



# **BORK**

**INDUSTRIAL**





*Professional*  
COLLECTION





**BORK**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ

BM500



1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

2. ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

3. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

4. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

5. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

6. КЕКС

7. ДЖЕМ, МАРМЕЛАД

8. ТЕСТО

9. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

10. ВЫПЕЧКА

11. ДЕСЕРТ

12. ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СВЕТЛЫЙ

СРЕДНИЙ

ТЕМНЫЙ

СТАРТ

СТОП



При разработке данного руководства по эксплуатации нашей целью было рассказать Вам об особенностях хлебопечи и ее правильной эксплуатации. А также поделиться советами по уходу за ней и предостеречь от неприятных ситуаций. Мы надеемся, что каждая страница нашего руководства по эксплуатации поможет Вам в течение многих лет готовить вкусную выпечку, получая от этого удовольствие.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и ... наслаждайтесь!







СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ, ВКЛЮЧАЯ ФРАНЦУЗСКУЮ ВЫПЕЧКУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

ПОДОГРЕВ ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

КОМФОРТ И УДОБСТВО





900гр.

750гр.

РЕЖИМ

ЦВЕТ  
КОРОЧКИ

ПАУЗА

ВЕС

СВЕТЛЫЙ

СРЕДНИЙ

ТЕМНЫЙ

ЦИКЛ

СТАРТ  
СТОП





## ШИРОКИЙ ВЫБОР ПРОГРАММ

Возможность выбора самых разнообразных программ позволяет приготовить выпечку на любой вкус, от сдобного хлеба до кекса с изюмом и цукатами. Выбранная степень обжарки придает выпечке желаемый цвет.







## ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Наличие двух форм для выпечки с металлическими лопастями для замешивания теста и антипригарным покрытием позволяет выбирать желаемую форму и размер выпекаемого хлеба.







## КОМФОРТ И УДОБСТВО

Наличие таких полезных функций, как подогрев готового хлеба, функция отложенного старта, программирование собственных рецептов, а также легкость в управлении и чистке позволит Вам в полной мере ощутить удобство пользования хлебопечью и насладиться широким диапазоном ее возможностей.









# СОДЕРЖАНИЕ





Устройство хлебопечи 18

Эксплуатация 26

Обслуживание и чистка 32

Меры предосторожности 32

Информация о сертификации 33

Технические характеристики 33

Комплектация 33

Гарантийный план 37





# УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ





СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

БОЛЬШОЕ СМОТРОВОЕ ОКНО

КРЫШКА

АЛЮМИНИЕВЫЙ КОРПУС

12 ПРОГРАММ ВЫПЕЧКИ

3 СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА





20

### СТАРТ/СТОП

Кнопка СТАРТ/СТОП используется для запуска или остановки программы приготовления.

### РЕЖИМ

Кнопка используется для выбора программы приготовления, из 12-ти возможных.

### ПАУЗА

При необходимости Вы можете приостановить выполнение выбранной программы приготовления. При повторном нажатии приготовление возобновится.

### ЦИКЛ

Кнопка используется для подтверждения выбранных настроек в режиме ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

### ЦВЕТ КОРОЧКИ

Вы можете выбрать степень обжарки хлебной корочки. Доступны следующие варианты: СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ, ТЕМНЫЙ.

### ВЕС

Вы можете выбрать один из двух размеров буханки — 750 г. или 900 г. Пожалуйста, имейте в виду, что общее время приготовления хлеба зависит от заданного размера буханки.





Примечание. При режимах БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, КЕКС, ДЖЕМ/МАРМЕЛАД, ТЕСТО, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТ и ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ исходный вес хлеба равен 750 г.

#### ВРЕМЯ

Вы можете запрограммировать печь на включение заданной программы в нужное Вам время.

#### ПОДСВЕТКА

Подсветка освещает камеру печи во время работы в течение 1 минуты. При повторном нажатии подсветка выключается.

#### ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ОСНОВНОЙ РЕЖИМ:** замешивание теста, увеличение объема теста (подъем теста) и выпечка обычного хлеба. Максимальная длительность — 3 часа.

Совет. Для придания хлебу особого аромата Вы можете добавить соответствующие ингредиенты.

**ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. Максимальная длительность — 3 часа 40 минут.

Совет. Для достижения оптимального результата, в этом режиме не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.

**ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 3 часа 50 минут.

Примечание. Хлеб, приготовленный в этом режиме, будет мягким, но с хрустящей корочкой.

**БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 2 часа 10 минут.





Примечание. Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет меньший объем и он более жесткий.

**СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка сдобного хлеба. Максимальная длительность — 2 часа 45 минут.

Совет. Для придания хлебу особого аромата Вы можете добавить соответствующие ингредиенты.

**КЕКС:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка кекса с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Максимальная длительность — 1 час 50 минут.

**ДЖЕМ/МАРМЕЛАД:** приготовление джема и мармелада (кипячение фруктов или ягод в сахарном сиропе). Максимальная длительность — 1 час 20 минут.

Совет. Перед помещением в форму фрукты и ягоды следует измельчить.

**ТЕСТО:** замешивание теста и увеличение его объема без последующей выпечки. Максимальная длительность — 1 час 30 минут.

Примечание. Тесто можно использовать для приготовления фигурной выпечки, а также хлебных рулетов, пиццы и т. п.

**СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ:** замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба за короткое время. Максимальная длительность — 1 час 28 минут.

Примечание. Выпеченный в этом режиме хлеб имеет плотную структуру.

**ВЫПЕЧКА:** только выпечка, без предварительного увеличения объема теста. Максимальная длительность — 10 минут.

Примечание. Этот режим также используется для увеличения времени выпечки при необходимости.





ДЕСЕРТ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба для десертных блюд. Максимальная длительность — 1 час 38 минут.

## ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В этом режиме Вы можете задать свою собственную программу, изменив время замешивания теста, увеличения его в объеме, выпечки хлеба и поддержания его в теплом состоянии. Длительность (по умолчанию) — 3 часа. Программы в этом режиме можно менять для каждого этапа пошагово, в пределах, указанных ниже:

ЗАМЕС1 (замешивание теста 1):  
6–14 минут

ПОДЪЕМ1 (увеличение объема теста 1):  
20–60 минут

ЗАМЕС2 (замешивание теста 2):  
5–20 минут

ПОДЪЕМ2 (увеличение объема теста 2):  
5–120 минут

ПОДЪЕМ3 (увеличение объема теста 3):  
0–120 минут

ВЫПЕЧКА: 0–80 минут

ПОДОГРЕВ (подогрев хлеба):  
0–60 минут

Примечание. При выполнении программ **ОСНОВНОЙ РЕЖИМ**, **ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ**

**МУКИ**, **ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА**, **БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА**, **СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА**, **КЕКС**, **СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ** и **ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ** во время работы печи будут раздаваться звуковые сигналы. Эти звуковые сигналы оповещают о том, что можно добавлять ингредиенты.

## ВВОД НАСТРОЕК В РЕЖИМЕ «ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ»

Шаг 1. Один раз нажмите кнопку **ЦИКЛ**. На экране дисплея появится надпись **ЗАМЕС1**. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ**, чтобы задать время замешивания, затем нажмите **ЦИКЛ**, чтобы подтвердить введенное значение времени.





Шаг 2. Нажмите кнопку ЦИКЛ для перехода к следующему этапу, на дисплее появится надпись ПОДЪЕМ1. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы задать нужное время. Затем нажмите ЦИКЛ, чтобы подтвердить введенное значение времени.

Шаг 3. Аналогично выполните остальные этапы. После ввода настроек для всех этапов нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выйти из режима настройки.

Шаг 4. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще раз, чтобы начать выполнение введенной программы.





### ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Чтобы запрограммировать печь на приготовление выпечки к удобному для Вас времени, выберите программу, задайте цвет корочки хлеба и размер буханки. Нажатием кнопки ВРЕМЯ задайте время, через которое выпечка должна быть готова. Для включения ФУНКЦИИ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

Совет. При приготовлении хлеба с отсрочкой старта не используйте скоропортящиеся ингредиенты — яйца, молоко, фрукты.

### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка кнопок панели управления печи в процессе работы позволяет исключить возможность случайного изменения введенных программ. Вы можете самостоятельно заблокировать и разблокировать кнопки на панели управления — для этого нажмите и отпустите кнопку ЦИКЛ и следом нажмите кнопку ЦВЕТ КОРОЧКИ.

Если Вы не заблокировали панель управления вручную, то через 5 минут после включения программы кнопки панели управления будут заблокированы автоматически. Для изменения настроек работы хлебопечи сначала разблокируйте панель управления.

### ПОДОГРЕВ ХЛЕБА

Хлеб автоматически поддерживается в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Если Вы хотите извлечь его из печи в течение этого периода, предварительно выключите программу нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

### ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

Если из-за отключения электроэнергии процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении напряжения в электросети в течение 10 минут после отключения процесс приготовления хлеба возобновится автоматически, при этом нет необходимости снова нажимать кнопку СТАРТ/СТОП.





# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием

Достаньте хлебопечь из упаковки. Снимите все упаковочные материалы. Протрите корпус и формы для выпечки влажной салфеткой.





Шаг 1. Установите форму для выпечки хлеба в печь и поверните ее по часовой стрелке до щелчка.



Шаг 2. Закрепите лопасть для замешивания теста на валу двигателя.



Шаг 3. Положите необходимые ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Закройте крышку и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.





Шаг 4. С помощью кнопок РЕЖИМ, ЦВЕТ КОРОЧКИ, ВЕС задайте необходимые настройки. После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 2 секунды. Начнется процесс приготовления.



Шаг 5. После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и включится функция поддержания тепла. Выключите хлебопечь, удерживая кнопку СТАРТ/СТОП в течение 2 секунд.

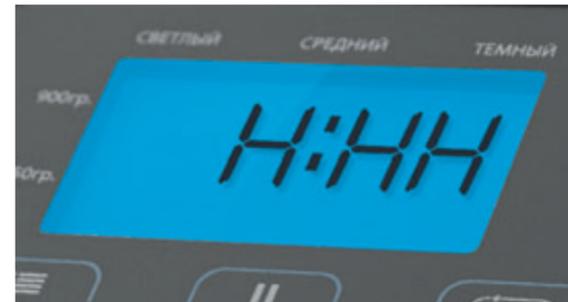


Внимание! Будьте осторожны при извлечении формы для выпечки хлеба из печи.





Шаг 6. Удалите лопасть из буханки с помощью крючка.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Если после запуска программы на дисплее появилась надпись «Н НН», это означает, что температура внутри печи слишком высокая. Программа будет автоматически остановлена. Откройте крышку и дайте печи охладиться в течение 10–20 минут.



Если после нажатия на кнопку СТАРТ/СТОП на дисплее появились надписи «E E0» или «E E1», это означает, что неправильно работает датчик температуры. Для проверки датчика обратитесь в сервисный центр.







## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь.

Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью.

Чтобы вынуть лопасть для замешивания из буханки используйте крючок, имеющийся в комплекте.

Для того чтобы тесто не прилипало к лопасти во время замешивания, смажьте лопасти подсолнечным или оливковым маслом, что позво-

лит легко отделить буханку от лопасти после приготовления хлеба.

## БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

При быстром приготовлении хлеба используется разрыхлитель или питьевая сода, которые становятся активными при нагревании и увлажнении. Для получения при выпечке наилучших результатов необходимо, чтобы жидкость находилась на дне формы для хлеба, а сухие компоненты — поверх жидкости. В начале замешивания хлеба сухие ингредиенты могут скапливаться по краям формы.

## ПРОГРАММА СВЕРХБЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Используя данную программу, можно выпечь буханку хлеба за 1 час 38 минут. Пожалуйста, имейте в виду, что для этого Вам потребуется горячая вода (с температурой 48–50°C). Для измерения температуры следует использовать кухонный термометр. Температура воды существенно влияет на результаты выпечки. Если вода слишком холодная, хлеб не достигнет нужного объема. Если вода слишком горячая, живая дрожжевая культура может погибнуть, тесто не поднимется, и результаты выпечки будут неудовлетворительными.





## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Хлебопечь не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Отключайте печь от электросети перед очисткой и хранением.
- Не используйте при выпечке металлическую фольгу или другие электропроводящие материалы.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование хлебопечи и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию хлебопечи, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети. Протрите форму для выпечки, лопасть для замешивания и внешнюю поверхность корпуса влажной салфеткой, а затем сухой салфеткой.

Внимание! Не используйте при чистке острые предметы и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие формы и полированную поверхность корпуса.

Примечание. Форму для хлеба и лопасть для замешивания теста можно мыть в посудомоечной машине.





## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы хлебопечи равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

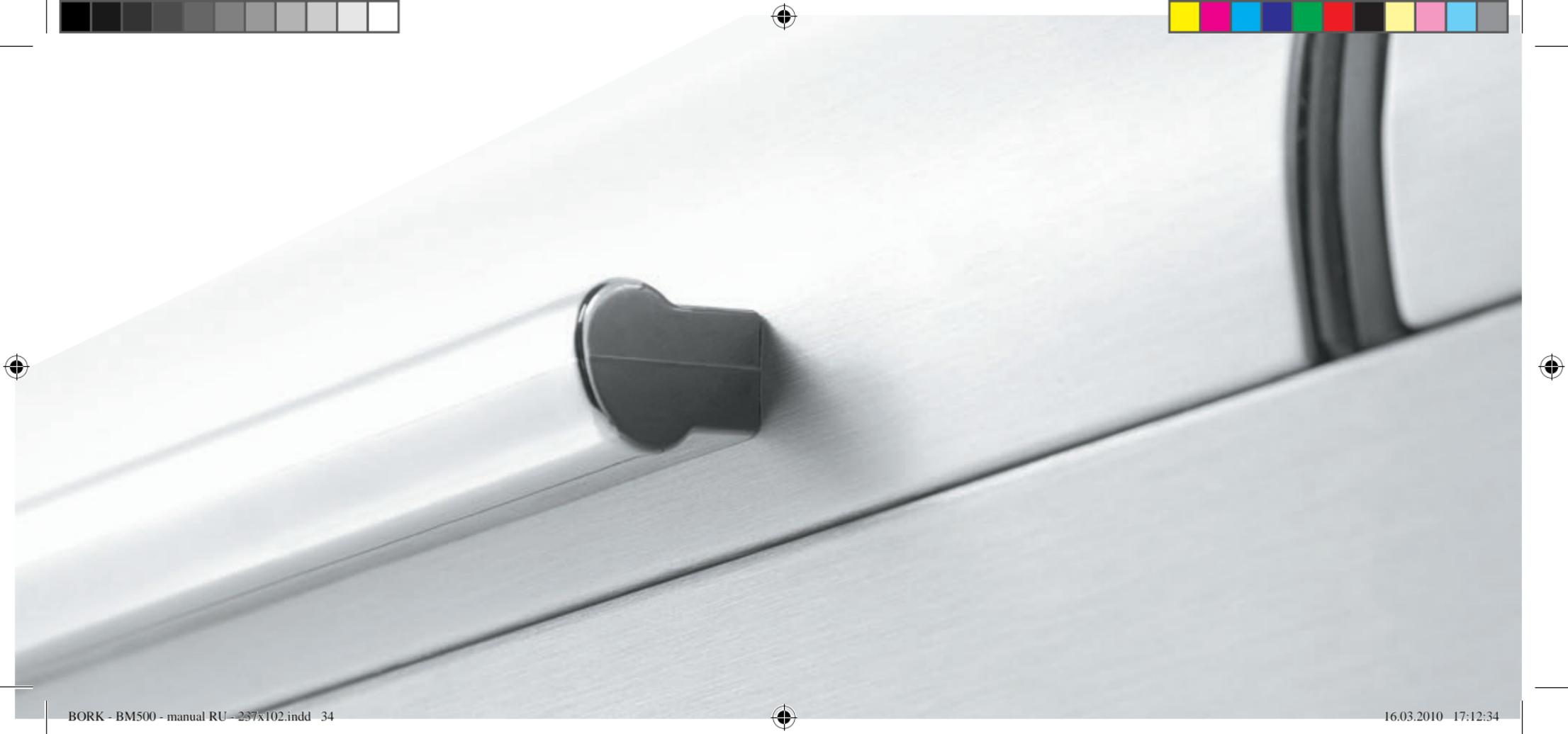
Напряжение: 220–240 В  
Частота: 50 Гц  
Мощность: 615 Вт  
Емкость форм для хлеба: 750/900 г

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1  
Форма для выпечки: 2  
Лопасть тестомеса: 2  
Крючок для извлечения лопасти тестомеса: 1  
Мерный стакан: 1  
Мерная ложка: 1  
Книга рецептов: 1  
Руководство по эксплуатации с гарантийный талоном: 1







## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причины	Способ устранения
Во время выпечки идет дым из под крышки	Ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним.	Отключите печь от электросети и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны — не обожгитесь.
Двигатель шумит, но тесто не замешивается	Форма вставлена неправильно, либо объем теста слишком большой.	Проверьте, правильно ли установлена форма, и точно ли соблюден рецепт приготовления.



Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону:

**Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88**

или посетить наш сайт **[www.bork.ru](http://www.bork.ru)**



## Гарантийный талон

Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

ХЛЕБОПЕЧЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

BM500

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

## Условия сервисного обслуживания

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи хлебопечи. Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

### Гарантия действительна при условиях:

- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер хлебопечи.
- Наличия документов, прилагаемых к хлебопечи при ее продаже (товарный чек, гарантийный талон).
- Обслуживания хлебопечи только в авторизованных сервисных центрах.

### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- попаданием внутрь основания жидкостей, посторонних предметов и т.д.
- Воздействием высоких внешних температур на не термостойкие части хлебопечи.
- Воздействием красящих веществ, кислот, содержащихся в продуктах переработки.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции хлебопечи.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на хлебопечь, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием хлебопечи в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением шнура питания.
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).



## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Подпись покупателя: .....

3

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Подпись покупателя: .....

2

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Дата продажи: .....

Подпись покупателя: .....

1





## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

# 1

Сервисный центр

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

# 2

Сервисный центр

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

# 3

Сервисный центр



## Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан, Абаканторгтехника, 655017,  
ул.Вяткина, д.19, [3902] 228071

Армавир, КВАРЦ, 352900, ул.Фрунзе, д.2,  
[86137] 45000

Астрахань, Эфир, 414024, ул.Боевая,  
д.72А, [8512] 301014, 301015, 226677

Барнаул, Слон Сервис, 656023,  
ул.Э.Алексеевой, д.76, [3852] 345845

Белгород, Выбор-Сервис, 308600,  
пр-т.Гражданский, д.32, [4722] 326592,  
326929

Брянск, МТК-Сервис, 241037, ул.Красно-  
армейская, д.170, [4832] 756842, 756900

Великий Новгород, Электроника, 603000,  
ул.Великая, д.22, [8162] 332003, 332008

Владивосток, Старт-2000, 690035,  
ул.Харьковская, д.2, [4232] 272954,  
270821

Владикавказ, Альда-Сервис, 362007,  
ул.Кутузова, д.82, [8672] 640460

Владимир, Мастер Сервис, 600026,  
ул.Тракторная, д.8, [4922] 420209,  
323689, 331079

Владимир, Электрон-Сервис, 600022,  
ул.Ново-Ямская, д.73, [4922] 240819,  
370722, [910] 7715475,

Волгоград, Планета-Сервис, 400107,  
ул.Рионская, д.3, [8442] 366420

Волгоград, Сервисцентр ТМ, 400117,  
ул.8-й Воздушной Армии, д.35,  
[8442] 351581

Вологда, Климатические системы,  
160014, ул.Чехова, д.40, Помещение  
ООО «Климатические Системы»,  
[8172] 562999, 784048

Вологда, Электроника-Сервис, 160033,  
ул.Текстильщиков, д.16, [8172] 745531

Воронеж, ЭФИР, 394086, ул.Перхоровича,  
д.2, [4732] 314678

Воронеж, М.видео-сервис, 394063,  
Ленинский пр-т, д.160, [4732] 393755,  
266633, 393753

Екатеринбург, Сонико, 620130, ул.Степана  
Разина, д.109, оф.100, [343] 2691948

Екатеринбург, М.видео-сервис, 620137,  
ул.Студенческая, д.1а, [343] 2646276,  
2646277, 2646273, 2642387

Иваново, Луч-Сервис, 153024, ул.Заводс-  
кая, д.13, [4932] 472984, 472985

Ижевск, АРГУС-Сервис, 426010, ул.Азина,  
д.4, ул.М.Горького, д.76, [3412] 787685,  
780664, 780664, 307979, 308307

Ижевск, Гарант, 426000, ул.Карла Маркса,  
д.395, [3412] 437040, 226336, 436982,  
368700, 711331

Ижевск, РИТ-Сервис, 426008, ул.Пушкин-  
ская, д.216, [3412] 457474, 455959

Иркутск, Электроник, 664003, ул.Литви-  
нова, д.20, стр.10, оф.4, [3952] 209006

Йошкар-Ола, Мидас, 424000, респ.Марий  
Эл, ул. Советская, д.173, [8362] 457368

Казань, ЛУАЗО, 420080, ул.Декабристов  
д.106Б, [843] 5414044, 5413575,  
5413580, 5220214

## Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Казань, М.видео-сервис, 420100,  
ул.Академика Глушко, д.43,  
[843] 2762121, 2763888, 2764880

Калуга, Бинэс Сервис, 248030,  
ул.Суворова, д.25, [4842] 548333, 548222

Кемерово, ВК-сервис, 650066,  
пр-т Октябрьский, д.53/2, [3842] 353967,  
960-9000928

Кострома, АНТЭК, 156019, ул.Станко-  
строительная, д.5Б, [4942] 220512,  
220103

Кострома, Гепард-Сервис, 156000,  
ул.Молочная гора, д.3, Рыбные ряды,  
корп.1, [4942] 312501

Краснодар, Ларина-Сервис, 350080,  
ул.Демуса, д.14, [861] 2119001, 2603982

Краснодар, М-сервис-Юг, 350012,  
ул.Лукияненко, д.103, оф.55,  
[861] 2226413, 2709736, [905] 4080838

Краснодар, М.видео-сервис, 350058,  
ул.Селезнёва, д.204, [861] 2773663

Красноярск, ТехноСтиль, 660041,  
ул.Академика Киренского, д.87Б,  
офис 014, [3912] 799971, 410575

Курган, ТВ-сервис, 640001, ул.Радионова,  
д.56, [3522] 497000

Курск, МАЯК, 305007, ул.Сумская, д.37-6,  
[4712] 350491

Липецк, Рембыттехника, 398001,  
ул.Октябрьская, д.28, [4742] 779331

Магадан, Техномир, ул.Парковая, д.21,  
[41322] 605844

Москва, Мир и Сервис, 117405, Варшавс-  
кое ш., д.143А стр.2, [495] 7440014  
только кондиционеры; 5171613,  
2234008, 6423637 продажа з/ч  
и аксессуаров

Москва, Технопарк-Сервис, 129110,  
пр-т Мира, д.56, стр.1, оф.45,  
[495] 7558520

Мурманск, Электроника, 183050,  
пр-д Ледокольный, д.5; ул.Свердлова,  
д.19, [8152] 535775, 411055

Набережные Челны, Элекам-Сервис,  
423815, пр-т Вахитова, д.16,  
[8552] 538527, 595411

Нальчик, Альфа-Сервис, 360000 КБР,  
пр.Ленина, д.24, [8662] 420430; 420454

Нижний Новгород, Импульс, 603137,  
ул.Жукова, д.24, [8312] 629669  
Новокузнецк, НК-Сервис, 654000,  
ул.Климасенко, д.19, оф.314,  
[3843] 535782, 535970

Новомосковск, Ультра Сервис, 301650,  
ул.Садовского, д.36, [48762] 69520

Новороссийск, Аргон-Сервис, 353905,  
ул.Серова, д.14, [8617] 631115, 630395

Новосибирск, Сибирский Сервис, 630100,  
ул.Котовского, д.10/1, [383] 2924712

Обнинск, Радиотехника, 249037,  
Калужская обл., пл. Треугольная, д.1,  
[48439] 61373, 53131, 61188

Озёрск, Рембыттехника Плюс, 456780,  
Челябинская обл., ул.Калинина, д.10Б,  
[35130] 79951

## Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Омск, Домотехника-Сервис, 644009,  
ул.Лермонтова, д.194, [3812] 324324,  
367401

Орёл, Электрон-Сервис, 302025,  
Московское шоссе, д.137, корп.4,  
[4862] 495075

Орёл, Феникс Электроникс, 302040,  
ул.8 Марта, д.25., [4862] 408681; 408682

Пенза, Орбита-Сервис, 440011, ул.Кар-  
пинского, д.2, [8412] 422726, 392044

Пермь, Импорт-Сервис, 614107, ул.Инже-  
нерная, д.10, [342] 2661260, 2656983

Петрозаводск, АС Альфа-Сервис, 185000,  
наб. Гюллинга, д.13, [8142] 632004,

Псков, Волна, 180019, ул.Звездная, д.5,  
[8112] 530051

Пятигорск, Люкс-Сервис, 357524,  
ул.Фучика, д.21, [8793] 326880

Ростов-на-Дону, Абсолют-Сервис,  
344018, ул.Менчикова, д.71«Д»,  
[863] 2993060

Ростов-на-Дону, Поиск-Сервис, 344065,  
ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1, [863]  
2552017, 2552018, 2552019, 2552027,  
2552028, 2552032 (установка  
кондиционеров)

Ростов-на-Дону, М.видео-сервис,  
344033,ул.Портовая, д.543,  
[863] 2665654, 2420166, 2110138

Рязань, М.видео-сервис, 390037,  
ул.Зубковой, д.17А, [4912] 277070

Рязань, Фонограф Сервис, 390005,  
ул.Гагарина, д.14, [4912] 246854, 246853

Самара, Самара-Спектр, 443034,  
ул.Енисейская, д.37, [846] 9932336,  
9932324

Самара, М.видео-сервис, 443035,  
пр.Юных Пионеров, д.122,  
[846] 9511645, 9950088, 9519377,

Санкт-Петербург, Евросервис, 192012,  
пр-кт Обуховской обороны, д.197,  
пом.4-Н, [812] 6001197, 3628238

Санкт-Петербург, Мир Сервиса, 198095,  
Нитрофаньевское ш., д.10,  
[812] 9260706 (только кондиционеры)

Санкт-Петербург, Техно-Поиск, 196084,  
ул. Коли Томчака, д.28, [812] 7401628

Санкт-Петербург, М.видео-сервис,  
197348, Коломяжский пр., д.10,  
[812] 3954977, 3954974

Саратов, РТЦ, 410004, ул.Шелковичная,  
д.84/86., [8452] 524175

Саратов, Транссервис, 410052, проспект  
50 лет Октября, д.102, [8452] 554363,  
351180, 554339, 663191

Северодвинск, Техно-МАРКЕТ, 164500,  
ул.Гагарина, д.12, [8184] 587221

Смоленск, Гарант, 214020, ул.Румянцева,  
д.19, [4812] 647800

Ставрополь, Бытсервис, 355040, ул.50 лет  
ВЛКСМ, д.8/1, [8652] 740191

Ставрополь, Норд-Сервис, 355044,  
пр-кт Кулакова, д.24, [8652] 393030

Ставрополь, Телемир-Сервис, 355002,  
ул.Пушкина, дом № 54, [8652] 945562

Старый Оскол, Экспресс-Сервис, 309511,  
мкр.Олимпийский, д7, [4725] 424100

## Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Сургут, Эксперт, 628405, пр-кт Комсомольский, д.13, (3462) 253336

Таганрог, Кристи, 347900, ул.Фрунзе, д.45, (8634) 383048

Тамбов, БВС-2000, 392012, ул.Пионерская, д.24, (4752) 751718, 759090

Тверь, Трест-69, 170034, пр-кт Победы, д.11, (4822) 764376, 475969, 557636

Тольятти, Электрон-Сервис, 445026, ул.Свердлова, д.41, (8482) 770327

Томск, Академия-Сервис, 634055, пр.Академический, д.1, блок А, оф.203, (3822) 491580, 492808

Тула, Кузьмичёв-Сервис, 300600, ул.Ф.Энгельса, д.89 (DVD, телевизоры); ул.Декабристов, д.6, (4872) 325607; 427371

Тюмень, Пульсар, 625000, ул.Первомайская, д.6; 625023, ул.Республики, д.169, (3452) 245580, 759508

Улан-Удэ, Мастер, 670000, Республика Бурятия, г.Улан-Удэ, ул. Ербанова, д.28, (3012) 218963

Ульяновск, Технолюкс, 432049, Московское шоссе, д.100, (8422) 361040

Уфа, Техносервис, 450077, ул.Чернышевского, д.88, (347) 2799070

Чита, Славел-Сервис, 672038, ул.Шилова, д.100, (3022) 415108, 415107, 415105

Челябинск, Рембыттехника Плюс, 456780, Челябинская обл., г.Озерск, ул.Калинина, д.106, (351) 3079951

Челябинск, М.видео-сервис, 454112, пр-кт Победы, д.302, (351) 7410151, 2640084, 7410152

Черкесск, Мак.Сим, 369000, ул.Первомайская, д.48, оф.11, (87822) 50466, 906-4430466

Ярославль, Рослан-Сервис, 150000, ул.Первомайская, д.9/12, (4852) 725722, 725723, 304669, 727394

Ярославль, ТАУ, 150049, Московский проспект, д.1А, стр.5, (4852) 796677, 796678, 796679, 266537

Ярославль, Трио Сервис, 15014, ул.Угличская, д.12, вход с ул.Лисицина, д.56, (4852) 259483, 457678



# **BORK**

**INDUSTRIAL**







*Professional*  
COLLECTION







КНИГА РЕЦЕПТОВ «ИСКУССТВО ВЫПЕКАНИЯ»

ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

BM500







СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ, ВКЛЮЧАЯ ФРАНЦУЗСКУЮ ВЫПЕЧКУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

ПОДОГРЕВ ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

КОМФОРТ И УДОБСТВО





# СОДЕРЖАНИЕ





Традиционный белый хлеб	11
Хлеб с орехами и изюмом	11
Овсяный хлеб	13
Медовый хлеб	13
Маковый хлеб	15
Хлеб с изюмом	17
Хлеб «amaretto»	17
Хлеб из муки грубого помола	19
Хлеб с отрубями	19
Ржаной хлеб	21
Луковый хлеб	21
Хлеб с яблоками и грецкими орехами	23
Хлеб с бананами и грецкими орехами	23
Хлеб со злаками	25
Кукурузный хлеб	25
Баварский хлеб	27

Хлеб с орехами и изюмом	27
Французский сырный хлеб	29
Хлеб на йогурте	29
Хлеб «дсолнечный»	31
Морковный хлеб	31
Французский хлеб с травами	33
Тыквенный хлеб	33
Хлеб «песто» быстрого приготовления	35
Праздничный пряный хлеб	35
Пасхальный улич	37
Приготовление еста	39
Крендель	45
Круассаны	47
Джемы	49
Ингредиенты для выпечки хлеба	54
Устранение «ддостатков»	59







## ТРАДИЦИОННЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

## ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	350 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Изюм	50 г.
Молотый грецкий орех	30 г.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Орехи и изюм добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания.







## ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

### ВЕС БУХАНКИ

Молоко	750 г.	900 г.
Масло растительное	300 мл.	400 мл.
Соль	2 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	1 ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Овсяные хлопья	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

## МЕДОВЫЙ ХЛЕБ

### ВЕС БУХАНКИ

Молоко	750 г.
Масло растительное	300 мл.
Соль	2 ст. л.
Мед	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	5 ст. л.
Сухие дрожжи	3 мер. ст.
Яйца	1 м. мер. л.
	1 шт.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Внимание! При использовании программы СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА для выпечки сдобы хлеб получается более воздушным. Используйте порцию ингредиентов для меньшего объема, в противном случае объем будет чрезмерно большим.







## МАКОВЫЙ ХЛЕБ

### ВЕС БУХАНКИ

Молоко	750 г.
Масло растительное	350 мл.
Соль	2 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	1 ст. л.
Сухие дрожжи	3 мер. ст.
Цельные или молотые семена мака	1 м. мер. л.
Тертый мускатный орех	50 г.
Тертый сыр «Пармезан»	1 щепотка
	1 ст. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Перед этапом подъема теста откройте крышку на короткое время и аккуратно обрызгайте тесто сверху сначала водой, а затем посыпьте семенами мака.





## ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	350 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Мед	2 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Корица	1 м. мер. л.
Изюм/сухофрукты	1 мер. ст.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА или СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Добавьте изюм или любые другие сухофрукты после звукового сигнала в течение второго этапа замешивания теста.

## ХЛЕБ «AMARETTO»

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	200 мл.	250 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
«Amaretto»	100 мл.	150 мл.
Измельченный миндаль	50 г.	100 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







## ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная грубого помола	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель для пшеничной муки*	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.

Программа: ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

\* Разрыхлитель для пшеничной муки улучшает вкус хлеба, активизирует процесс брожения и действует мягче, чем разрыхлитель для ржаной муки.

## ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Мед	2 ч. л.	2 ч. л.
Мука пшеничная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Уксус	1 ст. л.	1 ст. л.
Отруби	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ





## РЖАНОЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	½ ч. л.	½ ч. л.
Мука пшеничная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Ржаная мука	2 мер. ст.	2 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель теста	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

## ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Жареный лук	100 г.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Жареный лук добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания







## ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 ч. л.
Очищенные тертые яблоки	2 мер. ст.
Молотый грецкий орех	1 мер. ст.
Мускатный орех	½ ч. л.
Молотая корица	2 м. мер. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

## ХЛЕБ С БАНАНАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сода пищевая	2 ч. л.
Яйца	4 шт.
Молотый грецкий орех	3 мер. ст.
Банановое пюре	2 мер. ст.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА





## ХЛЕБ СО ЗЛАКАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	350 мл.	500 мл.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Мука ржаная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Уксус	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Семечки очищенные	½ мер. ст.	½ мер. ст.
Хлопья 5 злаков (можно хлопья 7 злаков)	1 мер. ст.	1 мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

## КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	¼ мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Кукурузная мука	1 мер. ст.
Яйца	4 шт.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА







## БАВАРСКИЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Мука ржаная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.
Заваренные кипятком и растертые семена тмина	60 г.	100 г.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

## ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Вода	200 мл.	250 мл.
Пиво	150 мл.	200 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Мука гречневая	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 пакетик	1 пакетик
Кунжут	4 б. мер. л.	5 б. мер. л.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







## ФРАНЦУЗСКИЙ СЫРНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Сыр «Эдамер»	150 г.	200 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Предварительно натрите сыр на мелкой терке и перемешайте с мукой.

## ХЛЕБ НА ЙОГУРТЕ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	200 мл.	250 мл.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Йогурт	150 г.	200 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







## ХЛЕБ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	350 мл.	450 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Семена подсолнечника	100 г.	150 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Добавьте семена подсолнечника после первого звукового сигнала.  
Вы можете также использовать семена тыквы.

## МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Натертая морковь	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ





## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ С ТРАВАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Вода	350 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.
Базилик сухой	1 б. мер. л.
Чеснок измельченный	3 зубца среднего размера

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Чеснок мелко измельчите. Все ингредиенты закладываются одновременно.

## ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	900 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Тертая тыква	3 мер. ст.
Семена тыквы	50 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







## ХЛЕБ «ПЕСТО» БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Теплое молоко	250 мл.	350 мл.
Соль	1/3 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	4 ч. л.	6 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Соус песто	3 ст. л.	5 ст. л.

Программа: СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

## ПРАЗДНИЧНЫЙ ПРЯНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	900 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 м. мер. л.
Сахар	3 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Молотая корица	2 м. мер. л.
Изюм	100 г.
Орехи	100 г.

Программа: СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА





## ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

### ВЕС БУХАНКИ

Молоко	250 мл.
Масло сливочное	50 г.
Соль	½ ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Изюм, измельченная курага	150 г.
Ванильный сахар	1 м. мер. л.
Яйца	1 шт.
Разрыхлитель	1 м. мер. л.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Изюм и мелко нарезанную курагу добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Вы можете легко приготовить тесто, используя программу ТЕСТО, для дальнейшего выпекания в хлебопечи или в духовке. Добавьте необходимые ингредиенты во время второго этапа замешивания теста после звукового сигнала. В программе приготовления теста не предусмотрены разные режимы. В рецептах мы указали оптимальное количество ингредиентов для качественной выпечки.

Совет. Сворачивайте треугольники теста, начиная с более широкой стороны, и кладите их на смазанный жиром противень швом вниз. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте.







## ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

Количество теста	среднее
Молоко	170 мл
Соль	¼ чайной ложки
Яичный желток	1
Масло или маргарин	10 г
Мука пшеничная 1 сорта	1 мер. ст.
Сахар	35 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Извлеките тесто из формы, придайте тесту круглую или квадратную форму и добавьте следующие наполнители.

Растопленное масло	2 столовые ложки
Сахар	75 г
Молотая корица	1 чайная ложка
Молотые орехи	60 г

Смажьте тесто маслом. Смешайте сахар, корицу и орехи в чаше и обмажьте полученной смесью тесто. Оставьте кекс в теплом месте на 30 минут, затем выпекайте кекс в духовке.





## ТЕСТО ДЛЯ БАГЕТА

Количество теста	среднее
Вода	375 мл
Разрыхлитель теста	1 б. мер. л.
Соль	½ чайной ложки
Сахар	½ чайной ложки
Мука пшеничная 1 сорта	552 г
Мука из твердых сортов пшеницы	75 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Разделите готовое тесто на 2-4 части, сформируйте хлеб и оставьте тесто на 30-40 минут, чтобы оно подошло. Сделайте на тесте ряд диагональных надрезов и поместите тесто в духовку для выпекания.

## ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Количество теста	среднее
Вода	150 мл
Соль	½ чайной ложки
Оливковое масло	2 столовые ложки
Мука пшеничная непросеянная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Раскатайте тесто в форме круга и оставьте на 10 минут. Смажьте тесто соусом и добавьте остальные ингредиенты для приготовления пиццы. Выпекайте пиццу 20 минут.







## КРЕНДЕЛЬ

Количество теста	среднее
Вода	200 мл
Соль	¼ чайной ложки
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сахар	½ чайной ложки
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
1 яйцо (слегка взбитое) для смазывания кренделя	
Крупная соль для посыпания кренделя	

Программа: ТЕСТО

Добавьте все ингредиенты, кроме взбитого яйца и крупной соли в форму для замешивания теста.

Когда раздастся звуковой сигнал и на дисплее появятся значения 0:00, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

Разогрейте духовку до 230°C.

Разделите тесто на равные части и сформируйте из теста тонкие жгуты.

Переплетите жгуты и положите крендель на смазанный жиром противень. Смажьте крендель взбитым яйцом и посыпьте крупной солью. Выпекайте крендель в течение 12-15 минут в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C.





## КРУАССАНЫ

Яйца	1
Вода или молоко	225 мл
Масло	60 г
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука пшеничная хлебопекарная	400 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

- Извлеките готовое тесто из формы, слегка разомните, накройте тесто чистым полотенцем и поместите в холодильник на 30 минут для охлаждения.
- Раскатайте тесто в форме прямоугольника и смажьте середину (не края) топленным маслом, сложите тесто 3 раза в форме конвертика. Повторите это трижды.
- Положите тесто в полиэтиленовый пакет и поместите в холодильник не менее чем на час.
- Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в форме квадрата и разрежьте на 9 (18) квадратиков, затем разрежьте каждый квадратик по диагонали.







## ДЖЕМЫ

Вы легко можете приготовить в Вашей хлебопечи джемы и мармелад. Даже если Вы никогда не делали этого раньше, стоит попробовать, и Вы убедитесь, как легко приготовить вкусные десерты, используя Вашу хлебопечь.

Для этого необходимо сделать следующее.

Выберите свежие спелые фрукты и тщательно вымойте их. Яблоки, персики, груши и другие плоды с твердой кожурой необходимо очистить. Всегда следуйте приведенным рецептам, чтобы добиться наилучшего результата, иначе Ваш джем и мармелад будут неправильной консистенции.

Взвесьте фрукты, нарежьте на маленькие кусочки (со стороной не более 1 см). Добавьте желированный сахар (желатин) в пропорции 2:1 в соответствии с рецептом. Не используйте желированный сахар (желатин) в пропорции 1:1 или обычный сахар, иначе джем/мармелад не получится. Смешайте фрукты с сахаром и включите автоматическую программу. По окончании программы (1 час 20 минут) раздастся звуковой сигнал. Переложите готовый джем/мармелад в стеклянные банки и плотно закройте крышками.





## ЯГОДНЫЙ ДЖЕМ

Замороженные и предварительно оттаявшие ягоды	950 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г
Лимонный сок	1 ст. л.

- Смешайте все ингредиенты в форме. Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь.
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

Очищенные и мелко нарезанные апельсины	900 г
Очищенные и мелко нарезанные лимоны	100 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г

- Очистите апельсины и лимоны и нарежьте на маленькие кусочки.
- Смешайте фрукты с сахаром и поместите в форму.
- Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь.
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.







## КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

Вымытая очищенная клубника, нарезанная на мелкие кусочки, или пюре	900 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г
Лимонный сок	1 ст. л.

- Перемешайте все ингредиенты в форме пластмассовой лопаткой.
- Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.



## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

### МУКА ДЛЯ ХЛЕБА

Мука для хлеба содержит много клейковины (поэтому ее иногда называют мукой с повышенным содержанием белка) — она имеет хорошую эластичность и после подъема теста позволяет получать пышный хлеб, не уменьшающийся в объеме. Так как клейковины в ней больше, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления пышного хлеба, имеющего волокнистую структуру. Мука для хлеба — наиболее важный ингредиент при приготовлении хлеба.

### ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Мука без разрыхлителя используется для быстрого приготовления хлеба.

### НЕПРОСЕЯННАЯ МУКА

Непросеянная мука содержит кожицу зерен пшеницы и клейковину. Она по весу тяжелее обычной муки и содержит больше питательных веществ. Хлеб, сделанный из непросеянной муки, обычно меньше по объему. Во многих рецептах для получения наилучших результатов рекомендуется комбинировать непросеянную муку с мукой для хлеба.

### МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА

Этот сорт муки содержит много волокон. Мука грубого помола по своим свойствам похожа на непросеянную муку. Для получения большого объема теста перед выпечкой в нее необходимо добавить достаточно много муки для хлеба.

### МУКА С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

Этот сорт муки уже содержит разрыхлитель (двууглекислую соду). Такая мука обычно используется для выпечки тортов.





## КУКУРУЗНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА (ТОЛОКНО)

Кукурузная мука и толокно получают путем помола зерен кукурузы и овса. Муку этих сортов добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического «грубого» хлеба для улучшения аромата и структуры хлеба.

## САХАР

Сахар — очень важный ингредиент, он позволяет придать хлебу нужный цвет и сладкий привкус. Кроме того, сахар служит пищей для дрожжевых грибков в дрожжевом хлебе. Наиболее широко используется белый сахар. В некоторых рецептах используется коричневый сахар, сахарная пудра или сахарная вата.

## ДРОЖЖИ

Дрожжи вызывают брожение, в процессе которого выделяется углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем теста и размягчает волокна.

Однако для быстрого роста дрожжевой культуре необходимы углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.

- 1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайной ложки растворимых дрожжей;
- 1,5 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка растворимых дрожжей;
- 2 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайные ложки растворимых дрожжей.

Свежие активные дрожжи следует хранить в холодильнике, так как дрожжевой грибок погибает при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату выпуска и срок хранения дрожжей. До момента использования храните дрожжи в холодильнике. Некачественные дрожжи могут являться причиной плохого подъема теста.





Ниже описаны методы, с помощью которых можно проверить качество дрожжей.

- Налейте 1/2 стакана теплой воды (45–50°C) в чашку.
- Положите в чашку 1 чайную ложку белого сахара и размешайте, затем раскрошите над водой 2 чайные ложки дрожжей.
- Поставьте чашку в теплое место приблизительно на 10 минут. Не перемешивайте воду.

Если дрожжи хорошего качества, то образовавшаяся дрожжевая пена должна достигнуть края чашки. Если этого не произошло — дрожжи для использования не годятся.

## СОЛЬ

Соль необходима для улучшения вкуса и аромата хлеба, а также цвета хлебной корочки. Однако соль может препятствовать брожению дрожжей и подъему теста. Никогда не кладите соли больше, чем указано в рецепте. Хлеб будет иметь больший объем, если в него совсем не положить соли.

## ЯЙЦА

Яйца делают хлеб более питательным, они могут улучшить структуру хлеба, сделать его более пышным. Яйца необходимо отделить от скорлупы и хорошо размешать.

## ЖИРЫ, СЛИВОЧНОЕ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Жир позволяет сделать хлеб мягче и увеличивает срок хранения хлеба. Сливочное масло перед употреблением необходимо распустить или измельчить.





## РАЗРЫХЛИТЕЛЬ

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. При использовании разрыхлителя не требуется времени на подъем теста, разрыхлитель участвует в химической реакции и производит воздушные пузырьки, делающие хлеб более мягким по структуре.

## СОДА

Действует подобно разрыхлителю. Соду можно также использовать в сочетании с разрыхлителем.

## ВОДА И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ

Вода — это важный ингредиент при приготовлении хлеба. Наилучшая температура воды для приготовления: 20°C — 25°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% порошкового молока — это позволяет придать хлебу особый аромат и получить хрустящую

корочку. В некоторых рецептах для придания хлебу аромата используются соки, например, яблочный, апельсиновый, лимонный сок и т. д.

## КАК ПРАВИЛЬНО ОТМЕРИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Один из важнейших этапов при выпечке хлеба — соблюдение рецептуры. Поэтому настоятельно рекомендуем использовать мерный стакан или ложку, чтобы как можно точнее отмерять количество ингредиентов. В противном случае качество хлеба будет неудовлетворительным.

## ОТМЕРИВАНИЕ ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Воду, свежее молоко или раствор порошкового молока необходимо отмеривать мерным стаканом. При измерении держите мерный стакан так, чтобы уровень жидкости был расположен горизонтально, на уровне глаз. Используйте для отмеривания только чистый мерный стакан, в котором не присутствуют остатки других ингредиентов.





### ОТМЕРИВАНИЕ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Сухие ингредиенты необходимо аккуратно переложить ложкой в мерный стакан, а затем выровнять уровень ножом. Не зачерпывайте мерным стаканом слишком большое количество ингредиентов. Избыточное количество ингредиентов может нарушить баланс рецепта. При отмеривании малых количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Отмеряемая порция ингредиента должна иметь горизонтальную поверхность (не должно быть «горки»), так как даже небольшое избыточное количество ингредиента может нарушить баланс рецепта.

### ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, затем сухие ингредиенты. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. После замешивания муки через некоторое время раздастся звуковой сигнал, оповещающий Вас о том, что можно добавить

фрукты, если это указано в рецепте. Если фрукты добавить преждевременно, аромат уменьшится в результате долгого замешивания. Если вы используете большую отсрочку старта, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, например, яйца или фрукты.





## УСТРАНЕНИЕ НЕДОСТАТКОВ

Проблема	Причины	Способ устранения
Буханка слишком большая, открывается крышка печи	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо слишком высокая температура в помещении.	Проверьте наличие перечисленных факторов, уменьшите количество соответствующих ингредиентов.
Буханка слишком маленькая, хлеб не подходит	Недостаточно дрожжей. Дрожжи могут иметь малую активность из-за слишком высокой температуры воды. Дрожжи смешались с солью. Слишком низкая температура в помещении.	Проверьте количество дрожжей, температуру воды. Увеличьте температуру в помещении.
Дно буханки хлеба слишком толстое	Хлеб долго поддерживался в теплом состоянии, поэтому из него испарилось много жидкости.	Выньте хлеб сразу, как только он будет готов. Не поддерживайте его в теплом состоянии чрезмерно долго.
Ингредиенты размешиваются неравномерно, плохие результаты при выпечке	Выбрана неправильная программа меню.	Выберите правильную программу меню.





Проблема	Причины	Способ устранения
Теста так много, что оно переполняет форму	Слишком много жидкости — тесто очень мягкое. Слишком много дрожжей.	Уменьшите количество жидкости или дрожжей.
Хлеб при выпечке «проседает» в средней части буханки	Используется мука, которую трудно разрыхлить, поэтому тесто плохо подходит. Дрожжи растут слишком быстро, либо температура дрожжей слишком высокая.	Используйте муку для хлеба или более сильный разрыхлитель. Используйте дрожжи при комнатной температуре.
Вес буханки слишком большой, слишком жесткая структура хлеба	Слишком много воды – тесто очень влажное и мягкое. Слишком много муки, недостаточно воды. Слишком много фруктов, слишком много непросеянной муки.	Измените с помощью муки количество воды в рецепте. Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды. Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.





Проблема	Причины	Способ устранения
Пустоты внутри буханки	Слишком много воды или дрожжей, отсутствует соль.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте наличие соли.
Поверхность хлеба покрыта сухой мукой.	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
	Ингредиенты содержат избыточное количество клейковины.	Не добавляйте в хлеб ингредиенты, делающие его более клейким, например, сливочное масло, бананы и т.п.
Корочка хлеба слишком толстая, слишком темный цвет выпеченного хлеба — особенно при приготовлении тортов и других блюд с повышенным содержанием сахара.	Плохое замешивание, слишком мало воды.	Проверьте количество воды. Проверьте работу лопасти в форме.
	Различия в рецептах или ингредиентах сильно влияют на качество выпеченного хлеба. Из-за большого количества сахара цвет хлеба становится слишком темным.	Если цвет выпеченного хлеба слишком темный из-за большого количества сахара, прервите выпечку на 5-10 минут раньше расчетного времени — для этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Перед тем как вынимать хлеб, подержите его в форме (с закрытой крышкой) в течение приблизительно 20 минут.



Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой,  
эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону:

**Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88**

или посетить наш сайт **[www.bork.ru](http://www.bork.ru)**





