

ALASKA

Инструкция по эксплуатации
Автомат для выпечки хлеба BM 2600

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку изделия марки **ALASKA**! Как и все остальные изделия марки **ALASKA**, настоящий прибор был разработан на основе новейших технических достижений и с использованием надежных и современных электрических / электронных компонентов.

Пожалуйста, прежде чем начинать работу с прибором, потратьте несколько минут на то, чтобы ознакомиться с настоящей инструкцией по эксплуатации.

Большое спасибо!

CE

GXH0274

SIG GmbH
Schlueterstrasse 5
D-40235 Duesseldorf

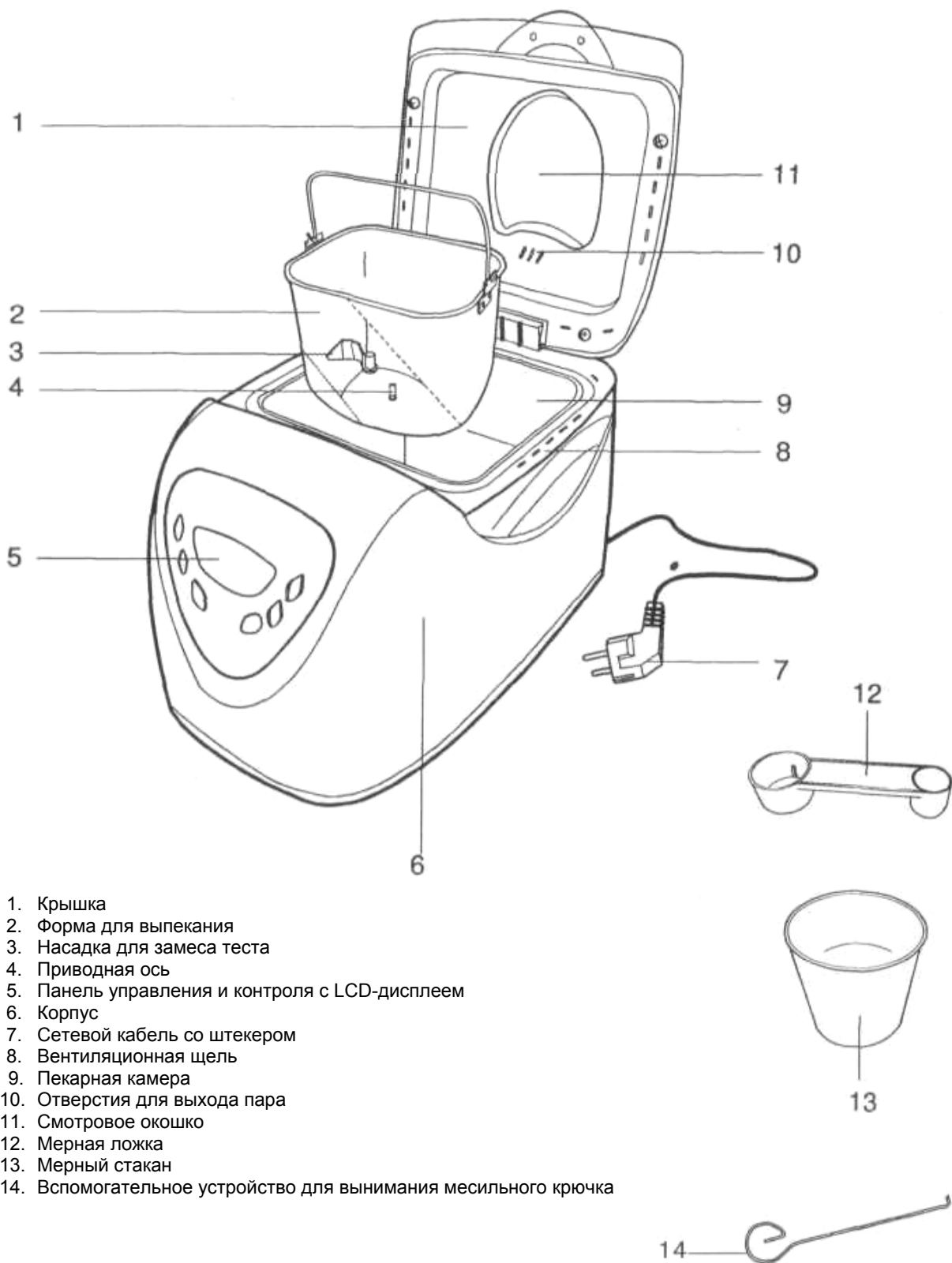
Содержание

Важные указания по безопасности	3
Описание автомата для выпечки хлеба	4 - 5
Программы и панель управления	5 - 6
Перед первым использованием	7
Ввод в эксплуатацию	7 - 8
Чистка и уход	8
Технические характеристики	8
Компоненты	9 - 12
Рецепты	13 - 20
Решение проблем	21
Гарантия	22

Важные указания по безопасности

1. Перед началом использования прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации. Соблюдайте все рекомендации и меры предосторожности во избежание повреждений и травм из-за неправильного использования прибора.
2. Если данный прибор будет передан третьему лицу, данное руководство следует также ему передать.
3. В случае использования прибора не по назначению или неправильного обращения производитель не несет ответственности за возможные повреждения.
4. Перед первым использованием убедитесь, что ток и напряжение в сети совпадают с данными на табличке с типом прибора.
5. Используйте прибор исключительно по назначению. Данный автомат для выпечки хлеба предназначен только для использования в домашних условиях и не может использоваться в коммерческих целях.
6. Данный прибор не пригоден для использования на открытом воздухе.
7. Никогда не позволяйте детям и немощным престарелым людям без присмотра пользоваться электрическими приборами, так как они могут не осознавать опасность, возникающую при неправильном обращении с электрическими приборами.
8. Установите прибор на ровную, устойчивую и жаростойкую поверхность, вдали от газовых горелок, плиты или печи, а также на удаленном расстоянии от детей и немощных престарелых людей.
9. Не используйте прибор, если на нем или на сетевом кабеле есть явные повреждения, или если перед этим прибор уронили.
10. В случае повреждения или неисправности прибора сразу же выньте штекер.
11. Никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. В случае возникновения неполадок предоставьте ремонт прибора только квалифицированному персоналу. Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус самостоятельно. Есть опасность удара электрическим током!
12. Не погружайте прибор в воду или иные жидкости. Не выливайте никакие жидкости в прибор.
13. Избегайте повреждения сетевого кабеля вследствие сдавливания, изгибания или стирания об острые края, и держите его вдали от горячих поверхностей.
14. Никогда не беритесь за штекер мокрыми или влажными руками.
15. При использовании удлинителя, он должен подходить по мощности.
16. Положите кабель или возможно нужный Вам удлинитель так, чтобы невозможно было непреднамеренно вытянуть его или споткнуться.
17. Не вытягивайте штекер из розетки за шнур и не обматывайте шнур вокруг прибора. Регулярно проверяйте сетевой штекер и шнур.
18. Не ставьте никакие предметы внутрь прибора.
19. После использования и перед каждой очисткой вытягивайте штекер.
20. Если провод питания прибора поврежден, его следует заменить у производителя или в его сервисном центре, замену также может произвести другой аналогично квалифицированный специалист во избежание возникновения опасности.
21. Используйте только те принадлежности, которые поставлялись вместе с прибором.
22. Автомат для выпечки хлеба можно использовать только после того, как в прибор будет вставлена форма для выпекания, наполненная компонентами. Эксплуатация без компонентов может привести к перегреву прибора.
23. Перед тем, как вынуть форму для выпекания из прибора, вытащите сетевой штекер.
24. **Опасность возгорания!** Форма для выпекания становится очень горячей. Всегда используйте перчатки для работы с печью или кухонные тряпки, когда вынимаете форму из прибора. Перед тем, как касаться металлических деталей, дайте им остыть.
25. Не касайтесь движущихся деталей.
26. Перемещайте прибор крайне осторожно, если он наполнен жидкостями.
27. Во время эксплуатации прибора и сразу после нее, оставляйте, пожалуйста, свободным безопасное расстояние в 5 см вокруг автомата для выпечки хлеба. Имейте в виду, что во время работы внешние стенки прибора нагреваются, и при выпуске пара воздух также сильно нагревается.
28. Составные части автомата для выпечки хлеба, за исключением насадки для замеса теста (3) и формы для выпекания (2) не подходят для мойки в посудомоечной машине, их можно чистить только вручную.
29. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, а также в режиме таймера.
30. Никогда не накрывайте прибор во время работы. Тепло и пар должны выходить беспрепятственно. Не используйте автомат для выпечки хлеба вблизи легко воспламеняющихся материалов: **опасность пожара!**
31. Никогда не пытайтесь удалить пищевые продукты из автомата для выпечки хлеба, пока он включен или сетевой штекер находится в розетке.
32. Продукты питания больших размеров, металлическая фольга, упаковка и тому подобное не должны загружаться в прибор.

Описание автомата для выпечки хлеба



1. Крышка
2. Форма для выпекания
3. Насадка для замеса теста
4. Приводная ось
5. Панель управления и контроля с LCD-дисплеем
6. Корпус
7. Сетевой кабель со штекером
8. Вентиляционная щель
9. Пекарная камера
10. Отверстия для выхода пара
11. Смотровое окошко
12. Мерная ложка
13. Мерный стакан
14. Вспомогательное устройство для вынимания месильного крючка

Описание автомата для выпечки хлеба

С помощью этого автомата для выпечки хлеба Вы можете

- перерабатывать готовые смеси для выпечки хлеба. Рецепты для этого Вы найдете, как правило, на или в упаковке.
- печь хлеб по прилагаемым ниже рецептам или имеющимся в продаже кухонным книгам. Данный автомат для выпечки хлеба имеет для этого следующие рабочие операции: замес, подход и выпечка теста.
- замесить тесто для пасты, хлебобулочных изделий или булочек.
- варить джем.
- Этот автомат для выпечки хлеба подходит для приготовления хлеба общим весом максимум 1000 г. Пожалуйста, никогда не помещайте в форму для выпекания **(2)** большее количество ингредиентов, включая жидкость.
- **Падение напряжения:**
Данный прибор оснащен устройством защиты от падения напряжения. Благодаря этому, при исчезновении напряжения в течение не более 15 минут, прибор продолжает работать в текущей программе. Может случиться, что кратковременное прекращение подачи электроэнергии может привести к повторному пуску. В этом случае и при более длительных прерываниях электропитания, Вы можете допечь Ваше тесто, если нажмете кнопку START/STOP.

Программы и панель управления

- **Кнопка MENU**
Автомат для выпечки хлеба имеет 12 программ, которые можно выбрать посредством нажатия кнопки MENU на панели управления и контроля **(5)**. Нажимайте кнопку **MENU** до того времени, пока на LCD дисплее (5) не появится желаемая программа.
- **1 – Основная**
Программа для выпечки белого хлеба и хлеба из разносортной муки, которые состоят главным образом из белой муки (пшеничной/ржаной). При добавлении даже небольшого количества (10-20%) муки грубого помола или зерен, Вы также должны выбирать эту программу.
- **2 – Белый хлеб**
Программа для хлеба из белой, мелко молотой муки по французским рецептам и легкого хлеба с хрустящей корочкой.
- **3 – Хлеб из муки грубого помола с отрубями**
Программа для хлеба с высоким содержанием пшеничной муки из целого зерна и ржаной муки. Эти сорта хлеба получаются, как правило, более тяжелыми и плотными, чем светлые сорта.
- **4 – Быстро**
С помощью этой программы можно изготовить хлеб приблизительно вдвое быстрее. При этом хлеб будет менее воздушным и не таким вкусным.
- **5 – Сладкий хлеб**
Программа для приготовления хлебобулочных изделий, кексов и сладкого хлеба, а также для рецептов с добавлением сахара, изюма или шоколада.
- **6 – Ультра-быстро I**
Замес, подход и выпечка 750-граммового хлеба на протяжении кратчайшего времени. Хлеб обычно получается меньше и грубее по сравнению с программой Быстро.
- **7 – Ультра-быстро II**
Идентично ультра-быстро I, но для 1000-граммового хлеба.
- **8 – Замесить тесто**
С помощью этой программы Вы можете приготовить дрожжевое тесто плетёнки, халы или бутербродов. Программа без фазы выпечки.
- **9 – Джем (мармелад)**
С ее помощью Вы можете самостоятельно варить джем.
- **10 – Кекс**
Замес, подход и выпечка с использованием порошка для печенья.
- **11 – Сэндвич**
Замес, подход и выпечка для сэндвичей. Для выпечки легкого хлеба с тонкой корочкой.

- **12 – Выпечка**
В данной программе прибор исключительно печет, не замешивая и не давая перед этим подойти тесту. С ее помощью Вы можете допечь, возможно, не совсем пропеченный хлеб.
- **Кнопка START/STOP (Start/Stop)**
С помощью кнопки **START/STOP** на панели управления и контроля **(5)** Вы можете начать или прервать выбранную Вами программу. После того, как с помощью кнопки **MENU** Вы выбрали программу, нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы начать программу. Для того чтобы остановить программу, нажмите кнопку **START/STOP** и держите ее нажатой, пока не раздастся звуковой сигнал.
- **Указание:** Всегда, когда Вы нажимаете кнопку, звучит короткий звуковой сигнал.
- **Кнопка COLOR (Поджаристость)**
В программах **1-7** можно выбирать степень поджаристости корочки. Если Вы нажмете кнопку **COLOR**, появившееся на LCD-дисплее **(5)** число изменится и стрелочка покажет, будет ли выбран режим **LIGHT (светлая)**, **MEDIUM (средняя)** или **DARK (темная)**.

LIGHT	для светлой корочки
MEDIUM	для средне поджаристой корочки
DARK	для темной корочки
- **Кнопка LOAF SIZE (Размер буханки)**
В программах **1-3, 5, 11** можно выбрать вес хлеба. Прибор предварительно установлен на **2 фунта** (ок. 1000 г). Нажмите кнопку **LOAF SIZE** пока черная маркировка на LCD-дисплее **(5)** не станет под желаемым весом.

1,5 фунта	ок. 750 г
2,0 фунта	ок. 1000 г
- **Кнопки таймера Δ ∇**
С помощью кнопок таймера Δ и ∇ установите общее время, по прошествии которого хлеб должен быть готов. Таймер можно предварительно запрограммировать максимум на 13 часов. С каждым нажатием кнопок Δ и ∇ таймер устанавливается на 10 минут вперед или назад.
- **Указание:** Строго установленная длительность программ при этом изменяться не может.

Использование режима таймера - пример:

(подходит для программ **1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11** и **12**).

Соблюдайте при этом указания из раздела по вводу в эксплуатацию.

- Сейчас **20:30** и Вы хотите получить готовый хлеб на следующее утро, в **7:00**. До этого времени имеем 10 часов и 30 минут.
- Поместите выбранные компоненты, как описано в рецепте, в форму для выпекания **(2)**. Учитывайте при этом, что дрожжи ни в коем случае не должны попасть в соприкосновение с жидкостью или солью.
- Вставьте форму для выпекания **(2)** в автомат для выпечки хлеба и закройте крышку **(1)**.
- С помощью кнопки меню **MENU** выберите желаемую программу
- С помощью кнопок Δ и ∇ установите таймер на **10:30** (время до окончания выпечки).
- Теперь нажмите кнопку **START/STOP**. При работе таймера появится стрелочка на LCD-дисплее **(5)**. Хлеб будет готов к желаемому времени.
- Если Вы хотите прервать режим работы таймера, нажмите кнопку **START/STOP** еще раз и удерживайте ее нажатой, пока не раздастся звуковой сигнал. На LCD-дисплее **(5)** появится последнее установленное время выпечки.
- **Указание:** Используйте режим таймера только для изготовления хлеба из готовых смесей потому, что свежие компоненты, такие как яйца и молоко могут быстро испортиться.

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы.
- Извлеките насадку для замеса теста (3) и форму для выпекания (2), промойте эти детали с помощью мягкого моющего средства и теплой воды. Таким же образом промойте мерный стакан (13) и мерную ложку (12). Просушите все детали. Протрите прибор влажной тряпкой с внешней стороны и вытрите насухо мягким полотенцем.
- Установите прибор соответствующим образом на прочной, горизонтальной и жароустойчивой поверхности.

Ввод в эксплуатацию

- Выньте из прибора форму для выпекания (2) и установите насадку для замеса теста (3) на приводную ось (4) на дне формы для выпекания (2). Убедитесь, что насадка (3) хорошо зафиксирована.
- Наполните форму для выпекания (2) выбранными Вами и точнейшим образом измеренными компонентами (см. главу Компоненты). Необходимо, чтобы Вы наполнили форму для выпекания (2) компонентами перед тем, как сажать форму (2) в автомат для выпечки хлеба, в противном случае Вы можете загрязнить автомат для выпекания хлеба или повредить нагревательные стержни. Загрузите компоненты в форму для выпекания (2) в заданной в рецепте последовательности. Влейте внутрь сначала жидкости, потом муку. Сахар и соль лучше распределите по краям муки. Сделайте в муке углубление для дрожжей. Обратите внимание, что дрожжи не должны соприкоснуться с солью или жидкостью.
- Убедитесь, что внешняя сторона формы для выпечки (2) чистая и вставьте форму для выпечки (2) в корпус (6) и зафиксируйте её через небольшое вращение в правую сторону.
- Соедините штекер (7) с розеткой. Раздастся звуковой сигнал.
- На LCD-дисплее (5) появится время выпечки программы 1, с установкой средней степени поджаристости и **размером буханки 1000 г**.
- Для выбора программы нажимайте кнопку **MENU**, пока на LCD-дисплее (5) не появится желаемая программа.
- С помощью кнопок **COLOR (Поджаристость)** и **LOAF SIZE (Размер буханки)** выберите желаемые настройки (для этого см. Выбор программы).
- Если Вы хотите воспользоваться таймером, пожалуйста, установите его сейчас (см. также Использование таймера).
- Нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы начать программу. На LCD-дисплее (5) появится необходимое для выбранной программы время (кроме режима таймера).
- Теперь начинается время работы программы. На LCD-дисплее (5) начинается обратный отсчет заданного времени. Автомат для выпечки хлеба проводит разные рабочие процессы: замес, подход и выпечка – зависимо от выбранной программы.
- Во время процесса замеса прибор несколько минут будет перемешивать Ваши компоненты. Совершенно нормально, что в процессе замеса прибор немного шумно вибрирует.
- После этого прибор дает тесту подойти. В это время начинают действовать дрожжи, и может случиться, что смотровое окошко (11) в это время немножко запотеет. Через некоторое время конденсат выйдет через отверстия для выхода пара (10).
- В программах 1, 2, 3, 5 и 11 прибор будет подавать длинный сигнал, чтобы напомнить Вам, что при желании, Вы можете добавить следующие компоненты, например изюм или орехи. Откройте крышку (1), но только совсем ненадолго, чтобы хлеб не упал.
- Если Вы желаете прервать процесс выпечки, удерживайте кнопку **START/STOP** нажатой около 2 секунд. Если процесс выпечки был прерван, нельзя продолжить его с того же места. В этом случае запустите программу 12 – **Выпечка**.
- **Внимание!** Во время работе нельзя накрывать вентиляционную щель (8) и отверстия для выхода пара (10).
- Если из прибора пойдет дым, обязательно держите крышку закрытой. В данном случае завершите программу, нажав кнопку **START/STOP** на протяжении приблизительно 2 секунд, и вытащите сетевой штекер (7) из розетки. Ни в коем случае в приборе не гасите тлеющее тесто водой! Дым может появиться, если тесто выйдет за края формы для выпекания (2) и коснется нагревательной спирали. Поэтому соблюдайте указания количества в рецептах!

Ввод в эксплуатацию

- По возможности старайтесь не открывать прибор во время работы, чтобы достичь оптимального результата выпечки. Вы можете наблюдать за продвижением выпечки через смотровое окошко (11).
- **После выпечки:** Если программа закончилась, раздастся 10 звуковых сигналов и автомат для выпечки хлеба автоматически переключится в режим поддержания в горячем состоянии. Вы можете оставить хлеб в приборе на следующие 60 минут, не опасаясь, что хлеб размокнет из-за влаги. Но в любом случае Вы должны как можно быстрее вынуть хлеб из формы (2).
- Вы завершите режим поддержания в горячем состоянии, нажав при этом кнопку **START/STOP** около 2 секунд.
- Для того чтобы полностью отсоединить прибор от сети, вытащите сетевой штекер (7).
- Откройте крышку (1). Форма для выпечки (2) и хлеб очень горячие! Воспользуйтесь кухонной тряпкой-прихваткой или рукавицами для печи, чтобы поднять форму для выпечки (2) из прибора. Для этого отделите сперва форму для выпечки небольшим вращением налево из фиксатора. Отставьте форму для выпечки (2) на жаропрочную поверхность, никогда не отставляйте на скатерть или поверхность из синтетического материала.
- Дайте форме для выпекания (2) остыть около 5 минут перед тем, как вынуть хлеб из формы. Держите форму для выпекания (2) над решеткой под наклоном и слегка встряхните ее, пока хлеб не отойдет.
- Если насадка для замеса (3) все еще остается в хлебе, удалите ее с помощью тупого предмета. Пожалуйста, имейте в виду, что нельзя использовать для этого металлические предметы, так как в противном случае Вы можете повредить покрытие насадки (3).
- В любом случае Вы должны дать хлебу остыть еще 15-30 минут, перед потреблением.
- Если Вы желаете испечь второй хлеб, а на LCD-экране (5) мигает H:HН и раздается звуковой сигнал, тогда автомат для выпечки хлеба еще не достаточно охлажден. Подождите еще 10-20 минут прежде, чем снова использовать прибор. Дайте прибору охладиться перед тем, как его почистить.

Чистка и уход

- Перед чисткой убедитесь, что сетевой штекер (7) вытянут из розетки и прибор полностью охлажден.
- Выньте форму для выпекания (2) из прибора и снимите насадку (3) с приводной оси (4) в форме для выпекания (2). Форма для выпекания (2) и насадка для замеса (3) имеют антипригарное покрытие. Благодаря этому их очистка облегчена. Вымойте форму для выпекания (2) и насадку для замеса (3) мягким моющим средством и теплой водой. Ни в коем случае не используйте едкие чистящие средства или металлические губки! Если насадка для замеса (3) покрыта коркой или тяжело снимается с приводной оси (4), наполните форму для выпекания (2) горячей водой и попробуйте снова приблизительно через 30 минут. Хорошо высушите эти детали, перед тем, как вставить их снова в прибор.
- Форма для выпекания (2) и насадка для замеса (3) пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- Протрите влажной тряпкой пекарную камеру и прибор с внешней стороны и основательно вытрите их мягким полотенцем.
- Никогда не держите прибор под проточной водой, и не опускайте его в воду или иные жидкости. Никогда не выливайте в пекарную камеру прибора воду или иные жидкости.

Технические характеристики

Напряжение питания/частота	:	230В – 50 Гц
Потребляемая мощность	:	600 Вт
Отсрочка запуска	:	макс. 13 часов

Указания по защите окружающей среды



Старые электроприборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).

Компоненты

Часто говорят, что приготовление пищи - это искусство, зависящее от творческих возможностей шеф-повара, в то время как выпечка хлеба является скорее целой наукой. Это означает, что процесс, во время которого смешиваются вода, мука и дрожжи, вызывает химическую реакцию, которая позволяет приготовить тесто для хлеба. Вы должны помнить о том, что смешивающиеся друг с другом компоненты образуют специфические результаты. Внимательно прочитайте следующие указания, чтобы узнать, какую роль играют разные компоненты в производстве.

Температура компонентов

Все компоненты, прежде всего жидкости (вода или молоко), должны быть комнатной температуры, то есть 21°C. Если компоненты слишком холодные, т.е. ниже 10°C, дрожжи могут не подействовать. Слишком горячие жидкости, свыше 40°C могут заглушить дрожжи.

1. Потребительская мука

Потребительская мука является смесью типов рафинированной пшеничной муки грубого и мелкого помола, которая подходит для выпечки хлеба и кексов.

2. Мука для хлебопечения

Используйте муку для хлебопечения для достижения наилучшего результата. Эта мука смолота таким образом, что лучше всего подходит для выпекания хлеба с использованием дрожжей; в ней содержится большее количество белка, чем в потребительской муке. В муке есть протеин, который превращается в клейковину, как только смешивается с жидкостью. Клейковина становится эластичной благодаря замешиванию и образует ткань теста. Потребительская мука образует меньше ткани, и из нее получаются только маленькие буханки.

3. Цельнозерновая пшеничная мука

В цельнозерновой пшеничной муке перемолото все пшеничное зерно, содержащее отруби и зародыши, и делающее ее более тяжелой и богатой питательными веществами, чем потребительская мука. Буханки хлеба, испеченные из этой муки, как правило, меньше и тяжелее буханок из муки высшего качества. Чтобы избежать этого, муку с отрубями смешивают обычно с потребительской, хлебопекарной мукой или мукой с отрубями, чтобы испечь буханки хлеба высокой и легкой структуры.

4. Ржаная мука

Подобно цельнозерновой, ржаная мука, называемая также мукой грубого помола, является мукой с высоким содержанием волокна. Ржаную муку необходимо смешивать с большим количеством потребительской, хлебопекарной или глютеиновой муки потому, что содержащегося в ней количества глютеина недостаточно, чтобы получить структуру равномерно поднявшейся зернистой буханки.

5. Глютеиновая мука

Глютеиновая мука – это пшеничная мука, которую подвергли обработке, чтобы почти полностью удалить содержащийся в ней крахмал. То, что осталось, содержит большое количество глютеина. (Глютеин - это пшеничный протеин, который придает хлебному тесту эластичность). Эту муку, как правило, можно достать в большинстве магазинов диетических пищевых продуктов. Иногда в маленьких порциях ее используют с другими сортами муки, которые, например, как пшеничная мука, содержат низкое количество глютеина, для того, чтобы увеличить объем и разрыхлить структуру.

6. Готовая сухая смесь для выпечки сдобных изделий

Сухая смесь для выпечки сдобных изделий состоит из мягких сотов пшеницы с низким содержанием протеина. Наиболее частое применение находит в кулинарных рецептах.

7. Мука из проросшей пшеницы

Сорта муки из проросшей пшеницы содержат ненужные ферментирующие компоненты, которые влияют на процесс выпечки хлеба и кексов. Их использование не рекомендуется.

Важное указание относительно сортов муки

Разные сорта муки, хоть и выглядят похоже, могут существенно отличаться друг от друга на основе их происхождения, того, каким образом они были смолоты или хранились и т. д. Вы убедитесь, что Вам необходимо будет приобрести опыт обращения с разными видами муки прежде, чем Вы сможете испечь совершенную буханку хлеба. Настоящая брошюра содержит собрание советов по выпечке, которые могут быть Вам полезны.

Таким же важным есть правильное размещение сортов муки, ведь все они должны храниться в надежных герметично закрытых емкостях в холодильнике или в прохладном месте, чтобы не прогоркли.

8. Отруби

Под не переработанными отрубями и пшеничными зародышами подразумеваются грубые наружные части пшеничных или ржаных зерен, которые отделяются от муки путем просеивания. Они чаще всего в малых количествах добавляются в хлеб, чтобы сделать его более питательным и интенсивным по своим вкусовым качествам. Их используют, чтобы улучшить структуру хлеба.

9. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают в результате размола белых или желтых зёрен кукурузы и специально предварительно обработанных овсяных зерен. Часто их применяют, чтобы улучшить вкус и чтобы хлеб стал более рыхлым.

10. Расщепленная пшеница

Расщепленная пшеница очень крупнозернистая. Этот вид пшеницы состоит из пшеничных зерен, разрезанных на крупные фрагменты. Она придает хлебу из муки грубого помола вкус орехов и хрустящую структуру.

11. Смесь из семи злаковых

Смесь из семи злаковых - это смесь из не обмолотых пшеничных, отрубяных, ржаных, кукурузных зерен, льняных семян и шелушенного проса.

12. Сахар

Сахар важен для придания хлебу цвета и вкуса. Для дрожжей сахар является пищей, которая поддерживает процессы брожения. Приведенные в данном руководстве рецепты базируются на использовании белого сахара-песка. Не используйте сахарную пудру и коричневый сахар, если это специально не рекомендуется. Синтетические сладкие вещества не могут использоваться в качестве замены сахара потому, что дрожжи не вступают с ними в реакцию.

13. Соль

Соль служит балансирующим веществом для придания вкуса хлебу и кексам, а также цвета корке, которая образуется в процессе выпечки. Но соль также ограничивает поднятие дрожжей. Поэтому не следует превышать указанные в рецептах количества соли. Из диетических соображений можно вообще исключить соль, Ваш хлеб сможет подняться выше, чем обычно.

14. Дрожжи - Активные сухие дрожжи

Вследствие процесса брожения дрожжи образуют необходимый для разрыхления хлебного теста газ (двуокись углерода). Для того чтобы произвести этот газ, дрожжам необходимо питаться сахаром и гидратом углерода, содержащегося в муке. Во всех рецептах, где предусмотрено использование дрожжей, применяют активные рассыпчатые дрожжи. Есть три принципиально разных вид дрожжей: свежие дрожжи, сухие дрожжи и растворимые дрожжи. Мы рекомендуем использовать традиционные сухие дрожжи, в меньших количествах, однако, могут использоваться растворимые дрожжи. (Примечание: все поданные в данном руководстве рецепты базируются на применении сухих дрожжей. Свежие или прессованные кондитерские дрожжи не рекомендованы, так как дают плохой результат). Дрожжи должны постоянно храниться в шкафу, чтобы оставаться свежими. Они разрушаются при высоких температурах. Убедитесь, что Ваши дрожжи свежие, проконтролировав при этом срок годности. Открытые упаковки или банки с остатками дрожжей, которые позже должны быть использованы, следует сразу же герметично закрыть и как можно скорее поставить обратно в холодильник.

Компоненты

Часто то, что хлеб или тесто не поднимается, объясняется использованием старых дрожжей. Проведите следующий тест, чтобы определить, являются ли имеющиеся у Вас дрожжи старыми и неактивными:

- A) Наполните маленькую миску или чашку до половины тепловатой водой.
- B) Подмешайте чайную ложку сахара, высыпьте 2 чайные ложки дрожжей на поверхность воды.
- C) Поставьте миску или чашку в теплую среду и оставьте неподвижно на 10 минут.
- D) Смесь должна стать пенистой и издавать сильный запах дрожжей. Если это не так, Вам придется купить свежие дрожжи.

15. Жидкости

Жидкости, как например молоко (1%-ое, 2%-ое, цельное или обезжиренное молоко) или иная комбинация сухого молока и воды, могут использоваться для выпекания хлеба. Молоко улучшает вкус, придает хлебу бархатистую структуру и делает корочку мягкой, в то время как с использованием одной воды корочка становится хрустящей. В качестве жидкости приводятся соки (лимонный, яблочный и т. д.), которые можно добавлять для улучшения вкуса.

16. Яйца

Яйца придают хлебному и пирожному тесту дополнительную питательность и бархатистую структуру. Приведенные в данной инструкции рецепты базируются на использовании больших яиц.

17. Жир

Масло, хлебопекарный жир, сливочное масло и маргарин <укорачивают> или делают мягкой структуру дрожжевого хлеба. Своеобразная корочка и структура французского хлеба объясняются тем, что масло не используется. Однако, хлеб, для которого используется масло, дольше остается свежим. Имейте в виду, что масло и маргарин должны всегда добавляться мягкими или даже жидкими. Откажитесь от использования мажущегося или диетического маргарина, у которого отсутствует необходимое содержание жира.

18. Порошок для печенья

Порошок для печенья находит себе применение в качестве разрыхляющего средства для быстрых сортов хлеба и пирогов. Это разрыхляющее средство не требует времени для поднятия теста перед выпечкой потому, что химическая реакция происходит сразу же, как только будут добавлены все составляющие.

19. Сода для выпечки

Сода - это еще одно распушивающее средство, которое можно заменить порошком для печенья. Сода также не требует времени для поднятия теста перед выпечкой потому, что химическая реакция происходит во время самого процесса выпечки.

Измерить компоненты

Ключом и важным этапом в использовании автомата для выпечки хлеба является точное и тщательное измерение компонентов. Чрезвычайно важно, чтобы жидкие и твердые компоненты были вымерены самым точным образом, иначе результаты выпечки могут оказаться не удовлетворительными. Компоненты из отдельных рецептов должны подаваться в форму для выпекания в указанной в инструкции последовательности. Жидкие и твердые компоненты требуют следующих, несколько отличных друг от друга методов измерения:

Дозировка жидкостей

Для того чтобы измерить жидкости, как вода или молоко, рекомендуется использовать прозрачную кружку из пластмассы или стекла или прилагаемый мерный стакан (10). Считывание соответствующего количества происходит тогда, когда кружка поставлена на ровную поверхность на уровне глаз (не смотреть под другим углом). Уровень жидкости должен соответствовать маркировке. <Оцененное на глаз > количество не очень хорошо потому, что может повлиять на пропорциональность рецепта.

Дозировка твердых компонентов

Использование прилагаемой мерной ложки (9):

- маленькая ложка соответствует одной чайной ложке
- большая ложка соответствует одной столовой ложке

Компоненты

Дозировка твердых компонентов (в особенности разных сортов муки) должна проводиться при помощи нормированного мерного стакана. Такие стаканы бывают разных величин. Компоненты осторожно, ложка за ложкой насыпаются в мерный стакан и снимаются с верхушки мерного стакана с помощью ножа. Если постукивать мерным стаканом или использовать его в качестве ковша, компоненты могут в результате оказаться плотно сжаты, и будут отмеряны количества большие, чем требуется. Такое дополнительное количество может повлиять на пропорциональность рецепта. Муку не просеивать.

Небольшое количество твердых или жидких компонентов (например, дрожжи, сахар, соль, сухое молоко, мед, патока) отмеряйте с помощью поставляемой мерной ложки **(9)**. Существенными являются количества <без верха> и <с верхком>. Такая, хоть и маленькая разница, может повлиять на пропорциональность рецепта.

Дальнейшие советы

- Добавляйте все компоненты в форму для выпекания **(2)** всегда таким образом, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостями.
- Если Вы проживаете в высокой местности (более 900 м над уровнем моря), или если у Вас очень мягкая вода, процесс брожения дрожжей усилится и тесто поднимется выше. Чтобы избежать чрезмерного поднятия теста, уменьшите добавляемые дрожжи на 1/4 заданного количества.
- Для получения удовлетворительного результата мы рекомендуем Вам вести точную книгу используемых Вами компонентов и рецептов. Если какой-то рецепт не получится, на основе Ваших записей Вы сможете откорректировать небольшое количество соответствующего компонента. Учтите, что при использовании сортов муки от разных производителей могут соответственно получиться разные результаты. Это верно также для других компонентов. Поэтому не используйте, к примеру, для одного хлеба два разных вида дрожжей.

Глазирование

Придайте Вашему свежеспеченному хлебу последний штрих. Выберите для Вашего хлеба одну из следующих особенных глазурей.

Яичная глазурь

Взбейте 1 большое яйцо с 1 чайной ложкой воды, обильно смажьте. (Примечание: Наносите на тесто только перед выпечкой).

Топленая масляная корочка

Для образования более мягкой и нежной корочки нанесите топленое масло на только что испеченный хлеб.

Молочная глазурь

Для образования более мягкой и блестящей корочки смажьте свежее испеченный хлеб маслом или сметаной.

Сладкая глазурь

Смешайте стакан просеянной сахарной пудры с 1-2 столовыми ложками молока. Нанесите на хлеб с изюмом или сладкий хлеб.

Мак, сезам, тмин, кукурузная мука / финики: Обильно посыпьте уже глазированный хлеб этими семенами на Ваш выбор.

Рецепты

Белый хлеб		
Размер буханки	1.5 фунта (750 г)	2.0 фунта (1000 г)
Вода	250 мл	300 мл
Соль	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2.5 столовые ложки
Крупа из твердой пшеницы	120 г	150 г
Мука	270 г	350 г
Сухие дрожжи	1 1/4 чайной ложки	2 1/2 чайной ложки
Масло	2 столовые ложки	2 1/2 столовые ложки
Программа 2: Белый хлеб		

Хлеб с изюмом и орехами		
Размер буханки	1.5 фунта (750 г)	2.0 фунта (1000 г)
Вода или Молоко	250 мл	300 мл
Маргарин или	2 столовые ложки	2 1/2 столовой ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2 1/2 столовой ложки
Мука	450 г	520 г
Сухие дрожжи	1 1/5 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки
Изюм	50 г	75 г
Молотые грецкие орехи	30 г	40 г
Программа 1: Основная		

Грубый белый хлеб		
Размер буханки	1.5 фунта (750 г)	2.0 фунта (1000 г)
Молоко	280 мл	330 мл
Маргарин	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука грубого помола	380 г	510 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Программа 1: Основная		

Рецепты

Традиционный белый хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Маргарин или масло	1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки
Соль	1 чайная ложка	1 3/4 чайной ложки
Сухое молоко	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	450 г	520 г
Сухие дрожжи	1 1/4 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки

Программа 1: Основная

Итальянский белый хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	220 мл	280 мл
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 1/2 чайной ложки	3 чайные ложки
Мука	300 г	400 г
Кукурузная крупа	1 1/2 чайной ложки	1 3/4 чайной ложки

Программа 11: Сандвич

Сладкий хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Свежее молоко	210 мл	230 мл
Маргарин или масло	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Мед	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	450 г	520 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/4 чайной ложки

Программа 5: Сладкий хлеб

Рецепты

Хлеб из муки грубого помола		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	240 мл	310 мл
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Масло	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	380 г	500 г
Сахар	3/4 столовой ложки	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 1/4 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки
Программа 2: Белый хлеб		

Ирландский содовый хлеб	
Пахта	220 мл
Яйца	2
Масло растительное	2 столовые ложки
Мука	1/2 чашки
Сода для выпечки	1 столовая ложка
Соль	1/2 чайной ложки
Изюм	1 чашка
Программа 4: Быстро	

Рисовый хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Рисовый отвар	230 мл	300 мл
Мука для	400 г	520 г
Неотваренный круглый рис	35 г	50 г
Сахар	3 чайные ложки	4 чайные ложки
Сухие дрожжи	0.9 чайной ложки	1 чайная ложка
Масло растительное	1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки
Программа 1: Основная		

Рецепты

Хлеб с добавлением моркови		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	250 мл	310 мл
Масло	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	450 г	520 г
Мелко нарезанная морковь	56 г	70 г
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	2 1/2 столовой ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/4 чайной ложки
Программа 1: Основная		

Хлеб из картофеля		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода или молоко	170 мл	230 мл
Маргарин или масло	1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Варенный мятый картофель	120 г	150 г
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука для хлебопечения	380 г	460 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/4 чайной ложки
Программа 1: Основная		

Пшеничный хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	150 мл	220 мл
Сахар	2 1/2 столовой ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Маргарин или масло	1/2 столовой ложки	2 столовые ложки
Яйца	2	2
Пшеничная мука грубого помола	380 г	500 г
Сухие дрожжи	2 1/2 чайной ложки	4 чайной ложки
Программа 3: Хлеб из муки грубого помола с отрубями		

Рецепты

Кукурузный хлеб	
Молоко	120 мл
Яйца	3
Маргарин или масло	1/3 чашки
Сахар	1/4 чашки
Соль	1 чайная ложка
Мука	350 г
Кукурузная мука	140 г
Порошок для печенья	5 чайной ложки
Программа 4: Быстро	

Хлеб с инжиром и орехами		
Размер буханки	1.5 LB(750г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	250 мл	310 мл
Мука для хлебопечения	330 г	460 г
Ржаная мука	75 г	100 г
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Масло растительное	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мелконарезанный инжир	35 г	50 г
Рубленые грецкие орехи	35 г	50 г
Мед	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сухие дрожжи	1 1/4 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки
Программа 1: Основная		

Классический французский хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	230 мл	300 мл
Соль	1 чайная ложка	1 1/3 чайной ложки
Сахар	3 /4 столовой ложки	1 столовая ложка
Мука	390 г	500 г
Сухие дрожжи	1 1/4 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки
Масло растительное	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Программа 2: Белый хлеб		

Рецепты

Ультра-быстрый хлеб песто		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Теплая вода (48 °C)	270 мл	340 мл
Песто (соус)	3 столовые ложки	1/2 чашки
Сухое молоко	1 1/3 столовой ложки	2 столовые ложки
Сахар	1 1/3 столовой ложки	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	2/3 чайной ложки
Мука	380 г	500 г
Сухие дрожжи	3 чайные ложки	4 чайные ложки
Программа 6: Ультра-быстро I для 750 г и/или Программа 7: Ультра-быстро II для 1000 г		

Хлеб с брусникой и грецкими орехами		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Молоко	120 мл	160 мл
Пйца	2	2
Жидкий масляный жир	4 столовые ложки	5 столовых ложки
Сахар	4 столовые ложки	5 столовых ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Лимонная цедра	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Мука для хлебопечения	380 г	500г
Рубленые грецкие	40 г	60 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/4 чайной ложки
Программа 5: Сладкий хлеб		

Хлеб с корицей, изюмом и орехами		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	220 мл	270 мл
Масло растительное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Корица	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Темный коричневый	1 столовая ложка	1 1/3 столовой ложки
Сахар Изюм	60 г	80 г
Орехи	60 г	80 г
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Мука для	350 г	460 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/4 чайной ложки
Программа 5: Сладкий хлеб		

Рецепты

Ультра-быстрый хлеб с сыром и перцем		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Теплая вода (48 °C)	230 мл	300 мл
Мягкий овечий сыр	40 г	55 г
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Молотый черный перец	1 столовая ложка	1 1/3 столовой ложки
Мука для	410 г	520 г
Сухие дрожжи	3 чайные ложки	4 чайные ложки
Масло растительное	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Программа 6: Ультра-быстро 1 для 750 г и/или Программа 7: Ультра-быстро II для 1000 г		

Питательный сладкий хлеб		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	120 мл	190 мл
Яйца	2	3
Масло растительное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Мука для	400 г	520 г
Изюм	50 г	75 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Программа 5: Сладкий хлеб		

Хлеб с семенами подсолнуха		
Размер буханки	1.5 LB (750 г)	2.0 LB (1000 г)
Вода	100 мл	120 мл
Молоко	140 мл	180 мл
Масло растительное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	4 столовые ложки	5 столовых ложки
Мука	380 г	500 г
Рубленые орехи	60 г	80 г
Сухие дрожжи	1 1/2 чайной ложки	1 3/4 чайной ложки
Программа 5: Сладкий хлеб		

Рецепты

Клубничный джем (мармелад)

Помытая и очищенная свежая клубника, мелко нарезанная или доведенная до пюреобразного состояния	900 г
2:1 Желирующий сахар	500 г
Лимонный сок	1 столовая ложка

Программа 9: Джем

Черничный джем

Оттаявшие мороженые ягоды черники	950 г
2:1 Желирующий сахар	500 г
Лимонный сок	1 столовая ложка

Программа 9: Джем

Апельсиновый джем

Очищенные от кожицы и мелконарезанные апельсины	900 г
Очищенные от кожицы и мелконарезанные лимоны	100 г
2:1 Желирующий сахар	500 г

Программа 9: Джем

Решение проблем

Насадки для замеса остаются в хлебе

Устраните месильные крючки (3) приложенным вспомогательным устройством для их вынимания (14) из хлеба. Обращайте, пожалуйста, внимание, чтобы Вы не повредили при этом поверхность месильных крючков (3) с антипригарным покрытием.

Хлеб не подошел

Возможно, Вы не добавили или добавили слишком мало дрожжей, или срок годности уже истек. Возможно, дрожжи слишком рано соединились с солью - это также влияет на подход теста. Крышка (5) автомата для выпечки хлеба должна обязательно оставаться закрытой во время фазы выпечки. Высокое содержание муки грубого помола и зерен также не позволяет тесту хорошо подойти, что, однако, есть вполне нормально.

Хлеб подошел слишком сильно

Возможно, Вы использовали слишком много дрожжей, муки или воды. Вы должны использовать только сухие дрожжи, так как свежие негативно влияют на результат.

Тесто не вымешено, хотя мотор работает

Возможно, Вы не правильно установили на приводную ось насадки для замеса (1) или форма для выпекания (2) вставлена неправильно в приводной вал (6).

Хлеб стал мягким

Если Вы оставили хлеб в форме для выпекания (2) на слишком длительное время, жидкость, еще находящаяся в теплом хлебе, не смогла выйти. Поэтому хлеб через некоторое время стал мягким.

Тесто вымешено не полностью

Возможно, компоненты были положены в форму для выпекания (2) не в правильной последовательности. Используемое масло могло быть недостаточно мягким или жидкость была слишком холодной.

Готовый хлеб слишком влажный внутри

В следующий раз используйте на 1 столовую ложку больше муки или соответственно меньше Воды или молока. Вы также можете попробовать максимум на 1/4 сократить количество дрожжей.

Хлеб кажется не совсем выпеченным

Возможно, Вы использовали не правильную программу. Просто поставьте хлеб в форму для выпекания (2) и допеките его с помощью программы 10.

Гарантия

Данный прибор был изготовлен и испытан по новейшим методикам. Производитель предоставляет гарантию на безупречную работу прибора в течение **6 месяцев** со дня покупки, при соблюдении следующих условий:

Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.

На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.

Мы оставляем за собой право, при получении рекламации, ремонтировать или заменять неисправные детали, либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.

На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию покупатель обязан доказать, предъявив кассовый чек. Данная гарантия действительна в той стране, в которой он был куплен.

Указания:

1. Если прибор перестал правильно функционировать, просим сначала проверить, нет ли для этого других причин, как например, прерванное электроснабжение или неправильное обращение.
2. Позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы вместе с Вашим неисправным прибором были предъявлены следующие документы:
 - Кассовый чек
 - Описание обнаруженного недостатка.

По поводу гарантийного обслуживания и ремонта следует обращаться в сервисную службу, указанную Продавцом.