

ХЛЕБОПЕЧЬ Vomann

МОДЕЛЬ СВ 594



Инструкция пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по эксплуатации	2
Примечания по технике безопасности	3
Схематическое изображение деталей печи	4
Панель управления	4
Описание Панели управления	4
Функции хлебопечи	6
Начальная эксплуатация и последовательность операций.....	7
Распределение времени программы.....	9
Чистка и уход за устройством.....	11
Вопросы и ответы по процессу выпечки	11
Вопросы и ответы по хлебопечи	15
Вопросы и ответы по рецептам	16
Примечания к рецептам	19
Классические рецепты приготовления хлеба	23
Технические характеристики хлебопечи	34

Инструкции по эксплуатации

Поздравляем Вас с приобретением хлебопечи модель ВВА 2865. Вы купили установку, которая основана на революционно новой концепции:

- Тесто для хлеба вымешивается двумя лопатками для замешивания и, следовательно, тесто лучше вымешивается.
- Некоторые программы установки обеспечивают два разных уровня для выпекания большого или маленького количества хлеба.
- Хлебопечь предлагает 10 предварительно установленных программ с 31 различными вариантами настроек. Есть полностью новая программа, с которой Вы можете испечь свежий батон или подрумянить до золотистой корочки уже испеченный хлеб.
- В некоторых программах хлебопечи возможно установить задержку времени выпекания хлеба, то есть Вы можете предварительно запрограммировать последовательность выпекания до 13 часов.

Хлебопечь имеет полностью автоматическое управление и очень проста в эксплуатации. Она замешивает тесто в двух разных направлениях, таким образом, предоставляя превосходное вымешивание теста. В этой инструкции Вы также найдете рецепты для следующих видов выпечки:

- Белый хлеб, черный дрожжевой хлеб, хлеб из пшеничной и из ржаной муки, целый хлеб;
- Кексы;
- Тесто, с которым дальше будете работать;
- Джемы, которые могут быть приготовлены в данной установке.

Примечания по технике безопасности

Внимательно прочитайте все примечания по технике безопасности в этой инструкции и выполняйте их!

1. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей установки. Пользуйтесь кухонными рукавичками! Хлебопечь после выпекания очень горячая.
2. Никогда не опускайте электрический кабель или установку в воду или любую другую жидкость.
3. Предупреждение, опасность воспламенения! На протяжении процесса выпекания, вы должны наблюдать за установкой. Если Вы используете программу выпекания с задержкой времени запуска, Вам необходимо установить таймер так, чтобы устройство было под присмотром во время его работы.
4. Внимательно следите за установкой, когда рядом дети! Если установка не используется, и перед очисткой отключите ее от электросети. Перед удалением отдельных частей печи, подождите, пока установка остынет.
5. Никогда не используйте прибор с поврежденным кабелем питания, после неисправностей или если повреждена установка! В этих случаях, при необходимости, обратитесь в Сервисный центр для восстановления кабеля. Никогда не пробуйте восстановить кабель самостоятельно. В этом случае гарантия недействительна.
6. Использование комплектующих деталей, которые не рекомендованы изготовителем, может принести убытки. Используйте установку исключительно для предусмотренной цели.
7. Устанавливайте хлебопечь устойчиво на поверхность, чтобы предотвратить ее падение во время процесса замешивания густого теста. Это особенно важно при использовании функции предварительного программирования, когда печь будет работать без наблюдения. В случае если у вас очень гладкая поверхность стола, хлебопечь нужно установить на тонкую резиновую подставку, чтобы избежать любого риска падения.
8. При работе, хлебопечь должна находиться на расстоянии, по крайней мере, 10 см от других объектов. Установка может использоваться только в закрытом помещении.
9. Убедитесь, что шнур питания не касается горячей поверхности и что он не свисает по краю стола, чтобы дети не могли за него схватиться.
10. Никогда не устанавливайте печь на или возле газовых или электрических кухонных плит или горячих духовок.
11. Особенно обратите большое внимание на обращение с установкой, когда в ней горячие жидкости (джемы)!
12. Никогда не вынимайте форму, во время работы печи!
13. Не переполняйте емкость для выпечки большим количеством ингредиентов, чем указано в рецепте! В этом случае хлеб будет испечен неравномерно, или тесто выйдет за края формы. Пожалуйста, обратите внимание на эти инструкции.
14. Нельзя помещать в печь металлическую фольгу или другие материалы, поскольку они могут привести к воспламенению или короткому замыканию!
15. Никогда не накрывайте установку полотенцем или любым другим материалом! Высокая температура и пар, полученные в процессе выпекания должны

свободно испаряться. Если установка накрывается огнеопасными материалами или если она соприкасается, например, с занавесками, может возникнуть пожар.

Изготовитель не несет ответственность, если данная установка используется для коммерческих целей или любых других целей, которые не предусмотрены предоставленными инструкциями.

Схематическое изображение деталей печи

A	Крышка, съемная	G	Камера для выпекания
B	Ручка	H	Панель управления
C	Окошко для контроля	I	Корпус
D	Вентиляционное отверстие	J	Боковое вентиляционное отверстие
E	Форма для выпекания	K	Кабели
F	Лопатки для замешивания теста	L	Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ

Комплектующие (не показаны):

1 крюк для снятия лопаток, 1 мерная ложка, 1 мерный стакан

Панель управления

- 1 ЖК дисплей (жидкокристаллический дисплей) - показывает время, оставшееся до окончания программы.
- 2 Кнопка **START-/STOP** - начать и остановить программу.
- 3 Кнопка **FARBE** - для установки желаемого уровня румяности корочки хлеба
- 4 Кнопка **TEIGMENGE** – для установки 2 уровней взвешивания, описано ниже.
- 5 Кнопка **AUSWAHL** - для выбора программы, описанные в разделе "Распределение времени".
- 6 Кнопка **ZEIT** – для установки времени предварительно запрограммированного таймера.

Описание Панели управления

Вставьте вилку в правильно установленную розетку 230V/50Hz и включите печь при помощи переключателя ВКЛ/ВЫКЛ (L).

1. ДИСПЛЕЙ

ОБЫЧНЫЕ НАСТРОЙКИ

Первоначальная установка. Экран показывает, что устройство готово к работе по обычной программе. Появляется надпись «1 3:30». Цифра «1» показывает, какая программа была выбрана, «3:30» - продолжительность программы. Две

стрелки дают информацию о выбранной степени румяности корочки и о весе. Устройство первоначально установлено на «большой вес» и «среднюю степень румяности корочки». Во время работы ход программы изображается на экране. По ходу программы цифры установленного времени уменьшаются к 0.

2. КНОПКА START/STOP

Кнопка запускает и выключает программу. После нажатия кнопки начинают мигать цифры. Используйте эту кнопку для остановки программы в любой момент. Держите кнопку нажатой, пока не услышите звуковой сигнал. На экране появится обозначение начала вышеуказанной программы. Другую программу можно выбрать, нажимая на кнопку AUSWAHL.

3. КНОПКА (ZEIT)

Программы, время запуска которых можно настроить на задержку, внесены в список в таблице «Распределение времени». Для программ SCHNELL (быстрая выпечка), KUCHEN (пироги), SUSSES BROT (сладкая сдоба) и MARMELADE (повидло, джем), нельзя установить задержку запуска программы. Часы и минуты после, которых должна начаться подготовка, нужно прибавить к длительности основной программы плюс 1 час на остывание (после окончания процесса выпекания).

Максимальное время, которое можно установить – 13 часов.

Например: Сейчас 20.30 и хлеб должен быть готов к утру следующего дня к 7:00 утра, то есть через 10 часов и 30 минут.

Нажимайте кнопку TIME, пока на экране не появится надпись 10.30, это обозначает время между настоящим моментом (8.30 утра) и временем готовности хлеба.

При использовании этой функции никогда не используйте скоропортящиеся продукты такие как: молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

4. FARBE КНОПКА «Цвет»

Этой кнопкой устанавливается желательный уровень румяности, интенсивности цвета корочки: HELL - MITTEL - DUNKEL (ЛЕГКИЙ-СРЕДНИЙ-ТЕМНЫЙ).

5. TEIGMENGE КНОПКА «Количество теста»

Дает следующую установку в различных программах: (см. таблицу):

STUFE I - для небольшого количества хлеба (УРОВЕНЬ 1);

STUFE II - для большого количества хлеба (УРОВЕНЬ 2).

В рецептах вы найдете наши рекомендации относительно количества.

6. AUSWAHL КНОПКА «Выбор»

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

1. **NORMAL (ОБЫЧНАЯ)** – наиболее используемая программа для приготовления белого пшеничного и ржаного хлеба. Эта программа

используется чаще всего.

2. **SCHNELL (БЫСТРО)** – для быстрого приготовления белого пшеничного и ржаного хлеба
3. **WHITE BREAD (БЕЛЫЙ ХЛЕБ)** – для приготовления особенно светлого низкокалорийного белого хлеба
4. **SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА)** – для приготовления сладкого дрожжевого теста
5. **VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)** - для приготовления цельного хлеба из муки грубого помола.
6. **KUCHEN (КЕКС)** - для кексов с разрыхлителем.
7. **TEIG (ТЕСТО)** - для приготовления теста.
8. **BACKEN (ПОДРУМЯНИТЬ)** - чтобы подрумянить хлеб или кексы.
9. **MARMELADE (ПОВИДЛО, ДЖЕМ)** – для приготовления повидла, джема.
10. **SANDWICH (СЭНДВИЧ)** – для приготовления легкого, низкокалорийного хлеба для сэндвичей.

Функции хлебопечи

Звуковой сигнал появляется, если:

- Нажать на все кнопки программирования
- Во время окончательной (второй) фазы замеса теста в программах: ОБЫЧНАЯ (NORMAL), НЕПРОСЕЯННАЯ МУКА (VOLLKORN), БЫСТРО (SCHNELL), КЕКС (KUCHEN), СЭНДВИЧ (SANDWICH). Это предупреждение, что можно добавлять другие ингредиенты, такие как злаковые, фрукты, орехи.
- Когда программа подходит к концу.

Во время фазы остывания звуковой сигнал звучит несколько раз.

Функция повторения

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

Примечания по технике безопасности

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

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

Начальная эксплуатация и последовательность операций

Вставьте форму для выпечки.

Форму для выпечки с антипригарным покрытием нужно хорошо держать двумя руками и установить посередине камеры выпекания. Осторожно слегка поверните емкость влево (против часовой стрелки), форма встанет на место. Затем поверните емкость вправо по часовой стрелке. Вставьте две лопатки на оси. Чтобы снять форму для выпечки, повторите все в обратном порядке.

Загрузите ингредиенты.

Загружаются в порядке, указанном в соответственном рецепте.

Включение

Вставьте вилку в правильно установленную с заземлением розетку 230 V/50 Hz и включите установку переключателем ВКЛ/ВЫКЛ (L).

Выберите программу.

1. Выберите желаемую программу кнопкой AUSWAHL (ВЫБОР).
2. Выберите нужный уровень румяности корочки.
3. Выберите уровень «количество теста» относительно выбранной программы.
4. При помощи кнопок таймера ZEIT вы можете отложить начало программы, если это возможно.
5. Нажмите кнопку START/STOP.

Пожалуйста, обратите внимание!

Программы:

- NORMAL (ОБЫЧНАЯ)
- SCHNELL (БЫСТРАЯ)
- WEISSBROT (БЕЛЫЙ ХЛЕБ)
- SUSSESBROT (СЛАДКАЯ СДОБА)
- VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)
- TEIG (ТЕСТО)
- SANDWICH (СЭНДВИЧ)

начинаются с предварительного подогрева ингредиентов. В это время программа работает без движущихся лопаток для теста. Для дальнейшей информации, пожалуйста, смотрите таблицу «Распределение времени программы».

Хлебопечь автоматически устанавливает температуру и время выпечки.

Смешивание и замешивание теста

Хлебопечь замешивает тесто до требуемой консистенции автоматически.

Оставьте тесто подниматься

После последней фазы замеса теста, хлебопечь нагревается до оптимальной температуры для того, чтобы тесто подошло.

Выпекание

Если после работы установленной программы хлеб получился слишком светлым, подрумяньте его при помощи программы BACKEN. Для этого нажмите кнопку START/STOP, затем выберите программу «подрумянить» BACKEN и начните программу. Когда хлеб подрумянится, остановите программу.

Остывание

Как только закончился процесс выпекания, будет звучать звуковой сигнал, означающий, что хлеб и хлебобулочные изделия можно вынуть из печи. Сразу же начинается 1-часовая фаза остывания.

Окончание программной части

Выключите хлебопечь после использования переключателем ВКЛ/ВЫКЛ (L) и выньте штепсель из электросети.

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

Распределение времени времени программы

Меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SUSSES BROT	VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH
Уровень	1	2				1	2			1	2
Вес хлеба в граммах, приблизительно	750	1300				750	1300			750	1300
Общее время - часы	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:20	3:09
	Следующее время рассчитано в минутах										
Предварительное подогревание Двигатель не работает - Подогрев вкл/выкл 5/25 с*)	17	20	5	22	3	37	40		22	-	Нагревание вкл/выкл 15с/15с
Перемешивание (влево)	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15
1. Замешивание (влево)	2		2	2	2	2		-	2	-	2
2. Замешивание (вправо/влево поочередно) Подогрев вкл/выкл 5/25 с *	13		20	16	5	13		Взбивание 12,5 мин (или подогрев) 8 мин Подогрев вкл/выкл 5/25 с	16		13
	Сигнал для добавления ингредиентов										
Показываемое время	≈ 2:54	≈ 2:57	≈ 1:33	-	-	≈ 2:44	≈ 2:47	≈ 1:49	-	-	≈ 2:45
											≈ 2:34

1. Подъем теста Подогрев вкл/выкл (5/25 с)*	45	-	45	-	45	-	-	-	-	45
Сглаживание теста	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1
2. Подъем теста Подогрев вкл/выкл (5/25с)*	18	7	25	7	18	-	45	-	-	18
Сглаживание теста	1	-	1	-	1	-	-	-	-	1
3. Подъем теста Подогрев вкл/выкл (5/25 с)*	45	25	50	27	35	-	22	-	-	39
Выпекание Подогрев вкл/выкл (22/8 с), 8/22 с после достижения температуры	55	62	55	65	55	62	80	-	60	45
										Перемешивание/ Приготовление Виправо/ влево Подогрев вкл/выкл 15с/15с
Фаза отдыха (без подогрева)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20
Остывание Подогрев вкл/выкл	60	60	60	-	60	-	-	-	-	60
Предварительное программирование										
Таймер (макс.)	13 часов	-	13 ч.	-	13 ч.	-	-	13 ч	13 ч.	13 ч.

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

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

Чистка и уход за устройством

- Перед первым применением формы для теста, ополосните ее мягким моющим средством и промойте лопатки для перемешивания.
- Очень рекомендуются смазать новую форму и лопатки для замешивания теста жаростойким жиром перед первым использованием и нагреть их в духовке в течение приблизительно 10 минут при 160°C. Как только они остыли, вытрите жир с формы бумажной салфеткой. Это необходимо выполнить, чтобы защитить антипригарное покрытие. Это действие можно повторять время от времени.
- После использования всегда оставляйте устройство остыть перед чисткой или перед тем, как поставить устройство на место. Для того чтобы печь остыла нужно полчаса, затем ее снова можно использовать для выпекания и замешивания теста.
- Перед чисткой выключите печь из розетки и дайте устройству остыть. Используйте мягкие моющие средства. Не рекомендуется использовать химические очистители, бензин, жидкость для очистки печек, которые могут нарушить или поцарапать покрытие.
- Уберите крошки с крышки, корпуса и камеры для выпекания влажной салфеткой. **Никогда не опускайте устройство в воду и не наполняйте камеру для выпекания водой!!!** Для облегчения очистки, крышку можно снять. Установите ее вертикально, а затем нажмите на обратную сторону петли снимите.
- Вытрите внешнюю сторону формы влажной салфеткой. Изнутри форму для выпекания можно ополоснуть водой. Не держите форму слишком долго в воде.
- Лопатки для перемешивания и валы следует очистить сразу после пользования. Если лопатки оставить в форме, потом их трудно будет снять. В этом случае наполните форму для выпекания теплой водой и оставьте на 30 минут. Затем удалите лопатки.
- Форма имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические изделия, так как они могут поцарапать поверхность при ее очистке. Нормально, если цвет покрытия изменится во время работы печи. Это изменение никак не влияет на эффективность работы хлебопечи.
- Перед убиранием установки для хранения, убедитесь, что хлебопечь полностью остыла, чистая и сухая. Храните установку с закрытой крышкой.

Вопросы и ответы по процессу выпечки

Хлеб пристает к форме после выпекания

Оставьте хлеб остывать в течение 10 мин. после выпекания, перевернув форму вверх дном. Если необходимо, двигайте лопатки вперед-назад. Перед выпеканием смазывайте лопатки жиром.

Как избежать формирования отверстий в хлебе из-за лопаток для замешивания

Перед тем как оставить тесто подниматься в последний раз, можно вынуть лопатки пальцами, которые должны быть в муке (см. "Распределение времени" и сообщения на дисплее). Если вы не хотите это делать, используйте крюк после выпекания. Если Вы будете аккуратно и внимательно все делать, Вы можете избежать образования большого отверстия.

Тесто выходит за края формы, когда его оставляют подниматься

Это случается часто, если используется пшеничная мука, т.к. в ней высокое содержание клейковины.

Меры устранения этой проблемы:

- а) уменьшите количество муки, и регулируйте количество других ингредиентов. Когда хлеб готов, он все еще будет иметь большой объем.
- б) влейте в муку столовую ложку растопленного маргарина.

Хлеб поднимается, но в середине образуется ямка

- а) если в середине булки образуется V – образная ямка, в муке с низкое содержание клейковины. Это значит, что мука содержит слишком мало протеина (это особенно случается, если пшеница собрана в дождливое лето) или мука сырая.

Меры устранения этой проблемы:

добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на 500 г пшеницы.

- б) если булка имеет воронкообразную впадину в середине, причина может быть одной из следующих:
 - температура воды была слишком высокой
 - было использовано слишком много воды
 - мука с низким содержанием клейковины

Когда можно открывать крышку хлебопечи во время выпекания?

Это можно делать во время замешивания для добавления небольшого количества жидкости или муки.

Если хлеб должен иметь определенную форму после выпекания, действуйте следующим образом:

- перед окончанием подъема теста (смотрите таблицу «Распределение времени» и сообщения на дисплее), осторожно откройте крышку и быстро надрежьте формируемую корку хлеба острым нагретым ножом, посыпьте крупой или помажьте жидкой картофельной мукой корку, чтобы она стала блестящей. Больше открывать крышку нельзя, иначе, хлеб может опуститься.

Что означают цифры сорта (типа) муки?

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

Что такое непросеянная мука?

Непросеянная мука делается из всех типов хлебных злаков, включая пшеницу. Название "непросеянная мука" означает, что в основном мука была сделана из целого зерна, а, следовательно, имеет большее содержание грубых частиц, которые делают муку из пшеницы более темной. Однако использование муки грубого помола не делает хлеб более темным, как все считают.

Что нужно делать при использовании ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, и из-за этого хлеб поднимается совсем немного. Чтобы сделать его легко перевариваемым, используется цельная ржаная мука с закваской.

Тесто будет подниматься, если добавить одну часть муки с высоким содержанием клейковины

(пшеничной муки – сорт 550) к четырем частям ржаной муки без клейковины.

Что такое клейковина в муке?

Чем выше сорт, тем ниже содержание клейковины в муке и тем меньше будет тесто подниматься. Самое высокое количество клейковины содержится в муке сорта 550.

Сколько существует разных сортов муки и как они используются?

- a) Кукурузная, рисовая и картофельная мука подходит людям с аллергией на клейковину или для тех, кто страдает от глютеновой болезни.
- b) Мука из спельтовой пшеницы очень дорогая, но она без химических добавок, потому что спельтовая пшеница растет на очень водянистой почве и не требует никаких удобрений. Мука из спельтовой пшеницы особенно подходит для аллергических людей. Она может использоваться во всех рецептах, описанных в инструкциях, для которых нужна мука сортов 405, 550 или 1050.
- c) Мука из проса особенно подходит для людей, страдающих от многих видов аллергии. Она может использоваться во всех рецептах, для которых нужна мука сортов 405, 550 или 1050, как описано в инструкциях.
- d) Мука из твёрдой пшеницы подходит для багетов благодаря ее консистенции, ее можно заменить крупой из твёрдой пшеницы.

Как сделать, чтобы свежий хлеб легче усваивался?

Для облегчения переваривания свежего хлеба, вы можете в муку добавить картофельное пюре и замесить тесто.

Сколько нужно использовать ингредиентов для подъема теста?

Для дрожжей и заквасок, которые нужно покупать в разных количествах, смотрите инструкции производителя на упаковке и приспосабливайте количество на количество используемой муки.

Что можно сделать, если хлеб пахнет дрожжами?

- a) Для устранения привкуса дрожжей можно добавить сахара. Добавление сахара делает хлеб светлее по цвету.
- b) Добавьте в воду 1/2 столовой ложки уксуса для маленького хлеба и 2 столовых ложек для большого хлеба.

- с) Можно использовать пахту или кефир вместо воды. Это возможно для всех рецептов, и рекомендуется для свежести хлеба.

Почему хлеб, испеченный в духовке, отличается по вкусу от хлеба, испеченного в хлебопечи?

Это зависит от различной степени влажности: хлеб суше, если он испечен в духовке из-за большего пространства в духовке, в то время как хлеб, испеченный в хлебопечи более влажный.

Вопросы и ответы по хлебопечи

Ниже дана таблица неисправностей, которые могут возникнуть при выпекании хлеба.

Проблема	Причина	Устранение проблемы
Не работают установка или дисплей.	Вы не вставили вилку в сетевую розетку.	Проверьте сетевую розетку и переключатель.
	Вы не включили переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (L).	
Дым идет из камеры для выпечки или вентиляционных отверстий	Ингредиенты прилипли к камере для выпечки или попали за форму для выпечки	Отключить устройство из розетки и очистите форму для выпечки или саму камеру для выпечки.
Хлеб опускается посередине и сырой снизу	Хлеб оставлен в форме надолго после выпекания и остывания	До окончания функции остывания, выньте хлеб из формы.
Сложно вынуть лопатки из формы для выпекания.	Дно хлеба прилипло к лопаткам замешивания	Мойте лопатки и оси сразу после выпекания. Если необходимо, налейте теплую воду в форму и оставьте на 30 минут. Затем лопатки легко можно вынуть и помыть
Ингредиенты не перемешиваются или хлеб неправильно выпекается	Неправильно выбрана программа	Проверьте выбранное меню и другие настройки.
	Была нажата кнопка START/STOP во время работы хлебопечи	Не используйте ингредиенты и снова включите печь
	Во время работы установки крышка открывалась несколько раз	После последнего подъема не открывайте крышку
	Длительное полное заключение питания во время работы	Не используйте ингредиенты и снова включите печь

	установки	
	Заблокировано вращение лопаток для замешивания	Проверьте, не попали ли злаковые, заблокировав вращение венчиков и т.д. Выньте форму для выпекания и проверьте, вращается ли ведущий вал. Если да, отправьте хлебопечь в Сервисный центр
Во время замешивания теста форма подпрыгивает внутри	Ослабли боковые пружины в основании внутри внутреннего корпуса	Нажмите кнопку START/STOP и прервите программу. Выньте камеру и слегка придавите пружины к стороне. Снова вставьте камеру и закройте крышку. Снова начните программу
	Слишком густое тесто. Лопатки заблокированы и камера давит на основание вниз	Откройте крышку. Добавьте в тесто немного жидкости и снова закройте крышку.
Хлебопечь не начинает работать. На дисплее сообщение Н:НН.	Установка не остыла после предыдущего выпекания.	Нажмите кнопку START/STOP пока на дисплее не появятся базовые настройки. Выньте форму и оставьте печь, чтобы она остыла. Затем снова вставьте форму, снова настройте программу и включите печь.

Вопросы и ответы по рецептам

Проблема	Причина	Устранение
Хлеб поднимается слишком быстро.	- слишком много дрожжей, слишком много муки, не достаточно соли	a/b
	- или несколько из этих причин	
Хлеб вообще не поднимается или поднимается, но недостаточно.	- совсем нет дрожжей или слишком мало	a/b
	- старые или несвежие дрожжи	e
	- жидкость слишком горячая	c
	- дрожжи контактировали с жидкостью	d
	- неправильный сорт муки или несвежая мука	e
	- слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	- недостаточно сахара	a/b

Тесто слишком поднимается и вытекает за края формы.	- если вода слишком мягкая, брожение дрожжей происходит сильнее	f
	- слишком большое количество молока воздействует на брожение закваску) дрожжей	c
Хлеб опускается посередине.	- объем теста больше чем форма и хлеб садится.	a/f
	- слишком медленное или слишком быстрое брожение из-за чрезмерной температуры воды или камеры выпекания или слишком высокая влажность.	c/h/i
Хлеб опускается, как только заканчивается процесс выпекания.	- недостаточно клейковины в муке	k
	- слишком много жидкости	a/b/h
Тяжелая консистенция, с комками	- слишком много или недостаточно муки	a/b/g
	- недостаточно дрожжей или сахара	a/b
	- слишком много фруктов, муки грубого помола или одного из других ингредиентов	b
	- старая или несвежая мука	e
Хлеб не пропекается в середине.	- слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	- слишком высокая влажность	h
	- рецепт с влажными ингредиентами	g
Рыхлая, грубая структура или много дырочек	- слишком много воды	g
	- нет соли	b
	- большая влажность, слишком горячая вода	h/i
	- слишком много жидкости	c
Похожая на гриб, недопеченная поверхность	- слишком большой объем хлеба для формы	a/f
	- слишком много муки, особенно для белого хлеба	f
	- слишком много дрожжей или недостаточно соли	a/b
	- слишком много сахара	a/b
	- сладкие ингредиенты кроме сахара	b
Кусочки хлеба неровные или с комками	- хлеб недостаточно охлажден (не удалился пар)	i
Мука на хлебной корке	Мука во время замеса была плохо замешена с краев формы	g/i

Устранение проблем

- a) Правильно измеряйте ингредиенты.
- b) Регулируйте дозировку ингредиентов и проверьте, чтобы были добавлены все ингредиенты.
- c) Используйте другую жидкость или оставьте, чтобы она остыла при комнатной температуре. Добавляйте ингредиенты, указанные в рецепте в правильном порядке. Сделайте небольшое углубление посередине горки с мукой и положите раскрошенные дрожжи или сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта между жидкостью и дрожжами.
- d) Используйте только свежие, правильно хранящиеся ингредиенты.
- e) Сократите общее количество ингредиентов, не используйте количество муки больше указанного в рецепте. Сократите количество всех ингредиентов на 1/3.
- f) Исправьте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, количество жидкости, которая добавляется, необходимо уменьшить.
- g) В случае, если погода сырая, удалите 1-2 столовые ложки воды.
- h) В случае, если погода теплая, не используйте функцию времени. Используйте холодные жидкости.
- i) Вынимайте хлеб из формы сразу после выпекания и оставьте его на решетке, чтобы он остыл в течение 15 минут, перед его нарезкой.
- j) Сократите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.
- k) Добавьте в тесто столовую ложку пшеничной клейковины.

Примечания к рецептам

1. Ингредиенты

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

- Наиболее важные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар, дрожжи (сухие или свежие) воздействует на успешную подготовку теста или хлеба. Всегда используйте правильное количество и правильное соотношение.
- Используйте теплые ингредиенты, если надо приготовить тесто немедленно. Если Вы хотите установить функцию программы работы по времени, желательно использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали активизироваться слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют на привкус хлеба.
- Количество сахара можно снизить на 20%, чтобы сделать корочку светлее и тоньше, не влияя на успешный результат выпекания в целом. Если вы предпочитаете более мягкую и светлую корочку, замените сахар медом.
- Клейковина, которая возникает в муке в процессе замеса, дает хлебу структуру и форму. Идеальный состав муки: 40% - мука грубого помола (с отрубями) и 60% - белая мука.
- Если Вы желаете добавить крупу (в зернах), замачивайте ее на ночь. Уменьшите количество муки и жидкости (до 1/5)
- Закваска незаменима при использовании ржаной муки. Закваска содержит молоко и кислые бактерии, которые делают хлеб светлее и обеспечивают полное брожение. Вы можете сделать свою собственную закваску, но на это требуется много времени. Поэтому в нижеприведенных рецептах используется концентрированная закваска в виде порошка. Такая закваска продается в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Следуйте указаниям в рецептах (1/2 или 1 пакет). Если будет использоваться меньше закваски, чем рекомендуется, хлеб будет ломким.
- Если используется закваска другой концентрации (100 граммовый пакет на 1 кг муки), количество муки должно быть уменьшено с 80 кг до 1 кг.
- Применяется также жидкая закваска, которая также продается в пакетиках. Выполняйте инструкции, указанные на пакетиках. Налейте жидкую закваску в мерный стакан и добавьте другие жидкости, как указано в рецепте, в нужных количествах.
- Пшеничная закваска, которая часто бывает сухой, улучшает пригодность теста, свежесть и вкус. Она более мягкая, чем ржаная закваска.
- Используйте программы ОБЫЧНАЯ (NORMAL) или МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА (VOLLKORN), когда печете хлеб с закваской.
- Вместо закваски можно использовать пекарский фермент. Единственное различие во вкусе. Фермент подходит для использования в хлебопечи.
- Если Вы хотите испечь особенно легкий хлеб, богатый грубой клетчаткой, можно добавить пшеничных отрубей - одна столовая ложка на 500 г муки, увеличьте количество жидкости на 1/2 столовой ложки

- Пшеничная клейковина – это натуральная добавка, получаемая из пшеничного протеина. Она делает хлеб легче, более объемным. Хлеб «садится» гораздо реже и легче переваривается. Эффект может быть легко оценен при выпекании хлеба из муки грубого помола и другой сдобы, сделанной из муки домашнего помола.
- Черный солод, используемый в некоторых рецептах – темный поджаренный ячменный солод. Используется для получения темной хлебной корочки и мягкой части булки (так называемый «серый» хлеб). Ржаной солод тоже годится, но он не такой темный. Вы можете купить этот солод в продовольственных магазинах.
- Лецитин в порошке – природный эмульгатор, который увеличивает объем хлеба, делает мягкую часть булки еще более мягкой и легкой и хлеб дольше не черствеет.

2. Дозировка ингредиентов

Если общий объем надо увеличить или уменьшить, убедитесь, что соотношения, указанные в рецепте сохраняются. Чтобы получить хороший результат, необходимо соблюдать нижеуказанные правила расчета объема ингредиентов.

- Соотношение жидкость/мука: тесто должно быть мягким (но не слишком) и легким для замешивания, но не тягучим, чтобы легко можно было слепить шарик, но это не относится к густому тесту из непросеянной ржаной муки или для хлеба из злаковых. Проверьте тесто через 5 минут после первого замешивания. Если оно слишком жидкое, добавьте немного муки, пока тесто не приобретет нужную консистенцию. Если тесто слишком сухое, добавляйте по ложке воды, одновременно помешивая.
- Замена жидкостей: Если вы используете ингредиенты, содержащие жидкости (например, творог, йогурт и т.д.), количество жидкости должно быть уменьшено. При использовании яиц, вбейте их в мерный стакан и добавьте другую требуемую жидкость до предусмотренного объема.

Если Вы живете в местности высоко над уровнем моря (более 750 м), тесто поднимается быстрее. В этом случае количество дрожжей можно уменьшить на 1/4 - 1/2 чайной ложки. То же самое верно и для мест с очень мягкой водой.

3. Добавление и измерение ингредиентов и количества

- Всегда вначале добавляйте жидкость, а дрожжи в конце. Чтобы избежать слишком быстрой реакции дрожжей (особенно используя таймер), нужно избегать контакта между дрожжами и жидкостью.
- При измерении, используйте те же мерные предметы, то есть используйте или мерную ложку, которая поставляется с хлебопечью или ложку, используемую в вашем доме, если для дозировки в рецептах нужно измерять ингредиенты столовой и чайной ложкой.
- Измерения в граммах нужно взвешивать точно.
- Для измерений в миллиметрах, Вы можете использовать поставляемый мерный стакан, на котором есть шкала 50 - 300 мл.

Сокращения в рецептах обозначают:

EL = полная столовая ложка (до краев)

TL = полная чайная ложка (до краев)
g = граммы
ml = миллилитр
Пакет = 7 гр.сухих дрожжей на 500 г муки - соответствует 20 г свежих дрожжей.

- Фрукты, орехи или крупы в качестве ингредиентов. Если Вы желаете добавить другие ингредиенты, Вы можете сделать это в некоторых программах (см. таблицу "Расчет времени"), после звукового сигнала. Если Вы добавите эти ингредиенты слишком рано, они будут раскрошены во время замешивания теста.

4. Рецепты для хлебопечи модель ВВА 2865

Нижеприведенные рецепты даны для хлеба различных размеров. В некоторых программах (см., таблицу "Расчет времени"), есть разница в весе. Рекомендуется использовать **Уровень I** для хлеба весом 750 г и

Уровень II для хлеба весом 1000 - 1300 г.

Если в рецепте не указаны уровни, это означает, что они не предусмотрены в предложенных программах и что можно использовать два уровня, т.е. как маленькие, так и большие количества.

5. Вес и объем хлеба

- В нижеприведенных рецептах есть четкие указания по весу хлеба. Вес чистого белого хлеба меньше веса хлеба из непросеянной муки, потому что белая мука поднимается сильнее и занимает больше объема.
- Несмотря на точный вес, могут быть небольшие расхождения. Фактический вес хлеба сильно зависит от влажности воздуха в комнате.
- Хлеб со значительным содержанием пшеничной муки увеличивается до большого объема и поднимается до края формы и выше после последнего замеса, в случае больших объемов теста. Но тесто не переливается за края формы, так как хлеб снаружи формы гораздо легче запекается, чем хлеб внутри формы.
- Когда предполагается использовать программы SCHNELL (БЫСТРАЯ) для сладкого хлеба, Вы можете использовать ингредиенты в меньших количествах. Это также касается и легкого хлеба по программе SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА).

6. Результаты выпекания

- Результаты процесса зависят от условий в помещении: мягкость воды, высокая влажность воздуха, высота над уровнем моря, плотность ингредиентов и т.д. Цифры, указанные в рецептах – ориентировочные, которые можно корректировать. Если какой-то рецепт не получается с первого раза, не расстраивайтесь. Постарайтесь найти причину и попробуйте этот рецепт снова, изменив пропорции.
- Если хлеб слишком бледный после выпекания, Вы можете подрумянить его, используя программу «Подрумянить».

- Рекомендовано испечь проверочный образец перед установкой на программу работы по таймеру в ночное время, так что с проверочным образцом можно внести необходимые поправки.

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	Уровень I	Уровень II
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	740 г	1080 г
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Крупа твердой пшеницы	150 г	200 г
Мука сорт 550		
Дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: WEISSBROT (БЕЛЫЙ ХЛЕБ)		

БЕЛЫЙ ХЛЕБ С МУКОЙ ГРУБОГО ПОМОЛА

	Уровень I	Уровень II
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	750 г	950 г
Молоко		350 мл
Маргарин или масло	25 г	30 г
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Мука сорт 1050	500 г	650 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: NORMAL (ОБЫЧНАЯ)		

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

СОВЕТ: Добавляйте орехи и изюм после звукового сигнала во время второй фазы замешивания.

	Уровень I	Уровень II
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	900 г	1180 г
Вода или молоко	275 мл	350 мл
Маргарин или масло		
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар		
Мука сорт 405	500 г	650 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Изюм		
Измельченные грецкие орехи	40 г	60 г
Программа: SCHNELL (БЫСТРО) или SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА)		

Внимание! При использовании программы SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА), хлеб получается легче. Используйте Уровень 1, иначе будет слишком большой объем.

ИТАЛЬЯНСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	900 г	1300 г
Вода	375 мл	570 мл
Соль		1 1/2 ч.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Мука сорт 550	475 г	650 г
Манная крупа	100 г	150 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакет
Программа: SANDWICH (СЭНДВИЧ)		

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	800 г	1200 г
Вода	350 мл	500 мл
Маргарин или масло	25 г	
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Коричневый сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Овсяные хлопья	150 г	200 г
Мука сорт 1050	375 г	550 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: NORMAL (ОБЫЧНАЯ)		

ХЛЕБ С МАКОМ

СОВЕТ: Перед последней фазой подъема теста, аккуратно откройте крышку и покройте тесто небольшим количеством воды, а затем посыпьте маком. Слегка вдавите ладонь маком.

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	850 г	1380 г
Вода	375 мл	570 мл
Мука сорт 550	500 г	670 г
Манная крупа	75 г	130 г
Сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Целые или измельченные маковые семечки	50 г	75 г
Масло		
Тертый мускатный орех	1 щепотка	2 щепотки
Тертый сыр Пармезан	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: SCHNELL (БЫСТРО) или SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА)		

ПАХТОВЫЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	860 г	1150 г
Пахта	375 мл	550 мл
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Мука сорт 1050	500 г	760 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: WEISSBROT (БЕЛЫЙ ХЛЕБ)		

Внимание! При использовании программы SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА) – хлеб легче. Используйте Уровень 1, иначе объем хлеба будет слишком большой.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	750 г	1080 г
Свежее молоко	275 мл	400 мл
Маргарин или масло	25 г	35 г
Яйца	2	4
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Мед	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука сорт 550	500 г	700 г
Сухие дрожжи	1/2 пакетик	1 пакетик
Программа: SCHNELL (БЫСТРО) или SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА)		

Внимание! При использовании программы SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА) – хлеб легче. Используйте Уровень 1, иначе объем хлеба будет слишком большой.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	780 г	1050 г
Вода	350 мл	450 мл
Сухая закваска*		
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Ржаной солод	10 г	15 г
Ржаная мука	300 г	400 г
Мука сорт 1050	200 г	260 г
Дрожжи	1 пакетик	1 1/2 пакетика
Программа: VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

* Сухая закваска концентрированная и продается в пакетиках по 15 грамм.

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

СОВЕТ: Изюм или другие сухие фрукты добавляйте после звукового сигнала во время второй фазы вымешивания теста.

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	850 г	1100 г
Вода	275 мл	350 мл
Маргарин или масло	30 г	40 г
Соль	½ ч.л.	½ ч.л.
Мед	1 ст.л.	2 ст.л.
Мука сорт 405	500 г	650 г
Корица	½ ч.л.	1 ч.л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик
Изюм/сухие фрукты	75 г	100 г
Программа: SCHNELL (БЫСТРО) или SUSSES BROT (СЛАДКАЯ СДОБА)		

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	700 г	1400 г
Вода или молоко	300 мл	400 мл
Маргарин или масло	25 г	30 г
Яйца	1	1
Картофельное пюре	150 г	200 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мука сорт 1050	630 г	780 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетик
Программа: SCHNELL (БЫСТРО)		

ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	780 г	980 г
Вода	300 мл	450 мл
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сухая пшеничная закваска*	25 г	40 г
Мука сорт 1050	500 г	750 г
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: WEISSBROT (БЕЛЫЙ ХЛЕБ)		

* Сухая закваска концентрированная и продается в пакетиках по 15 грамм.

	Уровень 1	Уровень 2
Приблизительный вес хлеба	740 г	1050 г
Сухая закваска*		
Вода	350 мл	450 мл
Пряности		
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Ржаная мука	250 г	340 г
Мука сорт 1050	250 г	340 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	
Программа: NORMAL (ОБЫЧНАЯ)		

* Пшеничная закваска улучшает консистенцию теста, свежесть и вкус. Она мягче, чем ржаная закваска.

ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ

	Уровень 1	Уровень 2
Приблизительный вес хлеба	860 г	1180 г
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ч.л.
Жаренный мелко нарезанный лук	50 г	75 г
Мука сорт 1050	540 г	760 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 пакетик
Программа: SCHNELL (БЫСТРО)		

Рецепты простого хлеба из муки грубого помола

Баварский хлеб с отрубями

СОВЕТ: Вместо тмина вы можете использовать 1/2 чайной ложки (5 г) кориандра, фенхель или анисовые семена.

	Уровень 1	Уровень 2
Приблизительный вес хлеба	850 г	1180 г
Вода	300 мл	360 мл
Пшеничная мука грубого помола	400 г	570 г
Ржаная мука грубого помола		150 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Тмин	1 ст.л.	2 ст.л.
Картофель среднего размера, варенный и тертый	100 г	150 г
Сухая закваска		
Сухие дрожжи		1 пакетик
Программа: VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

ХЛЕБ ИЗ ЗЛАКОВЫХ (ЗЕРНОВЫХ)

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	<i>960 г</i>	<i>1350 г</i>
Вода	450 мл	650 мл
Пшеничная мука грубого помола		250 г
Ржаная мука грубого помола	175 г	250 г
Ржаная мука простого помола	50 г	
Мука из незрелых спельтовых злаковых	50 г	70 г
Гречневая мука	50 г	70 г
Семечки подсолнуха		
Тыквенные семечки	35 г	50 г
Льняные семечки	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Кунжут		
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мед	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сухая закваска	1/2 пакетика	
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетика
Программа: VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

ХЛЕБ ИЗ СПЕЛЬТОВОЙ ПШЕНИЦЫ

СОВЕТ: аккуратно откройте крышку устройства перед последней фазой подъема теста, смажьте тесто теплой водой, посыпьте злаковые или овсяные хлопья и слегка вдавите их в тесто ладшкой.

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	<i>940 г</i>	<i>1350 г</i>
Пахта	400 мл	
Мука из спельтовой пшеницы грубого помола	230 г	280 г
Ржаная мука грубого помола	180 г	230 г
Спельтовая мука простого помола	180 г	180 г
Семечки подсолнечника	75 г	100 г
Соль		
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сухая закваска	1 пакетик	1 пакетик
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 пакетик
Программа: NORMAL (ОБЫЧНАЯ)		

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба.</i>	850 г	1350 г
Вода	350 мл	570 мл
Маргарин или масло		40 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар		1 ½ ч.л.
Пшеничные отруби	75 г	100 г
Зародыши пшеницы	50 г	70 г
Уксус	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Пшеничная мука грубого помола	400 г	650 г
Сухи дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

ТЕМНЫЙ ХЛЕБ

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	920 г	1080 г
Вода	400 мл	450 мл
Простая ржаная мука грубого помола	180 г	180 г
Ржаная мука грубого помола	180 г	180 г
Пшеничная мука грубого помола	230 г	280 г
Черный солод (сделан из жареного ячменя – продается в магазинах -- придает темный цвет мякушке хлеба)	10 г	15 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Семечки подсолнечника	75 г	100 г
Сироп темной свеклы	½ ст.л.	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Сухая закваска	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

Хлеб из муки грубого помола чистой пшеницы

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Приблизительный вес хлеба</i>	860 г	1150 г
Вода	350 мл	550 мл
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Мед	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сироп свеклы	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука грубого помола	500 г	760 г
Чистая пшеничная клетчатка	½ ст.л.	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	1 пакетик
Программа: VOLLKORN (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)		

Рецепты по приготовлению кексов

При помощи данной хлебопечи вы также можете готовить замечательные вкусные кексы. Так как тесто взбивается лопатками вместо миксера, кекс получается тверже, но вкус не меняется.

Пожалуйста, всегда помните следующую информацию:

- Выпечка кекса не может быть предварительно запрограммирована;
- Вы можете добавлять другие ингредиенты к основному рецепту. Фантазируйте. Но убедитесь, что общее количество ингредиентов не превышает количество, указанное в рецепте, иначе кекс плохо выпечется. Если корочка слишком темная, нажмите кнопку START/STOPP через 60 минут.
- Если кекс уже готов, выньте форму из установки. Поставьте форму на влажное полотенце и оставьте остывать приблизительно на 15 минут. Вы можете вынуть кекс из формы при помощи пластмассового скребка.

Базовые рецепты для кексов

Подготовка теста

Вы можете легко подготовить тесто при помощи программы TEIG (ТЕСТО) в хлебопечи. Вы можете приготовить тесто в хлебопечи и испечь в духовке.

Во время второй фазы вымешивания, после звукового сигнала, добавьте ингредиенты.

В программе TEIG (ТЕСТО) нет разницы в уровнях выпечки. Мы предлагаем вам дозировки ингредиентов, которые можно приготовить. Ниже дано несколько рецептов:

ФРАНЦУЗКИЙ БАГЕТ

<i>Приблизительный вес</i>	<i>850 г</i>	<i>7280 г</i>
Вода	375 мл	550 мл
Сухая пшеничная закваска	25 г	50 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мука сорт 550	525 г	700 г
Мука из твердой пшеницы	75 г	100 г
Сухие дрожжи		1 пакетик
Программа: TEIG (ТЕСТО)		

	Уровень 1	Уровень 2
<i>Ингредиенты для кекса</i>	1000 г	1200 г
Яйца	4	6
Мягкое масло	150 г	250 г
Сахар	150 г	250 г
Ванильный сахар	1 пакетик	2 пакетика
Мука сорт 405	450 г	550 г
Разрыхлитель (сoda)	1 пакетик	1 пакетик + 1 ч.л.
Программа: KUCHEN (КЕКС)		

Другие ингредиенты, которые можно добавить к основному рецепту:

	Level 1	Level II
<i>Ингредиенты для кекса</i>	1000 г	1200 г
Измельченные орехи	70 г	100 г
или: шоколадная стружка	70 г	100 г
или: какао	70 г	100 г
или: очищенные и мелко нарезанные кубиками яблоки (1см)	70 г	100 г

- Разделите готовое тесто на 2-4 части, придайте им форму батона и оставьте на 30 - 40 минут. Сделайте диагональные надрезы на поверхности и положите хлеб выпекаться в духовку.

КЕКС К КОФЕ

<i>Ингредиенты для формы диаметром</i>	<i>22 см</i>	<i>26 см</i>
Молоко	170 мл	225 мл
Соль	1/4 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичный желток	1	1
Масло или маргарин	10 г	20 г
Мука сорт 550	350 г	450 г
Сахар	35 г	50 г
Сухие дрожжи		
Программа: TEIG (ТЕСТО)		

- Выньте тесто из формы и вымесите его.
- Придайте круглую или квадратную форму и добавьте следующие ингредиенты.

Топленое масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Сахар	75 г	100 г
Измельченная корица	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Измельченные орехи	60 г	90 г

Покройте сахарной лазурью, как вам нравится

- Смажьте тесто маслом.
- Смешайте сахар, корицу и орехи в чашке и посыпьте сверху масла.
- Оставьте тесто на 30 минут в теплом месте, затем можете приступить к выпечке.

Сухие крендельки, посыпанные солью (бублики)

<i>Ингредиенты</i>	<i>9 штук</i>	<i>12 штук</i>
Вода	200 мл	300 мл
Соль		
Мука сорт 405	360 г	540 г
Сахар		
Сухие дрожжи		
1 яйцо (слегка взбить), чтобы посыпать сверху		
Крупнозернистая соль, чтобы посыпать сверху		
Положите в форму все ингредиенты, за исключением соли и яйца.		
Программа: TEIG (ТЕСТО)		

- Когда звучит звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение 0:00, нажмите кнопку START/STOPP.
- Нагрейте духовку до 230°.
- Разделите тесто на части, из каждой части сформируйте длинный валик.
- Сделайте крендель и выложите его на смазанную жиром форму.

- Покройте крендели сверху взбитым яйцом и посыпьте солью.
- Выпекайте крендели при температуре 200°C в течение 12-15 минут в предварительно нагретой духовке.

Повидло, джем

В хлебопечи также легко и удобно делать джемы и повидло. Даже если вы никогда прежде не делали повидло, стоит попробовать. Можете быть уверены, что у вас получится самое вкусное повидло.

Выполните следующие действия:

- Вымойте свежие, спелые фрукты. Очистите от кожуры яблоки, персики, груши и другие фрукты с твердой кожурой.
- Всегда используйте рекомендованные порции, которые точно указаны в программе MARMELADE (ПОВИДЛО, ДЖЕМЫ). Иначе повидло может закипеть раньше времени или оно может вылиться из формы.
- Взвесьте фрукты, порежьте их на маленькие кусочки (макс. 1 см) или сделайте из них пюре и положите их в контейнер.
- Добавьте желатин и сахар в соотношении 2:1 в указанном количестве. Не используйте только обычный сахар или желатин в соотношении 1:1, так как джем не будет очень густой.
- Смешайте сахар с фруктами и начните программу, которая работает полностью автоматически.
- Через 1 час 20 минут прозвучит звуковой сигнал. Вы можете наполнить джемом стеклянные баночки. Хорошо закройте баночки крышкой.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

Вымытая свежая клубника, или нарезанная на кусочки или пюре	900 г
2:1 желатиновый сахар	500 г
Лимонный сок	1 ст.л.

Технические характеристики хлебопечи

Модель:	ВВА 2865
Питание:	230 V, 50 Hz
Входящее питание:	800
Класс защиты:	
Объем:	3 литра (равно приблизительно 1300 г хлеба)

Это устройство было проверено согласно всем стандартам СЕ, как например, электромагнитная совместимость и инструкции по низкому напряжению, и было разработано в соответствие с самыми последними правилами по безопасности. Возможны технические изменения без предварительного уведомления!

Гарантия

На хлебопечь, поставляемую нашей компанией, действует гарантийный срок 12 месяцев от даты покупки (см. кассовый чек).

Во время гарантийного периода любое повреждение устройства или его комплектующих, которое относится к материалу или производственным дефектам будет бесплатно устранено или, по нашему усмотрению, будет произведена замена. Гарантийные услуги не влекут за собой продление гарантийного срока и не служат поводом начала нового гарантийного срока!

Доказательство гарантии обеспечивается доказательством покупки данной установки. Без доказательства покупки (кассовый чек) не будет осуществляться ни замена деталей, ни ремонт.

Если вы хотите сделать рекламацию по гарантийному обслуживанию, пожалуйста, верните полностью укомплектованную установку в оригинальной упаковке вашему дилеру вместе с квитанцией об оплате.

Поломка комплектующих не подразумевает автоматическую замену всей установки. В таких случаях, пожалуйста, позвоните на «горячую линию». Разбитый стакан или сломанные пластмассовые части всегда являются предметом спора.

Поломка расходных материалов или частей, склонных к износу (например, ходовые поршни, лопатки для замешивания, приводные валы, запасное дистанционное управление, запасные щетки, режущие диски и т.д.) также как и очистка, техобслуживание или замена частей не покрываются гарантией и за них нужно платить!

В случае несанкционированного вмешательства, гарантия недействительна!

По истечении гарантийного срока

По истечении гарантийного срока, ремонт установки может выполняться компетентным дилером или в сервисном центре.