из имеющихся программ, детально описанных в таблице «Распределение времени» (Program Phase Timing). Используйте программы по следующему назначению:

1. **обычная NORMAL** – наиболее используемая программа для приготовления белого пшеничного и ржаного хлеба
2. **белый хлеб WHITE BREAD** – для приготовления особенно светлого низкокалорийного белого хлеба
3. **хлеб из непросеянной муки WHOLEMEAL** - для приготовления цельного хлеба из непросеянной муки
4. **быстрая RAPID** – для быстрого приготовления белого пшеничного и ржаного хлеба
5. **сладкий хлеб SWEETBREAD** – для приготовления сладкого дрожжевого теста
6. **ULTRA-RAPID I:** для замешивания и выпечки буханок хлеба весом до 750 г
7. **ULTRA-RAPID II:** для замешивания и выпечки буханок хлеба весом до 1000 г
8. **кекс CAKE**
9. **тесто DOUGH** – для приготовления теста
10. **подрумянить BAKING**
11. **повидло MARMELADE** – для приготовления повидла, джема
12. **сэндвич SANDWICH** – для приготовления легкого, малокалорийного хлеба для сэндвичей.

Функции хлебопечи

- Звуковой сигнал появляется, если:

Нажать на все кнопки

Во время окончательной (второй) фазы замеса теста в программах «обычная», «непросеянная», «быстрая», «ультра-быстрая», «кекс», «сендвич», предупреждая, что можно добавлять другие ингредиенты, такие как крупа, фрукты, орехи.

Когда программа подходит к концу.

Во время фазы остывания несколько раз звучит звуковой сигнал.

- Повторение В случае отключения электроэнергии хлебопечь должна быть снова включена. Это возможно только, если программа была остановлена до начала замеса. В противном случае, вы должны будете начать приготовление с самого начала.

- Перегрев Если устройство все еще горячее (более 40 °С) после предыдущего использования, при запуске новой программы на экране появится «Н:НН», и последует звуковой сигнал. В этом случае нажмите кнопку START/STOP, пока «н:нн» не исчезнет, и не появится сигнал готовности устройства на экране. Извлеките емкость и подождите, пока устройство остынет.

Программа BAKING может быть начата немедленно, даже если устройство все еще горячее.

Последовательность операций

1. Вставьте емкость. Держите обеими руками и установите в середину отсека. Осторожно слегка поверните емкость влево (против часовой стрелки), емкость встанет на место. Затем поверните емкость вправо по часовой стрелке. Вставьте две лопатки на оси. Чтобы снять емкость для выпечки, повторите все в обратном порядке.

2. Загрузите ингредиенты. Загружаются соответственно рецепта.

3. Выберите программу. Выберите желаемую программу кнопкой SELECTION(6). Выберите уровень «количества теста» относительно выбранной программы. Выберите нужный уровень румяности корочки. Установите кнопками таймера время, когда нужно будет включить программу. Нажмите кнопку START/STOP.

4. Замесите тесто. Хлебопечь замешивает тесто до требуемой консистенции автоматически.

5. Оставьте тесто, чтобы оно «подошло». После фазы замеса хлебопечь нагревается до оптимальной температуры, чтобы дать возможность тесту подойти.

6. Выпечка. Хлебопечь устанавливает температуру и время выпечки автоматически. Если после работы установленной программы хлеб получился слишком светлым, подрумяньте его при помощи программы BAKE. Для этого нажмите кнопку START/STOP, затем выберите программу «подрумянить» BAKE и начните программу. Когда хлеб подрумянится, остановите программу.

7. Остывание. Если выпечка закончилась, звучит звуковой сигнал, означающий, что готовый продукт можно извлекать. Сразу же начинается 1-часовая фаза остывания.

8. Окончание программной части. По окончании программы извлеките емкость для выпечки специальными рукавицами, поставьте ее на подставку, и если хлеб не выпадает из емкости, подвигайте ось вперед-назад, пока хлеб не выпадет, если же лопатка для перемешивания застряла в хлебе, воспользуйтесь прилагаемым в комплекте крюком. Установите его под горячую булку хлеба в отверстие для лопатки и вставьте под нижний край лопатки, затем можно оторвать булку и вытащить лопатку.

Подогрев печи для подъема теста

* Подогрев включается только в том случае, если комнатная температура ниже 25°C. Т.к. если температура выше 25°C, то ингредиенты уже имеют подходящую температуру для подъема, и нет необходимости в предварительном подогреве. Для первого и второго подъема теста комнатная температура должна быть выше 25°C или достаточно высокой, чтобы тесто поднялось без дополнительного подогрева.

** Подогрев включен, только если комнатная температура ниже 35°C. Комнатной температуры выше 35°C достаточно, чтобы тесто поднялось без дополнительного подогрева.

Чистка и уход за устройством

- Перед первым применением вымойте емкость для теста мягким моющим средством и почистите лопатки для перемешивания.
- После использования всегда оставляйте устройство остыть перед чисткой или перед тем, как поставить устройство на место.
- Перед чисткой выключите печь из розетки и дайте устройству остыть. Используйте мягкие моющие вещества. Не рекомендуется использовать химические очистители, бензин, жидкость для очистки печек, чтобы не поцарапать поверхность.
- Уберите крошки с крышки, корпуса и отсека для выпекания влажной салфеткой. **Никогда не опускайте устройство в воду и не наполняйте отсек для выпекания водой!!!** Для облегчения чистки крышку можно поставить вертикально и вытащить.
- Лопатки для перемешивания и валы следует очистить сразу после пользования. Если лопатки оставить в емкости, их трудно будет снять потом. В этом случае наполните емкость для выпекания теплой водой и оставьте на 30 минут.

Вопросы и ответы по процессу выпечки

- Хлеб пристает к емкости после выпекания
Оставьте хлеб остыть в течение 10 мин. после выпекания, повернув емкость вверх дном. Если необходимо, двигайте лопатки вперед-назад. Смажьте лопатки перед использованием.
- Как избежать образования дырок в булке из-за наличия лопаток
Можно убрать лопатки пальцами, обсыпанными мукой, перед тем как оставить тесто подниматься. Или можете использовать после выпекания крюк. Если действовать аккуратно, дырки не будут большими.
- Тесто выходит за края емкости, когда его оставляют подниматься
Это случается часто, если используется пшеничная мука, т.к. у нее высокое содержание клейковины.
Средство: а) уменьшите количество муки, а также соответственно количество других ингредиентов. Когда хлеб будет готов, его объем, все равно, будет большим.
б) обмазать дно емкости нагретым жидким маргарином.
- Хлеб поднимается, но в середине образуется ямка
а) если в середине булки образуется V – образная ямка, используется мука с низким содержанием клейковины. Это значит, что мука содержит слишком мало протеина или мука сырая.
Средство: добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на 500 г пшеницы.
б) если булка имеет воронкообразную впадину в середине, причина может быть одной из следующих:
 - температура воды была слишком высокой
 - было использовано слишком много воды
 - мука с низким содержанием клейковины
- Когда можно открывать крышку хлебопечи во время выпекания
Это можно делать во время замешивания для добавления небольшого количества жидкости или муки.
Если у Вас специальный способ приготовления, действуйте следующим образом: перед окончанием подъема теста (смотрите таблицу «Программа работы по времени» и сообщения на дисплее), осторожно откройте крышку и быстро надрежьте формируемую корку хлеба острым

нагретым ножом, посыпьте крупой или помажьте жидкой картофельной мукой корку, чтобы она стала блестящей. Больше открывать крышку нельзя, иначе, хлеб может опуститься.

- Что означают цифры сорта (типа) муки

Чем ниже цифры, тем меньше грубых волокнистых частиц зерна содержит мука, и тем светлее будет мука.

- Что такое цельная мука

Цельная мука производится из любой крупы, включая пшеницу. Термин «цельная» означает, что мука была смолота из цельного зерна, и, следовательно, у нее высокое содержание грубых волокнистых частиц зерна, которые делают цельную муку темнее. Однако, использование темной муки не делает сам хлеб темнее.

- Что нужно делать при использовании ржаной муки

Ржаная мука не содержит клейковины, и хлеб не поднимается. Чтобы сделать его легко перевариваемым, используется цельная ржаная мука с закваской.

Тесто будет подниматься, если добавить одну часть муки с высоким содержанием клейковины (пшеничной муки) к четырем частям ржаной муки без клейковины.

- Что такое клейковина в муке

Чем выше тип муки, тем ниже содержание клейковины, и тем меньше будет тесто подниматься. Самое высокое содержание клейковины в муке 550 type.

- Сколько видов муки существует, и как их используют

- Кукурузная, рисовая и картофельная мука подходит людям с аллергией на клейковину и страдающим отдельными болезнями. См. подходящие рецепты в инструкции.
- Мука из проса также подходит для людей, страдающих различными видами аллергии. Она может быть использована во всех рецептах, требующих муку 405, 550 или 1050.

- Чтобы свежий хлеб облегчить для пищеварения, добавьте вареный мятый картофель в муку и замесите в тесто.

- Если хлеб пахнет дрожжами,

- Для устранения привкуса дрожжей можно добавить сахара. Добавление сахара делает хлеб светлее по цвету;
- добавьте в воду одну столовую ложку уксуса на маленькую булку хлеба, а на большую – 2 ст. ложки.
- вместо воды можно использовать сливки или кефир, это можно делать во всех рецептах.

- После режима последнего подъема теста крышку печи открывать нельзя
- Если случайно во время работы печи была нажата кнопка START/STOP, использовать ингредиенты не рекомендуется, начните все сначала.

Проблема	Причина	Устранение
Дым идет из отсека для выпечки или вентиляционных отверстий	Ингредиенты прилипли к отсеку для выпечки или попали за емкость для выпечки	Отключить устройство из розетки и очистить емкость для выпечки или сам отсек для выпечки
Ингредиенты не перемешиваются или хлеб испечен не правильно	Неправильно установлена программа	Проверьте выбранное меню и другие установки
	Кнопка START/STOP была нажата во время работы печи	Не использовать эти ингредиенты и начать все заново

	Крышка открывалась несколько раз во время работы печи	Крышка должна открываться, только если время, оставшееся на дисплее более 1:30. Убедитесь, что крышка после того, как ее открывали, закрыта хорошо
	Длительное отключение питания после начала работы печи	Не используйте эти ингредиенты и начните все заново
	Заблокировано вращение замешивающих лопаток	Проверьте лопатки. Извлеките из отсека емкость для выпечки и проверьте, вращается ли ведущий вал. Если не вращается, отнесите устройство в сервисную мастерскую
Хлебопечь не начинает работать. А звуковой сигнал времени прозвучал. На дисплее «Н:НН»	Устройство все еще горячее после предыдущего приготовления	Нажимайте на кнопку START/STOP, пока не появится нормальная программа 1-3 часа. Отключите устройство из розетки. Извлеките емкость для выпечки и дайте ему остыть при комнатной температуре.
Хлебопечь не начинает работать. Дисплей показывает «LLL».	Программная или электронная ошибка	Сделайте тест, отключив устройство из розетки, держа нажатой кнопку меню и включив снова в розетку
		Отпустите кнопку. Меню будет продолжать проходить тест. Отключите снова из розетки устройство и снова включите его. На дисплее должна появиться основная программа «1P». Если не появится, отнесите устройство в сервисную мастерскую.
На дисплее индикация «EEE» или похожие буквы	Программная или электронная ошибка	Следуйте вышеуказанным действиям
На дисплее «000» с перезапуском	Устройство было отключено из розетки во время фазы остывания и не было установлено в режим нормальная программа «1P».	Чтобы остановить процедуру, всегда используйте кнопку START/STOP. Переустановить: нажимайте на кнопку Start/Stop в течение 10 сек., пока не появится время 1:30
Ошибка в установках		
Хлеб поднимается слишком быстро	- слишком много дрожжей, слишком много муки и не достаточно соли - или какая-либо из этих причин	a/b
Хлеб не поднимается вообще или поднимается, но не достаточно	- нет дрожжей или их слишком мало - старые или несвежие дрожжи - жидкость слишком горячая - дрожжи соприкасались с жидкостью - неправильный тип муки или несвежие мука - слишком много или недостаточно жидкости - недостаточно сахара	a/b e c d e a/b/g a/b
Тесто поднимается слишком сильно и вытекает за емкость для выпечки	- если вода слишком мягкая, брожение у дрожжей происходит сильнее	f

	- слишком большое количество молока воздействует на брожение (закваску) дрожжей	c
Хлеб опускается в середине	- объем теста больше чем емкость, и хлеб опускается	a/f
Тяжелый клёклый хлеб	- слишком много муки или недостаточно жидкости - недостаточно дрожжей или сахара - слишком много фруктов, непросеянной муки или одного из других ингредиентов - старая или несвежая мука. Из-за теплой жидкости тесто поднимается чересчур быстро, и буханка оседает до выпечки. - нет соли или недостаточно сахара - слишком много жидкости	a/f a/b b e
Хлеб не пропекается посередине	- Слишком много или недостаточно жидкости - большая влажность - рецепты с жидкими ингредиентами, например йогурт	a/b/g h g
Развалившаяся структура хлеба или много дырок в хлебе	- очень много воды - нет соли - сильная влажность, вода слишком горячая - очень много жидкости	g b h/i c
Грибообразная, непропеченная поверхность	- объем хлеба очень большой для емкости - слишком много муки, особенно для белого хлеба - очень много дрожжей или недостаточно соли слишком много сахара - в рецепт помимо сахара входят сладкие ингредиенты	a/f f a/b b
Неровные ломтики или в середине слипшийся ком	- хлеб недостаточно остыл (пар не испарялся)	J
Мука на хлебной корке	Мука во время замеса была плохо замешена с краем емкости	g/i

Устранение проблем

- правильно отмеряйте ингредиенты
- отрегулируйте дозировку ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были добавлены
- Используйте другую жидкость или оставьте ее охладиться при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты согласно рецепту в правильном порядке. Сделайте маленькую выемку в середине муки и положите в нее сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте муки больше, чем рекомендовано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1/3.
- Подправьте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, дозировка воды (жидкости) должна быть соответственно уменьшена.
- В случае большой влажности, уменьшите объем жидкости на 1-2 столовых ложки.

- h) В случае теплой погоды (если высокая температура в помещении), не используйте функцию таймера (распределения по времени)
- i) Извлеките хлеб из емкости непосредственно после выпечки и оставьте его остывать на решетке минимум на 15 минут, прежде чем порезать.
- j) Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.
- к) никогда не замасливайте емкость для выпечки
- l) Добавьте 1 столовую ложку пшеничной клейковины в тесто.

Замечания к рецептам

1. Ингредиенты

Поскольку каждый ингредиент играет особую роль в успешной выпечке хлеба, количество также важно, как и порядок добавления.

- Наиболее важные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар, дрожжи (сухие или свежие) воздействует на успешную подготовку теста или хлеба. Всегда используйте правильное количество и правильное соотношение.
- Используйте теплые ингредиенты, если надо приготовить тесто немедленно. Если Вы хотите установить функцию программы работы по времени, можно посоветовать использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали активизироваться слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют на привкус хлеба.
- Количество сахара можно снизить на 20 %, чтобы сделать корочку светлее и тоньше без вреда для процесса выпечки в целом. Если вы предпочитаете более мягкую и светлую корочку, замените сахар медом.
- Клейковина, которая возникает в муке в процессе замеса, дает хлебу структуру и форму. Идеальный состав муки: 40 % - непросеянная мука (цельная) и 60 % - белая мука.
- Если Вы желаете добавить крупу (в зернах), замачивайте ее на ночь. Уменьшите количество муки и жидкости (до 1/5)
- Закваска незаменима при использовании ржаной муки. Закваска содержит молоко и кислые бактерии, что делает хлеб легче и ферментирует его. Вы можете сделать свою собственную закваску, но на это требуется время. Поэтому в нижеприведенных рецептах используется концентрированная закваска в виде порошка. Такая закваска продается в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки) Следуйте указаниям в рецептах (1/2 или 1 пакет) Если будет использоваться меньше закваски, чем рекомендуется, хлеб будет ломким.
- Если используется закваска с другой концентрацией (100 граммовый пакет на 1 кг муки), количество муки должно быть уменьшено с 80 кг до 1 кг.
- Применяется также жидкая закваска, продаваемая в пакетиках. Выполняйте указания, указанные на пакетиках. Налейте жидкую закваску в мерную мензурку и добавьте другие жидкости, как указано в рецепте, в нужных количествах.
- Пшеничная закваска, которая часто бывает сухой, улучшает пригодность теста, свежесть и вкус. Она более мягкая, чем ржаная закваска.
- Включайте программы «обычная» (NORMAL) или «непросеянная» (WHOLEMEAL), когда печете хлеб с закваской.
- Вместо закваски можно использовать пекарский фермент. Вся разница во вкусе. Фермент пригоден для хлебопечи.
- Если Вы хотите особенно легкий хлеб, простой на вкус, можно добавить пшеничных отрубей одна столовая ложка на 500 г муки, увеличьте количество жидкости на 1 столовую ложку.
- Пшеничная клейковина – это натуральная добавка, получаемая из пшеничного протеина. Она делает хлеб легче, более объемным. Хлеб «садится» гораздо реже и легче переваривается.
- Черный солод, используемый в некоторых рецептах – темный поджаренный ячменный солод. Используется для получения темной хлебной корочки и мягкой части булки (так называемый «серый» хлеб). Ржаной солод тоже годится, но он не такой темный.

- Лецитин в порошке – природный эмульгатор, который увеличивает объем хлеба, делает мягкую часть булки еще более мягкой и легкой и позволяет дольше не черстветь.

2. Подгонка количества

- Если общий объем надо увеличить или уменьшить, убедитесь, что соотношения, указанные в рецепте сохраняются. Чтобы получить хороший результат, нижеуказанные правила расчета объема ингредиентов должны соблюдаться.
- Соотношение жидкость/мука: тесто должно быть мягким (но не слишком) и легким для замешивания, не тягучим, чтобы легко можно было лепить шарик, но это не относится к тяжелому тесту, типа ржаного цельного или хлеба из круп. Проверьте тесто через 5 минут после первого замешивания. Если оно слишком жидкое, добавляйте немного муки, пока тесто не приобретет нужную плотность. Если тесто слишком сухое, добавляйте по ложке воды, одновременно помешивая.
- Замена жидкостей. Когда вы используете ингредиенты, содержащие жидкости (например, «курдский сыр», «йогурт» и т.д.), количество жидкости должно быть уменьшено. Используя яйца, сбейте их в мерной мензурке и добавьте другие требуемые жидкости до нужного объема. Если Вы живете высоко над уровнем моря (более 750 м), тесто поднимается быстрее. Количество дрожжей можно уменьшить в этом случае на 1/4 - 1/2 чайной ложки. То же самое верно и для мест с очень мягкой водой.

3. Добавление и отмеривание количества

- Всегда заливайте сначала жидкость, а дрожжи добавляйте в конце. Чтобы избежать слишком быстрой реакции дрожжей (особенно используя таймер), надо избегать контакт дрожжей с водой.
- Если нужно измерить ингредиенты в граммах, то взвешивайте точно.
- Если нужно измерить в миллиметрах, используйте мерную мензурку, на которой есть шкала 50-300 мл.

Сокращения в рецептах означают:

EL – столовая ложка (до краев)

TL – чайная ложка (до краев)

Пакет – 7 г сухих дрожжей для 500 г муки, соответствует 20 г свежих дрожжей.

- Фрукты, орехи или крупа в качестве ингредиентов. Если вы желаете добавить другие ингредиенты, вы можете сделать это в некоторых программах (см. таблицу), когда звучит звуковой сигнал. Если Вы их добавите слишком рано, они перемянутся во время замеса.

4. Рецепты для хлебопечи типа ВВА 2605

- Нижеприведенные рецепты для булок разного размера. В некоторых программах сделана разница по весу. Рекомендуется использовать LEVEL I (уровень 1- ULTRA RAPID I) для 750 граммовых булок, LEVEL II (ULTRA RAPID II) - для булок 1000-1300 г. Если в рецепте уровень не указан, то это не предусмотрено в предлагаемой программе, и можно использовать оба уровня.

5. Вес и объем хлеба

- В нижеприведенных рецептах есть четкие указания по весу хлеба. Вес чистого белого хлеба меньше цельного непросеянного хлеба, потому что белая мука поднимается сильнее и занимает больше объема.
- Несмотря на точный вес, могут быть небольшие расхождения. Фактический вес хлеба сильно зависит от влажности воздуха в комнате.
- Хлеб со значительным содержанием пшеничной муки увеличивается до большого объема и поднимается до края емкости и выше после последнего замеса, в случае больших объемов теста. Но тесто не переливается, так как хлеб снаружи емкости гораздо легче запекается, чем хлеб внутри емкости.
- Когда предполагается использовать программы RAPID или ULTRA-RAPID для сладкого хлеба, можно брать ингредиенты в меньших количествах и для легкого хлеба по программе SWEATBREAD (сладкий хлеб).

6. Результаты

- Результаты процесса зависят от условий в помещении: мягкость воды высокая, высокая влажность воздуха, высота над уровнем моря, плотность ингредиентов и т.д. Цифры, указанные в рецептах – ориентиры, которые можно корректировать.

Если какой-то рецепт не получается сразу, постарайтесь понять причину и попробуйте снова, изменяя пропорции.

- Если хлеб слишком бледный, вы его можете довести до коричневого цвета, используя программу «Подрумянить».
- Рекомендовано испечь проверочный образец перед установкой на программу работы по таймеру в ночное время, так что с проверочным образцом можно внести необходимые поправки.

Классические рецепты хлеба

Белый хлеб LEVEL I / LEVEL II

1. Вода	300мл	450мл
2. маргарин/масло	1 ½ ст. ложка	2 ст.л.
3. Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
4. Пшеница твердых сортов, грубо размолотая	150г	200г
5. мука с высоким содержанием клейковины (550 type)	350г	500г
6. Дрожжи (1 пакет = 7 г сухих дрожжей)	¾ пакета	1 пакет

Программа: WHITEBREAD

Хлеб с орехами и изюмом

Внимание! Добавляйте изюм и орехи после звукового сигнала и после первого замеса.

	LEVEL I	LEVEL II
1. Вода или молоко	350мл	450мл
2. маргарин или масло	1 ½ ст. ложка	3 ст.л.
3. соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
4. сахар	2ст.л.	3 ст.л.
5. мука с высоким содержанием клейковины (405 type)	540г	800г
6. сухие дрожжи	1 пакет	1 ½ пакета
7. изюм	100г	100г
8.измельченные грецкие орехи	3 ст.л.	4 ст.л.

Программа: RAPID или SWEETBREAD

Грубый белый хлеб

	LEVEL I	LEVEL II
1. Молоко	300мл	450мл
2. маргарин/масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
4. сахар	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
5. мука с низким содержанием клейковины (1050 type)	540г	800г
6. сухие дрожжи	1 пакет	1 пакет

Программа: NORMAL, RAPID или ULTRA-RAPID

Цельный хлеб

	LEVEL I	LEVEL II
--	---------	----------

1. вода	350мл	500мл
2. маргарин/масло	1 ½ ст.л	3 ст.л.
3. яйцо	1	2
4. соль	1 ч.л.	2 ч.л.
5. сахар	2 ч.л.	4 ч.л.
6. мука с низким содержанием клейковины (1050 type)	360г	720г
7. пшеничная цельная (непросеянная) мука	180г	300г
8. сухие дрожжи	1 пакет	1 ½ пакета

Программа: WHOLEMEAL BREAD

Если используете таймер (распределение времени) не добавляйте яйца в рецепт, но добавьте больше воды.

Хлеб луковый

	LEVEL I	LEVEL II
1. вода	250мл	400мл
2. маргарин/масло	1 ст.л	1 ст.л.
3. соль	1 ч.л.	1 ч.л.
4. сахар	2 ч.л.	3 ч.л.
5. крупно нарубленный лук	1	1 ½
6. мука с низким содержанием клейковины	540г	800г
7. сухие дрожжи	1 пакет	1 пакет

Программа: NORMAL, ULTRA-RAPID

Тесто

Французский бисквит

	LEVEL I	LEVEL II
1. вода	300мл	450мл
2. мед	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
3. соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
4. сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
5. мука с высоким содержанием клейковины (550 type)	540г	800г
6. сухие дрожжи	1 пакет	1 ½ пакета

Программа: DOUGH

- Разделите тесто, когда будет готово на 2-4 части, сформируйте и оставьте на 30-40 мин. Сделайте несколько диагональных разрезов на верхней поверхности и поставьте хлеб выпекаться в духовку.

Пицца

	LEVEL I	LEVEL II
1. вода	300мл	600мл
2. соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
3. оливковое масло	2 ст.л.	3 ст.л.
4. мука с высоким содержанием клейковины (405 type)	450г	900г
5. сахар	2 ч.л.	4 ч.л.
6. сухие дрожжи	1 пакет	2 пакета

Программа: DOUGH

- Раскатайте тесто, сделайте круглые формы и оставьте на 10 минут
- Распределите на тесто соус для пиццы и другие желаемые вами ингредиенты
- Пеките в течение 20 минут.

Правила безопасности

Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей устройства. Пользуйтесь перчатками!

Не опускайте электрический кабель или устройство в воду или другую жидкость.

Во время работы печи, не допускайте детей близко к печи. Отсоедините устройство из сети, когда им не пользуетесь. Чтобы помыть детали, дайте им остыть.

Не пользуйтесь устройством с неисправным кабелем, после появления неисправностей!

Обратитесь к специалисту. Не пытайтесь отремонтировать самостоятельно, в этом случае гарантия теряется.

Использование не рекомендованных деталей может вызвать повреждение устройства.

Используйте устройство только по назначению.

Установите печь устойчиво, чтобы избежать падения во время замеса теста. Это особенно важно при работе печи по программе и за устройством нет присмотра. Если поверхность, на которую устанавливается печь слишком гладкая, печь следует установить на тонкую резину, чтобы избежать соскальзывания и падения.

Хлебопечь должна находиться не ближе 10 см от других предметов во время работы. Устройство должно использоваться только внутри помещений.

Убедитесь, что кабель не касается горячих поверхностей.

Не перемещайте емкость для выпекания во время работы печи.

Выпекая белый хлеб, не наполняйте емкость больше максимума. В противном случае, хлеб не пропечется равномерно, а тесто может вытечь.

Внутри печи не должна находиться фольга, т.к. это может вызвать пожар или короткое замыкание.

Не накрывайте печь полотенцем или другим материалом, это может привести к пожару. Должна быть обеспечена вентиляция печи.

Перед запрограммированной выпечкой, попробуйте выпечь этот же рецепт под наблюдением, чтобы убедиться, что дозировка правильная, тесто не слишком густое или не слишком жидкое и т.д.

Если устройство используется с коммерческой целью, или при несоблюдении правил безопасности, мы ответственности не несем.