

1. ОУС...
2. ХОТЯС ИЗО НЕ...
3. СФРАНЦУЗСКАЯ ВОН...
4. БЫСТРАЯ ВЫТЕЧКА
5. СЛОЖНАЯ ВЫТЕЧКА
6. КЕКС

12. ПИ...

СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

750p. 900p.

СТАРТ / СТОП

ЦИКЛЫ

ПАУЗА

РЕЖИМ

ИЗБЕЖАТЬ КОРРОЗИИ

ВЕС

**BORK**  
INDUSTRIAL



истинные шедевры домашней коллекции





# ХЛЕБОПЕЧЬ

BM SBA 1062 SI

- 9**      Меры предосторожности, рекомендуемые компанией BORK
- 10**     Технические характеристики
- 11**     Устройство прибора
- 13**     Эксплуатация
- 19**     Обслуживание

Торговая марка BORK является собственностью немецкой компании BORK Elektronik GmbH и зарегистрирована в Германии для использования на территории России, стран СНГ и Восточной Европы. Фирменным стилем бренда являются оригинальный дизайн и бескомпромиссное качество. Именно поэтому продукция BORK стала неотъемлемым атрибутом успешной жизни для людей, ценящих совершенство, индивидуальность и комфорт.



# Поздравляем

с приобретением новой хлебопечи BM SBA 1062 SI

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших приборов мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Мы просим Вас соблюдать при работе с электроприборами следующие меры предосторожности:

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ХЛЕБОПЕЧИ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Перед началом использования устройства внимательно изучите и сохраните данную инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем. В инструкции содержатся важные сведения по технической безопасности, эксплуатации хлебопечи и уходу за ней.

Позаботьтесь о сохранности настоящей инструкции и, если хлебопечь перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

- Проверьте, соответствует ли напряжение в розетках электросети Вашего дома напряжению, указанному на корпусе печи.
- Не пользуйтесь устройством, если поврежден кабель питания или его вилка, если устройство неисправно либо имеет механические повреждения. В таком случае отправьте устройство в сервисный центр для диагностики или ремонта.
- Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям печи.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте кабель, вилку или корпус устройства в воду или в любую другую жидкость.
- Отключайте устройство от источника электропитания перед сборкой/разборкой, перед чисткой, и в случае, если устройство долгое время не будет эксплуатироваться.
- Не допускайте свисания кабеля питания со стола или стойки, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям.
- Во избежание травмы, пожара или поражения электрическим током не используйте в данной печи съемные принадлежности, не рекомендованные компанией-изготовителем.
- Если во время работы устройства рядом находятся дети или люди с ограниченными физическими возможностями, необходимо проявлять особое внимание.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла: газовых плит, духовок, электронагревателей и т.п.
- Не включайте устройство, если в него не установлена форма для выпечки хлеба, наполненная ингредиентами.
- Никогда не ударяйте по форме для выпечки хлеба сверху или по краям, чтобы извлечь выпечку, иначе форма может прийти в негодность.
- Не используйте при выпечке металлическую фольгу или иные электропроводящие материалы – это может привести к короткому замыканию и пожару.
- Не накрывайте печь для выпечки хлеба полотенцами, пледами и т. п. – из печи должны свободно выходить тепло и пар. Если печь накрыта тканью, либо контактирует с возгораемыми материалами – может возникнуть пожар.
- Для того чтобы выключить устройство: нажмите на кнопку «СТОП», затем выньте вилку кабеля питания из розетки электросети.
- Не используйте это устройство не по назначению.
- Не используйте это устройство вне помещений.

Печь предназначена для использования только в домашних условиях.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	220–230 В
Мощность	615 Вт
Частота	50 Гц
Ёмкость 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 шт.
Форма для выпечки	2 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.
Инструкция	2 шт.
Гарантийный талон	1 шт.





Эксплуатация

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Расположение и состав элементов изображения на дисплее могут быть изменены без предварительного уведомления.



Время работы для каждой программы

Номер выбранной программы

## ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ

Сразу после того, как печь будет подключена к источнику электропитания, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появятся показания заданной по умолчанию программы – «1 3:00». «1» – номер программы, 3:00 – время работы. Две стрелки будут указывать на значения 900 г и СРЕДНИЙ (средняя степень обжарки).

## СТАРТ/СТОП

Используется для пуска или остановки программы.

Для пуска программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее нажатой приблизительно 1,5 секунды. Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее начнут мигать две точки – начнется выполнение программы. При этом активными будут только кнопки СТАРТ/СТОП, ПОДСВЕТКА, ПАУЗА, ЦИКЛ и ЦВЕТ КОРОЧКИ.

Для того, чтобы остановить программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее нажатой приблизительно 1,5 секунды. Раздастся звуковой сигнал, выполнение программы будет прекращено.

## РЕЖИМ

Используется для выбора программы. При нажатии на кнопку раздастся короткий звуковой сигнал. Если удерживать кнопку нажатой, на жидкокристаллическом дисплее будут в цикле показаны 12 разделов меню. Выбери-

те желаемую программу. Функции 12 разделов меню описаны ниже.

- **ОСНОВНОЙ РЕЖИМ:** вымешивание теста, увеличение объема теста (подъем теста) и выпечка обычного хлеба. Для придания хлебу особого аромата Вы можете добавить соответствующие ингредиенты.
- **ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. В этом режиме не рекомендуется использовать функцию задержки старта включения – это может привести к неудовлетворительным результатам выпечки.
- **ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка; все три этапа занимают больше времени по сравнению с основным режимом. Хлеб, приготовленный в этом режиме, будет мягким, но с хрустящей корочкой.
- **БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка; все три этапа занимают меньше времени по сравнению с основным режимом. Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет меньший объем и более жесткий.
- **СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка сдобного хлеба. Для придания хлебу особого аромата Вы можете добавить соответствующие ингредиенты.
- **КЕКС:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба

- с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
- **ДЖЕМ/МАРМЕЛАД:** приготовление варенья и джема (кипячение фруктов или овощей в сахарном сиропе). Перед помещением в форму фрукты и овощи следует измельчить.
- **ТЕСТО:** вымешивание теста и увеличение его объема без последующей выпечки. Тесто можно использовать для приготовления фигурной выпечки, а также хлебных рулетов, пиццы и т. п.
- **СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба за короткое время; хлеб имеет плотную структуру.
- **ВЫПЕЧКА:** только выпечка, без предварительного увеличения объема теста. Этот режим используется также для увеличения времени выпечки при необходимости.
- **ДЕСЕРТ:** вымешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба для десертных блюд.
- **ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** В этом режиме Вы можете задать свою собственную программу, изменив время вымешивания теста, увеличения его в объеме, выпечки хлеба и поддержания его в теплом состоянии. Программы можно менять для каждого этапа пошагово в пределах, указанных ниже:
  - **ЗАМЕС1** (вымешивание теста 1): 6–14 минут
  - **ПОДЪЕМ1** (увеличение объема теста 1): 20–60 минут

- **ЗАМЕС2** (вымешивание 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

Для ввода программы в меню **ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:**

- a) Один раз нажмите кнопку **ЦИКЛ**, на экране ЖК-дисплея появится надпись **ЗАМЕС1**. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ**, чтобы задать время вымешивания, затем нажмите **ЦИКЛ**, чтобы подтвердить введенное значение времени.
- b) Нажмите **ЦИКЛ** для перехода к следующему этапу, на ЖК-дисплее появится надпись **ПОДЪЕМ1**. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ**, чтобы задать нужное время; если кнопку **ВРЕМЯ** удерживать нажатой, число минут на дисплее будет возрастать быстрее. Затем нажмите **ЦИКЛ**, чтобы подтвердить введенное значение времени.
- c) Аналогично выполните остальные этапы. После ввода настроек для всех этапов нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы выйти из режима настройки.
- d) Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** еще раз, чтобы начать выполнение введенной программы.

### ЦВЕТ КОРОЧКИ

Нажимая на эту кнопку, Вы можете выбрать степень обжарки хлебной корочки. Доступны следующие варианты: **СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ, ТЕМНЫЙ**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Настройки можно сохранить в памяти и применить при последующем использовании печи.

### ВЕС (РАЗМЕР БУХАНКИ)

Нажимая на эту кнопку, Вы можете выбрать размер буханки. 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, ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ** выбор размера буханки не возможен! Исходный вес хлеба при этом будет равен 750 г.

### ВРЕМЯ (ЗАДЕРЖКА СТАРТА)

Нажимая на эту кнопку, Вы можете запрограммировать задержку старта включения печи в заданной программе.

Время задержки программируется следующим образом:

- Выберите программу, задайте цвет корочки хлеба и размер буханки.
- Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** задайте время задержки старта. При вводе времени задержки учитывайте время приготовления хлеба по выбранной программе.

### ПРИМЕР.

Допустим, сейчас 8:30 вечера и Вы желаете, чтобы хлеб был готов к 7:00 утра следующего дня – тогда время задержки должно составлять 10 часов 30 минут минус время приготовления хлеба. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на экране не появится необходимое Вам время. При каждом нажатии показания времени увеличиваются на 10 минут.

- Для включения запрограммированной задержки старта нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. На ЖК-дисплее начнет мигать точка, оповещающая об обратном отсчете времени.

Максимальное время задержки старта составляет 13 часов. При приготовлении хлеба с задержкой старта не используйте скоропортящиеся ингредиенты – яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

### ПАУЗА

Вы можете прервать выполнение выбранной программы в любой момент, нажав на кнопку

**ПАУЗА**. При этом выполнение программы будет приостановлено, однако все настройки будут сохранены в памяти печи, на ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления. При повторном нажатии на кнопку **ПАУЗА** выполнение программы возобновится.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме блокировки панели управления Вам необходимо сначала отменить блокировку, а затем нажать на кнопку **ПАУЗА**.

### ПОДСВЕТКА

При нажатии на эту кнопку включается лампа, освещающая работающую печь. Если в течение 1 минуты Вы повторно нажмете на эту кнопку, подсветка будет выключена. Если в течение 1 минуты Вы не нажмете на кнопку, лампа выключится автоматически.

### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления – для этого нажмите и отпустите кнопку **ЦИКЛ** и следом нажмите кнопку **ЦВЕТ КОРОЧКИ**. В режиме блокировки панели будут активными только кнопки **ЦИКЛ** и **ЦВЕТ КОРОЧКИ**.

Блокировка печи в процессе работы позволяет исключить возможность случайного изме-

нения запрограммированных характеристик. Чтобы разблокировать панель управления, нажмите 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 получения доступа к управлению печью сначала разблокируйте панель управления.

### ПОДОГРЕВ ХЛЕБА

Хлеб поддерживается в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после выпечки. Если Вы желаете 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 нажимать кнопку **СТАРТ/СТОП**. Если электроэнергия была отключена более чем на 10 минут, все настройки в памяти печи будут утрачены, и процесс приготовления хлеба придется начать заново, заменив ингредиенты. Однако если электричество было отключено до начала процесса подъема теста, Вы можете просто нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**,

чтобы начать выполнение программы сначала.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Печь для выпечки хлеба может функционировать в широком диапазоне внешних температур, однако объем буханки хлеба будет разным при выпечке в очень холодном или в очень теплом помещении. Рекомендуемые температуры – от 15°C до 34°C.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

- Если после пуска программы на дисплее появилась надпись “Н НН”, это означает, что температура внутри печи слишком высокая. После этого 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 “Е Е0” или “Е Е1”, это означает, что неправильно работает датчик температуры – для проверки датчика обратитесь в сервисный центр.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

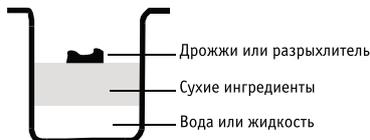
- Проверьте, пожалуйста, комплектацию устройства; удостоверьтесь в том, что все детали и принадлежности не имеют механических повреждений.
- Почистите все детали в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Обслуживание».
- Задайте режим ВЫПЕЧКА и дайте пустой печи поработать в этом режиме в течение

приблизительно 10 минут. Затем дайте печи охладиться, отсоедините съемные детали и снова очистите их в соответствии с инструкциями.

- Полностью просушите детали и соберите их. Теперь печь готова к использованию.

## ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

- Установите форму для выпечки хлеба в печь и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы зафиксировать в нужном положении. Закрепите лопасть для вымешивания теста на валу двигателя. Во избежание прилипания теста к лопасти во время вымешивания рекомендуется заполнить отверстие лопасти маслом для жарки, это также позволит после приготовления хлеба легко отделить буханку от лопасти.
- Положите в форму для выпечки хлеба необходимые ингредиенты. Пожалуйста, соблюдайте количество ингредиентов, указанное в рецепте. Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь.



- Сделайте пальцем маленькое углубление на вершине горки муки, добавьте в него дрожжи, при этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью.
- Аккуратно закройте крышку и вставьте вилку кабеля питания в розетку электросети.
- Нажимая кнопку РЕЖИМ, выберите желаемую программу.
- Нажмите кнопку ЦВЕТ КОРОЧКИ, чтобы выбрать желаемый цвет корочки хлеба.
- Нажмите кнопку ВЕС, чтобы выбрать желаемый размер буханки хлеба (750 г или 900 г).
- Нажимая кнопку ВРЕМЯ, задайте время задержки. Если Вы желаете, чтобы печь начала работать немедленно, этот этап можно пропустить.
- Для того чтобы печь начала работать: нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее нажатой приблизительно 1,5 секунды.
- При программах 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 добавить ингредиенты. Откройте крышку и добавьте нужные ингредиенты. Во время выпечки через вентиляционное отверстие

в крышке может выходить пар. Это нормальное явление.

### ВНИМАНИЕ!

Форма для выпечки хлеба и сам хлеб – очень горячие! Соблюдайте осторожность при обращении с ними.

- После того, как процесс выпечки будет завершен, раздастся звуковой сигнал. В течение 1,5 секунд Вы можете нажатием на кнопку СТАРТ/СТОП выключить печь и вынуть хлеб. Откройте крышку, наденьте кухонные рукавицы, поверните форму для выпечки хлеба против часовой стрелки и выньте ее.
- Перед тем, как вынимать хлеб, дайте ему немного остыть. Затем, используя лопатку с антипригарным покрытием, аккуратно отделите хлеб по краям от стенок формы.
- Переверните форму дном вверх и поставьте ее на проволочную стойку для охлаждения, либо на ровную поверхность кухонного стола. Затем легкими встряхиваниями извлеките хлеб из формы.
- Перед тем, как нарезать хлеб ломтиками, дайте ему остыть в течение 20 минут. Рекомендуется резать хлеб электрическим ножом (с прямым или зубчатым лезвием), а не кухонным ножом или ножом для фруктов, иначе буханка может деформироваться.
- Если Вы не нажмете кнопку СТАРТ/СТОП (например, если Вас нет в комнате) в течение

### ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем, как нарезать буханку, с помощью крючка, имеющегося в комплекте, удалите лопасть для замешивания теста в нижней части буханки. Буханка горячая, поэтому никогда не вынимайте лопасть пальцами.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Хранить хлеб рекомендуется в герметичном пластиковом пакете или герметичном контейнере. При комнатной температуре хлеб можно хранить трое суток; если необходим больший срок хранения – упакуйте хлеб в герметичный пластиковый пакет или герметичный контейнер и положите в холодильник. В таком виде хлеб можно хранить до 10 суток. Так как при самостоятельном приготовлении хлеба консерванты не используются, соблюдайте способы и сроки хранения, указанные в данной инструкции.

ние 1,5 секунд после окончания программы приготовления, то после окончания выпечки хлеб автоматически будет поддерживаться теплым в течение 1 часа, затем раздастся 10 звуковых сигналов.

- После окончания работы или если печь долгое время не будет использоваться – выньте вилку кабеля питания из розетки электросети.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЫСТРЫХ РЕЖИМОВ ВЫПЕЧКИ 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 вымешивания «быстрого хлеба», сухие ингредиенты могут скапливаться по краям формы. Во избежание возникновения комков, надо время от времени вручную размешивать их.

### О программе сверхбыстрого приготовления хлеба

Используя данную программу, можно выпечь буханку 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.



Обслуживание

Перед чистой отсоедините вилку кабеля питания печи от розетки электросети и дайте печи остыть.

- Форма для хлеба: извлеките форму – для этого поверните ее против часовой стрелки, затем выньте ее вверх за ручку. Протрите форму изнутри и снаружи мягкой тканью. Не используйте при чистке формы острые предметы и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие формы. Перед установкой в печь форму необходимо полностью высушить.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте форму в печь и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать в правильном положении.

- Лопасть для вымешивания теста: чтобы вынуть лопасть для вымешивания из буханки используйте крючок, имеющийся в комплекте. Для очистки осторожно протрите лопасть влажной хлопчатобумажной тканью. Форму для хлеба и лопасть для вымешивания теста можно мыть в посудомоечной машине.
- Корпус: внешнюю поверхность корпуса аккуратно протрите влажной тканью. Не используйте при чистке абразивные чистящие средства, так как они могут испортить полированную поверхность корпуса. Никогда не погружайте корпус печи в воду.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При чистке крышку разбирать не нужно.

- Перед тем, как убрать печь на хранение, дайте ей остыть, почистите и высушите. Затем закройте крышку.

## 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 добавлять 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 грибов 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 улучшить аромат хлеба и получить хрустящую корочку. В некоторых рецептах для улучшения аромата хлеба 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 или жидкости. Избыточное количество ингредиентов может нарушить баланс рецепта. При отмеривании малых количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Отмеряемая порция ингредиента должна иметь горизонтальную поверхность (горки не должно быть), так как даже небольшое избыточное количество

ингредиента может нарушить баланс рецепта.

### **Последовательность добавления ингредиентов**

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, яйца, затем сухие ингредиенты: соль, порошковое молоко и т. д. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не

должны контактировать с солью. После вымешивания 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 вымешивания. Если вы используете большую задержку старта включения, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, например, яйца или фрукты.

№	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1	Дым из вентиляционного отверстия во время выпечки	Ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или вблизи него. Если дым появился во время первого использования то, вероятно, это горит масло, оставшееся на нагревательном элементе.	Отключите печь от электросети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – берегитесь ожогов.
2	Подшва буханки слишком толстая	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.
3	Очень трудно извлечь буханку	Лопасть для вымешивания теста прилипла к валу формы.	После извлечения хлеба налейте в форму горячую воду, так, чтобы лопасть для вымешивания теста погрузилась в воду, дайте воде постоять 10 минут, затем выньте лопасть и почистите ее.
4	Ингредиенты размешиваются неравномерно, плохие результаты при выпечке	1. Выбрана неправильная программа меню.	Выберите правильную программу меню.

№	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
4	Ингредиенты размешиваются неравномерно, плохие результаты при выпечке	2. Во время выполнения программы крышка несколько раз открывалась, в результате хлеб получился сухим, без коричневой хрустящей корочки.	Не открывайте крышку после того, как тесто подошло.
		3. Слишком велико сопротивление при вымешивании, в результате лопасть для вымешивания теста вращается с большим трудом и плохо вымешивает тесто.	Проверьте отверстие в лопасти, затем установите в печь пустую форму, и включите ее без нагрузки. Если печь функционирует неправильно – обратитесь в сервисный центр.
5	После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП на дисплее появляется надпись “Н:НН”	Температура в печи слишком велика для выпечки хлеба.	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и отключите печь от электросети, затем выньте форму для хлеба и откройте крышку – дайте печи остыть.
6	Двигатель шумит, но тесто не вымешивается	Форма вставлена неправильно, либо слишком большой объем теста.	Проверьте, правильно ли установлена форма, точно ли соблюден рецепт приготовления.
7	Буханка слишком большая, открывается крышка	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо слишком высокая температура в помещении.	Проверьте перечисленные факторы, уменьшите количество соответствующих ингредиентов.
8	Буханка слишком маленькая, либо хлеб не подходит	Недостаточно дрожжей. Кроме того, дрожжи могут иметь малую активность из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи смешались с солью, либо слишком низкая температура в помещении.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении.
9	Теста так много, что оно переполняет форму	Слишком много жидкости – тесто очень мягкое, слишком много дрожжей.	Уменьшите количество жидкости, добейтесь более жесткого теста.

№	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
10	Хлеб при выпечке «проседает» в средней части буханки	Используется мука, которую трудно разрыхлить, поэтому тесто плохо подходит.	Используйте муку для хлеба или более сильный разрыхлитель.
		Дрожжи растут слишком быстро, либо температура дрожжей слишком высокая.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
		Слишком много воды – тесто слишком влажное и мягкое.	В зависимости от степени абсорбции воды мукой измените количество воды в рецепте.
11	Вес буханки слишком большой, слишком жесткая структура хлеба	Слишком много муки, недостаточно воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
		Слишком много фруктов, слишком много непросеянной муки.	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
12	Пустоты внутри буханки	Слишком много воды или дрожжей, отсутствует соль.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте наличие соли.
		Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
13	Поверхность хлеба покрыта сухой мукой.	Ингредиенты содержат избыточное количество клейковины.	Не добавляйте в хлеб ингредиенты, делающие его более клейким, например, сливочное масло, бананы и т.п.
		Плохое вымешивание, слишком мало воды.	Проверьте количество воды и механическую часть печи.
14	Корочка хлеба слишком толстая, слишком темный цвет выпеченного хлеба – особенно при приготовлении тортов и других блюд с повышенным содержанием сахара	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 хлеб или торт в форме (с закрытой крышкой) в течение приблизительно 20 минут.

### **УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА БЕЗ УЩЕРБА ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Вы можете внести свой вклад в защиту окружающей среды.

Пожалуйста, сдавайте отслужившие свой срок электроприборы в соответствующий центр по утилизации отходов.

### **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 для данного изделия 24 месяца, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей Инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.









**КЛАССИЧЕСКИЕ  
РЕЦЕПТЫ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА  
ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ**



## ОГЛАВЛЕНИЕ

Традиционный белый хлеб	5	Хлеб на йогурте	17
Хлеб с орехами и изюмом	5	Хлеб подсолнечный	17
Овсяный хлеб	5	Морковный хлеб	19
Медовый хлеб	7	Французский хлеб с травами	19
Маковый хлеб	7	Тыквенный хлеб	19
Хлеб с изюмом	9	Хлеб «песто» быстрого приготовления	21
Хлеб «amaretto»	9	Праздничный пряный хлеб	21
Хлеб из муки грубого помола	9	Пасхальный кулич	21
Хлеб с отрубями	11	Приготовление теста	23
Ржаной хлеб	11	Тесто для кекса	23
Луковый хлеб	11	Тесто для багета	25
Хлеб с яблоками и грецкими орехами	13	Тесто для пиццы	25
Хлеб с бананами и грецкими орехами	13	Крендель	27
Хлеб со злаками	13	Круассаны	27
Кукурузный хлеб	15	Джемы	29
Баварский хлеб	15	Ягодный джем	29
Хлеб с орехами и изюмом	15	Апельсиновый джем	31
Французский сырный хлеб	17	Клубничный джем	31



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

### 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 вымешивания.

### ОВСЯНЫЙ 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	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Овсяные хлопья	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

### МЕДОВЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мед	5 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Яйца	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	750 г.
Молоко	350 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Цельные или молотые семена мака	50 г.
Тертый мускатный орех	1 щепотка
Тертый сыр «Пармезан»	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.



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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 вымешивания теста.

### ХЛЕБ «АМАРЕТТО»

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.



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

### 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 вымешивания



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

### 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



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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 сыр натереть на мелкой терке и перемешать 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.





## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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 закладывайте 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



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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	900 г.
Молоко	250 мл.
Масло сливочное	50 г.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 1/2 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 вымешивания.



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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 вымешивания 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.



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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.



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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 вымешивания 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 ваши джемы и мармелад будут неправильной консистенции.

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



## КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### 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,	900 г
нарезанная на мелкие кусочки, или пюре	
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.

