

**ORION**

# Bread Maker

Автоматическая хлебопекарня

Инструкция по эксплуатации и рецепты

Модель: ORION OBM-201/202/203





**Уважаемые покупатели!**  
**Большое СПАСИБО Вам за покупку хлебопекарни Orion!**

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого прибора!

---

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описания и объяснения всех функций.



## **Правила безопасного использования**

- Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.
- Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на панели, соответствует напряжению в Вашем доме.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопекарни во время работы. При работе с горячими материалами пользуйтесь перчатками. Перед чисткой металлических деталей, дайте им охладиться.
- При чистке хлебопекарни применяете мягкую губку и мягкие моющие средства для аксессуаров, а для чистки шкафа можно использовать ткань, смоченную мягким моющим раствором.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь или перед чисткой.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- Ставьте хлебопекарню на устойчивую плоскую поверхность в 50-ти см от других предметов. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от нагревательных приборов.
- Во избежание удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте детей без присмотра около включенного прибора
- Не пользуйтесь хлебопекарней, если повреждены шнур или вилка или есть другие повреждения. Обратитесь в сервисный центр.
- В процессе замешивания теста прибор может вибрировать. Не устанавливайте прибор у края стола.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования.
- Не устанавливайте прибор в слишком жарком или слишком холодном помещении, во влажном помещении или на сквозняке. Все эти факторы влияют на результат выпечки хлеба.

***Сохраните данную инструкцию.***

## **Основные ингредиенты**

Все ингредиенты имеют свои особенности, которые влияют на результат выпечки хлеба. Большую роль играет не только количество, но и качество ингредиентов.

### **Мука**

Пшеничная мука является основным компонентом хлеба, определяющим его структуру. Она бывает двух типов: хлебопекарная мука из твердых сортов пшеницы и простая пшеничная мука из мягких сортов. Основным различием между двумя типами муки является содержание белков, составляющих клейковину (важная составляющая хлеба, определяющая особенности его структуры и упругость текстуры).

Газ, выделяющийся при подъеме теста, захватывается упругой сеткой клейковины, что и составляет суть процесса поднятия теста.

**Пшеничная хлебопекарная мука** имеет высокое содержание протеина, необходимого для наилучшего образования клейковины. Для выпечки по рецептам, данным в этой книге, всегда используйте именно хлебопекарную муку.

**Цельнопшеничная мука** изготавливается путем размола цельных зерен пшеницы, включая отруби и плодовые почки. Хлеб с высоким процентным содержанием, или изготовленный из 100% цельнопшеничной муки хуже поднимается и имеет более тяжелую текстуру, чем хлеб из 100% хлебопекарной муки. Это происходит потому, что цельнопшеничная мука богата минералами, что в свою очередь препятствует процессу брожения.

**Ржаная мука** не формирует основную массу и структуру хлеба, однако служит для повышения его пищевой ценности и аромата. Содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому при добавлении ржаной муки соблюдайте пропорцию до 20% на 80% и более процентов пшеничной хлебопекарной муки. При неудовлетворительном результате следует уменьшить дозу ржаной муки.

#### **Другие виды муки**

Содержание белков в других видах муки недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому другие виды муки не используются как основа, а служат лишь добавкой к пшеничной хлебопекарной муке.

**Соль** выполняет следующие основные функции:

- укрепление клейковины
- придание тесту упругости
- подавление брожения дрожжей
- улучшение качества муки

Слишком большое количество соли подавляет процесс брожения, тогда как недостаток вызовет ослабление структуры клейковины.

**Сахар** и его заменители играют следующую роль в выпекании хлеба:

- придание сдобного вкуса и аромата
- придание мягкости и тонкости текстуре хлеба
- подрумивание корочки
- сохранение качества посредством удержания влаги
- создание питательной среды для дрожжей

При использовании меда, патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости. Рецепты с содержанием фруктов требуют меньшее количество сахара из-за его высокого содержания в ягодах.

**Жиры** выполняют следующие основные функции:

- они смягчают хлеб, его текстуру
- улучшают аромат и сдобность

- способствуют улучшению качества путем удержания влаги
- придают слоистость кондитерским изделиям

В прилагаемых рецептах рекомендуется применять главным образом сливочное масло (несоленое), которое при необходимости может быть заменено растительным маслом или не применяться. Сливочное масло можно заменить другими жирами, например, маргарином. Однако имейте в виду, что применение этих заменителей приведет к изменению вкуса и текстуры.

### **Жидкости**

В основном рецепты построены на использовании холодной воды. Рекомендуется использовать чуть теплую воду, особенно зимой в холодный период.

Вместо воды может быть использовано холодное свежее молоко для улучшения качества и пищевой ценности буханки с мягкой румяной корочкой.

Всегда аккуратно отмеряйте жидкости, используя прилагающийся мерный стакан. Слишком большое количество жидкости приведет к опадению хлеба.

### **Молоко и молочные продукты**

Молоко содержит протеин, лактозу и минералы. Применение молока в хлебопекарне помогает:

- улучшить качество муки
- увеличить пищевую ценность хлеба

В основном в инструкции приводятся рецепты на основе сухого молока. Никогда не используйте свежее молоко для программы с таймером на ночь, т.к. оно прокиснет и результат выпечки будет испорчен.

### **Дрожжи**

Дрожжи – это живые организмы, микроскопические растения, выполняющие функцию разрыхлителя теста при выпекании хлеба. Они воздействуют на сахар, перерабатывая его в углекислый газ и спирт. Газовыделение вызывает брожение дрожжевого теста. Спирт испаряется в процессе выпекания.

Дрожжи бывают двух типов: прессованные и сухие. Сухие дрожжи бывают двух видов: один из них требует предварительного брожения, другой применяется в сухом виде и смешивается с другими ингредиентами. В автоматической хлебопекарне необходимо применять дрожжи последнего типа, либо быстрого брожения, либо быстрой сушки (это не требует передозировки).

Не применяйте прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения. Не растворяйте дрожжи в теплой воде перед применением. Они кладутся на поддон первыми, до других ингредиентов.

Дрожжи подлежат кратковременному хранению в холодильнике. Если необходимо их хранить долгое время, поместите их в морозильную камеру.

Дрожжи реагируют на температуру следующим образом:

Ниже 5°C .....Отсутствие активности (температура хранения)

10°C - 15°C ..... Медленное действие

20°C – 30°C ... Наилучшие условия роста (температура брожения и расстаивания теста)

Свыше 50°C .... Дрожжи погибают

## **Дополнительные ингредиенты**

### **Яйца**

В процессе выпечки хлеба яйца обогащают тесто и улучшают цвет хлеба. При использовании яиц для выпечки хлеба, необходимо учитывать то, что они также относятся к категории жидкостей. Таким образом, если Вы добавляете яйца в хлеб по своему рецепту, не забывайте уменьшить количество воды или молока в рецептуре (среднее яйцо = 50мл).

### **Фрукты**

В некоторых рецептах используются сухофрукты. Общий вес сухофруктов не должен превышать 75г (для изюма 100г). При использовании свежих фруктов, следуйте приведенным далее рецептам, т.к. количество воды и сахара, содержащееся в ягодах, будет влиять на качество хлеба.

### **Овощи**

Применяйте в соответствии с рецептом. Как в отношении фруктов, следует учитывать содержание воды, а иногда и сахара (например, в тыкве). Общий вес овощей не должен превышать 75г.

### **Отруби**

В хлеб можно добавлять не более 60мл. (При использовании большого количества, хлеб будет недостаточно высоким.) То же самое относится к зародышевым хлопьям.

### **Орехи**

Перед тем, как засыпать орехи, необходимо их тщательно очистить. Вес добавляемых орехов не должен превышать 75г. При использовании орехов хлеб может получиться низким, т.к. некоторые сорта препятствуют образованию клейковины. Если Вы выпекаете хлеб с орехами и фруктами сразу, то помните, что их общий вес не должен превышать 125г.

**Специи** применяются для повышения ароматности хлеба. По рецептам достаточно применять лишь незначительные количества специй (1-2ч.л.).

### **Внимание!**

1. Не используйте яйца и свежие добавки (фрукты, овощи) для программ с таймером. Свежие ингредиенты могут испортиться, что в свою очередь повлияет на результат выпечки.
2. Фрукты и орехи добавляются позже. После того, как хлебопекарня завершит второе замешивание, она подаст звуковой сигнал («пропищит»), что будет сигналом для Вас для добавления фруктов или орехов. Если же Вы добавите свежие фрукты или овощи сразу, они превратятся в пюре, благодаря интенсивному замешиванию автоматической хлебопекарни.

## **Различия в результатах выпечки**

На результаты выпекания хлеба влияют несколько факторов, в том числе условия окружающей среды, колебание в электросети, выбор ингредиентов, их количество и качество. Во избежание неудовлетворительных результатов при выпекании хлеба необходимо запомнить следующее:

- **Выпекайте хлеб при оптимальной температуре**

Температура – один из главных факторов, которые необходимо учитывать при выпекании хлеба. Наилучших результатов следует ожидать при температуре в помещении 20-25°C (оптимальных – 5-30°C). Небольшие различия объема могут быть замечены при использовании режима быстрой выпечки и в зимние месяцы во время использования таймера на ночь.

- **30-ти минутная память**

Хлебопекарня обладает 30-ти минутной памятью, что означает, что аппарат автоматически продолжит работу, при условии, что электричество было отключено не более чем на 30 минут. Скачки напряжения могут повлиять на высоту хлеба, его текстуру и цвет корочки.

- **Точность дозировки ингредиентов**

Для достижения оптимальных результатов при выпекании хлеба необходима точная дозировка ингредиентов. Жидкости следует отмерять стаканчиком, а дрожжи, соль, сахар и сухое молоко – ложечкой. Муку в идеальном варианте следует отмерять с использованием весов. В рецептах приводится примерное соотношение в стаканчиках.

- **Очередность закладывания ингредиентов**

Всегда первыми в ведерко засыпаются дрожжи, затем все остальные сухие ингредиенты, и в последнюю очередь – жидкости. Такая последовательность соблюдается для того, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостями до начала замеса.

- **Всегда используйте только свежие ингредиенты**

Проверяйте дату изготовления на пакетах с мукой и дрожжами и не используйте просроченные. После открытия пакета обязательно пересыпьте муку в специальную емкость и храните в сухом прохладном месте.

- **Экспериментирование**

Во время закладки каких-либо дополнительных ингредиентов, придерживайтесь пропорций, данных в основных рецептах. Если по своему рецепту хлеб выпекается не достаточно пышный, Вы можете добавить 0,5 – 1 столовую ложку сахара. Дополнительные 10 - 20мл воды придадут текстуре хлеба пышность. Хорошим улучшителем муки является аскорбиновая кислота (можно добавлять ¼ чайной ложки, таблетку предварительно растолочь).

- **Максимальная загрузка**

Никогда не пытайтесь увеличить количество ингредиентов, данных в рецептах. Это может привести к повреждению хлебопекарни.

## **Выбор режима выпечки**

1. **“BASIC”** – основная программа выпечки хлеба из пшеничной или ржаной муки. Хлебопекарня производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его поднятие и выпечку хлеба.
2. **“QUICK”** – программа для быстрой выпечка хлеба с добавлением соды или пекарского порошка. Хлебопекарня производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его поднятие и выпечку хлеба быстрее, чем стандартный режим выпечки.
3. **“FRENCH”** – программа для выпечки французского хлеба с хрустящей корочкой и воздушной текстурой.
4. **“RAPID”** - программа для ускоренной выпечки хлеба.
5. **“WHOLE WHEAT”** (“W/WHEAT”) – программа для выпечки хлеба преимущественно из муки грубого помола (с отрубями).
6. **“CAKE”** – программа для выпечки кексов. Идеально подходит для приготовления фруктовых пирогов (шарлоток), куличей и кексов с добавлением соды или пекарского порошка.
7. **“DOUGH”** – программа для приготовления теста. Хлебопекарня производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста и его поднятие для пиццы, булочек, круассанов, пирожков и т.д.
8. **“BAKE”** – программа для выпечки хлеба. Только выпечка хлеба.
9. **“JAM”** – программа для приготовления домашнего варенья и джема.
10. **“SANDWICH”** – программа для выпечки хлеба для бутербродов. Хлеб выпекается с мягкой корочкой и идеально подходит для бутербродов.

- 13-ти часовой таймер позволяет Вам заложить все ингредиенты вечером, чтобы утром проснуться от запаха свежего хлеба. Это возможно только в режиме "BAKE" . С помощью этой функции Вы можете задержать процесс выпечки от 1 до 13 часов.

- После того, как хлебопечка завершит первое замешивание, она подаст звуковой сигнал («пропищит» три раза), что будет сигналом для Вас для добавления изюма, орехов или фруктов.

### **Выбор размера буханки и цвета корочки**

Если Вы не выбрали цвет и размер, то хлебопечка автоматически устанавливает большой размер (2.5Lb=1125г) и обычный (средний) цвет корочки.

Размер буханки и цвет корочки будет зависеть от комнатной температуры и качества муки и/или других ингредиентов.

### **Процесс выпечки хлеба**

#### ***Внимание!***

- Время, отведенное на каждый из процессов, только приблизительное и будет варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.
- Нижеприведенное время является основным временем приготовления теста и выпечки хлеба (без использования таймера). Возможность использования таймера для той или иной программы отмечено крестиком в колонке «Таймер».
- Для выпечки хлеба с изюмом, в середине процесса присутствует пауза для добавления сухофруктов, орехов и т.п.
- Для всех режимов выпечки будет действовать функция поддержания буханки в горячем состоянии до нажатия кнопки "STOP".

	Basic			Quick	French			Rapid			W/Wheat		
	1.5 LB	2.0LB	2.5LB	-	1.5 LB	2.0LB	2.5LB	1.5 LB	2.0LB	2.5LB	1.5 LB	2.0LB	2.5LB
	3:20	3:30	3:40	1:58	3:40	3:50	3:55	1:52	1:56	1:58	3:30	3:40	3:45
Подогрев ингредиентов	12мин	15мин	25мин	0 мин.	13мин.	16мин.	21мин.	1мин.	2мин.	4мин.	12мин.	15мин.	20мин
Перемешивание ингредиентов	3мин.			3мин.	3мин.			3мин.			3мин.		
Замешивание ингредиентов	3мин.			2мин.	3мин.			2мин.			2мин.		
Второе замешивание	18мин.			20мин	21мин.			7мин.			18мин.		
Брожение	45мин./звуковой сигнал			0мин	45мин./звуковой сигнал			0мин.			45мин./звуковой сигнал		
Выпуск кислот	0.5мин.			0.5мин	0.5мин.			0.5мин.			0.5мин.		
Второе брожение	17мин.			8мин.	25мин.			7мин.			17мин.		
Третье Брожение	45мин.			29мин	50мин.			30мин.			56мин.		
Выпечка	55 мин.	62мин	62мин	55мин.	58 мин.	65 мин.	65 мин.	50 мин.	63 мин.	63 мин.	55 мин.	62 мин.	62 мин.
Сохранение тепла	60 мин.			60 мин.	60 мин.			60 мин.			60 мин.		
Использование таймера	+			-	+			-			+		
Корочка	+			+	+			+			+		
Размер	+			-	+			+			+		
	Cake			Dough	Bake			Jam			Sandwich		
	1.5 LB	2.0LB	2.5LB	-	-			-			1.5 LB	2.0LB	2.5LB
	3:00	3:10	3:20	1:50	1:00			1:20			3:00	3:05	3:10
Подогрев ингредиентов	5 мин.	10 мин.	20 мин.	22 мин.	0 мин.			15 мин.			7 мин.	8 мин.	9 мин.
Перемешивание ингредиентов	3 мин.			3 мин.	0 мин.			0 мин.			3 мин.		
Замешивание ингредиентов	2 мин.			4 мин.	0 мин.			0 мин.			4 мин.		
Второе замешивание	15 мин.			14 мин.	0 мин.			0 мин.			16 мин.		
Брожение	43 мин./звуковой сигнал			0 мин.	0 мин.			0 мин.			40 мин./звуковой сигнал		
Выпуск кислот	0.5 мин.			0 мин.	0 мин.			45 мин.			0.5 мин.		
Второе брожение	17 мин.			45 мин.	0 мин.			0 мин.			17 мин.		
Выпуск кислот	0.5 мин.			0 мин.	0 мин.			20 мин.			0.5 мин.		
Третье Брожение	45 мин.			22 мин.	0 мин.			0 мин.			39 мин.		
Выпечка	53 мин.	58 мин.	58 мин.	0 мин.	60 мин.			0 мин.			52 мин.	56 мин.	60 мин.
Сохранение тепла	60 мин.			0 мин.	60 мин.			0 мин.			60 мин.		
Использование таймера	+			+	+			-			+		
Корочка	+			-	+			-			-		
Размер	+			-	-			-			+		

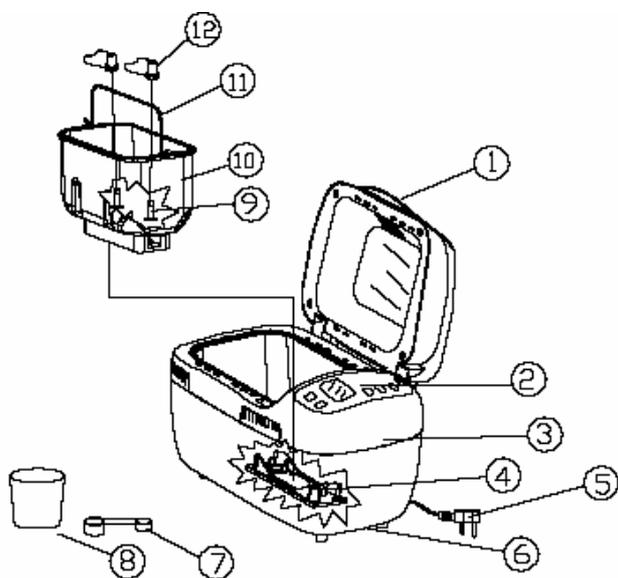
**Внимание!**

Время, данное в таблицах, исчисляется минутами.

“-“ - Отсутствие функции. Функция устанавливается хлебопекарней автоматически.

“+“ - Возможность установки функции самостоятельно.

## Описание деталей



1. Крышка.
2. Панель управления и дисплей.
3. Корпус.
4. Ось для установки ведерка.
5. Шнур питания.
6. Включатель.
7. Мерная ложка.
8. Мерный стакан.
9. Ось для установки лопатки для замешивания.
10. Ведерко для выпечки.
11. Ручка.
12. Лопатка для замешивания.

### **Внимание!**

1. Мерная ложка используется для засыпки сахара, соли и др.  
Столовая ложка – примерно 15 мл.  
Чайная ложка – примерно 5 мл.
2. Мерный стакан используется для отмеривания жидкостей.  
1 стакан – 240 мл.

## Функции панели управления и дисплей



1. **“Дисплей”** – Для Вашего сведения здесь отображаются все режимы и показатели.
2. **“Select/Выбор”** – Нажмите на клавишу для выбора нужного режима работы. При каждом нажатии кнопки показание дисплея последовательно изменяется.
3. **“Size/Размер”** – Нажмите на клавишу для выбора размера буханки.

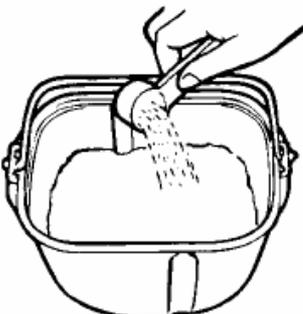
4. “Color/Корочка” - Нажмите на клавишу для выбора цвета корочки.  
5. “Time+/Time-/Таймер” - Нажмите на клавишу для установки таймера. С каждым нажатием устанавливаемое время увеличивается/уменьшается на 10 минут.

6. “Индикатор” – красная лампочка горит в процессе работы.

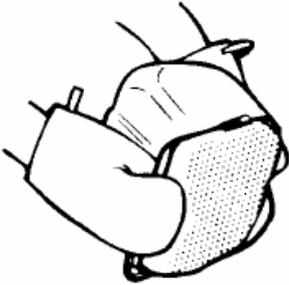
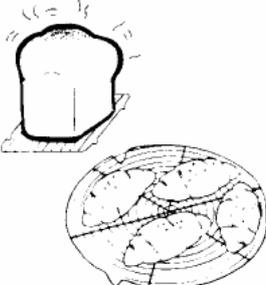
7. “Start/Stop/Включение-выключение” - Нажмите на клавишу для включения/выключения хлебопекарни.

**Внимание!** Дисплей управления прибора покрыт специальной пленкой, которая предназначена для его защиты от повреждений при перевозке. Пленку можно снять и выбросить.

## Инструкция по использованию

	Этапы	Примечания
1	 <p>1. Достаньте ведерко из хлебопекарни. 2. Убедитесь, что лопатка для замешивания и ось находятся в чистом состоянии. 3. Установите лопатку для замешивания теста на ось.</p>	Лопатка для замешивания должна свободно надеваться на ось и слегка поворачиваться на ней.
2	 <p>1. Засыпьте в ведерко сухие дрожжи.</p>	Для получения наилучшего результата первыми засыпайте дрожжи таким образом, чтобы они были на дне.
3	 <p>1. Засыпьте муку и другие сухие ингредиенты.</p>	Мука, сухое молоко, соль, сахар, масло и т.д.

<p><b>4</b></p>	 <p>1. Налейте воду и другие жидкости (если требуется) в ведро.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>1. Поместите ведро в хлебопечарню. 2. Убедитесь, что ведро плотно установлено на дно.</p>	<p>Удалите с ведерка любые следы влаги и других посторонних веществ перед его установкой в хлебопечарню. Если ведро неправильно установлено, тесто не будет замешено должным образом.</p>
<p><b>6</b></p>	 <p>1. Закройте крышку хлебопечарни. 2. Вставьте вилку в сеть 220В. 3. Включится дисплей.</p>	<p><b>Не устанавливайте хлебопечарню на краю стола. Хлебопечарня вибрирует во время процесса замешивания.</b></p> <p><b>Установите хлебопечарню на устойчивую поверхность.</b></p>
<p><b>7</b></p>	 <p>1. Нажмите на клавишу <b>“Select”/Выбор</b> для выбора нужного режима работы. При каждом нажатии кнопки показание дисплея последовательно изменяется.</p>	
<p><b>8</b></p>	<p>1. Нажмите на клавишу <b>“Size”/Размер</b> для выбора размера буханки.</p>	
<p><b>9</b></p>	<p>1. Нажмите на клавишу <b>“Color”/Корочка</b> для выбора цвета корочки.</p>	
<p><b>10</b></p>	 <p>1. Нажмите на клавишу <b>Start/Stop</b> для включения/выключения хлебопечарни. 2. Дисплей показывает время, оставшееся до готовности хлеба.</p>	<p>В процессе работы могут раздаваться приглушенные хлопки. Это не является признаком неисправности.</p>

<p><b>11</b></p>	 <p>1. При готовности хлеба или теста на дисплее время будет "0:00".</p>	
<p><b>12</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Откройте крышку и выньте ведро, используя рукавицы.</li> <li>2. Нажмите кнопку <b>START/STOP</b>. Хлебопекарня сохраняет температуру в течении 1 часа или до тех пор, пока хлебопекарня не будет выключена для предотвращения конденсации пара.</li> <li>3. Для приготовления теста следуйте инструкциям по приготовлению в разделе рецептов.</li> </ol>	<p>Ведро с хлебом будет очень горячим. Не ставьте его на пластиковую поверхность.</p> <p>В случае если хлеб останется в хлебопекарне, корочка продолжит подрумяниваться.</p>
<p><b>13</b></p>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переверните ведро и потрясите его для извлечения хлеба.</li> <li>2. Если лопатка для замешивания выпадает вместе с хлебом, извлеките ее с помощью инструмента из термостойкой пластмассы.</li> </ol>	<p>Хлеб и лопатка для замешивания будут очень горячими.</p> <p>Металлическая утварь может поцарапать покрытие лопатки для замешивания.</p>
<p><b>14</b></p>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставьте хлеб на подставку, чтобы он остыл и выпустил пар.</li> </ol>	
<p><b>15</b></p>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. После использования выньте шнур из розетки.</li> </ol>	<p>Перед следующим использованием дайте хлебопекарне остынуть не менее 1 часа.</p>

## Использование таймера

Нажмите клавишу **Time+/Time-** для того, чтобы установить время, через которое Вы хотите получить готовый хлеб.

Время может быть установлено на любое количество часов до 13 часов.

**Пример:**

	<p>Если а Вас на часах 21:00 вечера, и Вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующий день в 6:30 утра, установите таймер на 9:30 (9 часов 30 минут).</p>
	<p>Нажмите на кнопку <b>START/STOP</b>. Время, оставшееся до готовности хлеба, высвечивается на дисплее в часах и минутах.</p>

## Использование режима приготовления варенья

	Этапы	Примечания
<b>1</b>	Предварительно помойте ягоды и удалите плодоножки и листья (если есть). Крупные фрукты, такие как сливы, абрикосы, яблоки и др. Рекомендуется порезать на части.	Замороженные ягоды рекомендуется предварительно разморозить.
<b>2</b>	Засыпьте ягоды и сахар в ведерко.	<b>Внимание!</b> Не рекомендуется засыпать ингредиенты больше нормы, т.к. во время кипения, варенье может перелиться через края ведерка и повредить нагреватель.
<b>3</b>	Нажмите клавишу <b>SELECT</b> для выбора режима <b>ВАРЕНЬЕ</b> .	
<b>4</b>	Нажмите клавишу <b>START/STOP</b> .	Ведерко с вареньем будет горячим. <b>Осторожно!</b>

## Способы чистки

Перед чисткой прибора отключите его от сети и дайте остыть.

	<p><b>Корпус и крышка</b> Корпус и крышку следует протирать влажной тряпкой. Пользуйтесь только мягкими моющими средствами.</p> <p>Не применяйте скребков, металлических мочалок и других абразивных материалов.</p> <p>Не применяйте бензин, растворители, спирт и т.п.</p> <p><b>Температурный датчик</b> Протирайте аккуратно, не допуская его сгибания.</p>
	<p><b>Ведерко и лопатка для замешивания</b> Если лопатка для замешивания не может быть легко снята с оси, налейте в остывшее ведро теплой воды и оставьте на 5-10 минут. Выньте лопатку.</p> <p>Доставайте их из корпуса и промывайте губкой после каждого применения.</p> <p>Не используйте абразивные моющие средства и металлические мочалки, т.к. ведро может быть поцарапано.</p>
	<p><b>Мерный стакан и ложка</b> Ополосните и насухо вытрите.</p>

## Нарезка на ломтики и хранение хлеба

Перед тем как нарезать хлеб на ломтики или упаковать для хранения, дайте ему остыть на подставке.

Нарезка на ломтики	Хранение домашнего хлеба
<p data-bbox="225 506 839 584">Для нарезки домашнего хлеба используйте хлеботорезный нож.</p>  <p data-bbox="225 763 839 887">Положите буханку на бок и разрежьте, перемещая нож, как пилу.</p>	<p data-bbox="863 378 1485 801">После полного охлаждения хлеба до комнатной температуры, заверните его в фольгу или пластиковый мешок для сохранения свежести. Для того, чтобы получить от свежего домашнего хлеба полное удовольствие, постарайтесь употребить его по возможности скорее.</p> <p data-bbox="863 848 1485 972">Для длительного хранения хорошо заверните хлеб и храните в холодильнике.</p> <p data-bbox="863 1019 1485 1097">Перед заморозкой хлеб желательно нарезать на ломтики.</p>

## Перед тем, как обратиться в сервисный центр

Проверьте следующие параметры		Результаты выпекания хлеба	Не горит лампочка индикатора и дисплей	Идет дым и запах гари.	Бока хлеба неровные, низ влажный	Хлеб слишком пышный
<b>Сбои в работе</b>	Прибор не подключен к сети		×			
	Ингредиенты попали на нагревательный элемент			×		
	Сбой питания (дисплей 00:00)					
	Нажата кнопка Start/Stop после включения					
	Во время работы не была закрыта крышка					
	Неправильно выбран рабочий режим (выбран режим DOUGH)					
	Хлеб оставался в ведерке слишком долго после выпечки				×	
	Хлеб был нарезан на ломтики сразу после приготовления (не был выпущен пар)					
	После замешивания теста в него была добавлена вода					
	Лопатка для замешивания была установлена в ведерко неправильно					
<b>Недостатки ингредиентов</b>	Неправильная дозировка	Мука	Недостаточно			
			Слишком много			×
	Дрожжи	Недостаточно				
		Слишком много				×
		Дрожжи не положены				
	Вода	Недостаточно				
		Слишком много				×
	Не добавлена сдоба (масло)					
	Ингредиенты добавлены с нарушением рецептуры					×
	Мука	Старая мука				
		Использован не тот тип муки				×
	Дрожжи	Дрожжи засыпаны в ведерко не первыми или их контакт с жидкостью начался до замешивания				×
		Старые дрожжи				
Не тот тип дрожжей						
Температура воды была слишком высокой или слишком низкой (за пределами допустимой нормы 20±5°C)						



## Рецепты

### Внимание!

- Таймер не используется для рецептов с добавлением свежего молока, яиц фруктов и овощей, которые могут испортиться (особенно в летний период).
- Вы можете выбрать любой размер буханки, а также цвет корочки хлеба, который будет соответствовать Вашим вкусам.
- Используя ускоренную выпечку, необходимо увеличить количество дрожжей на пол чайной ложки, а воду уменьшить на 10-20мл.

## Основные рецепты соответственно режимам

### Режим Basic

Общий вес			
Ингредиенты	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	2½ ст.	3½ ст.	4½ ст.
Соль	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2½ ст.л.	3½ ст.л.
Масло	2 ст.л.	2½ ст.л.	3½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст. л	2½ ст.л.
Вода	1⅞ ст.	1⅓ ст.	1⅓ ст.

### Режим Quick

Общий вес			
Ингредиенты	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Пшеничная мука	2½ ст.	3½ ст.	4½ ст.
Соль	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст. л	2½ ст.л.
Вода	1⅞ ст.	1⅓ ст.	1⅓ ст.

### Режим French

Общий вес			
Ингредиенты	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	2½ ст.	3½ ст.	4½ ст.
Соль	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1¾ ст.л.	2 ст. л	2½ ст.л.
Вода	1 ст.	1¼ ст.	1½ ст.

## Режим Rapid

Общий вес	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты			
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Пшеничная мука	$2\frac{1}{2}$ ст.	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	1 ч.л.	$1\frac{1}{4}$ ч.л.	$1\frac{1}{2}$ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	$1\frac{1}{2}$ ст.л.	$3\frac{1}{2}$ ст. л	$4\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	$1\frac{1}{8}$ ст.	$1\frac{1}{8}$ ст.	$1\frac{3}{8}$ ст.

## Режим Whole Wheat

Общий вес	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты			
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Цельнопшеничная мука	$2\frac{1}{2}$ ст.	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Масло	$1\frac{1}{2}$ ст.л.	2 ст.л.	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Сухое молоко	$1\frac{1}{2}$ ст.л.	$3\frac{1}{2}$ ст. л	$4\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	$1\frac{3}{4}$ ст.	2 ст.	$2\frac{1}{2}$ ст.

## Режим Cake

Общий вес	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты			
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	$1\frac{3}{4}$ ст.	$2\frac{1}{2}$ ст.	$2\frac{3}{4}$ ст.
Ваниль	$1\frac{1}{4}$ ч.л.	$1\frac{1}{2}$ ч.л.	$1\frac{3}{4}$ ч.л.
Сахар	$\frac{1}{8}$ ст.л.	$\frac{1}{4}$ ст.л.	$\frac{1}{3}$ ст.л.
Масло	$\frac{1}{3}$ ст.	$\frac{1}{2}$ ст.	$\frac{2}{3}$ ст.
Яйца	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Вода	$\frac{1}{8}$ ст.	$\frac{1}{4}$ ст.	$\frac{1}{3}$ ст.

## Режим Jam

Апельсин	2 ст.
Крахмал	6 ст.л.
Лимонный сок	50 мл.
Сахар	1.25 ст.

## Режим Sandwich

Общий вес	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)	1125г (2.5LB)
Ингредиенты			
Сухие растворимые дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч.л.	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	$2\frac{1}{2}$ ст.	$3\frac{1}{2}$ ст.	$4\frac{1}{2}$ ст.
Соль	2 ч.л.	$2\frac{1}{2}$ ч.л.	3 ч.л.
Сахар	$\frac{1}{8}$ ст.л.	$\frac{1}{4}$ ст.л.	$\frac{1}{3}$ ст.л.
Масло	2 ст.л.	$2\frac{1}{2}$ ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	$1\frac{3}{4}$ ст.л.	2 ст. л	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Вода	1 ст.	$1\frac{1}{4}$ ст.	$1\frac{1}{2}$ ст.

## Дополнительные рецепты Режимы Basic/Sweet

### Пшеничный хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл	310 мл	200 мл

### Маковый хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл	310 мл	200 мл
Мак	3 ст.л.	2 ст. л.	1 ст. л.

### Апельсиновый хлеб

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Апельсиновый сок	150 мл	110 мл	80 мл
Вода	200 мл.	200 мл.	120 мл.

### Хлеб с яблоками

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.	½ ч.л.
Сахар	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	3 ст. л	2 ст. л.	1 ст.л.
Вода или яблочный сок	200 мл	180 мл	100 мл
Яблоко*	1 шт.	1 шт.	½ шт.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	½ шт.

\*Порежьте яблоко на небольшие кусочки.

## Хлеб яичный

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Яйца	2 шт.	2 шт.	1 шт.
Молоко	250 мл.	210 мл.	150 мл.

## Хлеб с овощами

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	500г	450г	300г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1 ст. л.	½ ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Овощи отварные*	3/8 ч.	¼ ч.	1/8 ч.
Вода	300 мл.	280 мл.	180 мл.

\*Вы можете выпекать хлеб с использованием различных овощей (моркови, тыквы, капусты и т.д.), для этого необходимо отварить овощи, дать стечь и измельчить их.

## Режимы W/Wheat

### Выпечка из муки грубого помола

## Хлеб из муки с отрубями

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

\*Используя ускоренную выпечку Quick необходимо увеличить количество дрожжей на ¼ чайной ложки, количество воды уменьшить на 10-20мл.

## Хлеб с сыром и колбасой

	Большой	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло оливковое	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Колбаса мелко порезанная	¼ ст.	3/16 ст	1/8 ст.
Сыр твердый	¼ ст.	3/16 ст.	1/8 ст.
Тертый чеснок	1 ст. л.	½ ст. л.	1 ч. Л.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

## Хлеб с орехами и медом

	Большо й	Средний	Маленьк ий
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	250г	225г	150г
Мука с отрубями	250г	225г	150г
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

\*Добавьте орехи после звукового сигнала.

## Хлеб из нескольких сортов муки

	Большо й	Средний	Маленьк ий
Сухие растворимые дрожжи	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	300г	225г	150г
Мука ржаная	150г	150г	100г
Отруби пшеничные	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Геркулес	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Пшеничные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Ячменные хлопья	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мак	1 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Соль	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	2 ст. л	1½ ст. л.	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	330 мл.	300 мл.	200 мл.

\*Добавьте орехи после звукового сигнала.

## Режим French Выпечка французского хлеба

### Французский хлеб

	Средний	Маленький
Сухие растворимые дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.
Пшеничная мука	400г	300г
Соль	1¼ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст. л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1½ ст. л.	1 ст.л.
Масло	1 ст. л.	1 ст.л.
Молоко	210 мл.	150 мл.

## Режим Sandwich

### Выпечка хлеба для бутербродов

#### Сдобный апельсиновый хлеб

	Средний
Сухие растворимые дрожжи	½ ч. л.
Пшеничная мука	425г
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.
Масло	1 ст. л.
Вода	310 мл.

#### Хлеб мраморный

	Большой
Сухие растворимые дрожжи	¾ ч. л.
Пшеничная мука	150г
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст. л.
Сухое молоко	1½ ст. л.
Мука с отрубями	275г
Вода	300 мл.

## Режим Dough

### Тесто

#### Столовые булочки (18 шт.)

Сухие растворимые дрожжи	1½ ч. л.
Пшеничная мука	480г
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Масло	3 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Вода или молоко	240 мл.
Яйцо для смазки поверхности	1 шт.
Мак или кунжут для посыпания сверху	1 ст. л.

1. Приготовьте тесто в соответствии с инструкцией.
2. Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарик.
3. Раскатайте каждый шарик так, чтобы получился конус.



4. Каждый конус раскатайте с помощью скалки так, чтобы получились пластинки клиновидной формы толщиной 5 – 7 мм.



5. Неплотно скачайте каждую пластинку, начиная с широкого конца к узкому.



6. Положите швом вниз на смазанный жиром поддон. Оставьте на 30 – 50 мин. До увеличения объема вдвое.



7. Смажьте поверхность булочек взбитым яйцом, посыпьте зернышками мака или кунжута.



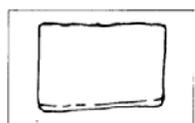
8. Выпекать при 180°C 10 – 15 мин. или до подрумянивания.



## Круассаны (18 шт.)

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	480г
Соль	2½ ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Вода	280 мл.
Яйцо для смазывания поверхности	1 шт.
Масло для смазывания противня	140г

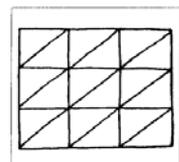
1. Приготовьте тесто в соответствии с инструкцией.
2. Положите тесто в смазанную жиром миску. Накройте. Поставьте тесто в холодильник на 30 мин.
3. Раскатайте 140г охлажденного масла между двумя листами вощеной бумаги в прямоугольник 20 x 18 см. Положите в холодильник. Охлаждать не менее 1 часа.
4. Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился прямоугольник 25 x 27 см.
5. Положите раскатанное масло на две трети теста. Оставшейся третью без масла накрыть среднюю треть.
6. Оставшуюся треть положите сверху. Края зажмите. Положите тесто в холодильник на 20 – 30 минут.



7. Положите тесто под прямым углом к прежнему положению (п. 5). Раскатайте в прямоугольник 25 x 27 см. Сложите втрое. Сверните и положите в холодильник на 20 – 30 мин. Сложите и раскатайте еще 2 раза. Свертывайте и охлаждайте после каждой раскатки. После окончательного складывания охлаждайте несколько часов.



8. Нарезьте тесто на прямоугольники, а потом в диагональном направлении, как показано на рисунке.



9. Неплотно сожмите полученные треугольники от края, противоположного вершине.



10. Положите швом вниз на смазанный жиром противень. Побрызгайте сверху водой. Растворите при 30°C 30 – 50 минут или до увеличения объема вдвое.



11. Смажьте яйцом и выпекайте при температуре 190°C 10 – 15 минут или до подрумянивания.

## Режим Cake

### Кекс

#### Кекс с яблоками к чаю

Пшеничная мука	175г
Сахар	150г
Яйца	3 шт.
Масло	40г
Яблоко большое (желательно кислое)	1 шт.
Разрыхлитель или питьевая сода	1½ ч. л.

1. Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбейте миксером.
2. Добавьте яйца и еще раз взбейте.
3. Постепенно в эту смесь добавляйте муку, хорошо перемешивая до однородной массы.

4. Яблоки порежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
5. Аккуратно все размешайте.
6. Приготовленное тесто выложите в ведерко.
7. Выпекайте 45 минут, после чего оставьте кекс на 7 – 10 минут в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

## Абрикосовый кекс

Пшеничная мука	225г
Сахар	150г
Яйца	1 шт.
Масло	75г
Абрикосы	450г
Разрыхлитель или питьевая сода	1/10 ч. л.

1. Смешайте муку и разрыхлитель.
2. Добавьте в муку растопленное масло и размешайте до получения однородной массы.
3. Удалите косточки из абрикосов.
4. Абрикосы, сахар и яйцо взбейте вместе в миксере.

5. В эту смесь добавьте муку с маслом и взбейте еще раз до получения однородной массы.
6. Выложите тесто в ведерко.
7. Выпекайте 50 минут, после чего оставьте кекс на 5 - 7 минут в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

## Режим Jam Варенье

Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

### **Внимание!**

- Не используйте количество ингредиентов больше, чем требуется по рецепту, т.к. во время кипения варенье может выплеснуться из ведерка и повредить нагреватель.
- После приготовления варенья, сразу переложите его в другую емкость, а ведерко помойте.
- После завершения приготовления нагреватель долго остывает и если Вы оставите ведерко в хлебопечарне, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его карамелизации.