

ХЛЕБОПЕЧКА
23 В 1
RAMICOM® RB8000



ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом эксплуатации прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ	37
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	38
СБОРКА И ДЕТАЛИ	41
ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	43
ОБЗОР ПРОГРАММ.....	45
ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ	48
ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ.....	50
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА.....	51
РЕЦЕПТЫ	52
ДРУГАЯ ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	65
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	67
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	72
ГАРАНТИЯ.....	73

Спасибо за покупку хлебопечки Ramicom® RB8000!

Все изделия Ramicom® производятся на современном оборудовании в соответствии с высочайшими стандартами безопасности. В рамках нашей философии обслуживания и удовлетворения клиентов, изделия сопровождаются всесторонней гарантией.

Надеемся, что ваша покупка будет радовать вас долгие годы.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечка
- Форма для хлеба
- Мерная чашка
- Мерная ложка
- Крюк
- Лопатка для замеса
- Инструкция по эксплуатации

Проверьте все детали перед утилизацией картонной упаковки. Безопасно утилизируйте все пластиковые пакеты и другие компоненты упаковки. Они могут быть потенциально опасны для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220–240 В ~ 50–60 Гц
Мощность нагрева:	700 Вт
Мощность двигателя:	100 Вт
Класс защиты:	I
Вес:	5,5 кг
Размеры (В x Ш x Г):	350 x 225 x 290 мм

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед началом эксплуатации прибора.

- Убедитесь, что вы знаете, как устройство работает и как им управлять.
- Ухаживайте за прибором в соответствии с инструкциями, чтобы обеспечить его правильную работу.
- Держите данное руководство в непосредственной близости от устройства. Если прибор будет использоваться третьим лицом, данное руководство по эксплуатации должно быть поставлено вместе с ним.
- Инструкции по технике безопасности сами по себе не устраняют полностью какую-либо опасность, поэтому необходимо всегда принимать надлежащие меры по предотвращению несчастных случаев.
- Если вы видите задымление или следы повреждения, если вам кажется, что прибор работает ненормально, незамедлительно прекратите использование прибора, отключите его от источника питания и обратитесь в авторизованную производителем сервисную службу.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или при помощи не авторизованной производителем сервисной службы, это может стать причиной отмены гарантийного обслуживания.

Не используйте данный прибор, если он упал или получил какие-либо повреждения, либо если был поврежден кабель питания.

Назначение

Хлебопечка Ramicom® является бытовым электрическим прибором, который предназначен для выпекания изделий из муки и некоторых сопутствующих продуктов, описанных в настоящей инструкции.

- Не используйте этот прибор для иной цели кроме предусмотренной.
- Не используйте с прибором аксессуары, которые не входят в комплект поставки или не рекомендованы производителем.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. Не используйте в движущихся транспортных средствах или лодках.

При использовании электроприборов всегда соблюдайте правила техники безопасности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм. Всегда проверяйте, соответствует ли напряжение питания напряжению, указанному на паспортной табличке устройства.

Устройство предназначено для использования в домашних или в аналогичных условиях, например:

- поварским персоналом в магазинах, офисах и других рабочих средах;
- на фермах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;

- в гостиницах типа "постель и завтрак".

Кабель питания с вилкой

- Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется. Не повреждайте шнур питания. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности его замену должен осуществлять производитель или авторизованный производителем сервисный центр.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал над краем стола или столешницы. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
- При чистке или хранении прибора выключите его и всегда вынимайте вилку из розетки (беритесь за вилку, а не за кабель).
- Не подключайте/отключайте изделие от электрической розетки мокрыми руками.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Устройство оснащено коротким шнуром питания, чтобы снизить риск запутывания и риск споткнуться. Не рекомендуется использовать удлинитель или более длинный съемный шнур.

Заземление

- Устройство должно быть заземлено. Подключайте только к надлежащим образом заземленной розетке 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Для дополнительной защиты мы рекомендуем использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током срабатывания не более 30 мА в электрической цепи, питающей электроприборы.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Использование и окружающая среда

- Не используйте устройство вне помещения. Не ставьте прибор вблизи горячей газовой или электрической плиты или на нее, а также в нагретую духовку.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте рукоятки или ручки.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
- При перемещении устройства, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.
- Чтобы не повредить устройство, не включайте его без установленной в камере формы для хлеба.
- Вынимая хлеб, никогда не бейте форму для хлеба по верху или краю. Это может повредить форму.
- Запрещается вставлять в устройство металлическую фольгу и другие материалы, так как это может привести к пожару или короткому замыканию.

- Никогда не накрывайте устройство полотенцем или каким-либо другим материалом. Тепло и пар должны выходить свободно. Контакт с легко воспламеняющимся материалом может привести к пожару.
- Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.
- Не добавляйте муки и разрыхлителя больше, чем указано в буклете с рецептами.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте только ручки, предназначенные для этой цели. Чтобы держать горячую форму для выпечки хлеба и горячий хлеб, всегда используйте кухонные прихватки.
- После извлечения формы для хлеба не засовывайте руки в камеру хлебопечки. Нагревательный элемент в это время все еще очень горячий.
- При перемещении устройства, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.
- Никогда не включайте прибор, не установив надлежащим образом форму для хлеба с правильными ингредиентами.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям во время работы хлебопечки.
- После остывания тщательно протрите хлебопечку внутри. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать и не повредить нагревательный элемент.

Надзор

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта и знаний, при отсутствии надзора или инструкций по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с данным прибором.
- Не оставляйте изделие без присмотра, пока оно подключено к сети, особенно если рядом дети. Когда устройство не используется, всегда отключайте его от сети питания.

Повреждение или падение

- Перед использованием всегда проверяйте устройство. Убедитесь, что детали прикреплены надлежащим образом. Не используйте данное устройство если оно повреждено, после падения, нахождения на улице или в воде. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр для проверки и ремонта.

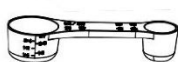
Вода

- Не погружайте прибор в воду и прочие жидкости. Не мойте под проточной водой. Не пользуйтесь устройством мокрыми руками.

СБОРКА И ДЕТАЛИ



7



Ст. л.

Ч. л.



9



10

1. Форма для хлеба
2. Верхняя крышка
3. Смотровое окошко
4. Дозатор для орехов/семян/фруктов/ и т.д.
5. Панель управления
6. Корпус
7. Мерная чашка
8. Мерная ложка (столовая/чайная)
9. Крюк
10. Лопатка для замеса (устанавливается внутри формы для хлеба)

Перед первым применением

После распаковки убедитесь, что содержимое комплекта и нет ли повреждений. В случае сомнений не используйте данное устройство и обратитесь в сервисный центр.

Удалите упаковку

Устройство упаковано с целью предотвращения повреждений во время транспортировки.

- Аккуратно извлеките изделие из упаковки.
- Удалите все элементы упаковки.
- Держите в недоступном для детей месте. Опасность удушья!
- Очистите устройство и все аксессуары, чтобы удалить всю упаковочную пыль, в соответствии с инструкциями в главе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

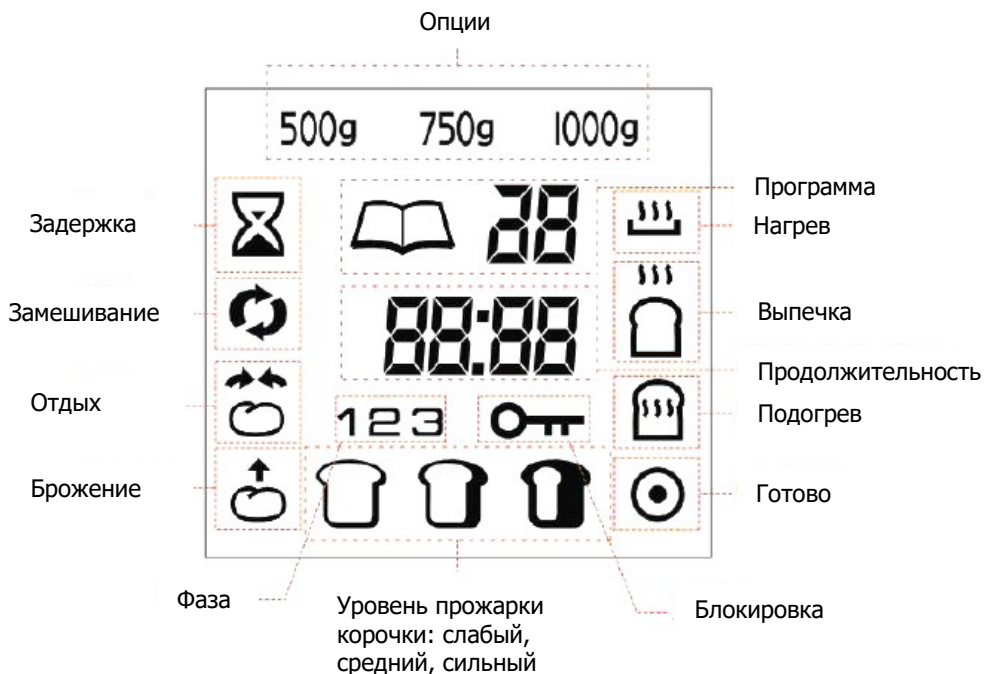
Сборка

ПРИМЕЧАНИЕ: при первом применении следует запустить хлебопечку вхолостую.

ПРИМЕЧАНИЕ: при первом включении хлебопечки может появиться небольшой запах горелого. Это абсолютно нормальное явление для нового нагревательного элемента.

- Вымойте форму для хлеба, лопатку для замеса, мерную чашку и мерную ложку в горячей мыльной воде, затем тщательно сполосните и высушите.
- Поставьте хлебопечку на ровную, сухую и термостойкую поверхность.
- Поместите форму для хлеба в камеру хлебопечки, удерживая ее под небольшим углом и поворачивая по часовой стрелке до щелчка.
- Закрепите лопатку для замеса на приводном валу.
- Закройте крышку.
- Включите устройство в розетку.
- Хлебопечка издаст звуковой сигнал и на экране появятся настройки по умолчанию.
- Нажимайте кнопку МЕНЮ для перемещения между программами. Остановите на программе номер 9 (ВЫПЕЧКА). Если вы пропустили эту программу, то продолжайте нажимать на кнопку, пока программа 9 не появится снова.
- Выберите программу 9 (ВЫПЕЧКА) и нажмите СТАРТ/СТОП.
- Хлебопечка начнет обратный отсчет. Вы сможете отслеживать это на экране дисплея.
- Оставьте хлебопечку работать в течение 10 минут. В это время вы услышите прерывистые щелчки; это всего лишь термостат, контролирующий температуру.
- С усилием нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить программу.
- Откройте хлебопечку и дайте ей полностью остыть.
- Поднимите лопатку для замеса и вытащите форму для хлеба, повернув ее против часовой стрелки и подняв.
- Вымойте и высушите форму для хлеба и лопатку для замеса и установите их обратно в хлебопечку.
- Пришло время испечь первую буханку.

ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

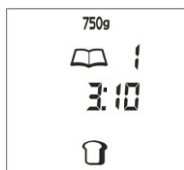


Обзор управления хлебопечкой

- Поместите хлебопечку на устойчивую рабочую поверхность.
- Убедитесь, что эта поверхность термостойкая с достаточным пространством для вентиляции вокруг устройства.

После включения питания

- Подключите хлебопечку к подходящему источнику питания. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:10». Программа по умолчанию - 1; размер буханки - 750 г; степень прожарки - СРЕДНЯЯ.



Кнопка СТАРТ/СТОП



- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы. Загорится индикатор, начнут мигать двоеточия на дисплее времени, и программа запустится. После запуска программы все кнопки, кроме кнопки СТАРТ/СТОП, деактивируются.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** одновременно нажмите кнопки ВЕС и ПРОЖАРКА, чтобы заблокировать кнопку СТАРТ/СТОП. Если вы хотите разблокировать кнопку СТАРТ/СТОП, нажмите кнопки ВЕС и ПРОЖАРКА еще раз.
- Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 0,5 секунд для перехода в режим паузы. Если в течение 3 минут не будет произведено никаких действий, устройство продолжит работу в соответствии с выбранной ранее программой.
- Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд для отмены программы. Раздастся звуковой сигнал, и программа выключится. Эта функция помогает избежать нежелательной отмены.
- Чтобы вынуть хлеб, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы завершить цикл выпечки.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** вынимая форму для хлеба, всегда пользуйтесь прихватками.

Предустановленные программы



- Кнопка МЕНЮ используется для установки выбранной программы.
- Нажимайте кнопку МЕНЮ для перемещения между программами. Программы будут отображаться на дисплее. Их переключение будет сопровождаться коротким звуковым сигналом.
- Когда увидите желаемый номер программы, прекратите нажимать на кнопку.

Уровень прожарки



- Нажмите кнопку ПРОЖАРКА для выбора желаемой степени прожарки корочки: Слабая, средняя или сильная. Эта кнопка регулируется в меню программ (1–14).

Вес



- Нажмите кнопку ВЕС, чтобы выбрать желаемый вес (500 г, 750 г, 1000 г).
- Эта кнопка регулируется в меню программ (1–7), (11–13).



Таймер отложенного старта



Используйте функцию ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА, чтобы начать выпечку хлеба позже. Для изменения времени на ЖК-дисплее используйте кнопки (+) и (-). Максимальное время - 15 часов с учетом времени отложенного старта и продолжительности выбранной программы.

- Установите таймер отложенного старта после выбора программы, веса и прожарки.
- НЕ используйте ТАЙМЕР ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА с блюдами, где есть молоко или другие скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, сливки или сыр.
- Имейте в виду, что таймер отложенного старта также учитывает и продолжительность процедуры выпекания. По завершении приготовления хлебопечка переключится в режим Подогрева на 1 час.
- Наибольшая задержка составляет 15 часов.
- Не подходит для безглютеновых и ультрабыстрых программ.
- Пример: Время 20:30. Вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7 часам утра, т.е. через 10 часов 30 минут.
- Выберите программу, прожарку и размер хлеба, затем нажмите «+», чтобы увеличить время, пока на ЖК-дисплее не появится 10:30.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для активации программы отложенного старта. Загорится индикатор, замигают точки и начнется обратный отсчет таймера. Хлеб будет готов к 7:00.

Подогрев

- По завершении приготовления хлебопечка издает 4 звуковых сигнала и переключается в режим Подогрева на 1 час.
- На экране будет показано «0:00» и знак . Через 60 минут на ЖК-дисплее появится знак .
- Для отмены режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд.
- **СОВЕТ:** если вы не хотите, чтобы корочка становилась еще более жесткой, вытаскивайте хлеб из хлебопечки сразу же по завершении выбранной программы.

ОБЗОР ПРОГРАММ

1. Мягкий хлеб

- Замешивание, подъем и выпекание обычного белого или черного хлеба.

2. Французский багет

- Замешивание, подъем и выпекание с более длительным временем подъема. Хлеб будет иметь более хрустящую корочку и более легкую текстуру.

3. Цельнозерновой хлеб

- Замешивание, подъем и выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Эта программа имеет более длительное время предварительного нагрева, что позволяет зерну впитать воду и увеличиться в размере.

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, так как это может привести к плохим результатам. Цельнозерновая мука обычно дает толстую хрустящую корочку.

4. Бриоши (сладкие булочки)

- Бриошь готовится так же, как хлеб, но имеет более насыщенное тесто из-за добавления яиц, масла, жидкости (молока, воды, сливок и т. д.) и иногда небольшого количества сахара. Сладкие булочки обычно готовят с такими добавками, как фруктовые соки, кокосовая стружка, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

5. Безглютеновый хлеб

- Специальная программа для тех, кто использует безглютеновую муку и смеси для выпечки. Эта программа имеет более длительное второе время подъема. Тесто, как правило, более жидкое и влажное, чем обычное тесто.

6. Хлеб быстрого приготовления

- Время замешивания, подъема и выпекания меньше, чем у обычного хлеба. Текстура хлеба более плотная.

Быстрые варианты хлеба изготавливаются с применением разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются влагой и теплом. Для идеального хлеба быстрого приготовления рекомендуется наливать всю жидкость на дно формы для хлеба; а сверху сухие ингредиенты. Во время первого замешивания смесей для быстрого приготовления сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы, поэтому во избежание образования комков муки хлебopечке может потребоваться помощь. При необходимости используйте резиновый шпатель.

7. Сэндвич

- Замешивание, подъем и выпекание хлеба для сэндвичей. Белый мякиш, золотистая корочка и мягкая, легко нарезаемая текстура.

8. Джем

- Используйте этот режим для приготовления джемов из свежих фруктов и мармеладов из апельсинов. Не увеличивайте количество и не допускайте выкипания смеси. Если это произошло, немедленно остановите устройство и осторожно извлеките форму для хлеба. Дайте немного остыть и тщательно очистите.

9. Выпечка

- На случай, когда требуется дополнительная выпечка хлеба, например, когда смесь не пропеклась. В этой программе нет этапов замешивания или подъема.

10. Домашний хлеб

- Вы можете настроить количество минут в каждой фазе замешивания, подъема, выпекания, подогрева. (см. таблицу на стр. 57, программа 10)

11. Ржаной хлеб

- Замешивание, подъем и выпекание ржаного хлеба. Обычно он плотнее, чем хлеб из пшеничной муки. В нем больше клетчатки, чем в белом хлебе, он часто темнее по цвету и имеет более яркий вкус.

12. Итальянский хлеб

- Замешивание, подъем и выпекание Итальянского хлеба. Можно посыпать зеленью или другими различными ингредиентами.

13. Рисовые хлебцы

- Смешайте вареный рис с мукой в соотношении 1:1, чтобы получились хлебцы.

14. Торт

- Выполняется замешивание, подъем и выпекание, но поднимется тесто за счет соды или разрыхлителя.

15. Разморозка

- Для размораживания замороженных продуктов перед приготовлением.

16. Перемешивание/Тушение/Обжарка

- Этот режим используется для перемешивания и обжарки различных ингредиентов.
- В режиме программы номер 16 можно потушить мясо, рыбу, овощи. Например, вы можете без лишних хлопот приготовить курицу с картофелем или рыбу с овощами. В процессе приготовления хлебопечка самостоятельно помешивает еду, а антипригарное покрытие нового поколения позволяет готовить здоровую пищу с минимальным количеством масла или вовсе без него в зависимости от блюда. Оптимально для приготовления 2–3-х порций.

17–23. Тесто

- Замешивание и подъем. Без выпекания. Вы можете вытащить сырое тесто и сформировать рулеты, пиццу и т. д., для приготовления в обычной духовке. Идеально подойдет, если вы хотите приготовить тесто в хлебопечке, а затем испечь хлеб в духовке.

ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Основным ингредиентом для выпечки хлеба является мука, поэтому правильно выбранная мука — залог вкусного хлеба.

Пшеничная мука

Из пшеничной муки получается самый лучший хлеб. Это самый важный ингредиент при приготовлении хлеба, который присутствует в большей части рецептов. Пшеничная мука отличается высоким содержанием глютена, благодаря чему она предотвращает опускание теста после подъема. Мука различается в разных регионах. Содержание глютена выше, чем у муки для выпечки, поэтому ее можно использовать для выпечки хлеба большого размера и с более высоким содержанием волокон.

Мука из твердых сортов пшеницы

Для приготовления в хлебопечке дрожжевого хлеба не используйте обычную белую муку или самоподнимающуюся муку. Так как вы не добьетесь хорошего результата. В магазинах есть несколько специализированных марок. Ищите на упаковке надпись «твердые сорта» или «хлебная мука».

Мука для выпечки

Мука, не содержащая разрыхлителей, подходит для «быстрого» хлеба или хлеба, выпекаемого в режиме быстрого приготовления. Для дрожжевого хлеба лучше подходит хлебная мука.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука перемалывается из цельного зерна пшеницы. Хлеб, полностью или частично приготовленный из цельнозерновой муки, будет иметь более высокое содержание клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, поэтому буханки могут быть меньше по размеру и иметь более плотную текстуру. Такая мука содержит кожицу пшеницы и глютен. Во многих рецептах для лучшего результата цельнозерновая мука смешивается с хлебной мукой.

Амбарная мука

Сочетание белой, цельнозерновой и ржаной муки с цельнозерновыми злаками, обеспечивающими текстуру и вкус хлеба. Можно использовать отдельно или в сочетании с мукой из твердых сортов пшеницы.

Самоподнимающаяся мука

Муку, содержащую разрыхлитель, выбирают специально для выпечки тортов. Не используйте самоподнимающуюся муку в сочетании с дрожжами.

Мука не из пшеницы

Другая мука, например ржаная, может использоваться с мукой для белого и цельнозернового хлеба для приготовления традиционного хлеба, такого как пumperнискель (хлеб из грубой непросеянной ржаной муки) или ржаной хлеб. Добавление даже небольшого количества может придать хлебу интересный привкус. Не используйте ее отдельно, так как тесто будет очень липким, а хлеб тяжелым и очень плотным.

Другие злаки, такие как просо, ячмень, гречневая, кукурузная и овсяная мука, не могут быть использованы отдельно для приготовления хлеба. Однако их можно добавлять в небольших количествах (10-20% от общего объема) в муку для белого хлеба.

Соль

Для приготовления хлеба необходимо небольшое количество соли. Соль помогает замесить тесто и придает вкус. Выбирайте мелкую поваренную или морскую соль. Соль крупного помола лучше использовать для посыпания булочек сверху, чтобы придать им хрустящую текстуру. Заменителей с низким содержанием соли лучше избегать, так как большинство из них не содержат натрия. Соль укрепляет структуру глютена и делает тесто более эластичным. Соль подавляет рост дрожжей, чтобы тесто не вздулось и не оседало. Не добавляйте слишком много соли, так как ее избыток может убить дрожжи или помешает им достаточно подняться.

Яйца

Яйца помогают улучшить текстуру хлеба и увеличить его размер. Яйцо необходимо взбить с другими жидкими ингредиентами.

Жиры, сливочное и растительное масло

Жир помогает сделать хлеб мягче. Сливочное масло следует растопить или нарезать мелкими кубиками, прежде чем добавлять к другим жидким ингредиентам.

Разрыхлитель

Разрыхлитель используется для подъема хлеба быстрого приготовления и пирогов, так как ему не нужно время для подъема - он может вырабатывать воздух, который образует пузырьки, смягчая текстуру хлеба.

Пищевая сода

Похожа на разрыхлитель. Также можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

Вода и другие жидкости (всегда добавляются первыми)

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Вода должна быть комнатной температуры от 20°C до 25°C. В некоторых рецептах может потребоваться молоко или другие жидкости, которые придадут хлебу особый вкус. Никогда не используйте молочные продукты или яйца с опцией отложенного запуска.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

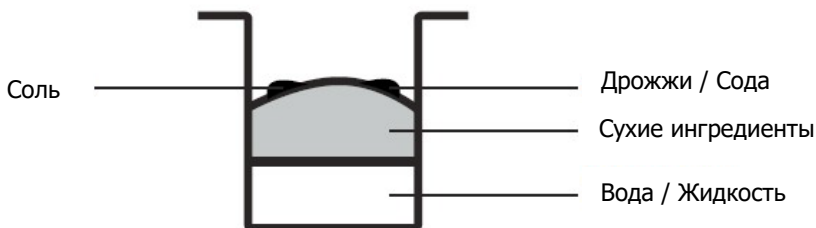
Как отмерить ингредиенты

Одним из наиболее важных шагов для приготовления хорошего хлеба является использование точной пропорции ингредиентов.

- Всегда используйте мерную чашку, стакан и ложки, входящие в комплект поставки хлебопечки.
- Любую жидкость следует измерять мерной чашкой или ложкой.
- Следите за уровнем мерной чашки, держа ее на уровне глаз.
- При измерении масла для жарки или других жидкостей тщательно вымойте, ополосните и высушите мерную чашку и ложку, прежде чем отмерять любые другие ингредиенты.
- Измерение в сухом виде должно выполняться путем осторожного насыпания ингредиентов в мерную чашку, а затем выравнивания ножом. Не поддавайтесь искушению добавить больше, чем требуется, или плотно утрамбовать продукт в чашку, так как это повлияет на готовое блюдо. При отмеривании небольшого количества сухих или жидких ингредиентов используйте прилагаемую мерную ложку. Не насыпайте ингредиенты с горкой, так как это может повлиять на готовое блюдо.

Убедитесь, что ингредиенты помещены в хлебопечку, в точном порядке, указанном в рецепте, например:

- **Во-первых**, жидкие ингредиенты комнатной температуры или в соответствии с рецептом.
- **Во-вторых**, сухие ингредиенты. Аккуратно добавьте муку и убедитесь, что она равномерно распределена по жидкости. Если вы слишком сильно опрокинете ее на жидкость, жидкость может просочиться сквозь муку и повлиять на действие дрожжей. Это особенно важно, если вы используете функцию отложенного старта.
- **Последнее**, дрожжи. Дрожжи следует хранить отдельно от влажных ингредиентов и соли. Пальцем или ложкой сделайте небольшое отверстие в сухих ингредиентах и поместите в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи свежие – проверьте срок годности. Убедитесь, что ингредиенты комнатной температуры, если не указано иное. Вода должна быть холодной, если в рецепте не указано иное (например, программа «Хлеб быстрого приготовления»).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

Выберите рецепт. Советуем использовать рецепты из этого буклета.

Для начала отлично подойдет базовый рецепт «Мягкого хлеба» (стр. 52). После того, как вы научитесь пользоваться хлебопечкой, можете адаптировать и свои собственные рецепты.

1. Добавьте ингредиенты в форму для хлеба как это указано в рецепте.
2. Закройте крышку.
3. Включите хлебопечку. Раздастся звуковой сигнал. Загорится панель дисплея и на экране появятся настройки по умолчанию (1, 3.00, стрелка указывает на СРЕДНЮЮ).
4. Нажимайте кнопку МЕНЮ для выбора желаемой программы.
5. Нажмите ПРОЖАРКА для выбора желаемой степени прожарки корочки (СЛАБАЯ, СРЕДНЯЯ или СИЛЬНАЯ).

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы хотите отложить запуск хлебопечки, используйте кнопки ВРЕМЯ + и ВРЕМЯ - (подробности см. на стр. 44). Пропустите этот шаг, если хотите, чтобы хлебопечка начала работу немедленно.

6. Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд. После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП, хлебопечка будет автоматически выполнять каждый этап процесса выпечки хлеба до полной его готовности. На экране будет выполняться обратный отсчет времени приготовления.
 7. Проверьте тесто через несколько минут, чтобы убедиться, что вся мука вмешалась в тесто. Иногда мука может оставаться в углах формы для выпечки. Нажмите кнопку ПАУЗА, откройте крышку и лопаткой с антипригарным покрытием разрыхлите муку, чтобы она равномерно смешалась с тестом.
 8. Закройте крышку и нажмите кнопку ПАУЗА для возврата к выбранной программе.
 9. Если вы хотите добавить в хлеб орехи или семена, сделайте это до запуска программы. Отмерьте указанное в рецепте количество орехов с помощью мерной чашки. Отодвиньте крышку дозатора для орехов на крышке, сдвинув ее влево. Добавьте орехи и закройте крышку дозатора. Примерно через 30 минут после запуска программы (точное время зависит от выбранной программы) раздастся четыре коротки звуковых сигнала и дозатор для орехов сработает три раза, чтобы все его содержимое оказалось в тесте.
 10. **ПРИМЕЧАНИЕ:** дозатор для орехов срабатывает каждый раз, вне зависимости от того, добавили ли вы в него орехи для выбранной программы.
 11. По завершении программы раздастся пять звуковых сигналов и на экране появится «0:00».
- ПРИМЕЧАНИЕ:** если по завершении программы вы не выключите хлебопечку и не вытащите готовый хлеб, хлебопечка автоматически переключится в режим подогрева. Хлеб будет подогреваться в течение 60 минут, что защитит его от размокания.
12. Чтобы остановить устройство, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. На экране появятся настройки по умолчанию (1, 3:00).

13. Откройте крышку и с помощью прихватки поверните форму для хлеба против часовой стрелки и осторожно потяните ее прямо вверх за ручку.
14. Переверните форму для хлеба вверх ногами и аккуратно вытряхните хлеб на решетку для охлаждения. Если хлеб не выпадает сразу, осторожно отодвиньте края буханки с помощью лопатки с антипригарным покрытием.
15. Оставьте хлеб остывать в течение 20-30 минут. Иногда лопатка для замеса может застрять в хлебе. Если это произошло, удалите ее при помощи поставляемого в комплекте крюка. Будьте осторожны, так как лопатка для замеса горячая. Всегда удаляйте эту лопатку, прежде чем нарезать хлеб.
16. Для наилучшего результата вынимайте хлеб из хлебопечки сразу же по завершении программы.

РЕЦЕПТЫ

Программа 1 - Мягкий хлеб

Отличный базовый рецепт. Для разнообразия можно добавить яйца, которые придадут хлебу восхитительный аромат. При использовании яиц не забудьте включить их в общее количество жидкости; поместите яйцо в мерную чашку и долейте водой до 180 мл. В этот хлеб можно добавить дополнительные ингредиенты, такие как орехи, травы, вяленые помидоры, оливки и т. д. (см. Добавление дополнительных ароматизаторов и ингредиентов.)

[1] Мягкий хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Вода	100 мл		190 мл		280 мл	
Мягкое сливочное масло	1 ст. л.	10 г	1 ½ ст. л.	20 г	2 ⅓ ст. л.	30 г
Соль	1/2 ч. л.	4 г	3/4 ч. л.	7 г	1 ч. л.	10 г
Сахар	1/2 ч. л.	4 г	3/4 ч. л.	7 г	1 ч. л.	10 г
Мука из твердых сортов пшеницы	1 ½ чашки	220 г	2 ½ чашки	340 г	3 ½ чашки	500 г
Быстрые дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ⅔ ч. л.	5 г	2 ⅓ ч. л.	7 г

Вариации – вы можете добавить любой из этих ингредиентов к базовому рецепту

Ингредиент	Количество
Орехи, например, грецкий орех	25 г
Семена мака	15 г

Сыр, тертый	50 г
Вяленые томаты, нарезанные	25 г
Оливки, нарезанные	25 г
Семена	25 г

Программа 2 - Французский багет

[2] Французский багет	500 г		750 г		1000 г	
Вода	120 мл		160 мл		210 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	38 г	3 ст. л.	45 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	290 г	2 ½ чашки	360 г	3 чашки	435 г
Быстрые дрожжи	2/3 ч. л.	2 г	1 ч. л.	3 г	1 ¼ ч. л.	4 г

Программа 3 - Цельнозерновой хлеб

[3] Цельнозерновой хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Вода	180 мл		220 мл		270 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	38 г	3 ст. л.	45 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Коричневый сахар	1 ¾ ст. л.	21 г	2 ст. л.	26 г	3 ст. л.	39 г
Мука с высоким содержанием глютена	1 ½ чашки	240 г	2 чашки	290 г	2 ¼ чашки	325 г
Мука из твердых сортов пшеницы	1/3 чашки	50 г	1/2 чашки	70 г	3/4 чашки	110 г
Быстрые дрожжи	2/3 ч. л.	2 г	1 ч. л.	3 г	1 ¼ ч. л.	4 г

Программа 4 - Бриошь

[4] Бриошь	500 г		750 г		1000 г	
Вода	120 мл		160 мл		210 мл	
Сливочное масло (растопленное)	1/4 чашки	35 г	1/3 чашки	50 г	1/2 чашки	70 г
Соль	1/2 ч. л.	2 г	1 ч. л.	4 г	1 ½ ч. л.	6 г
Яйца	1 шт	60 г	2 шт	60 г	2 шт	90 г
Сахар	2 ст. л.	28 г	3 ст. л.	42 г	4 ст. л.	56 г
Обезжиренное молоко	1/4 чашки	35 г	1/3 чашки	50 г	1/2 чашки	70 г
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	290 г	2 ¾ чашки	400 г	4 чашки	550 г
Быстрые дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ¼ ч. л.	3,5 г	1 ½ ч. л.	4 г

Программа 5 - Безглютеновый хлеб

[5] Безглютеновый хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Вода	140 мл		190 мл		230 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	33 г	3 ст. л.	39 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Яйца	1 шт	60 г	1 шт	60 г	1 шт	60 г
Сахар	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	32 г	3 ст. л.	39 г
Безглютеновая мука	1 ¾ чашки	255 г	2 чашки	290 г	2 ¼ чашки	320 г
Кукурузная мука	1/4 чашки	35 г	1/2 чашки	70 г	3/4 чашки	115 г
Быстрые дрожжи	1 ½ ч. л.	5 г	1 ½ ч. л.	5 г	1 ½ ч. л.	5 г

Программа 6 - Хлеб быстрого приготовления

[6] Хлеб быстрого приготовления	500 г		750 г		1000 г	
Вода	140 мл		190 мл		230 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	33 г	3 ст. л.	39 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	1 ст. л.	14 г	2 ст. л.	26 г	3 ст. л.	39 г
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	290 г	2 ½ чашки	360 г	3 чашки	435 г
Быстрые дрожжи	1 ½ ч. л.	5 г	1 ½ ч. л.	5 г	2 ½ ч. л.	7 г

Программа 7 – Сэндвич

[7] Сэндвич	500 г		750 г		1000 г	
Вода	210 мл		250 мл		300 мл	
Сливочное масло	1/2 ст. л.	6 г	3/4 ст. л.	10 г	1 ½ ст. л.	15 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	290 г	2 ½ чашки	360 г	3 чашки	435 г
Быстрые дрожжи	2/3 ч. л.	2 г	1 ч. л.	3 г	1 ¼ ч. л.	4 г

Программа 8 - Джем

Черничный джем

Черника	600 г
Сахарная пудра	300 г

- Положите половину фруктов в форму для хлеба, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- Выберите Программу 8.

Клубничный джем

Клубника, мелко нарезанная	600 г
Сахарная пудра	375 г
Пектин, пудра	15 г

- Положите половину фруктов в форму для хлеба, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- Посыпьте пектином ингредиенты в форме для хлеба.
- Выберите Программу 8.

Программа 9 - Выпечка

Используется, когда требуется дополнительная выпечка хлеба, например, когда смесь не пропеклась. В этой программе нет этапов замешивания или подъема.

ВЫПЕЧКА предназначена только для выпекания, которую можно использовать для увеличения времени выпекания при выбранных настройках. Эта функция так же очень полезна для приготовления джемов и мармеладов. Обычно эта программа используется вместе с функцией (ТЕСТО) и позволяет добавлять в хлеб дополнительные ингредиенты (замешивать) перед приготовлением. Выньте лопатку для замеса из формы для выпечки, придайте тесту форму и верните его в хлебопечку.

Дайте тесту подняться в течение не менее 40 минут и поместите его обратно в хлебопечку. Выберите программу (ВЫПЕЧКА), чтобы приготовить хлеб. Программу (ВЫПЕЧКА) можно также использовать для допекания хлеба/формирования корочки. Просто нажмите на программу (ВЫПЕЧКА) и выпекайте буханку до желаемой степени прожарки.

Содовый хлеб можно приготовить, используя Программу 9

Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сода	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.

Пахта	270 мл
Молоко	30 мл

- Просейте муку и соду в миску и хорошо перемешайте.
- Добавьте сахар и соль.
- Добавьте пахту и молоко, быстро замесив мягкое тесто.
- Выньте лопатку для замеса из формы для хлеба и застелите дно и бока пергаментом для выпечки.
- Поместите смесь в форму для хлеба, следя за тем, чтобы смесь оказалась внутри пергамента для выпечки.
- Выберите программу 9 и добавьте 50 минут на таймере.
- После выпечки проверьте готовность хлеба шпажкой.

Программа 10 – Домашний хлеб

- Программа разработана таким образом, что может быть запрограммирована пользователем. Временной диапазон каждой программы может быть установлен следующим образом:

Настройка программы	Время по умолчанию (мин)	Регулируемое время (мин)
Замешивание 1	15	1–30
Отдых 1	3	0–30
Замешивание 2	20	0–30
Отдых 2	10	0–30
Замешивание 3	0	0–25
Брожение 1	42	0–60
Брожение 2	40	0–60
Брожение 3	0	0–60
Запекание	50	0–80
	Средний	Три уровня прожарки
Подогрев	60	0–60

Программа 11 - Ржаной хлеб

[11] Ржаной хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Вода	180 мл		220 мл		270 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2 ½ ст. л.	38 г	3 ст. л.	45 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Коричневый сахар	1 ¾ ст. л.	21 г	2 ст. л.	26 г	3 ст. л.	39 г
Мука из твердых сортов пшеницы	1 ⅔ чашки	240 г	2 чашки	290 г	2 ¼ чашки	325 г
Ржаная мука	1/3 чашки	50 г	1/2 чашки	70 г	3/4 чашки	110 г
Быстрые дрожжи	2/3 ч. л.	2 г	1 ч. л.	3 г	1 ¼ ч. л.	4 г

Программа 12 - Итальянский хлеб

[12] Итальянский хлеб	750 г	
Вода	310 мл	
Оливковое масло	3 ст. л.	39 г
Соль	1 ч. л.	5 г
Сахар	1 ч. л.	5 г
Мука из твердых сортов пшеницы	1 фунт 2 унции	500 г
Быстрые дрожжи	1 ч. л.	3 г

Программа 13 - Рисовый хлеб

[13] Рисовый хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Вода	150 мл		190 мл		240 мл	
Сливочное масло	2 ст. л.	26 г	2½ ст. л.	38 г	3 ст. л.	45 г
Соль	2/3 ч. л.	3 г	3/4 ч. л.	4 г	1 ч. л.	5 г
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г

Сахар	2 ст. л.	26 г	2½ ст. л.	32 г	3 ст. л.	39 г
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	290 г	2½ чашки	360 г	3 чашки	435 г
Вареный рис	1/4 чашки		1/3 чашки		1/2 чашки	
Быстрые дрожжи	2/3 ч. л.	2 г	1 ч. л.	3 г	1¼ ч. л.	4 г

Программа 14 - Пирог

- Эта настройка не подходит для таких тортов, как сэндвич «Виктория», а также для тортов, которые требуют запекания в горячей духовке.
- Торт готовится по рецепту в отдельной миске, а затем выпекается в форме для хлеба.
- Смешайте ингредиенты в миске. Выстелите дно и борта формы для хлеба пергаментом и вылейте смесь.
- Взбейте масло и сахар вместе до мягкости, затем вбейте яйцо.
- Добавьте банановое пюре, молоко и ванильный экстракт.
- Вылейте влажную смесь в форму для хлеба (убедитесь, что лопатка для замеса находится на своем месте).
- Добавьте во влажную смесь муку, соду и соль.
- Выберите Программу 14.

Мука	285 г
Пищевая сода	1 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.
Сливочное масло	110 г
Сахарная пудра	225 г
Яйцо	2
Банан	2
Молоко	50 мл
Экстракт ванили	1 ч. л.

Программа 15 – Разморозка

- Время по умолчанию - 30 минут.
- Регулируется от 0:10 до 2:00.
- Каждое нажатие кнопки изменяет время разморозки на 10 минут.

Программа 16 – Тушение с помешиванием или прожарка орехов

Используя Программу 16, можно приготовить, например, **тушеную курицу с овощами**.

Куриное филе	300 г
Лук репчатый	1шт/100г.
Болгарский перец	2шт
Морковь	1шт
Соль/соевый соус	По вкусу
Растительное масло	30 мл

Установить таймер на 1,5 часа.

Налейте растительное масло. Для приготовления в собственном соку можно использовать кипяченую воду.

Курицу нарежьте кубиками или полосками, опустите в масло. Дайте потушиться в течение 20–30 минут. Затем добавляем лук и даем ему потушиться еще 15–20 минут. Далее болгарский перец, морковь поочередно.

- Для приготовления свинины, индейки, говядины или баранины необходимо увеличить начальное время приготовления мяса. Максимальный таймер на 2 часа. Если вы хотите изменить степень приготовления мяса на более долгий срок программу можно запустить второй раз.
- Также вы можете полностью исключить мясо из рецепта и потушить овощи как на масле, так и в собственном соку.

Прожарка орехов, злаков так же включена в Программу 16.

Время обжарки устанавливается в зависимости от самого злака и степени его просушки. Установить точно время невозможно, необходимо пробовать в процессе прожарки и остановить программу в нужный для вас момент.

Программа 17 – Тесто

- Режим (ТЕСТО) смешивает и дает тесту сначала подняться, прежде чем сформировать его и выпекать в обычной духовке.
- Подготовьте ингредиенты по рецепту и выберите подходящую программу.
- Когда тесто готово, придайте ему форму, дайте ему подняться, а затем испеките в духовке.
- Когда программа (ТЕСТО) завершит свою работу, приготовленному тесту будет легче придать форму, если его перед работой выложить на слегка посыпанную мукой доску.

Дрожжи	1 ¼ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	600 г (1 фунт 5 унций)
Сахар	2 ч. л.

Масло	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Вода	350 мл

Программа 18 – Тесто для пиццы

Дрожжи	1/2 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г (11 унций)
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Вода	170 мл

- Поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
 - Выберите Программу 18.
1. После завершения программы раскатайте тесто на смазанном маслом противне ладонью в круг диаметром 25 см (10 дюймов) или в два круга диаметром 25 см (10 дюймов), чтобы получилась тонкая и хрустящая основа.
 2. Дайте тесту подойти при 40°C/105°F, пока оно не увеличится вдвое (около 20 минут).
 3. Добавьте начинку по вашему выбору и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C/425°F в течение 15–20 минут, в зависимости от количества начинки.
 4. Чтобы заморозить основы для пиццы, следуйте инструкциям шага 2 и выпекайте без начинки в течение 5 минут. Дайте остыть, затем заморозьте. Если вы используете замороженную основу, сразу же добавьте начинку (не слишком много) и выпекайте, как описано выше в шаге 3.

Программа 19 – Тесто из цельнозерновой муки

100% цельнозерновое тесто

Дрожжи	1 ½ ч. л.
Цельнозерновая мука	600 г (1 фунт 5 унций)
Сахар	2 ч. л.
Масло	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Вода	380 мл

70% цельнозерновое тесто

Дрожжи	1 ½ ч. л.
Цельнозерновая мука	425 г (15 унций)
Мука из твердых сортов пшеницы	175 г (6 унций)
Сахар	2 ч. л.
Масло	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Вода	370 мл

50% цельнозерновое тесто

Дрожжи	1 ½ ч. л.
Цельнозерновая мука	300 г (11 унций)
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г (11 унций)
Сахар	2 ч. л.
Масло	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Вода	370 мл

- Выберите один из приведенных выше рецептов и поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
- Выберите Программу 19.
- После завершения программы сформируйте тесто, затем положите его на смазанный маслом противень и дайте ему подойти, пока оно не увеличится вдвое.
- Смажьте взбитым яйцом.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F в течение 10–15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Программа 20 – Тесто для булочек

Дрожжи	1 ½ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г (14 унций)
Сахар	4 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.

Сливочное масло (нарежьте кубиками по 2 см и храните в холодильнике)	70 г (3 унции)
Яйцо (взбитое)	3 шт.
Молоко	90 мл

- Поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
- Выберите Программу 20.
- Слегка прижмите тесто, чтобы удалить воздух.
- Придайте ему круглую форму и оберните полиэтиленовой пленкой. Оставьте в холодильнике на 20 мин.
- Слегка прижмите тесто, чтобы снова удалить воздух, и разделите его на 12 булочек.
- Оставьте тесто при комнатной температуре на 10–15 минут. (Не сушите его.)
- Сформируйте тесто и положите его на смазанный маслом противень и дайте ему подняться при температуре 35°C/95°F в течение 30–40 минут.
- Смажьте яйцом или молоком и запекайте в духовке при 180°C/356°F в течение 15–20 минут.

Программа 21 – Тесто для мягкого хлеба

Дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	450 г (1 фунт)
Сахар	1/2 ч. л.
Сливочное масло	25 г (1 унция)
Соль	1/2 ч. л.
Яйца	1 шт.
Вода	250 мл

- Поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
- Выберите Программу 21.
- После завершения программы разделите тесто на 8–10 частей и сформируйте лепешки.
- Выложите на смазанный маслом противень и дайте подняться при температуре 40°C/105°F, пока тесто не увеличится вдвое (около 20 минут).
- Посыпьте мукой.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F в течение 15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Программа 22 – Тесто для французского багета

Дрожжи	1/2 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	250 г (9 унций)
Сливочное масло	15 г (1/2 унции)
Соль	1 ч. л.
Вода	150 мл

- Поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
- Выберите Программу 22.
- По завершении программы разделите тесто на 2 части и каждую половину раскатайте в грубый продолговатый батон толщиной около 2,5 см (1 дюйм).
- Выложите на смазанный маслом противень и посыпьте мукой. Дайте тесту подойти при 40°C/105°F, пока оно не увеличится вдвое. (Примерно 20 минут)
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F в течение 20–25 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Программа 23 - Тесто для ржаного хлеба

Дрожжи	2 ч. л.
Ржаная мука	500 г (1 фунт 2 унции)
Сахар	2 ч. л.
Масло	3 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	360 мл

- Поместите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном выше.
- Выберите Программу 23.
- После завершения программы сформируйте тесто.
- Положите его на смазанный маслом противень и дайте ему подойти, пока оно не увеличится вдвое.
- Смажьте взбитым яйцом.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F в течение 10–15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

ДРУГАЯ ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прерывание питания

- В случае отключения электроэнергии работа хлебопечки автоматически продолжится в течение 15 минут без нажатия кнопки СТАРТ/СТОП.
- Если время отключения превышает 15 минут, хлебопечка не продолжит работу, а ЖК-дисплей вернется к настройкам по умолчанию.
- Если тесто начало подниматься, выбросьте ингредиенты из формы для хлеба и начните сначала. Если тесто не перешло в фазу подъема при отключении питания, можете нажать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы продолжить выполнение программы с самого начала.

Сообщения об ошибках

H : HH

- «HHH» — это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком высокая. Решение: нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте устройству полностью остыть в течение 10–20 минут перед повторным запуском.

E : E0

- «E00» — это означает, что датчик температуры отключен.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить программу, и отсоедините шнур питания. Свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания — не пытайтесь самостоятельно устранить последствия.

Полезные советы

- Хлебопечка не является герметичным устройством, и на нее будут влиять температура и влажность в течение дня. В очень жаркие дни или если устройство используется на жаркой кухне, хлеб, скорее всего, поднимется больше, чем если в холодное время.
- В очень холодные дни оставьте воду из-под крана постоять при комнатной температуре в течение 30 минут. То же относится к ингредиентам из холодильника.
- Используйте все ингредиенты комнатной температуры и холодную воду, если в рецепте не указано иное, например, для программы ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, когда жидкость нужно подогреть.
- Добавляйте ингредиенты в форму для хлеба как это указано в рецепте. Держите дрожжи сухими и отдельно от любых других жидкостей, добавленных в форму, до тех пор, пока не начнется смешивание.
- Точное измерение жизненно важно для вкусного хлеба. Следуйте либо метрической, либо британской системе, не смешивая их. Используйте прилагаемые мерную чашку и ложку или точные кухонные весы.

- Не добавляйте слишком много жира, так как он образует барьер между дрожжами и мукой, замедляя действие дрожжей, из-за чего хлеб может получиться тяжелым и плотным.
- Перед добавлением в форму для хлеба нарежьте масло и другие жиры на мелкие кусочки.
- Покройте лопатку для замеса тонким слоем масла, чтобы ее было легче удалить, если она припечется к хлебу.

Извлечение, нарезка и хранение хлеба

- Для достижения наилучших результатов, как только хлеб готов, выньте его из хлебопечки и немедленно вытащите из формы, хотя хлебопечка будет поддерживать хлеб в тепле в течение часа, если вас нет рядом.
- Выньте форму для хлеба из устройства, используя прихватки, даже если хлебопечка находится в режиме «подогрев». Переверните форму вверх дном и встряхните несколько раз, чтобы отделить приготовленный хлеб. Если хлеб трудно извлечь, попробуйте осторожно постучать углом формы о деревянную доску или повернуть основание вала под формой для хлеба.
- При извлечении хлеба лопатка для замеса должна оставаться внутри формы для хлеба. Однако иногда она может оставаться внутри буханки. Если это случилось, воспользуйтесь крюком, чтобы вытащить лопатку из хлеба.
- Оставьте хлеб остывать на решетке не менее чем на 30 минут, чтобы вышел пар. Горячий хлеб трудно резать.
- Свежеиспеченный хлеб лучше употреблять как можно скорее.

Хранение домашнего хлеба

- Домашний хлеб не содержит консервантов, поэтому его следует съесть в течение 2–3 дней после выпечки. Если вы не едите его сразу, заверните в фольгу или поместите в полиэтиленовый пакет и запечатайте.
- Хрустящий французский багет размякнет при хранении, поэтому его лучше не накрывать до нарезания.
- Хлеб можно поместить в герметичный полиэтиленовый пакет и хранить в холодильнике до 10 дней.
- Если вы хотите заморозить хлеб, нарежьте буханку перед замораживанием, чтобы можно было брать только столько ломтиков, сколько вам нужно.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этой главе перечислены наиболее распространенные проблемы, с которыми вы можете столкнуться при использовании устройства.

В нижеследующих разделах дается более подробная информация.

Если вы не можете решить проблему, пожалуйста, свяжитесь с нашей линией послепродажного обслуживания для консультации по осмотру или ремонту.

- Возможная причина проблемы
- ✓ Решение

РАЗМЕР И ФОРМА ХЛЕБА

1. Хлеб недостаточно поднялся.

- Цельнозерновой хлеб будет ниже, чем белый из-за меньшего количества глютена.
- ✓ Нормально для такой муки.
- Недостаточно жидкости.
- ✓ Увеличьте количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л.
- Сахар исключен или добавлен в недостаточном количестве.
- ✓ Соедините ингредиенты, как указано в рецепте. Если вы готовите сладкий хлеб, убедитесь, что немного уменьшили количество сахара при использовании сладких ингредиентов, таких как цукаты и т. д.
- Используется неправильный сорт муки.
- ✓ Возможно, вы использовали обычную муку вместо муки грубого помола — используйте правильную муку.
- Использован неправильный тип дрожжей.
- ✓ Для достижения наилучших результатов используйте быстродействующие дрожжи.
- Добавлено недостаточно дрожжей или они слишком старые.
- ✓ Отмерьте рекомендуемое количество и проверьте срок годности на упаковке.
- Жидкость слишком горячая или слишком холодная, а дрожжи мертвы или не активированы.
- ✓ Перед использованием убедитесь, что жидкость комнатной температуры.
- Дрожжи и соль контактировали друг с другом перед циклом замешивания.
- ✓ При добавлении в форму для хлеба убедитесь, что они отделены.
- Вы открыли крышку во время цикла подъема и выпустили теплый воздух.
- ✓ Не открывайте крышку, пока тесто поднимается.

2. Плоский хлеб, не поднялся.

- Нет дрожжей.
- ✓ Соедините ингредиенты, как указано в рецепте.
- Слишком старые дрожжи.
- ✓ Проверьте срок годности на упаковке.
- Жидкость слишком горячая.
- ✓ Используйте жидкость правильной температуры для программы.
- Добавлено слишком много соли или соль вступила в контакт с дрожжами.
- ✓ Используйте рекомендуемое количество и храните отдельно друг от друга.
- Используется отсрочка старта – дрожжи становятся влажными до того, как начинается выпечка хлеба.
- ✓ Добавьте ингредиенты в правильном порядке, следя за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостью.

3. Вздулся верх, хлеб похож на гриб.

- Слишком много дрожжей.
- ✓ Уменьшите количество дрожжей на 1/4 ч. л.
- Слишком много сахара.
- ✓ Уменьшите количество сахара на 1 ч. л.
- Слишком много муки.
- ✓ Уменьшите количество муки на 6–8 ч. л.
- Недостаточно соли.
- ✓ Используйте количество соли, указанное в рецепте.
- Теплая, влажная погода.
- ✓ Уменьшите количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.

4. Верх и бока хлеба проваливаются.

- Слишком много жидкости.
- ✓ В следующий раз уменьшите количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л. или добавьте еще немного муки.
- Слишком много дрожжей.
- ✓ Используйте количество, рекомендованное в рецепте, или в следующий раз попробуйте более быструю программу.
- Из-за высокой влажности и теплой погоды тесто могло подняться слишком сильно.
- ✓ Охладите воду или добавьте молоко прямо из холодильника.

5. Корявая и узловатая вершина – не гладкая.

- Недостаточно жидкости.
- ✓ Увеличьте количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л.
- Слишком много муки.
- ✓ Точно отмеряйте муку.

6. Развалился при выпечке.

- Хлебопечка могла стоять на сквозняке или ее ударили во время подъема теста.
- ✓ Переставьте хлебопечку.
- Превышение емкости формы для хлеба.
- ✓ Не используйте больше ингредиентов, чем рекомендуется.
- Недостаточно соли или полное ее отсутствие.
- ✓ Используйте правильное количество соли.
- Слишком много дрожжей.
- ✓ Тщательно отмеряйте дрожжи.
- Теплая, влажная окружающая среда.
- Уменьшите количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.

7. Буханки неровные и короткие на одном конце.

- Слишком сухое тесто.
- ✓ Увеличьте количество жидкости на 15 мл, 3ч. л.

ТЕКСТУРА ХЛЕБА

8. Тяжелая плотная текстура.

- Слишком много муки / недостаточно дрожжей / недостаточно сахара.
- ✓ Отмеряйте точно.

9. Открытая, грубая и дырявая текстура.

- Нет соли.
- ✓ Соедините ингредиенты, как указано в рецепте.
- Слишком много дрожжей.
- ✓ Точно отмеряйте дрожжи.
- Слишком много жидкости.
- ✓ Уменьшите количество жидкости на 15 мл, 3 ч. л.

10. Середина хлеба сырая, недостаточно пропекшаяся.

- Слишком много жидкости.
- ✓ Уменьшите количество жидкости на 15мл, 3ч. л.

- Отключение электричества во время работы.
- ✓ Если отключение электроэнергии длится более 10 минут, выкинуть невыпеченные ингредиенты из формы для хлеба и начать снова со свежими.
- Слишком много ингредиентов для хлебопечки.
- ✓ Не превышайте допустимый максимум.

11. Хлеб плохо режется и липнет.

- Нарезан в горячем виде.
- ✓ Перед нарезкой дайте хлебу остыть не менее 30 минут.
- Использован неправильный нож.
- ✓ Используйте нож для хлеба хорошего качества.

УРОВЕНЬ ПРОЖАРКИ И ТОЛЩИНА КОРОЧКИ

12. Темная корочка, слишком толстая.

- Выбрана СИЛЬНАЯ прожарка.
- ✓ В следующий раз выбирайте СЛАБУЮ или СРЕДНЮЮ.

13. Хлеб сгорел.

- Хлебопечка вышла из строя.
- ✓ См. раздел обслуживания клиентов.

14. Слишком светлая корочка.

- Хлеб выпекается недостаточно долго.
- ✓ Используйте цикл ВЫПЕЧКА, чтобы допечь корочку.
- Выбрана СЛАБАЯ прожарка.
- ✓ Выбирайте СИЛЬНЫЙ или СРЕДНИЙ уровень прожарки корочки.

ПРОБЛЕМЫ С ФОРМОЙ ДЛЯ ХЛЕБА

15. Не удается вытащить лопатку для замеса из формы.

- Добавьте достаточное количество воды, чтобы покрыть лопатку для замеса, и оставьте на 10 минут.
- ✓ Слегка поверните лопатку для замеса после замачивания, чтобы ослабить ее.

16. Хлеб прилипает к форме.

- Форма недостаточно смазана.
- ✓ Слегка смажьте внутреннюю поверхность формы для хлеба растительным маслом.

ХЛЕБОПЕЧКА

17. Хлебопечка не работает/ лопатка для замеса не двигается.

- Хлебопечка не включена.
- ✓ Убедитесь, что изделие включено.
- Форма для хлеба расположена неправильно.
- ✓ Убедитесь, что форма правильно зафиксирована.
- Выбран отсроченный старт.
- ✓ Хлебопечка не запустится, пока не наступит время запуска.

18. Ингредиенты не смешались.

- Хлебопечку не запустили.
- ✓ После выбора программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.
- Забыли положить лопатку для замеса в форму для хлеба.
- ✓ Перед добавлением ингредиентов всегда проверяйте правильность положения лопатки для замеса.

19. Во время работы появился запах гари.

- Ингредиенты попали в нагревательную камеру.
- ✓ Будьте осторожны при добавлении ингредиентов в форму для хлеба – попадание ингредиентов в камеру может привести к возгоранию.

20. На дисплее отображается «ННН», и машина издает непрерывный звуковой сигнал.

- Температура внутри хлебопечки слишком высокая – она еще горячая после предыдущей выпечки.
- ✓ Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10–20 минут.

21. На дисплее отображается «Е ЕО».

- Датчик температуры неисправен.
- ✓ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания для получения дополнительной информации.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Этот прибор требует минимального обслуживания. В нём нет деталей, обслуживаемых пользователем. Любое обслуживание, требующее разборки, кроме очистки, должно выполняться квалифицированным специалистом по ремонту бытовой техники.

- Очищайте прибор, форму для хлеба и лопатку после каждого использования.

Перед очисткой

- Когда прибор не используется или перед чисткой, всегда отключайте прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Периодически проверяйте все детали.

Обслуживание и очистка

ВНИМАНИЕ: никогда не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.

- Всегда очищайте изделие сразу после использования.
- Перед хранением протрите устройство влажной тряпкой и высушите.
- Запрещено использовать стальную вату или абразивные чистящие средства.
- Мойте форму для хлеба, лопатку для замеса, мерную чашку и мерную ложку в горячей мыльной воде, затем тщательно сполосните и высушите.
- Если лопатку для замеса трудно извлечь из формы для хлеба, налейте достаточное количество теплой мыльной воды, чтобы она покрыла лопатку, и оставьте на 10–15 минут. Это ослабит лопатку.
- Для очистки камеры выпекания встряхните из нее крошки, а затем протрите слегка влажной тряпкой или кисточкой для выпечки.
- Если остатки пищи пригорают к нагревательному элементу, дайте ему полностью остыть, а затем сотрите влажной тканью.
- Храните хлебопечку со свободно свернутым кабелем питания. Никогда не оборачивайте его плотно вокруг хлебопечки.
- Перед повторным использованием или хранением убедитесь, что все части хлебопечки полностью сухие.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не используйте грубые губки для мытья посуды или абразивные чистящие средства на пластиковых или металлических деталях, так как это может привести к повреждению поверхности.

Храните в безопасном месте

Когда прибор не используется, храните его, все аксессуары и руководство по эксплуатации в безопасном и сухом месте. Купить хлебопечку можно в интернет-магазине <https://www.videonauya.ru> с доставкой в любой город курьером или в пункт выдачи службы экспресс-доставки.

Ответственная утилизация

По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовым мусором. Электрические и электронные изделия содержат вещества, которые при неправильной утилизации могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека. Соблюдайте все местные правила утилизации электрических потребительских товаров и утилизируйте их надлежащим образом для вторичной переработки. Обратитесь в местные органы власти за информацией по утилизации отходов в вашем регионе.



ГАРАНТИЯ

Условия гарантии не распространяются на элементы питания. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи изделия. Все дефекты, возникшие вследствие производственного брака, могут быть бесплатно исправлены в течение срока гарантийного обслуживания. Право на гарантийное обслуживание аннулируется при попытке покупателем исправить устройство самостоятельно или при помощи не авторизованной сервисной службы. Поломки, которые возникли в результате не бережного или ненадлежащего использования, или любого механического воздействия, естественного износа, не соблюдения требований инструкции по использованию, небрежного хранения, использования не по назначению, стихийных бедствий и других внешних влияний, в том числе непреодолимой силы, исключены из условий гарантии.

В случае обращения в период действия гарантийного обязательства с заявлением о неработоспособности производственные дефекты будут устранены или изделие будет заменено на новое. С таким заявлением следует обратиться к продавцу продукции или в авторизованный сервисный центр.

Изготовитель: «РАМИЛИ ГРУПП ГЛОБАЛ ЛТД» (RAMILI GROUP GLOBAL LTD). Адрес: Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии, W1W 7LT, г. Лондон, Brent стрит, 137–139. Страна производства: Китай. Дата производства указана на упаковке.

Представительство компании «РАМИЛИ ГРУПП ГЛОБАЛ», импортёр и уполномоченная изготовителем организация на принятие претензий от потребителей в Российской Федерации и в странах Центральной Азии: ООО «ЦФО-ГРУПП». Адрес: Россия, 125167, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 37к9. Поддержка: +7 (499) 391-00-89. Веб: <https://www.cfo-group.ru>.