

# Rolsen

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

модель: RBM-508



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

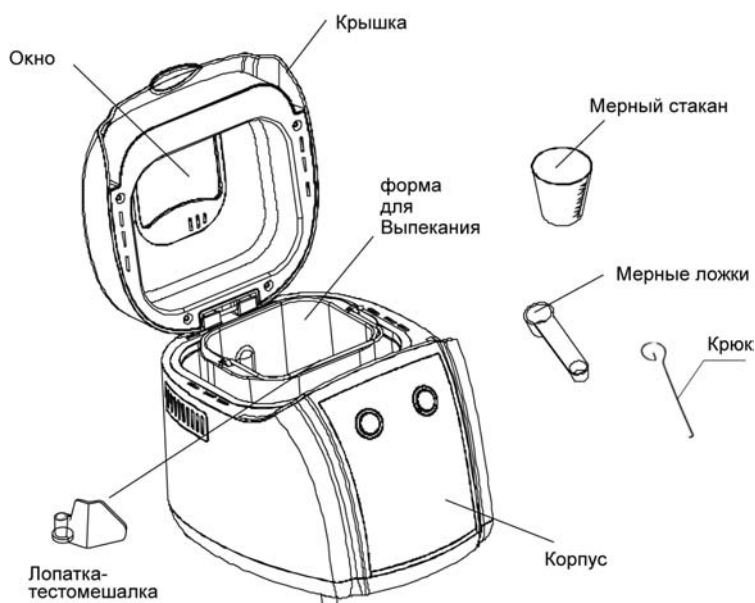
## Содержание:

<b>РАЗДЕЛ</b>	<b>Страницы</b>
<b>Описание</b>	<b>3</b>
<b>Основные меры безопасности</b>	<b>3-4</b>
<b>Основные ингредиенты</b>	<b>4-6</b>
<b>Вспомогательные ингредиенты</b>	<b>6</b>
<b>Подготовка прибора к работе и первое использование</b>	<b>6</b>
<b>Панель управления и автоматические режимы</b>	<b>7</b>
<b>Порядок работы</b>	<b>7-8</b>
<b>Основные рецепты для автоматических режимов:</b>	
• Белый хлеб	9
• Хлеб из муки грубого помола	9
• Пшеничный хлеб	10
• Тесто	10
• Подрумянивание корочки	10
<b>Дополнительные рецепты:</b>	
<b>Столовый хлеб</b>	
• Французский батон	11
• Хлеб для бутербродов	11
• Кукурузный хлеб	12
• Луковый хлеб	12
• Картофельный хлеб с луком	13
<b>Особый хлеб</b>	
• Укропный хлеб	14
• Овсяный хлеб	14
• Хлеб с кунжутом	15
• Хлеб с пивом	15
• Грибной хлеб	16
• Хлеб с беконом	16
• Хлеб с отрубями	17
• Морковный хлеб	17
<b>Хлеб к чаю</b>	
• Сдоба с изюмом	18
• Хлеб с йогуртом	18
• Кекс	19
• Хлеб с изюмом и кофе	19
• Молочный хлеб	20
• Клюквенный хлеб	20
• Апельсиновый хлеб	21
• Банановый хлеб	21
• Хлеб с арахисовым маслом	22
• Тыквенный хлеб	22
• Маковый хлеб	23
• Хлеб с семенами подсолнечника	23
• Хлебная баба	24

• Шоколадный хлеб	24
• Хлеб с сухофруктами	25
• Вишневый хлеб	25
• Кулич весенний	26
Ржаной хлеб	
• Ржаной хлеб с закваской	27
• Ржаной хлеб	28
• Бородинский хлеб в три этапа	28
• Ржаной с использованием специальных добавок (Бородинский, Московский, ржаной, пшенично-ржаной и др.)	29-30
Тесто	
• Тесто для пельменей и беляшей	30
• Тесто для пиццы без дрожжей	31
• Тесто для пиццы с дрожжами	31
<b>Очистка и хранение</b>	<b>32</b>
<b>Возможные проблемы и их устранение</b>	<b>32-33</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>33</b>
<b>Гарантия и ремонт</b>	<b>33-34</b>

## Описание:

1. Крышка с окном
2. Мерная столовая ложка
3. Мерная чайная ложка
4. Лопатка тестомешалка
5. Форма для выпекания с антипригарным покрытием
6. Мерный стакан 200ml
7. Крюк для извлечения лопатки
8. Панель управления



**Спасибо Вам за то, что Вы приобрели автоматическую хлебопечь Rolsen, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.**

## Основные меры безопасности

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Хлебопечь может использоваться только с принадлежностями, входящими в комплектацию.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать хлебопечь и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах трудно доступных для детей.
- Для обеспечения нормальной вентиляции прибор должен находиться минимум в 11см от стен и других предметов.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, кроме случаев контроля и инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
- Подключайте прибор только к отдельно оборудованной розетке питания. Ни в коем случае не используйте удлинители с сечением провода меньше, чем у прибора.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор на открытом воздухе и при сильной влажности.
- Перед включением проверяйте, правильно ли установлена форма для выпекания. Не помещайте внутрь прибора твердые предметы и продукты.
- Не открывайте крышку прибора во время работы двигателя и не пытайтесь поправлять тесто руками или какими-либо предметами. Если Вам необходимо произвести эти действия, то отключите прибор.
- Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в

специализированный сервисный центр Rolsen. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

- **ВНИМАНИЕ:** будьте крайне осторожны с прибором во время работы и при извлечении хлеба! В процессе выпекания хлебопечь и особенно ее внутренние части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к поверхности хлебопечи, кроме зоны кнопок управления. Для открытия крышки, извлечения формы для выпекания и хлеба обязательно используйте рукавички!
- Не превышайте нормы закладки ингредиентов в форму для выпекания.
- **ВНИМАНИЕ:** аккуратно обращайтесь с формой для выпекания, т.к. она изготовлена из алюминия и имеет антипригарное покрытие. Не прикладывайте особых усилий для ее извлечения. Повреждение формы может привести к нарушениям в работе прибора.
- Не мойте форму для выпекания в посудомоечной машине. Старайтесь не погружать в воду нижнюю часть с креплением к приводу.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. После завершения работы всегда снимайте вилку питания из розетки электросети.
- Извлекайте форму для выпекания только после отключения прибора от электросети только за ручку строго вверх, слегка повернув форму против часовой стрелки.
- Используйте прибор только для выпечки и приготовления теста.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. данная модель хлебопечи имеет память настроек в случае отключения питания. Если прибор включен повторно в течение 5-8 минут после отключения, то программа автоматически начнет работу с того момента, на котором она была прервана. В случае повторного включения прибора более чем через 8 минут, настройки не сохранятся в памяти.
2. Если Вы испекли хлеб и хотите сразу сделать другой, дайте остыть прибору до 45°C. Если прибор не достаточно остыл, автоматическая защита не позволит выбрать программу и включить прибор.

#### **Основные ингредиенты**

- **МУКА**

Мука является основным и важнейшим компонентом хлебобулочных изделий. Для выпечки лучше использовать муку высоких сортов с высоким содержанием клейковины, производимой из твердых сортов зерна. Для домашнего хлебопечения рекомендуется применять специальную хлебоперкарную или пшеничную муку высшего сорта.

Мука из других зерновых культур (рис, овес, кукуруза, ячмень, рожь, соя или гречиха), а также пшеничная обдирная мука грубого помола может использоваться в виде добавок для придания аромата или волокнистости хлеба. Как самостоятельный компонент теста для хлеба такая мука не используется, за исключением случаев применения хлебных специальных добавок, таких как: АГРАМ, ПАНИФАРИН, ЭКСТРА-Р либо заквасок.

Для набора муки обязательно используйте мерный стакан, не утрамбовывая ее.

Перед тем, как засыпать муку в форму, убедитесь, что ее температура не ниже комнатной. Строго соблюдайте рецептуру и последовательность смешивания ингредиентов. Несоблюдение этих правил может привести к ухудшению качества хлеба.

- **ДРОЖЖИ**

Дрожжи, как и мука, являются важнейшим компонентом теста для хлеба. От их качества и правильного количества зависит подъем теста. Рекомендуется использовать сухие дрожжи и быстродействующими дрожжами.

Для лучшего сохранения свойств дрожжей, держите их в прохладном сухом месте в плотно закрытой банке. Рекомендуется хранить дрожжи в холодильнике. Не используйте дрожжи с просроченным сроком годности. Строго соблюдайте рекомендованные рецептами количества при добавлении дрожжей в тесто. Добавляйте их вглубь муки, отдельно от соли (т.к. соль нейтрализует действие дрожжей) и воды, если используется таймер задержки начала работы.

- **ЖИДКОСТИ**

Жидкости необходимы для придания эластичности тесту и активации дрожжей. К жидкостям относятся вода, молоко, соки, сырые яйца.

Если вы не используете таймер задержки начала работы, то жидкости перед помещением их в форму для выпекания должны быть подогреты до температуры 25 градусов.

В случае использования сырых яиц, рекомендуется размешать их с другими жидкостями.

Использование молока придает хлебу особенный аромат и мягкость. Цельное молоко может быть заменено сухим обезжиренным молоком или сухими сливками, в таком случае количество других жидкостей должно быть увеличено в соответствии с рецептурой.

Если используется отсрочка начала работы по таймеру, то рекомендуется помещать в форму охлажденные жидкости, чтобы действие дрожжей не активировалось раньше времени замеса теста. А также не рекомендуется использование цельного молока и быстро портящихся добавок (яиц, сметаны, сливок, творога и т.п.), во избежание их порчи и скисания.

- **СОЛЬ**

Соль непосредственно участвует в процессе приготовления и подъема теста, предотвращая преждевременную работу дрожжей, делая процесс брожения более последовательным. Если соли не достаточно, то тесто быстро поднимается, но потом оседает до начала или в процессе выпекания. При закладке ингредиентов в форму для выпекания рекомендуется помещать соль в противоположную от дрожжей сторону для предотвращения нейтрализации их действия и равномерному распределению в тесте во время замеса.

Вместо соли допускается использование ее заменителей.

- **САХАР**

Сахар придает хлебу вкус, а также служит разрыхлителем теста и основой для закваски. Для хлебопечения возможно использование, как обычного белого сахара, так и коричневого сахара, меда или патоки.

В случае если вы самостоятельно решили заменить сахар медом или патокой, учтите, что это жидкости, и необходимо пропорционально уменьшить количество других жидкостей.

Не рекомендуется использовать заменители сахара, так как они могут не войти в реакцию с дрожжами и вызвать брожение.

При использовании сладких сухофруктов, уменьшите количество сахара, во избежание снижения эффективности закваски.

- **ЖИРЫ**

Жиры делают тесто более эластичным. Возможно использование, как растительного масла, так и сливочного масла и маргарина. Закладывайте в форму предварительно порезанные мелкими кусочками и размягченные сливочное масло и маргарин.

Не используйте для теста легкие и взбитые жиры.

Сливочное масло делает хлеб более мягким, а корочку более румяной и хрустящей.

Маргарин способствует замесу более крутого теста.

## • **ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Вы можете добавить в хлеб дополнительные ингредиенты, такие как: сухие или свежие фрукты, а также орехи, сушеные, обжаренные или свежие овощи и зелень, ароматизаторы, сыры.

При добавлении данных компонентов, следует учитывать содержание в них жиров, сахара и влаги. Подъем теста с добавками может быть меньше, чем без них, т.к. дополнительные ингредиенты нарушают структуру теста.

Не добавляйте вспомогательных ингредиентов больше, чем указано в рецептах, это может нарушить процесс брожения и испортить выпечку.

Добавлять вспомогательные ингредиенты необходимо после звукового сигнала во время замеса теста.

Не рекомендуется добавлять в тесто корицу и чеснок, т.к. данные продукты поглощают активность дрожжей. Если Вы все же хотите использовать их, то сначала приготовьте тесто, а затем, добавив корицу или чеснок, сразу выпекайте хлеб в духовке.

## • **ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДОБАВКИ**

При использовании муки грубого помола рекомендуется добавлять специальные хлебопекарные добавки, такие как клейковина.

Для выпечки ржаных сортов хлеба («Бородинский», «Дарницкий», «Московский») используют улучшители муки АГРАМ и ПАНИФАРИН либо закваску ЭКСТРА-М, а также солод. Сахар при этом рекомендуется заменять патокой.

Хлебопекарные добавки закладываются, строго следуя рецептуре вместе с основными компонентами.

## **Хранение хлеба**

Рекомендуется употреблять в пищу остывший хлеб. Так как приготовленный Вами хлеб не содержит консервантов, лучше хранить его в плотно закрытом контейнере в холодильнике не более 5-7 дней.

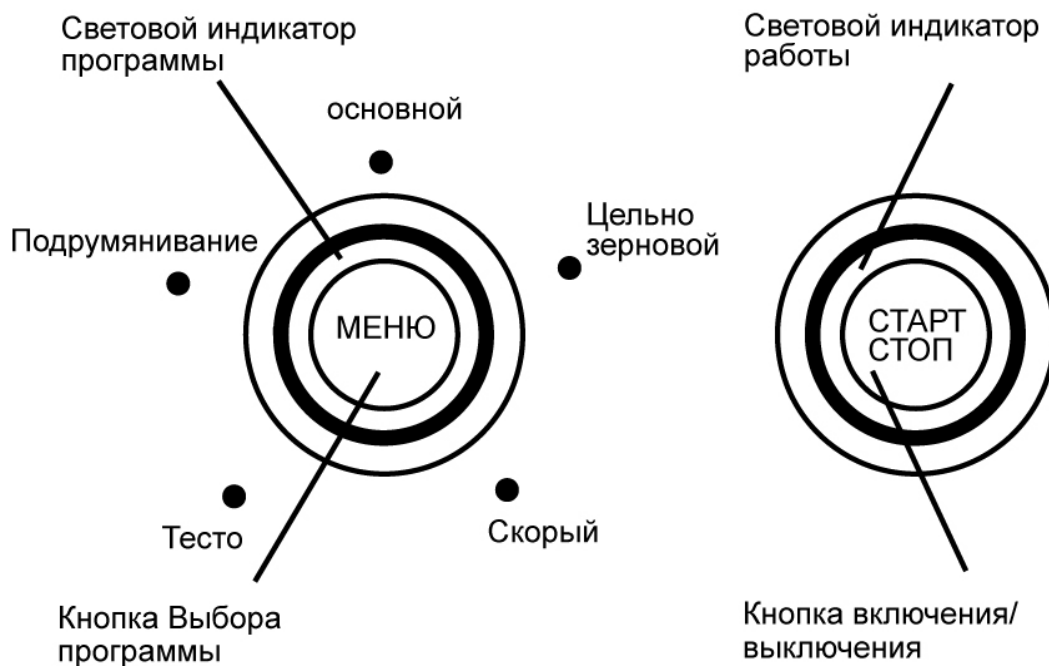
Срок хранения хлеба с добавками не более 3 дней.

## **Подготовка к работе и первое использование прибора**

- Распакуйте прибор и его принадлежности. Проверьте комплектацию согласно настоящей инструкции.
- Откройте крышку, слегка поверните форму для выпекания против часовой стрелки и извлеките ее за ручку.
- Тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с продуктами, теплой водой с моющим средством и просушите. Не используйте абразивные моющие средства. Корпус и наружную часть формы для выпекания влажной мягкой тканью.

**ВНИМАНИЕ! Во время первого использования от прибора может исходить запах. Это не является неисправностью и связано с нагреванием смазки деталей и нагревательного элемента. После полного цикла выпекания запах исчезнет.**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- **МЕНЮ** – последовательным нажатием Вы можете выбрать желаемую программу:
  1. **Основной** - полный цикл замеса и выпекания. Эта программа подходит для приготовления белого и ржаного хлеба. Большинство рецептов предусматривают использование этой программы.
  2. **Цельнозерновой** - специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из муки с низким количеством клейковины.
  3. **Скорый** - Быстрый цикл. Программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
  4. **Тесто**. Программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.
  5. **Подрумянивание корочки**. Программа подрумянивания корочки после окончания цикла выпечки. При желании сделать корочку более румяной после окончания программы выпечки, выберете программу Подрумянивание и нажмите кнопку Старт.Напротив названия программы загорится световой индикатор.

- **СТАРТ/СТОП** – кнопка включения/выключения. Для начала работы нажмите на кнопку один раз. Для остановки программы нажмите на кнопку и удерживайте в течение 3 секунд до звукового сигнала.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Откройте крышку и, слегка повернув форму для выпекания против часовой стрелки, извлеките ее за ручку вверх.
- Вставьте лопатку тестомешалку. Для свободного извлечения из хлеба рекомендуется смазать лопатку и шпиндель маслом.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанном в рецепте.
- Вставьте форму для выпекания в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.



- Закройте крышку.
- Включите прибор в электросеть. При этом раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор основного цикла.
- Установите желаемую программу.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- При необходимости добавления дополнительных ингредиентов загрузите их после длинного звукового сигнала, который прозвучит перед последним замесом. Не рекомендуется открывать крышку в процессе работы, т.к. изменение среды поднимающегося теста может ухудшить качество хлеба.
- По окончании программы прозвучит 10ти кратный звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа. Если вы хотите извлечь хлеб сразу, то выключите прибор нажатием на кнопку Старт/Стоп в течение 3 секунд.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Достаньте форму для выпекания и извлеките хлеб, повернув ее вверх дном. При этом используйте рукавички!
- Лопатку тестомешалку при необходимости извлеките крюком.
- Не используйте для извлечения хлеба и лопатки тестомешалки нож, Вы можете пораниться и повредить антипригарное покрытие.

**Длительность циклов программ:**

1. Основной	3:00
2. Цельнозерновой	3:40
3. Скорый	1:38
4. Тесто	1:30
5. Подрумянивание корочки	0:30

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

### 1. ОСНОВНОЙ – основной режим.

#### Белый хлеб

Размер хлеба	450г	540г
Ингредиенты		
Вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	2,4 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,2
Сахар (столовых ложек)	1,5	1,6
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1	1,6
Масло (столовых ложек)	1	1,6
Дрожжи (чайных ложек)	1	1,2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи ОСНОВНОЙ.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### 2. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Хлеб из муки с низким количеством клейковины. Более длительный цикл.

Размер хлеба	450г	540г
Ингредиенты		
Вода	0,75 чашки	0,9 чашки
Мука грубого помола	2 чашки	2,2 чашки
Соль (чайных ложек)	0,75	1
Сахар (столовых ложек)	1,5	2
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1,6	1,75
Масло сливочное (столовых ложек)	1,5	2
Клейковина (чайных ложек)	0,25	0,4
Дрожжи (чайных ложек)	0,25	0,4

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Цельно зерновой.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**3. СКОРЫЙ** - Быстрый цикл. Программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками.

#### **Пшеничный хлеб**

<b>Размер хлеба</b>	<b>450г</b>	<b>540г</b>
<b>Ингредиенты</b>		
<b>Вода</b>	<b>0,75 чашки</b>	<b>0,9 чашка</b>
<b>Пшеничная мука</b>	<b>2 чашки</b>	<b>2,2 чашки</b>
<b>Соль (чайных ложек)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,65</b>
<b>Сахар (столовых ложек)</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>
<b>Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>
<b>Масло сливочное (столовых ложек)</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>
<b>Дрожжи (чайных ложек)</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>

#### **Способ приготовления:**

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

#### **4. ТЕСТО.**

Программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.

#### **Способ приготовления:**

- Установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты для теста согласно рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Тесто
- Нажмите кнопку СТАРТ.

#### **5. Подрумянивание.**

Используйте этот режим, если хотите поджарить корочку хлеба сильнее.

Для этого после окончания цикла выпекания нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Подрумянивание, после чего нажмите кнопку СТАРТ.

При достижении желаемой степени поджарки корочки хлеба отключите прибор и достаньте хлеб.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

### СТОЛОВЫЙ ХЛЕБ

#### Французский батон.

Размер хлеба	450г	540г
Ингредиенты		
Вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	2,5 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,5
Сахар (столовых ложек)	1,5	2
Дрожжи (чайных ложек)	1,25	2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

#### Хлеб для бутербродов

Размер хлеба	450г	540г
Ингредиенты		
2 яйца, остальное вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	2,5 чашки
Соль (чайных ложек)	0,5	0,65
Сахар (столовых ложек)	1	1,5
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1	2
Масло сливочное (столовых ложек)	1,5	2
Дрожжи (чайных ложек)	1	1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы световой индикатор горел напротив надписи Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Кукурузный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
1 яйцо, остальное вода		1 чашка
Пшеничная мука		2,3 чашки
Кукурузная мука		0,75 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		3
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Консервированная кукуруза (без жидкости)		0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Луковый хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	450г	540г
Вода		0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука		2 чашки	2,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1	1,5
Сахар (столовые ложки)		1	2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		1	2
Масло сливочное (столовые ложки)		1	2
Рубленый лук		0,25 чашки	0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2	2,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Картофельный хлеб

<b>Ингредиенты</b>	<b>Размер хлеба</b>	<b>450г</b>	<b>540г</b>
1 яйцо, остальное вода		0,75 чашки	1 чашка
Масло растительное (столовые ложки)		2	2
Лимонный сок (чайные ложки)		1	1
Пшеничная мука		2,2 чашки	2,4 чашки
Соль (чайных ложек)		1	1,5
Сахар (столовые ложки)		1	2
Быстрорастворимое картофельное пюре		0,2 чашки	0,25 чашки
Белый перец (чайные ложки)		0,15	0,25
Зеленый (или репчатый поджаренный) лук		0,2 чашки	0,25 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5	2

#### Способ приготовления:

- a. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- b. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- c. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- d. Выберите режим ОСНОВНОЙ.
- e. Нажмите кнопку СТАРТ.
- f. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ОСОБЫЙ ХЛЕБ

### Укропный хлеб

Размер хлеба	450г	540г
<b>Ингредиенты</b>		
1 яйцо, остальное вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	2,4 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,5
Сахар (столовые ложки)	2	2,5
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	2	2,5
Масло сливочное (столовые ложки)	1	1,5
Сушеные плоды укропа	2,5 чайн. ложки	1 стол. ложка
Рубленый лук	0,25 чашки	0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)	1,8	2,2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Овсяный хлеб

Размер хлеба	450г	540г
<b>Ингредиенты</b>		
Вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	2,4 чашки
Соль (чайных ложек)	1,5	1,5
Мед (столовых ложек)	3	3,5
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	1	2
Масло сливочное (столовые ложки)	1	2
Овсяные хлопья	0,3 чашки	0,4 чашки
Дрожжи (чайных ложек)	1,5	2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с кунжутом

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
1 яйцо, остальное вода		0,8 чашки
Пшеничная мука		2,4 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Мед (столовые ложки)		3
Кунжутное масло (столовые ложки)		1,5
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Кунжут в семенах		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с пивом

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Пиво светлое		0,8 чашки
Пшеничная мука		2,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар (столовые ложки)		3,5
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		2
Семечки подсолнуха (жареные)		0,3 чашки

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре (кроме семечек).
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте семечки.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.



### Грибной хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		0,8 чашки
Пшеничная мука		2,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Грибы консервированные резанные (без жидкости)		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с беконом

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
1 яйцо, остальное вода		1 чашка
Пшеничная мука		2,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Кусочки бекона		0,3 чашки
Сухая зелень петрушки (укропа)		0,25 чашки
Перец белый (чайные ложки)		0,75
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с отрубями

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		1,2 чашки
Пшеничная мука		2,5 чашки
Пшеничные отруби		0,5 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		4
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Морковный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		1 чашка
Пшеничная мука		2,6 чашки
Тертая морковь		0,3 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		4
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
  - Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
  - Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
  - Выберете режим Основной.
  - Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ К ЧАЮ

### Сдоба с изюмом

<b>Размер хлеба</b> <b>Ингредиенты</b>	<b>450г</b>	<b>540г</b>
<b>Вода</b>	<b>0,75 чашки</b>	<b>1 чашка</b>
<b>Пшеничная мука</b>	<b>2 чашки</b>	<b>2,5 чашки</b>
<b>Соль (чайных ложек)</b>	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Сахар (столовых ложек)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Масло сливочное (столовых ложек)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Дрожжи (чайных ложек)</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>
<b>Изюм (чашки)</b>	<b>0,25</b>	<b>0,5</b>

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве, кроме изюма.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберите режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте изюм.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с йогуртом.

<b>Размер хлеба</b> <b>Ингредиенты</b>	<b>450г</b>	<b>540г</b>
<b>Вода</b>	<b>0,2 чашки</b>	<b>0,3 чашки</b>
<b>Пшеничная мука</b>	<b>1,5 чашки</b>	<b>2 чашки</b>
<b>Соль (чайных ложек)</b>	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Сахар (столовых ложек)</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>
<b>Йогурт</b>	<b>2 чашки</b>	<b>2,3</b>
<b>Масло сливочное (столовых ложек)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>
<b>Дрожжи (чайных ложек)</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберите режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## КЕКС

Ингредиенты	Размер кекса	540г
Вода (молоко)		30ml
Яйцо сырое		3
Мука для кекса		1,2 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (чашки)		0,7
Разрыхлитель (чайных ложек)		1
Масло сливочное (чашки)		0,3
Дрожжи (чайных ложек)		0,5
Изюм (чашки)		1

### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Смажьте дно формы и лопатку размягченным сливочным маслом.
- Взбейте яйца, добавив воду (молоко), и поместите в форму.
- Смешайте муку и разрыхлитель, и поместите их в форму, добавив остальные ингредиенты.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберите программу Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките кекс, используя рукавички.

## Хлеб с изюмом и кофе

Ингредиенты	Размер хлеба	450г	540г
Вода		0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука		2 чашки	2,6 чашки
Соль (чайных ложек)		0,75	1
Сахар (столовые ложки)		2	3
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		1	2
Масло сливочное (столовые ложки)		1	2
Растворимый кофе (какао)		1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Дрожжи (чайных ложек)		1,25	2
Грецкие орехи (кедровые орехи)		0,25 чашки	0,3 чашки
Изюм		0,25 чашки	0,3 чашки

### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре, кроме изюма и орехов.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте орехи и изюм.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Молочный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Молоко		1 чашка
Пшеничная мука		2,6 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Клюквенный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Молоко		0,7 чашка
Клюквенный сок		0,3 чашки
Пшеничная мука		2,6 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		3
Масло сливочное (столовые ложки)		1,5
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Апельсиновый хлеб

Размер хлеба	540г
<b>Ингредиенты</b>	
Апельсиновый сок	0,8 чашки
Пшеничная мука	2,6 чашки
Соль (чайных ложек)	1,5
Сахар (столовые ложки)	1
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	2
Масло сливочное (столовые ложки)	2
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки
Лимонный сок (столовые ложки)	2
Апельсиновая цедра (чайные ложки)	1
Лимонная цедра (чайные ложки)	1
Дрожжи (чайных ложек)	2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Банановый хлеб

Размер хлеба	540г
<b>Ингредиенты</b>	
Молоко	0,8 чашка
Яичный желток	2
Пшеничная мука	2,6 чашки
Соль (чайных ложек)	2
Сахар (столовые ложки)	2
Спелые резаные бананы	0,5 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)	2
Дрожжи (чайных ложек)	1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с арахисовым маслом

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		1 чашка
Пшеничная мука		2,6 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар коричневый (столовые ложки)		2,5
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		1,5
Масло арахисовое		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Тыквенный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Молоко		0,8 чашки
Яйцо		1
Пшеничная мука		2,6 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар (столовые ложки)		2
Тыква тертая		0,5 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)		2,5
Мускатный орех (чайные ложки)		1
Гвоздика молотая (чайные ложки)		1
Корица молотая (чайные ложки)		1
Тыквенные семечки		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре, кроме семечек и корицы.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте тыквенные семечки и корицу.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Маковый хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		0,9 чашки
Пшеничная мука		2,6 чашки
Обезжиренное сухое молоко (столовые ложки)		2
Соль (чайных ложек)		1,5
Мед или патока (столовые ложки)		2
Растительное масло (столовые ложки)		2
Лимонная цедра (столовые ложки)		2
Мак (столовые ложки)		2
Мускатный орех (чайные ложки)		0,25
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с сменами подсолнечника

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		1 чашка
Пшеничная мука		1,3 чашки
Пшеничная мука грубого помола		1,3 чашки
Творог сухой		0,4 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Мед (столовые ложки)		3
Пророщенная пшеница (столовые ложки)		0,12 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)		1,5
Дрожжи (чайных ложек)		1,5
Семена подсолнечника		0,3 чашки

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре, кроме семян подсолнечника.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- Добавьте семена подсолнечника после звукового сигнала.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.



### Хлебная баба

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		1,1 чашки
Пшеничная мука		2 чашки
Ржаная мука		0,6 чашки
Лимонная кислота (чайные ложки)		1
Соль (чайных ложек)		1
Сахар		0,25 чашки
Масло растительное (столовые ложки)		2
Мед (столовые ложки)		3
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Шоколадный хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Молоко		0,8 чашка
Пшеничная мука		3,6 чашки
Какао «Несквик»		0,4 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		1
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Ванильный сахар (чайные ложки)		1
Дрожжи (чайных ложек)		2
Грецкие орехи		0,5 чашки

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Скорый.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Хлеб с сухофруктами

Размер хлеба	540г
<b>Ингредиенты</b>	
1 яйцо, остальное вода	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки
Отруби	0,6 чашки
Соль (чайных ложек)	1
Мед (столовые ложки)	3
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	2
Мускатный орех (чайные ложки)	0,5
Ванильный сахар (чайная ложка)	1
Дрожжи (чайных ложек)	2
Сухофрукты	0,5 чашки

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре, кроме сухофруктов.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте сухофрукты.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Вишневый хлеб

Размер хлеба	540г
<b>Ингредиенты</b>	
Вишневый сок	0,8 чашки
Пшеничная мука	2,6 чашки
Соль (чайных ложек)	1
Сахар (столовые ложки)	2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	2
Масло сливочное (столовые ложки)	2
Дрожжи (чайных ложек)	2
Сушеная вишня	0,3 чашки

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре, кроме сушеной вишни.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим СКОРЫЙ.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте вишню.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Кулич весенний

Ингредиенты	Размер кулича	Первая закладка	Вторая закладка
Вода или молоко		0,15 чашки	-
Яйцо		3	-
Пшеничная мука		1,5 чашки	0,75 чашки
Соль (чайных ложек)		-	0,5
Сахар (столовые ложки)		5	-
Ванильный сахар (чайные ложки)		-	1
Масло сливочное (столовые ложки)		5	-
Изюм		-	0,4 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,75	0,4

#### Способ приготовления:

- a. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- b. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре 1 закладки.
- c. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- d. Выберите режим Основной.
- e. Нажмите кнопку СТАРТ.
- f. После звукового сигнала добавьте ингредиенты в соответствии с рецептурой 2 закладки.
- g. Чтобы верхняя часть кулича не потрескалась и была красивой, можно в начале последнего подъема теста смазать верх кулича яичным желтком.
- h. По окончании работы извлеките кулич, используя рукавички, и посыпьте его сахарной пудрой.

## РЖАНОЙ ХЛЕБ

### Ржаной хлеб (с закваской)

Ингредиенты:	Закваска	Приготовление
Вода	2 чашки	<b>В широкой неметаллической посуде смешать все ингредиенты до однородной массы и оставить в теплом месте для вызревания. Через 3 часа закваску перемешать и оставить для брожения на 18 часов. Готовую закваску хранят в стеклянной посуде в холодильнике.</b>
Ржаная мука	3 чашки	
Сахар	3 чайные ложки	
Дрожжи	1 чайная ложка	

Ингредиенты:	680г	
Вода	0,8 чашка	<b>Чайная заварка должна быть крепкой, примерно в 3-4 раза крепче обычного чая. Добавлять в тесто заварку лучше в горячем виде.</b>
Пшеничная мука	1,4 чашки	
Ржаная мука	1,4 чашки	
Закваска	1 столовая ложка	
Чайная заварка	0,25 чашки	
Яблочный уксус	1 чайная ложка	
Соль	1,5 чайных ложки	
Сахар	2 столовых ложки	
Сухое обезжиренное молоко	2 столовых ложки	
Растительное масло	2 столовых ложки	
Дрожжи	1,5 чайных ложки	

#### Способ приготовления:

- a. Приготовьте закваску, выдержав 18 часовой период брожения.
- b. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- c. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- d. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- e. Выберите режим Основной.
- f. Нажмите кнопку СТАРТ.
- g. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Ржаной хлеб

Ингредиенты	Размер хлеба	540г
Вода		0,8 чашки
Пшеничная мука		1,5 чашки
Ржаная мука		0,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар коричневый (столовые ложки)		1
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		1,3
Масло сливочное (столовые ложки)		1
Тмин (столовые ложки)		1,3
Дрожжи (чайных ложек)		1,3

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### Бородинский хлеб в три этапа

Ингредиенты	Приготовление
<b>1 этап</b>	
Крутой кипяток: 60 мл	Заварите солод и кориандр кипятком и перемешивайте в течение 5 минут. Оставьте полученную смесь на 30 минут. Приступите ко 2 этапу.
Солод: 2 ст.л.	
Кориандр: 1 ч.л.	
<b>2 этап</b>	
Вода: 1,2 чашки	Загрузите ингредиенты в форму согласно указанной последовательности. Установите форму в хлебопечь и выберете программу ОСНОВНОЙ. Нажмите СТАРТ. После окончания первого замеса отключите прибор и переходите к 3 этапу.
Ржаная мука: 0,15 чашки	
Солод: 1 ст. л.	
Кориандр: 1 ч.л.	
Дрожжи: 1 ч.л.	
<b>3 этап</b>	
Вода: 0,8 чашки	Добавьте в контейнер смесь, приготовленную в 1 этапе, затем ингредиенты 3 этапа в указанной последовательности. Установите форму в хлебопечь, повторно выберете режим ОСНОВНОЙ и нажмите СТАРТ. После звукового сигнала добавьте семена кориандра. После окончания работы достаньте хлеб, используя рукавички.
Соль: 1,5 ч.л.	
Ржаная мука: 3,5 чашки	
Кориандр: 0,5 ч.л.	
Яблочный уксус: 1 ст.л.	
Растительное масло: 2 ст.л.	
Мед (патока): 1,5 ст.л.	
Дрожжи: 1,5 ч.л.	
Семена кориандра: 1 ст.л.	

### Ржаной хлеб с использованием специальных добавок

Продукты и ингредиенты	Хлеб "Бородинский"	Хлеб ржаной заварной	Хлеб "Московский"	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржаной
Вода	280 мл	270 мл	270 мл	280 мл	260 мл
в т.ч. для заварки	55 мл	55 мл	-	-	-
Мука ржаная обдирная	2,25 стак.	1,3 стак.	1,3 стак.	2 стак.	2 стак.
Мука пшеничная	0,3 стак.	1,3 стак.	1,3 стак.	1 стак.	-
Закваска "Экстра-Р"	1 ст. л.	-	1 ст. л.	0,7 ст. л.	1 ст. л.
Сахар	-	1,3 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Соль	0,7 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Заварка	3 ст. л.	3 ст. л.	-	-	-
Мёд	1,3 ст. л.	-	-	-	-
Масло сливочное	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.
Панифарин	-	3 ч. л.	-	-	-
Аграм	-	1,3 ч. л.	-	-	-
Дрожжи	1,3 ч. л.	1,3 ч. л.	1,3 ч. л.	1,3 ч. л.	2 ч. л.
Кориандр или тмин	2-3 ч.л. по желанию				
Семена кориандра или тмина	1 ч.л.	1 ч.л. по желанию			

**Приготовление заварки:** 2 столовые ложки Ржаного солода заливают крутым кипятком, перемешивают, дают остыть и помещают в ведерко хлебопечки, затем добавляют воду, муку и прочие продукты согласно рецепту хлеба. Вода берётся из общей дозы воды в размере 55 мл.

#### Способ приготовления:

- a. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- b. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- c. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- d. Выберите режим Основной.
- e. Нажмите кнопку СТАРТ.
- f. После звукового сигнала добавьте семена кориандра (тмина).
- g. По окончании работы достаньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Продукты и ингредиенты	Хлеб ржаной I	Хлеб ржаной II
Вода	300-320 мл	300-320 мл
Мука ржаная обдирная	1,3 стак.	13 стак.
Мука пшеничная	1,3 стак.	1,3 стак.
Закваска "Экстра-Р"	2/3 ст.л.	-
Аграм	-	1,3 ч. л.
Панифарин	0-2 ч.л.	2-4 ч. л.
Соль	0,7-1 ч. л.	0,7-1 ч. л.
Сахар	1-1,5 ст. л.	1-1,5 ст. л.
Солод сухой	1-3 ст. л.	1-3 ст. л.
Масло растительное	2 - 3 ст. л.	2 - 3 ст. л.
Кориандр или тмин	2-3 стол. л. для вкуса	
Дрожжи	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Основной.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- После звукового сигнала добавьте семена кориандра (тмина).
- По окончании работы достаньте хлеб, пользуясь рукавичками.

## ТЕСТО

#### Тесто для пельменей и беляшей

Ингредиенты	Для пельменей	Для беляшей
2 яйца, остальное вода	1 чашка	1,5
Пшеничная мука	3 чашки	4
Соль (чайных ложек)	1,5	2
Сахар (столовые ложки)	-	3
Дрожжи (чайные ложки)	-	2

#### Способ приготовления:

- Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Выберете режим Тесто.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы выложите тесто, вымесите и оставьте на 30 минут под полотенцем. Затем раскатайте.

### Тесто для пиццы без дрожжей

Ингредиенты	Количество
1 яйцо, остальное вода	0,75 чашки
Сметана (столовые ложки)	2
Сливочное масло (столовые ложки)	6
Пшеничная мука	2,5 чашки
Соль (чайных ложек)	0,5
Сода пищевая (чайных ложек)	0,5

#### Способ приготовления:

- a. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- b. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- c. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- d. Выберите режим Тесто.
- e. Нажмите кнопку СТАРТ.
- f. По окончании работы выложите тесто и вымесите его. Раскатайте и выложите в смазанную жиром форму для пиццы. Сформируйте бортик и приготовьте пиццу с ингредиентами по вкусу.
- g. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут.

### Тесто для пиццы с дрожжами

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль (чайных ложек)	1
Сахар (столовые ложки)	1
Оливковое масло (столовые ложки)	2
Сода пищевая (чайных ложек)	1,75

#### Способ приготовления:

- a. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
- b. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанным в рецептуре.
- c. Установите форму в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- d. Выберите режим Тесто.
- e. Нажмите кнопку СТАРТ.
- f. По окончании работы выложите тесто и вымесите его. Раскатайте и выложите в смазанную жиром форму для пиццы. Сформируйте бортик и дайте постоять 10 минут. Приготовьте пиццу с ингредиентами по вкусу.
- g. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут.



## ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Извлеките форму для выпекания и выложите хлеб или тесто.
- Налейте в форму горячей водопроводной воды и оставьте на 20-30 минут.
- Вымойте внутреннюю часть формы, лопатку тестомешалку, мерный стакан и ложечки теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Не помещайте форму в воду полностью.
- Не используйте абразивные моющие средства и жесткие губки.
- Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
- Внешнюю часть форм для выпекания и корпус прибора протрите влажной мягкой тканью. Ни в коем случае не помещайте его в воду и не мойте под струей воды!
- Рекомендуется мыть все принадлежности сразу после окончания работ.

## ХРАНЕНИЕ

После очистки и сушки соберите прибор и храните ее в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

### Возможные неисправности и их устранение, проблемы и их решение:

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком горячая жидкость (свыше 35 градусов)</li><li>• Дрожжи с просроченным сроком годности или их мало</li><li>• Ингредиенты были слишком холодные</li><li>• Слишком много соли</li></ul>
Испеченный хлеб выходит за края формы	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много теста</li><li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li><li>• Слишком много сахара</li></ul>
Корочка слишком бледная	<ul style="list-style-type: none"><li>• Недостаточно сахара</li></ul>
Хлеб плохо хранится	<ul style="list-style-type: none"><li>• Храните хлеб в закрытом контейнере в холодильнике</li></ul>
Тесто оседает во время выпекания	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li></ul>
Хлеб имеет грубую структуру и крошится	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li></ul>
У хлеба имеется посторонний запах	<ul style="list-style-type: none"><li>• Использовались несвежие продукты</li><li>• Слишком много дрожжей</li></ul>
Хлеб получился клейким и режется неровно	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для резки пользуйтесь специальным ножом для хлеба</li></ul>
Края хлеба провалены и снизу хлеб не пропечен	<ul style="list-style-type: none"><li>• Неправильно выбрана программа выпекания хлеба</li></ul>
Хлеб слишком подошел и выходит за края формы	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много муки</li><li>• Слишком много дрожжей</li><li>• Слишком много воды</li><li>• Нарушена рецептура закладки ингредиентов</li><li>• Неправильно выбран сорт муки</li></ul>
Хлеб осел после подъема	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много дрожжей</li><li>• Слишком много воды</li></ul>
Хлеб недостаточно поднялся	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не достаточно воды</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарушена рецептура закладки ингредиентов</li> <li>• Недостаточно сахара</li> <li>• Мука или дрожжи старые</li> <li>• Дрожжи попали в воду до начала замеса</li> <li>• Неправильная температура жидкостей (холодная или горячая)</li> </ul>
Тесто не замешивается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не установлена лопатка тестомешалка</li> </ul>
Хлеб недостаточно подрумянен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не хватает дрожжей</li> <li>• Слишком много воды</li> </ul>
Корочка подрумяненная, но хлеб в муке и не пропекся	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много воды</li> <li>• Недостаточно муки</li> </ul>
Хлеб тяжелый и не поднялся	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Недостаточно дрожжей</li> <li>• Дрожжи старые</li> <li>• Дрожжи помещены в форму вместе с солью</li> </ul>
Хлеб непропечен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Во время работы открывалась крышка</li> </ul>
Лопатка тестомешалка запекается в хлебе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это не является неисправностью. Для извлечения лопатки используйте крюк.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
Хлебопечь не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прибор отключен от сети</li> <li>• Жаровня перегрелась, дайте остыть прибору до 45 градусов</li> </ul>
Появился запах горелым и из вентиляционных отверстий идет дым	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На нагревательный элемент попали ингредиенты</li> </ul>

## Технические характеристики

Питание 220-230В ~50/60Гц

Максимальная мощность 530Вт

Объем формы для выпекания – 1,2 литра

Масса нетто 3,8 кг.

## Гарантия и ремонт

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждений устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора



Срок службы прибора 5 лет.

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефонам 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара

Производитель: East Kit Electronic Co., Ltd. (Шанхай), 2618 Гудай Роуд., Шанхай 201100, Китай.

Импортер: ООО "Вуксон Ко", 141190 Российская Федерация, Московская обл., г. Фрязино, Заводской проезд, д.3.

Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01  
125080, Москва, а/я 52.