

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ХЛІБОПЕКАРНЯ

УКРАЇНСЬКА UA

Модель: ОВМ-204



Шановні покупці!

Велике спасибі Вам за покупку хлібопекарні ORION!

Ми щиро віримо у те, що впродовж довгих років Ви будете отримувати велику насолоду від функцій та можливостей цього виробу!

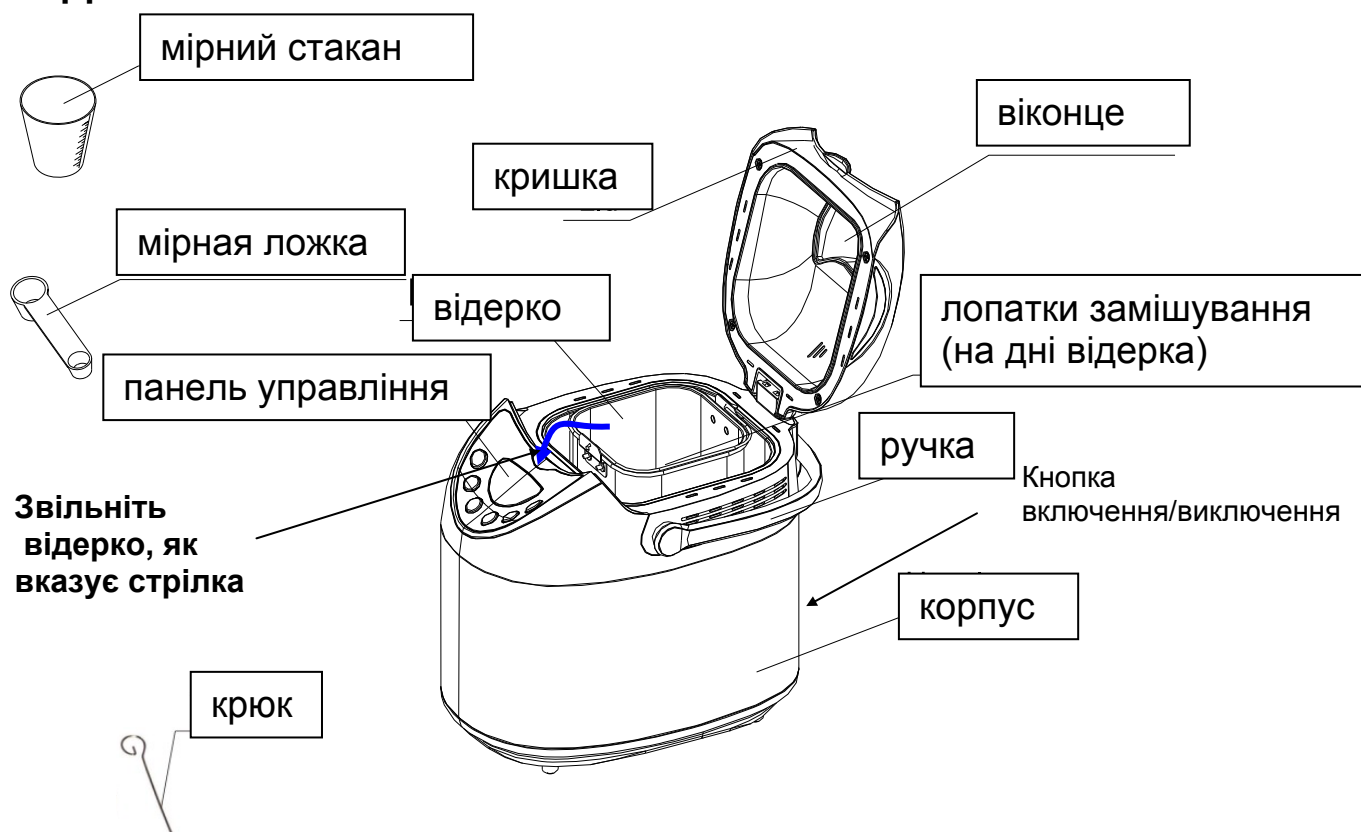
Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану Інструкцію й зберігайте її в доступному місці.

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

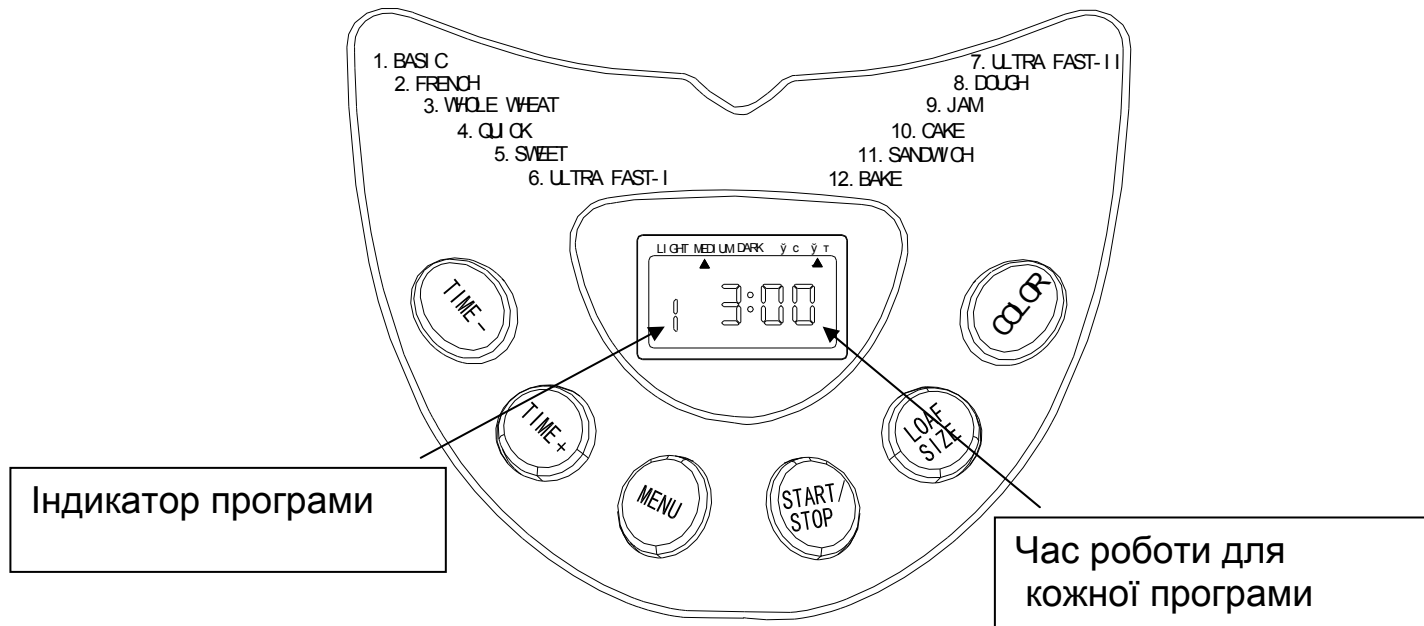
- Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації.
- Перед включенням у мережу переконайтеся, що напруга, зазначена на панелі, відповідає напрузі у Вашому будинку.
- Не доторкайтеся до гарячих поверхонь хлібопекарні під час роботи. При роботі з гарячими матеріалами користуйтеся рукавицями. Перед чищенням металевих деталей, дайте їм остудитися.
- При чищенні хлібопекарні застосовуйте м'яку губку й м'які мийні засоби для аксесуарів, а для чищення шафи можна використовувати тканину, змочену м'яким миючим розчином.
- Відключайте прилад від мережі якщо Ви ним не користуєтеся або перед чищенням.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також стежте, щоб він не доторкався до гарячих поверхонь.
- Ставте хлібопекарню на стійку плоску поверхню в 50-ти см від інших предметів. Не встановлюйте прилад у безпосередній близькості від нагрівальних приладів.
- Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Не залишайте дітей без догляду біля включеного приладу.
- Не користуйтеся хлібопекарнею, якщо пошкоджений шнур або вилка, або є інші пошкодження. Зверніться в сервісний центр.
- У процесі замішування тіста прилад може вібрувати. Не встановлюйте прилад на краю стола.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання.
- Не встановлюйте прилад у занадто жаркому чи занадто холодному приміщенні, у вологому приміщенні або на протязі. Всі ці фактори впливають на результат випічки хліба.

Збережіть дану інструкцію

ДЕТАЛІ ХЛІБОПІЧКИ



ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Після вкљючення живлення

Як тільки хлібопечарня буде підключена до електроживлення й вкљючена, Ви почуєте короткий звук, а через якийсь час на дисплеї з'явиться «3:00». Але дві крапки між «3» і «00» не спалахують постійно. Стрілка вказує на «I». Це значення стандартне.

Примітка: Значення “1” означає розмір буханця - 1,5LB. Друге значення - 2,0LB.

Використання кнопки СТАРТ/СТОП (START/STOP)

Ця кнопка використовується для включення обраної програми випічки й для її зупинки.

Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** один раз, щоб включити програму. Ви почуєте короткий звуковий сигнал, на дисплеї часу роботи програми буде мигати двокрапка й програма почне роботу. Після включення програми всі кнопки, за винятком кнопки **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**, будуть блоковані.

Щоб припинити роботу програми, натискайте на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** близько 3 секунд, поки не почуєте звуковий сигнал – підтвердження відключення програми. Ця функція допоможе запобігти випадковим збоям у роботі програми.

Використання кнопки МЕНЮ (MENU)

Ця кнопка використовується для вибору необхідної програми із всіх можливих. При кожному натисканні кнопки буде змінюватися програма випічки. Короткий звуковий сигнал при кожному натисканні інформує про зміну програми. У меню є 12 програм, виберіть ту програму, що необхідна Вам, на дисплеї буде відображатися обрана Вами програма.

12 програм меню

1. **ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ Basic:** замішування, підняття й випікання звичайного хліба. Ви також можете додавати інгредієнти, щоб надати особливого смаку випічці.
2. **ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ French:** замішування, підняття й випікання хліба з більшим часом для підняття тіста. Хліб, спечений у даній програмі, як правило, виходить із хрусткою скоринкою й легкою текстурою.
3. **ХЛІБ З ВИСІВКАМИ Whole wheat:** замішування, підняття й випікання хліба переважно з борошна грубого помолу (з висівками). Ця програма має більший час попереднього підігріву, щоб хлібні злаки увібрали воду й розбухнули. Не рекомендується використовувати функцію затримки щоб уникнути випічки хліба низької якості.
4. **ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ Quick:** замішування, підняття й випікання буханця хліба з харчовою содою або з розпушувачем. Хліб, спечений у даній програмі, як правило, виходить із менш щільною текстурою.
5. **СОЛОДКИЙ ХЛІБ Sweet:** замішування, підняття й випікання солодкого хліба. Ви також можете додавати інгредієнти, щоб надати особливого смаку випічці.

6. **ДУЖЕ ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ 1 Ultra fast-I**: замішування, підняття й випікання буханця хліба вагою 1,0LB за короткий час, хліб із щільною текстурою.
7. **ДУЖЕ ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ 2 Ultra fast-II**: замішування, підняття й випікання буханця хліба вагою 1,5LB за короткий час, хліб із щільною текстурою.
8. **ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА Dough**: замішування й підняття тіста, але без випікання. З отриманого тіста ви зможете приготувати булочки, піцу, хліб на парі та ін.
9. **ДЖЕМ Jam**: програма для готування домашнього варення й джему.
10. **КЕКС Cake**: замішування, підняття й випікання кексів.
11. **СЕНДВІЧ Sandwich**: замішування, підняття й випікання сендвічів. Хліб легкої текстури з тонкою скоринкою.
12. **ВИПІКАННЯ Bake**: тільки випікання, без замішування й підняття. Програма також використовується, щоб збільшити час випікання.

Використання кнопки КОЛІР (COLOR)

Ця кнопка використовується для вибору необхідних кольорів скоринки: LIGHT (легкий), MEDIUM (середній), DARK (запечений). При кожному натисканні кнопки буде змінюватися режим вибору кольору.

Використання кнопки РОЗМІР (LOAF SIZE)

Ця кнопка використовується для вибору необхідного розміру буханця хліба. Будь ласка, зверніть увагу, що від розміру буханця залежить загальний час, який необхідний для випікання хліба.

Використання кнопки ЧАС (TIME+/ TIME-)

Якщо ви хочете затримати час випічки, використовуйте цю кнопку. Ви повинні вирішити, скільки часу необхідно до готовності хліба шляхом натискання кнопки **ЧАС+** або **ЧАС-**. Зверніть увагу, що час затримки повинен включати і час в режимі замішування. По завершенню часу затримки у вас буде готовий гарячий хліб. По-перше, необхідно встановити режим і колір скоринки, потім час затримки (кнопки **ЧАС +** або **ЧАС -**) додавши до нього ще 10 хвилин. Максимальний час затримки 13 годин.

Наприклад: поточний час 8:30pm (20:30). Ви хочете, щоб хліб був готовий зранку о 7:00, тобто через 10 годин 30 хвилин. Виберіть необхідний режим, колір скоринки, розмір буханця й за допомогою кнопок **ЧАС +** або **ЧАС -** установіть 10:30 (буде показано на екрані). Для включення роботи натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**. Ви побачите миготіння крапки, час роботи на

дисплеї буде відлічуватися у зворотному порядку. Зранку о 7:00 у вас буде свіжий хліб. Якщо ви не хочете діставати його відразу, увімкнете режим підтримки тепла на 1 годину.

Примітка: для режиму із затримкою часу готовності не рекомендується використовувати швидкопсувні продукти, такі як яйця, свіже молоко, фрукти, цибуля та ін.

Підтримування тепла

Хлібопекарня може автоматично підтримувати тепло після випікання протягом 60 хвилин. Якщо ви хочете дістати буханець із хлібопекарні, вимкніть дану програму, натиснувши на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**.

Пам'ять

Якщо під час процесу виготовлення хліби було відключене електроживлення, то хлібопекарня буде автоматично підтримувати цей процес ще протягом 15 хвилин, навіть без натискання на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**. Якщо ж час знеструмлення перевищує 15 хвилин, то налаштування в пам'яті не зберігаються й необхідно заново запрограмувати прилад для роботи. Але якщо процес роботи був зупинений тільки на замішуванні тіста, під час відключення електроживлення, Ви можете натиснути на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**, щоб продовжити роботу хлібопекарні спочатку.

Навколишнє середовище

Прилад може працювати при будь-яких температурах навколишнього середовища, але якість випічки буде різною. Рекомендується використовувати хлібопекарню в приміщеннях з кімнатною температурою 15°C - 34°C, якщо ви хочете одержати якісний продукт.

Попередження на дисплеї

- 1) Якщо дисплей показує "H:HH" після запуску програми, це означає, що температура усередині приладу дуже висока. Програма зупиниться. Відкрийте кришку й дайте приладу охолонути протягом 10 - 20 хвилин.
- 2) Якщо дисплей показує "E:EE" після того, як Ви натиснули кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)**, температурний датчик роз'єднаний. Зверніться у сервісний центр.

Перше використання хлібопекарні

1. Будь ласка, перевірте наявність всіх деталей приладу і їхню справність.
2. Почистіть всі частини відповідно до інструкції.

3. Поставте програму ВИПІКАННЯ (Bake) і залишіть прилад працювати вхолосту протягом 10 хвилин. Залишіть прилад охолонути, потім почистіть ще раз.
4. Просушіть всі частини приладу. Хлібопекарня готова до використання.

ГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Встановіть відерко усередині хлібопекарні й натисніть до низу, щоб воно зафіксувалося у правильному положенні. Закріпіть лопатки замішування на приводних валах. Поверніть лопатки за годинниковою стрілкою, поки вони не зафіксуються в правильному положенні. Рекомендується заповнити дірочки теплостійким маргарином перед розміщенням лопаток. Це запобіжить застряганню тіста під лопатками, і потім лопатки легко можна буде зняти.
2. Засипте інгредієнти у відерко. Будь ласка, дотримуйтеся порядку черги, поданого у рецепті. Зазвичай першими заливають воду або рідини, потім додають цукор, сіль і борошно, дріжджі або розпушувач додають завжди в останню чергу. У випадку важкого тіста, із частиною житнього або непросіяного борошна, рекомендується змінити порядок подачі інгредієнтів: спочатку сухі дріжджі й борошно, а наприкінці рідина, щоб досягти кращого результату замішування.
Примітка: максимальну кількість борошна й дріжджів зазначено в рецептах.
3. За допомогою ложки або виделки зробіть виїмку в борошні. У виїмку покладіть дріжджі, переконайтеся, що вони не контактують із рідинами або сіллю.
4. Закрийте кришку, включіть прилад у мережу, включіть сам прилад.
5. Виберіть необхідну програму.
6. Виберіть бажаний колір скоринки.
7. Виберіть бажаний розмір буханця (1.5 LB або 2,0LB).
8. Якщо необхідно, встановіть час затримки за допомогою кнопки ЧАС (TIME+/ TIME-).
9. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** для початку процесу готування.
10. У програмах ,ФРАНЦУЗЬКИЙ,3 ВИСІВКАМИ, СОЛОДКИЙ, СЕНДВІЧ Ви будете чути довгий звуковий сигнал під час роботи. Це нагадування - додайте інгредієнти. Відкрийте кришку й додайте деякі інгредієнти. Можливо, що пара буде виходити через отвори в кришці у процесі роботи. Це нормальне явище.
11. Як тільки процес готування завершиться, ви почуєте 10 звукових сигналів. Ви можете натиснути на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** близько 3-5 секунд для повної зупинки роботи й

дістати хліб. Відкрийте кришку й сильно потягніть відерко за ручку нагору й дістаньте із хлібопекарні. При цьому користуйтеся спеціальною кухонною рукавичкою.

Увага: відерко й хліб будуть дуже гарячими! Будьте обережні.

12. Дайте відерку охолонути, перш ніж діставати хліб. Потім за допомогою антипригарної лопаточки м'яко пройдіться на стику боків хліба із відерком.
13. Після цього переверніть відерко, уклавши верх хліба на кухонну дошку, і ніжно потрусіть, звільнивши, таким чином, буханець із відерка.
14. Обережно дістаньте хліб і дайте йому охолонути близько 20 хвилин, перш ніж нарізати.
15. Якщо Ви фізично не змогли бути присутнім під час завершення готування хліба й/або не натиснули на кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** по закінченню роботи, хлібопекарня автоматично буде підтримувати тепло протягом 1 години, а потім вимкнеться.
16. Якщо ви не користуєтеся приладом або завершили експлуатацію, будь ласка, відключайте хлібопекарню від мережі.

Примітка: за допомогою гака дістаньте лопатки для замішування, які залишилися на нижній частині буханця, перш ніж різати хліб. Хліб гарячий, тому не діставайте лопатки для замішування руками.

ПРО ДЕЯКІ ПРОГРАМИ ВИПІЧКИ

1. Програма QUICK: швидке готування хліба

У цьому режимі хліб готується на розпушувачі й/або харчовій соді, які активуються за допомогою вологи й тепла. Щоб вийшов якісний хліб, рекомендується на низ відерка давати рідини, а сухі інгредієнти зверху. Під час першого замішування, взбите рідке тісто й сухі інгредієнти можуть збиратися по кутках відерка, тому, бажано, вручну перемішати суміш, щоб не утворилися грудки. Для цього користуйтеся лопаткою.

2. Програма ULTRA FAST: готування хліба за короткий час

У цьому режимі хліб можна приготувати за 1 годину. Ці дві програми можуть спекти хліб за 58 хвилин, але хліб буде трохи щільної текстури. Ultra fast I – розмір 1.5LB, Ultra fast II – розмір 2.0LB. Будь ласка, запам'ятайте, що вода повинна бути теплою 48-50°C, користуйтеся кухонним термометром для вимірювання температури. Це дуже важливо для випічки. Якщо вода буде холодною, тісто не підніметься до бажаного розміру; якщо вода буде гарячою, дріжджі втратять свої властивості до підняття тіста, а це вплине на результат випічки.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Від'єднайте прилад від мережі й дайте йому охолонути перед чищенням.

1. Відерко: протріть усередині й зовні вологою мочалкою. Не використовуйте гострих або абразивних засобів для чищення антипригарного покриття. Відерко повинне бути повністю сухим, перш ніж встановлювати його в хлібопекарню.
2. Лопатки для замішування: якщо виникли труднощі при знятті лопаток з осі, будь ласка, наповніть відерко теплою водою й залишіть на 30 хвилин. Після цього буде легше зняти лопатки для чищення. Протріть їх обережно.
3. Корпус: акуратно протріть корпус вологою мочалкою. Не використовуйте абразивних засобів, що чистять. Ніколи не занурюйте корпус у воду або інші рідини.
4. Кришка й віконце: акуратно протріть усередині й зовні злегка вологою мочалкою.
5. Перед зберіганням приладу переконайтеся, що прилад охолонув, чистий та сухий, кришка закрыта.

ОСНОВНІ ІНГРЕДІЄНТИ

Всі інгредієнти мають свої особливості, які впливають на результат випічки хліба. Більшу роль відіграє не тільки кількість, але й якість інгредієнтів.

Борошно

Пшеничне борошно є основним компонентом хліба, що визначає його структуру. Воно буває двох типів: хлібопекарське борошно із твердих сортів пшениці й цільнопшеничне борошно з м'яких сортів. Основною відмінністю між двома типами борошна є вміст білків, що становлять клейковину (важлива складова хліба, яка визначає особливості його структури й пружність текстури).

Газ, що виділяється при піднятті тіста, захоплюється пружною сіткою клейковини, що й становить суть процесу підняття тіста.

Пшеничне хлібопекарське борошно має високий вміст протеїну, необхідний для найкращого утворення клейковини. Для випічки по рецептах, даним у цій книзі, завжди використовуйте саме хлібопекарське борошно.

Цільнопшеничне борошно виготовляється шляхом перемолу цілих зерен пшениці, включаючи висівки і плодові бруньки. Хліб з високим процентним вмістом, або виготовлений з 100% звичайного пшеничного

борошна гірше піднімається й має більш важчу текстуру, ніж хліб з 100% хлібопекарського борошна. Це відбувається тому, що звичайне пшеничне борошно багате мінералами, які у свою чергу перешкоджають процесу бродіння.

Житнє борошно не формує основну масу й структуру хліба, однак служить для підвищення його харчової цінності й аромату. Вміст білків у житнім борошні недостатній для формування клейковини у хлібі. Тому при додаванні житнього борошна дотримуйтеся пропорції до 20% на 80% і більше відсотків пшеничного хлібопекарського борошна. При незадовільному результаті варто зменшити дозу житнього борошна.

Інші види борошна

Вміст білків в інших видах борошна недостатній для формування клейковини у хлібі. Тому інші види борошна не використовуються як основа, а служать лише добавкою до пшеничного хлібопекарського борошна.

Сіль виконує наступні основні функції:

- зміцнення клейковини
- надання тісту пружності
- подавлення бродіння дріжджів
- поліпшення якості борошна

Занадто велика кількість солі подавляє процес бродіння, а недостатність призведе до послаблення структури клейковини.

Цукор і його замінники відіграють наступну роль у випіканні хліба:

- додання здобного смаку й аромату
- додання м'якості й тонкості текстурі хліба
- підрум'янення скоринки
- збереження якості за допомогою утримання вологи
- створення живильного середовища для дріжджів

При використанні меду, патоки майте на увазі, що рідина, яка міститься в них, повинна враховуватися при розрахунках загальної кількості рідини. Рецепти із вмістом фруктів вимагають меншу кількість цукру через його високий вміст у ягодах.

Жири виконують наступні основні функції:

- вони пом'якшують хліб, його текстуру
- поліпшують аромат й здобність
- сприяють поліпшенню якості шляхом утримання вологи
- надають шаруватість кондитерським виробам

У доданих рецептах рекомендується застосовувати головним чином вершкове масло (несолоне), яке при необхідності може бути замінене рослинною олією або не застосовуватись. Вершкове масло можна замінити іншими жирами, наприклад, маргарином. Однак майте на увазі, що застосування цих замінників призведе до зміни смаку й текстури.

Рідини

В основному рецепти побудовані на використанні холодної води. Рекомендується використовувати ледь теплу воду, особливо взимку в холодний період.

Замість води може бути використане холодне свіже молоко для поліпшення якості й харчової цінності буханця з м'якою рум'яною скоринкою.

Завжди акуратно відмірюйте рідини, використовуючи мірну склянку, яка додається. Занадто велика кількість рідини призведе до осідання хліба.

Молоко й молочні продукти

Молоко містить протеїн, лактозу й мінерали. Застосування молока в хлібопекарні допомагає:

- поліпшити якість борошна
- збільшити харчову цінність хліба

В основному в інструкції приводяться рецепти на основі сухого молока. Ніколи не використовуйте свіже молоко для програми з таймером на ніч, тому що воно прокисне й результат випічки буде зіпсований.

Дріжджі

Дріжджі - це живі організми, мікроскопічні рослини, які виконують функцію розпушувача тіста при випіканні хліба. Вони впливають на цукор, переробляючи його у вуглекислий газ і спирт. Газовиділення спричиняє бродіння дріжджового тіста. Спирт випаровується в процесі випікання.

Дріжджі бувають двох типів: пресовані й сухі. Сухі дріжджі бувають двох видів: один з них вимагає попереднього бродіння, інший застосовується в сухому вигляді й змішується з іншими інгредієнтами. В автоматичній хлібопекарні необхідно застосовувати дріжджі останнього типу, або швидкого бродіння, або швидкого сушіння (це не вимагає передозування).

Не застосовуйте пресовані дріжджі або сухі дріжджі, що вимагають попереднього бродіння. Не розчиняйте дріжджі в теплій воді перед застосуванням. Вони кладуться на піддон першими, а потім інші інгредієнти.

Дріжджі підлягають короткочасному зберіганню в холодильнику. Якщо необхідно їх зберігати довгий час, помістіть їх у морозильну камеру.

Дріжджі реагують на температуру в такий спосіб:

Нижче 5°C Відсутність активності (температура зберігання)

10°C - 15°C Повільна дія

20°C – 30°C ... Найкращі умови росту (температура бродіння й росту тіста)

Понад 50°C Дріжджі гинуть

ДОДАТКОВІ ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця

У процесі випічки хліба яйця збагачують тісто й поліпшують колір хліба. При використанні яєць для випічки хліба, необхідно враховувати те, що вони також відносяться до категорії рідин. Таким чином, якщо Ви додаєте яйця в хліб по своєму рецепту, не забувайте зменшити кількість води або молока в рецептурі (середнє яйце = 50мл).

Фрукти

У деяких рецептах використовуються сухофрукти. Загальна вага сухофруктів не повинна перевищувати 75г (для ізюму 100г). При використанні свіжих фруктів, дотримуйтеся наведених далі рецептів, тому що кількість води й цукру, які містяться в ягодах, буде впливати на якість хліба.

Овочі

Застосовуйте відповідно до рецепта. Як відносно фруктів, варто враховувати вміст води, а іноді й цукру (наприклад, у гарбузі). Загальна вага овочів не повинна перевищувати 75г.

Висівки

У хліб можна додавати не більше 60мл. (При використанні великої кількості, хліб буде недостатньо високим.) Те саме стосується і до зародкових пластівців.

Горіхи

Перед тим, як засипати горіхи, необхідно їх ретельно очистити. Вага горіхів, яка додається, не повинна перевищувати 75г. При використанні горіхів хліб може вийти низьким, тому що деякі сорти перешкоджають утворенню клейковини. Якщо Ви випікаєте хліб з горіхами й фруктами одночасно, то пам'ятайте, що їхня загальна вага не повинна перевищувати 125г.

Спеції застосовуються для підвищення духмяності хліба. По рецептах достатньо застосовувати лише незначну кількість спецій (1-2ч.л.)

Увага!

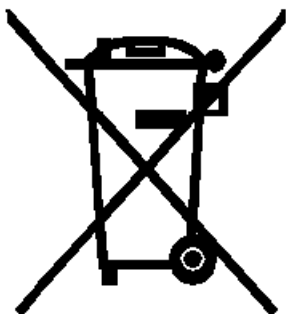
1. Не використовуйте яйця й свіжі добавки (фрукти, овочі) для програм з таймером. Свіжі інгредієнти можуть зіпсуватися, а це у свою чергу вплине на результат випічки.
2. Фрукти й горіхи додаються пізніше. Після того, як хлібопекарня завершить другий заміс, вона подасть звуковий сигнал («пропищить»), який буде сигналом для Вас для додавання фруктів або горіхів. Якщо ж Ви додасте свіжі фрукти або овочі відразу, вони перетворяться в пюре, завдяки інтенсивному змішуванню автоматичної хлібопекарні.

ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ЇХНЄ УСУНЕННЯ

№	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
1	Дим з вентиляційних отворів під час випікання	Деяка кількість інгредієнтів пристала до нагріваючого елемента або близько від нього. При першому використанні, масла залишилися на елементі, що нагріває.	Відключіть прилад, почистіть елемент, що нагріває. Будьте уважні, не обпаліться. При першому використанні, дайте маслу випаруватися й відкрийте кришку.
2	Нижня шкірка буханця дуже товста	Тримали хліб у теплі й залишили хліб у відерці на тривалий час, втративши, таким чином, багато води.	Виймайте хліб якнайшвидше без тримання його в теплі.
3	Складно дістати хліб	Лопатки для замішування сильно пристали до осі відерка.	Коли ви дістанете хліб із відерка налейте у відерко гарячої води, і залишіть лопатки у воді на 10 хвилин, потім дістаньте їх і почистіть.
4	Інгредієнти розмішуються нерівномірно, випікання відбувається погано.	1. Обрана програма не підходить.	Виберіть іншу програму.
		2. Кришка відкривалася кілька разів, хліб став сухий, не коричневого кольору скоринки.	Не відкривайте кришку при останньому піднятті тіста.
		3. Опір замішування занадто великий, лопатки не можуть повністю прокручуватись й достатньо розмішувати.	Перевірте отвори лопаток для замішування, дістаньте відерко й включіть прилад без нього. Якщо прилад не працює нормально, зверніться в сервісний центр.
5	На дисплеї світиться "H:H" після натискання на кнопку "start/stop".	Температура всередині хлібопекарні занадто висока.	Натисніть кнопку "start/stop" і відключіть прилад від мережі. Дістаньте відерко й залишіть кришку відкритою, поки прилад не охолоне.
6	Мотор працює, але тісто не замішується.	Неправильно встановлене відерко або занадто багато тіста у ньому.	Перевірте, чи правильно встановлене відерко. Переконайтеся, що всі інгредієнти були додані відповідно по рецепту.
7	Великий розмір	Було додано багато	Переконайтеся, що всі

	хліба, підходить до кришки.	дріжджів, або борошна, або води, або температура навколишнього середовища занадто висока.	інгредієнти були додані відповідно по рецепту. Перевірте температуру навколишнього середовища.
8	Хліб маленький або хліб не піднявся.	Не додали дріжджів або їхня кількість була недостатньою. Можливо, дріжджі були не активовані, тому що вода була занадто теплою або дріжджі змішалися із сіллю. Температура навколишнього середовища занадто низька.	Переконайтеся, що всі інгредієнти були додані відповідно по рецепту. Перевірте температуру навколишнього середовища.
9	Тісто занадто багато, переповняє відерко.	Велика кількість рідини робить тісто м'яким, багато дріжджів.	Зменшіть кількість рідини, поліпшиться пружність тіста.
10	Хліб руйнується по середині, коли тісто випікається.	1. Борошно поганої якості, тісто не піднімається. 2. Швидка реакція дріжджів або їхня температура висока	Користуйтеся борошном гарної якості. Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі.
11	Хліб важкий і твердий	1. Занадто багато борошна й мало води. 2. Багато фруктових добавок або багато борошна грубого помолу.	Зменшіть кількість борошна, додайте води. Зменшіть кількість цих інгредієнтів, додайте дріжджів.
12	Середина порожня при нарізуванні хліба.	1. Багато води або дріжджів, або немає солі. 2. Температура води занадто висока.	Зменшіть кількість води або дріжджів, перевірте на сіль. Перевірте температуру води.
13	Хліб покритий сухим борошном	1. Використовувалися занадто клейкі інгредієнти, такі як масло, банани й т.д. 2. Розмішування було поганим через недостатню кількість води.	Не додавайте в хліб занадто клейкі інгредієнти. Перевірте кількість води, а також правильність встановлення частин хлібопекарні.
14	Скоринка занадто товста з темними кольором при додаванні великої кількості цукру	Різні рецепти й інгредієнти впливають на результат випічки. Колір скоринки буде темним, якщо використовувалось занадто багато цукру.	Якщо колір випічки занадто темний для рецепта з більшою кількістю цукру, натисніть кнопку "start/stop", щоб перервати роботу за 5-10хвилин від запланованого часу завершення. Перш ніж дістати хліб, залишіть його в хлібопекарні із закритою кришкою на 20 хвилин.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Коли викидаєте прилад, будь ласка, не викидайте його в кошик із загальним домашнім сміттям. Віднесіть продукт в офіційний центр по утилізації шкідливих відходів.



ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ ВІДПОВІДНО РЕЖИМАМ

- Таймер не використовується для рецептів з додаванням свіжого молока, яєць фруктів і овочів, які можуть зіпсуватися (особливо в літній період).
- Ви можете вибрати будь-який розмір буханця, а також колір скоринки хліба, який буде відповідати Вашим смакам. Використовуючи прискорену випічку, необхідно збільшити кількість дріжджів на пів чайної ложки, а воду зменшити на 10-20мл.

Режим **ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ** Basic

Загальна вага		
Інгредієнти	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничне борошно	3 ст.	4 ст.
Сіль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	3 ст. л.
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухе молоко	1.5 ст.л.	2 ст. л
Вода	290 мл	360 мл

Режим **ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ** French

Загальна вага		
Інгредієнти	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	2 ч. л.	2.5 ч. л.
Пшеничне борошно	3 ст.	4 ст.
Сіль	1.5 ч. л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст. л.	1.5 ст.л.
Масло	1.5 ст.л.	2 ст. л.
Сухе молоко	1 ¾ ст.л.	2 ст. л
Вода	290 мл	360 мл

Режим **ХЛІБ З ВИСІВКАМИ** Whole Wheat

Загальна вага		
Інгредієнти	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	2.5 ч. л.	3 ч. л.
Пшеничне борошно	1.5 ст.	2 ст.
Цільнопшеничне борошно	1.5 ст.	2 ст.
Сіль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	4 ст. л.	4 ст. л.
Яйця	2 шт.	2 шт.
Масло	2 ст. л.	2 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.	3 ст. л.
Вода	290 мл	360 мл

Режим **ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ** Quick

Загальна вага	
Інгредієнти	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	3.5 ч. л.
Пшеничне борошно	2.5 ст.
Сіль	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.
Яйця	3 шт.
Розпушувач або харчова сода	1/10 ст. л.
Масло	3 ст. л.
Свіже молоко	1 ст. л.
Вода	360 мл

Режим **СОЛОДКИЙ ХЛІБ** Sweet

Загальна вага		
Інгредієнти	680 г (1.5LB)	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Пшеничне борошно	3 ст.	3.75 ст.
Сіль	1 ч.л.	1.25 ч.л.
Цукор	0.3 ст.	0.4 ст.
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	270 мл	300 мл

Режим **ДУЖЕ ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ** Ultra Fast 1

Загальна вага	
Інгредієнти	680 г (1.5LB)
Сухі розчинні дріжджі	4 ч.л.
Пшеничне борошно	3 ст.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Яйця	1-2 шт.
Масло	2 ст. л.
Сухе молоко	2 ст.л.
Вода	240 мл

Режим **ДУЖЕ ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ 2 Ultra Fast 2**

Загальна вага	
Інгредієнти	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	4 ч. л.
Пшеничне борошно	4 ст.
Сіль	1.25 ч. л.
Цукор	2 ст. л.
Яйця	3 шт.
Масло	3 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.
Вода	340 мл

Режим **ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА Dough**

Загальна вага	
Інгредієнти	680 (1.5LB)
Сухі розчинні дріжджі	2 ч. л.
Пшеничне борошно	4 ст.
Сіль	2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.
Масло	4 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.
Вода	360 мл

Режим **ДЖЕМ Jam**

Апельсин	2 ст.
Крохмаль	6 ст. л.
Лимонний сік	50 мл.
Цукор	1.25 ст.

Режим **КЕКС Cake**

Пшеничне борошно	2 ст.
Цукор	0.2 ст.
Яйця	3 шт.
Масло	290 г
Ваніль	0.25 ч. л.
Розпушувач або харчова сода	1/10 ч. л.

Режим **СЕНДВИЧ Sandwich**

Загальна вага	
Інгредієнти	900 г (2.0LB)
Сухі розчинні дріжджі	2 ч. л.
Пшеничне борошно	4 ст.
Сіль	2 ч. л.
Цукор	3 ст. л.
Масло	4 ст. л.
Вода	360 мл

ДОДАТКОВІ РЕЦЕПТИ РЕЖИМИ BASIC/SWEET

Пшеничний хліб

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе 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

Маковий хліб

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе 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.

Апельсиновий хліб

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Апельсиновий сік	150 мл	110 мл	80 мл
Вода	200 мл.	200 мл.	120 мл.

Хліб з яблуками

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	1 ч. л.	¾ ч. л.	½ ч. л.
Цукор	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Вода або яблучний сік	200 мл	180 мл	100 мл
Яблуко*	1 шт.	1 шт.	½ шт.
Яйце	1 шт.	1 шт.	½ шт.

*Поріжте яблуко на невеликі шматочки.

Хліб з овочами

Хліб яєчний

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Яйця	2 шт.	2 шт.	1 шт.
Молоко	250 мл.	210 мл.	150 мл.

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	500г	450г	300г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1 ст. л.	½ ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Овочі відварені*	3/8 ч.	¼ ч.	1/8 ч.
Вода	300 мл.	280 мл.	180 мл.

*Ви можете випікати хліб з використанням різних овочів (моркви, гарбуза, капусти й т.д.), для цього необхідно відварити овочі, дати стекти й подрібнити їх.

ВИПІЧКА З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМОЛУ РЕЖИМ W/WHEAT

Хліб з борошна з висівками

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	250г	225г	150г
Борошно з висівками	250г	225г	150г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе 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.

*Використовуючи прискорену випічку Quick необхідно збільшити кількість дріжджів на ¼ чайної ложки, кількість води зменшити на 10-20мл.

Хліб із сиром і ковбасою

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	250г	225г	150г
Борошно з висівками	250г	225г	150г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло оливкове	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Ковбаса дрібно поріzana	¼ ст.	3/16 ст.	1/8 ст.
Сир твердий	¼ ст.	3/16 ст.	1/8 ст.
Тертий часник	1 ст. л.	½ ст. л.	1 ч. л.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

Хліб з горіхами й медом

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	250г	225г	150г
Борошно з висівками	250г	225г	150г
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе 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.
Горіхи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	350 мл.	310 мл.	200 мл.

*Додайте горіхи після звукового сигналу.

Хліб з декількох сортів борошна

	Великий	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничне борошно	300г	225г	150г
Борошно житнє	150г	150г	100г
Висівки пшеничні	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Геркулес	3 ст. л.	2½ ст. л.	2 ст. л.
Житні пластівці	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Пшеничні пластівці	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Ячмінні пластівці	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Мак	1 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Сіль	2 ч. л.	1½ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Сухе 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.
Горіхи*	3/8 ст.	¼ ст.	1/8 ст.
Вода	330 мл.	300 мл.	200 мл.

*Додайте горіхи після звукового сигналу.

ВИПІЧКА ФРАНЦУЗЬКОГО ХЛІБА РЕЖИМ FRENCH

Французький хліб

	Середній	Маленький
Сухі розчинні дріжджі	1 ч. л.	½ ч. л.
Пшеничне борошно	400г	300г
Сіль	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	1½ ст. л.	1 ст. л.
Масло	1 ст. л.	1 ст. л.
Молоко	210 мл.	150 мл.

ТІСТО РЕЖИМ DOUGH

Столові булочки (18 шт.)

Сухі розчинні дріжджі	1½ ч. л.
Пшеничне борошно	480г
Сіль	1 ч. л.
Цукор	4 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.
Масло	3 ст. л.
Яйце	1 шт.
Вода або молоко	240 мл.
Яйце для змащення поверхні	1 шт.
Мак або кунжут для посипання зверху	1 ст. л.

1. Приготуйте тісто відповідно до інструкції.

2. Розділіть тісто на 18 однакових порцій і скачайте з кожної кульку.



3. Розкачайте кожну кульку так, щоб вийшов конус.



4. Кожний конус розкачайте за допомогою качалки так, щоб вийшли пластинки клиноподібної форми товщиною 5 - 7 мм.



5. Несильно скачайте кожну пластинку, починаючи із широкого кінця до вузького.



6. Покладіть швом донизу на змазаний жиром піддон. Залишіть на 30 - 50 хв. До збільшення об'єму вдвічі.



7. Змажте поверхню булочок взбитим яйцем, посипте зернятками маку або кунжуту.



8. Випікати при 180°C 10 - 15хв. або до підрум'янення.



Круасани (18 шт.)

Сухі розчинні дріжджі	2 ч. л.
Пшеничне борошно	480г
Сіль	2½ ч. л.
Цукор	3 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Вода	280 мл.
Яйце для змазування поверхні	1 шт.
Масло для змащення листа	140г

1. Приготуйте тісто відповідно до інструкції.

2. Покладіть тісто в змазану жиром миску. Накрийте. Поставте тісто в холодильник на 30 хв.

3. Розкатайте 140г охолодженого масла між двома листами вошеного паперу в прямокутник 20 x 18 см. Покладіть в холодильник. Охолоджувати не менш 1 години.

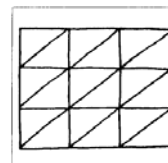
4. Розкатайте тісто на злегка посипаній борошном поверхні таким чином, щоб вийшов прямокутник 25 x 27 см.

5. Покладіть розкатане масло на дві третини тіста. Залишившю третиною без масла накрити середню третину.

6. Залишившу третину покладіть зверху. Края затисніть. Покладіть тісто в холодильник на 20 - 30 хвилин.

7. Покладіть тісто під прямим кутом до попереднього положення (п. 5). Розкатайте у прямокутник 25 x 27 см. Складіть втрое. Згорніть і покладіть в холодильник на 20 - 30 хв. Складіть й розкатайте ще 2 рази. Згортайте й охолоджуйте після кожного розкачування. Після остаточного складання охолоджуйте кілька годин.

8. Наріжте тісто на прямокутники, а потім у діагональному напрямку, як показано на малюнку.



9. Несильно стисніть одержані трикутники від краю, протилежного вершині.



10. Покладіть швом донизу на змазаний жиром лист. Побризкайте зверху водою. Тісто підніметься при 30°C за 30 - 50 хвилин або до збільшення об'єму вдвічі.



11. Змажте яйцем і випікайте при температурі 190°C 10 - 15 хвилин або до підрум'янення.

КЕКС РЕЖИМ САКЕ

Кекс із яблуками до чаю

Пшеничне борошно	175г
Цукор	150г
Яйця	3 шт.
Масло	40г
Яблуко велике (бажано кисле)	1 шт.
Розпушувач або харчова сода	1½ ч. л.

1. Розтоплене масло, цукор і розпушувач збийте міксером.
2. Додайте яйця й ще раз збийте.
3. Поступово в цю суміш додавайте борошно, добре перемішуючи до однорідної маси.
4. Яблука поріжте на тонкі пластинки й додайте їх у тісто.
5. Акуратно все розмішайте.
6. Приготовлене тісто викладіть у відерко.
7. Випікайте 45 хвилин, після чого залишіть кекс на 7 - 10 хвилин у відерку.
8. Акуратно дістаньте кекс і охолоджуйте його на підставці.

Абрикосовий кекс

Пшеничне борошно	225г
Цукор	150г
Яйця	1 шт.
Масло	75г
Абрикоси	450г
Розпушувач або харчова сода	1/10 ч. л.

1. Змішайте борошно й розпушувач.
2. Додайте в борошно розтоплене масло й розмішайте до одержання однорідної маси.
3. Видаліть кісточки з абрикосів.
4. Абрикоси, цукор і яйце збийте разом у міксері.
5. У цю суміш додайте борошно з маслом і збийте ще раз до одержання однорідної маси.
6. Викладіть тісто у відерко.
7. Випікайте 50 хвилин, після чого залишіть кекс на 5 - 7 хвилин у відерку.
8. Акуратно дістаньте кекс і охолоджуйте його на підставці.

ВАРЕННЯ РЕЖИМ JAM

Ягоди	450 г
Цукор	450 г
Лимонний сік	20 мл

Увага!

- Не використовуйте кількість інгредієнтів більше, ніж потрібно по рецепту, тому що під час кипіння варення може вилитись з відерка й пошкодити нагрівач.
- Після готування варення, відразу перекладіть його в іншу ємність, а відерко помийте.
- Після завершення готування нагрівач довго остигає і якщо Ви залишите відерко в хлібопекарні, процес готування варення буде продовжуватись, що може призвести до його карамелізації.