



# ХЛІБОПІЧ АВТОМАТИЧНА

## ХЛЕБОПЕЧЬ АВТОМАТИЧЕСКАЯ

**DBM 507**



**Інструкція з експлуатації + рецепти**

**Инструкция по эксплуатации + рецепты**



Комлектація.....	4
Основні заходи безпеки.....	4
Опис приладу.....	5
Встановлення та вилучення форми для випікання.....	5
Панель керування.....	6
Підготовка приладу до роботи та перше використання.....	9
Основні інгредієнти.....	10
Допоміжні інгредієнти.....	11
Хлібопекарські добавки.....	12
Зберігання хліба.....	12
Рецепти приготування.....	12
<b>Основні рецепти:</b>	
• Білий хліб.....	12
• Французький батон.....	13
• Хліб з борошна з низькою кількістю клейковини.....	13
• Пшеничний хліб.....	14
• Шоколадний хліб.....	14
• Хліб з борошна без клейковини.....	15
• Рисовий пудинг.....	15
• Білий хліб з манною крупою.....	16
• Тісто.....	16
• Джем.....	16
• Кекс.....	17
• Випічка.....	17
<b>Додаткові рецепти:</b>	
• Кукурудзяний хліб.....	17
• Хліб з цибулею.....	18
• Картопляний хліб.....	18
• Пшеничний хліб.....	19
• Кроповий хліб.....	19
• Хліб з кунжутом.....	19
• Грибний хліб.....	20
• Хліб з беконом.....	20
• Хліб висівковий.....	21
• Морквяний хліб.....	21
• Хліб з родзинками і кавою.....	21
• Молочний хліб.....	22
• Журавлиний хліб.....	22
• Апельсиновий хліб.....	23
• Банановий хліб.....	23
• Хліб з арахісовим маслом.....	23
• Гарбузовий хліб.....	24
• Хліб з насінням соняшника.....	24
• Хлібна баба.....	25
• Шоколадний хліб.....	25
• Вишневий хліб.....	26
• Куліч весняний.....	26
• Житній хліб (із закваскою).....	27
• Житній хліб.....	27
• Бородінський хліб у три етапи.....	28
• Житній хліб з використанням спеціальних добавок.....	28
• Житній хліб I і II.....	29
• Тісто для пельменів та біляшів.....	29
• Тісто для піци без дріжджів.....	30
• Тісто для сирних булочок.....	30
• Булочки з корицею.....	31
<b>Очищення й зберігання.....</b>	<b>31-32</b>
<b>Можливі проблеми та їх усунення.....</b>	<b>32</b>
<b>Технічні характеристики.....</b>	<b>34</b>
<b>Інформація для споживача.....</b>	<b>70</b>

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали автоматичну хлібопіч DEX. Ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

## Комплектація

Хлібопіч	1
Форма для випікання	1
Мірний стакан	1
Мірна ложка	1
Лопатка - тістомішалка	1
Інструкція з експлуатації	1

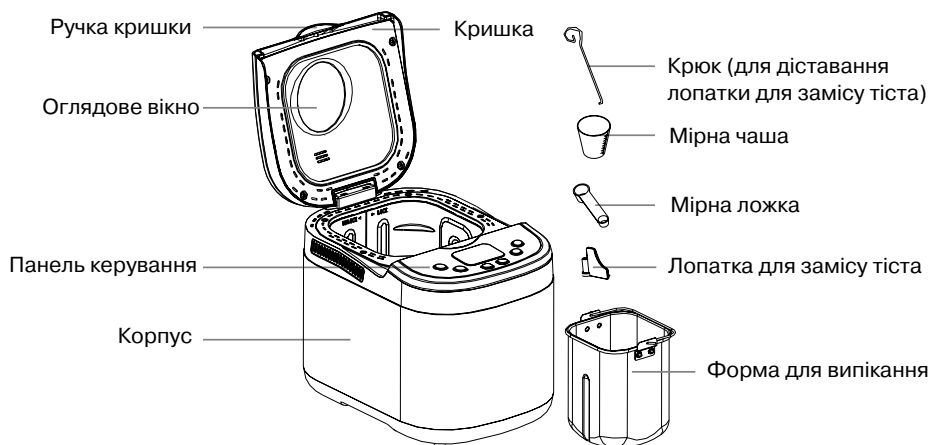
## Основні заходи безпеки

- Переконайтеся в тому, що зазначені на приладі потужність і напруга відповідають потужності й нарузі Вашої електромережі. Хлібопіч може використовуватися тільки з приладдям, що входять у комплектацію.
- Даний прилад призначений винятково для побутового застосування. Використання приладу в комерційних цілях не припустимо!
- Не встановлюйте прилад на мокрих, слизьких і гарячих поверхнях. Рекомендується розташовувати хлібопіч і шнур живлення подалі від краю робочої поверхні, прямих сонячних променів і вологи. Розташуйте прилад у місцях важко доступних для дітей.
- Для забезпечення нормальної вентиляції прилад повинен перебувати мінімум в 11 см від стін і інших предметів. У жодному разі не накривайте прилад рушником під час роботи або іншими матеріалами.
- Даний прилад не призначений для використання дітьми й особами з обмеженими можливостями сенсорної системи або обмеженими інтелектуальними можливостями, крім випадків контролю й інструктування їх з питань використання приладу з боку осіб, відповідальних за їхню безпеку.
- Перед кожним використанням перевіряйте шнур живлення й інші частини приладу на предмет наявності ушкоджень. При виявленні будь-яких дефектів, необхідно негайно вимкнути прилад та від'єднати вилку живлення від розетки електромережі.
- Підключайте прилад тільки до окремо обладнаної розетки живлення. У жодному разі не використовуйте подовжувачів з перетином проведення менше, ніж у приладі.
- **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати прилад на відкритому повітрі й при сильній вологості.
- Перед включенням перевіряйте, чи правильно встановлена форма для випікання. Не поміщайте усередину приладу тверді предмети й продукти, а також фольгу й інші матеріали.
- Не відкривайте кришку приладу під час роботи двигуна й не намагайтеся поправляти тісто руками або іншими предметами. Якщо Вам необхідно зробити ці дії, то відключіть прилад.
- У жодному разі не поміщайте корпус приладу у воду або іншу рідину. Не допускайте контакту електричних з'єднань з водою.
- У випадку виявлення будь-яких несправностей необхідно припинити використання приладу й звернутися в спеціалізований сервісний центр. У жодному разі не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.
- **УВАГА:** будьте вкрай обережні з приладом під час роботи й при діставанні хліба! У процесі випікання хлібопіч і особливо її внутрішні частини сильно нагріваються. Не доторкайтеся до поверхні хлібопічи, крім зони кнопок керування. Для відкриття

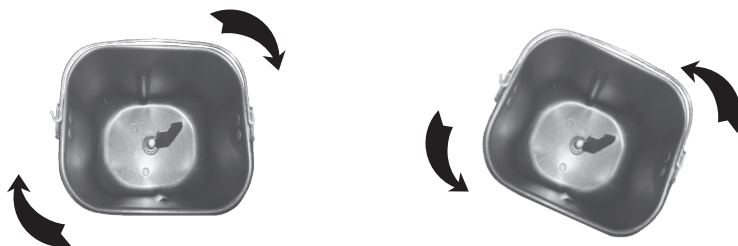
кришки, діставання форми для випікання й хліба обов'язково використовуйте рукавички!

- Не перевищуйте норми закладки інгредієнтів у форму для випікання.
  - **УВАГА:** акуратно поводьтеся з формою для випікання, тому що вона виготовлена з алюмінію й має антипригарне покриття. Не прикладайте особливих зусиль для її виймання. Ушкодження форми може привести до порушень у роботі приладу.
  - Не мийте форму для випікання в посудомийній машині. Намагайтеся не занурювати у воду нижню частину із кріпленням до привода.
  - Забороняється розбирати прилад, якщо він підключений до електромережі. Після завершення роботи завжди виймайте вилку живлення з розетки електромережі.
  - Витягайте форму для випікання тільки після відключення приладу від електромережі тільки за ручку строго нагору, злегка повернувши проти годинникової стрілки.
  - Використовуйте прилад тільки для випікання, готування тіста й джему.
- УВАГА:** для нормальної роботи хлібопічки рекомендована температура навколишнього середовища повинна коливатися в межах 15С – 34С.
- УВАГА:** ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад

## Опис приладу

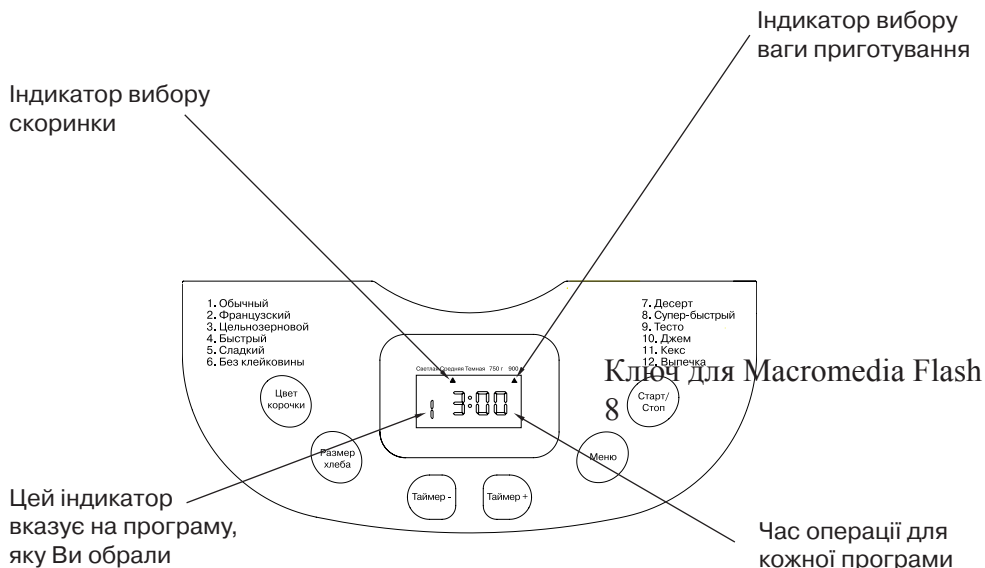


## Встановлення та вилучення форми для випікання



Для вилучення форми, поверніть її проти годинникової стрілки, а при встановленні - по годинниковій

## Панель керування



### Підключення до електромережі:

Прилад має бути підключений до правильно встановленої безпечної розетки 220В, 50Гц. Коли прилад підключений до електромережі, через деякий час лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється повідомлення "3:00". Між "3" та "00" дві точки не блимають. Зараз прилад готовий до роботи, автоматично встановлена програма "1" (нормальне положення), але прилад ще не почав працювати.

### Кнопка «СТАРТ/СТОП»

Для запуску та зупинки обраної програми випікання. Щоб запустити програму, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП». Ви почуєте короткий звуковий сигнал, дві точки на дисплеї часу почнуть блимати, програма починає працювати. Після того, як програма почала працювати, інші кнопки, крім кнопок «СТАРТ/СТОП», не діють. Щоб зупинити програму, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» і утримуйте її приблизно 1.5 секунди, потім Ви почуєте звуковий сигнал, це означатиме, що виконання програми зупинено.

## Меню

1. **“Обычный”** - повний цикл замісу та випікання. Ця програма підходить для приготування білого та житнього хліба. Більшість рецептів передбачають використання цієї програми
2. **“Французский”** - Більш тривала, ніж програма основного циклу, тому що використовуються додаткові змішування, що дозволяють хлібу бути більше «повітряним».
3. **“Цельнозерновой”** - Спеціальна програма зі збільшеними інтервалами для приготування хліба з борошна, та з низькою кількістю клейковини. На цій програмі не рекомендується використовувати таймер затримки часу.
4. **“Быстрый”** - Програма з укороченими інтервалами. Хліб на цій програмі звичайно менше по розміру та із щільною структурою.
5. **«Сладкий»** - вимішування, підйом та випікання солодкого хліба. Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак
6. **«Без клейковини»** - вимішування, підйом та випікання хліба без клейковини (глютена). Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак
7. **«Десерт»** - вимішування, підйом та випікання десертів.
8. **“Супер быстрый”** - Найкоротша програма випічки хліба. Хліб на цій програмі виходить не великий по розміру з дуже щільною структурою.
9. **“Тесто”** - Програма замісу тіста для пельменів, пирогів, пасти, піци й т.д. Після закінчення замісу прилад не нагрівається.
10. **“Джем”** - Програма готування джему й варення. Фрукти повинні бути розрізані на маленькі шматочки.
11. **“Кекс”** - Н цій програмі можна випікати кекс, але необхідно додавати соду або розпушувач.
12. **“Выпечка”** - На цій програмі можна тільки випікати. Замісу й підходу тіста не відбувається.

## Кнопка «Цвет корочки»

За допомогою цієї кнопки Ви можете обрати колір скоринки: СВІТЛИЙ (СВЕТЛАЯ), СЕРЕДНІЙ (СРЕДНЯЯ) або ТЕМНИЙ (ТЕМНАЯ).

## Кнопка «Размер хлеба»

Натисніть цю кнопку, щоб обрати форму хлібини. Майте на увазі, загальний час операції може змінюватися, залежно від розміру хлібини. Для рецепта хліба вагою менше ніж 750г встановлюйте розмір хліба 750г.

**Кнопка «Таймер+ / Таймер -»** - використовуйте ці дві кнопки для установки часу таймера затримки початку роботи. Кожне натискання кнопок змінює час на 10 хвилин. Найбільший час затримки – 13 годин. Наприклад, якщо програма «Обычный» показує час до кінця готування хліба 3 години 00 хвилин, і Ви хочете відкласти час початку готування на 1 годину, то Вам необхідно встановити на дисплеї 4 години 00 хвилин. Після цього натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Почнеться зворотній відлік часу 4:00, 3:59, 3:58, 3:57...і т.д. Коли на дисплеї встановиться час програми (у нашому випадку це 3:00) тоді хлібопечка ввімкнеться й почнеться процес готування.

### **Зберегти хліб теплим**

Хліб може автоматично зберігатися теплим протягом 1 години після випікання. Якщо Вам треба забрати хліб під час програми зберігання хліба теплим, вимкніть її, торкнувшись кнопки **«Старт/Стоп»**.

### **Пам'ять**

Якщо під час випікання хліба сталося переривання живлення з послідуочим його поновленням, процес випікання буде продовжено автоматично впродовж 10 хвилин, не треба,навіть, натисніть кнопку **«Старт/Стоп»**. Якщо переривання живлення тривало довше, ніж 10 хвилин, установки не зберігаються, Ви змушені звільнити форму для хліба від інгредієнтів і покласти інгредієнти у форму для хліба знову, треба розпочати процес роботи хлібопечки знову. Але, якщо тісто ще не встигло підійти, коли живлення було перервано, Ви можете натиснути кнопку **«Старт/Стоп»** і почати роботу з початку.

### **Довкілля**

Прилад добре працює в широкому діапазоні температур, але може бути помітною різниця у розмірі хлібини, залежно від того у теплому, чи у холодному приміщенні її випікали. Ми радимо користуватися хлібопечкою у приміщенні при температурі від 15°C до 34°C.

### **Попередження на дисплеї**

1. Якщо дисплей демонструє “Н НН” після того, як Ви натиснули кнопку **«Старт/Стоп»**, температура всередині все ще дуже висока. Тоді програму треба зупинити. Відкрийте кришку і дайте машині охолонути впродовж 10 або 20 хвилин.
2. Якщо дисплей демонструє “Е Е0” або “Е Е1” після того, як Ви торкнулися кнопки **«Старт/Стоп»**, це означає, що сенсор температури несправний, будь ласка, зверніться до спеціаліста сервісного центру по допомогу.

### **Зауваження:**

1. Для програми **«Быстрый»**

Щоб швидко спекти хліб, треба використовувати пекарський порошок або пекарську соду, які прискорюють процес під впливом вологи та тепла. Щоб швидко спекти добрий хліб, рідину треба налити на дно форми для хліба, а сухі



інгредієнти насипати зверху. Під час вимішування «швидкого» хліба, сухі інгредієнти можуть зосередитися у кутах форми. Необхідно допомогти машині упоратися з вимішуванням, щоб не утворилися грудки з борошна.

## 2. Для програми «Супер-быстрый»

Хлібопічка може випікати хлібину за 1 годину 38 хвилин за допомогою швидкої програми. Майте на увазі, що це має бути гаряча вода 48°C – 50°C, Вам треба користуватися кухонним термометром, щоб міряти температуру. Температура дуже важлива для того, щоб отримати необхідний результат випікання. Якщо температура води надто низька, хліб не підніметься до очікуваного розміру. Якщо температура води надто висока, бактерії у дріжджах загинуть, і тісто не підніметься, а це, також, вплине на результат випікання.

### Підготовка приладу до роботи та перше його використання

- Розпакуйте прилад. Перевірте комплектацію відповідно до дійсної інструкції.
- Відкрийте кришку, злегка поверніть форму для випікання проти годинникової стрілки й витягніть її за ручку.
- Ретельно промийте всі деталі, які будуть торкатися продуктів, теплою водою з миючим засобом і просушіть. Не використовуйте абразивні миючі засоби. Корпус і зовнішню частину форми для випікання протріть вологою м'якою тканиною.

**УВАГА!** Під час першого використання від приладу може надходити запах. Це не є несправністю й пов'язане з нагріванням змащених деталей і нагрівального елемента. Після повного циклу випікання запах зникне.

### ПОРЯДОК РОБОТИ

- Відкрийте кришку, й злегка повернувши форму для випікання проти годинникової стрілки, витягніть її за ручку.
- Вставте лопатку-тістомішалку. Для вільного діставання з хліба рекомендується змастити лопатку й шпindel' вершковим маслом або маргарином.
- Помістіть у форму інгредієнти в послідовності й кількості, зазначеній у рецепті.
- Вставте форму для випікання в хлібопічку і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
- Закрийте кришку.
- Включіть прилад в електромережу.
- Встановіть бажаний розмір хліба, колір скоринки й програму.
- При необхідності встановіть час таймера затримки початку роботи.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
- При необхідності додавання додаткових інгредієнтів завантажуйте їх після звукового сигналу. Не рекомендується відкривати кришку в процесі роботи, тому що зміна середовища тіста, що піднімається, може погіршити якість хліба.
- По закінченні програми пролунає 10ти кратний звуковий сигнал, і прилад автоматично перейде в режим підтримки температури протягом 1 години.

- Відключить прилад від мережі електроживлення.
- Дістаньте форму для випікання й витягніть хліб, повернувши її нагору дном. При цьому використовуйте рукавички!
- Лопатку тістомішалку при необхідності витягніть.
- Не використовуйте для діставання хліба й лопатки тістомішалки ніж, Ви можете поранитися й ушкодити антипригарне покриття.

Строго дотримуйтесь рецептури. Якщо ви хочете змінити розмір хліба, зменшуйте або збільшуйте кількість інгредієнтів, особливо борошна й рідин, пропорційно.

## Основні інгредієнти

### • БОРОШНО

Борошно є основним і найважливішим компонентом хлібобулочних виробів. Для випікання краще використовувати борошно високих сортів з високим вмістом клейковини, виробленої із твердих сортів зерна. Для домашнього хлібопечення рекомендується застосовувати спеціальне хлібоперкарне або пшеничне борошно вищого сорту.

Борошно з інших зернових культур (рис, овес, кукурудза, ячмінь, жито, соя або гречка), а також пшеничне обдирне борошно грубого помолу може використовуватися у вигляді добавок для додавання аромату або волокнистості хліба. Як самостійний компонент тіста для хліба таке борошно не використовується, за винятком випадків застосування хлібних спеціальних добавок, таких як: АГРАМ, ПАНИФАРИН, ЕКСТРА-Р або заквасок.

Для набору борошна обов'язково користуйте мірну склянку, не втрамбовуючи її.

Перед тим, як засипати борошно у форму, переконаєтесь, що його температура не нижче кімнатної. Строго дотримуйтесь рецептури й послідовності змішування інгредієнтів. Недотримання цих правил може призвести до погіршення якості хліба.

### • ДРІЖДЖІ

Дріжджі, як і борошно, є найважливішим компонентом тіста для хліба. Від їхньої якості й правильної кількості залежить підйом тіста. Рекомендується використовувати сухі швидкодійчі дріжджі.

Для кращого збереження властивостей дріжджів, тримаєте їх у прохолодному сухому місці в щільно закритій банці або пакеті. Рекомендується зберігати дріжджі в холодильнику. Не використовуйте дріжджі із простроченим строком придатності. Строго дотримуйтесь рекомендованої рецептами кількості при додаванні дріжджів у тісто. Додавайте їх в середину борошна, окремо від солі (тому що сіль нейтралізує дію дріжджів) й води, якщо використовується таймер затримки початку роботи. У хлібопічці можна використовувати тільки сухі дріжджі, й важливо вимірювати їхню кількість дуже точно. Якщо недостатньо дріжджів, тісто не підніметься; якщо їх занадто багато, воно опуститься під час випікання. Не використовуйте прострочені дріжджі.

### • РІДИНИ

Рідини необхідні для додання еластичності тісту й активації дріжджів. До рідин відносяться: вода, молоко, соки, сирі яйця.

Якщо ви не використовуєте таймер затримки початку роботи, то рідини перед додаванням їх у форму для випікання повинні бути підігріті до температури 25 градусів.

У випадку використання сирих яєць, рекомендується розмішати їх з іншими рідинами.

Використання молока надає хлібу особливий аромат і м'якість. Незбиране молоко може бути замінено сухим знежиреним молоком або сухими вершками, у такому випадку кількість інших рідин повинно бути збільшене відповідно до рецептури.

Якщо використовується відстрочка початку роботи, то рекомендується додавати у форму охолоджені рідини, щоб дія дріжджів не активувалася завчасно замісу тіста. А також не рекомендується використання незбираного молока й добавок, що швидко псуються (яєць, сметани, вершків, сиру й т.п.), щоб уникнути їхнього псування й скисання.

#### • СІЛЬ

Сіль безпосередньо бере участь у процесі готування й підйому тіста, запобігаючи передчасній роботі дріжджів, роблячи процес бродіння більше послідовним. Якщо солі не досить, то тісто швидко піднімається, але потім осідає до початку або в процесі випікання. При додаванні інгредієнтів у форму для випікання рекомендується додавати сіль у протилежну від дріжджів сторону для запобігання нейтралізації їхньої дії й рівномірному розподілу в тісті під час замісу.

Замість солі допускається використання її замінників.

#### • ЦУКОР

Цукор надає хлібу смак, а також служить розпушувачем тіста й основою для закваски. Для хлібопечення можливе використання, як звичайного білого цукру, так і коричневого цукру, меду або патоки.

У випадку якщо ви самостійно вирішили замінити цукор медом або патокою, врахуйте, що це рідини, і необхідно пропорційно зменшити кількість інших рідин.

Не рекомендується використовувати замінники цукру, тому що вони можуть не ввійти в реакцію із дріжджами й не викликати бродіння.

При використанні солодких сухофруктів, зменшить кількість цукру, щоб уникнути зниження ефективності закваски.

#### • ЖИРИ

Жири роблять тісто більш еластичним. Можливе використання, як рослинного масла, так і вершкового масла й маргарину. Закладайте у форму попередньо порізані дрібними шматочками й розм'якшені вершкове масло й маргарин.

Не використовуйте для тіста легкі й збиті жири.

Вершкове масло робить хліб більш м'яким, а скоринку більше рум'яною й хрусткою.

Маргарин сприяє замісу більше крутого тіста.

### Допоміжні інгредієнти

Ви можете додати в хліб додаткові інгредієнти, такі як: сухі або свіжі фрукти, а також горіхи, сушені, обсмажені або свіжі овочі й зелень, ароматизатори, сири.

При додаванні даних компонентів, варто враховувати зміст у них жирів, цукру й вологи. Підйом тіста з добавками може бути менше, ніж без них, тому що додаткові інгредієнти порушують структуру тіста.

Не додавайте допоміжних інгредієнтів більше, чим зазначено в рецептах, це може порушити процес бродіння й зіпсувати випічку.

Додавати допоміжні інгредієнти необхідно після звукового сигналу під час замісу тіста.

Не рекомендується додавати в тісто корицю й часник, тому що дані продукти

поглинають активність дріжджів. Якщо Ви все-таки хочете використати їх, то спочатку приготуйте тісто, а потім, додавши корицю або часник, відразу випікайте хліб у духовці.

## Хлібопекарські добавки

При використанні борошна грубого помолу рекомендується додавати спеціальні хлібопекарські добавки, такі як клейковина.

Для випічки житніх сортів хліба («Бородінський», «Дарницький», «Московський») використовують поліпшувачі борошна АГРАМ і ПАНИФАРИН або закваску ЕКСТРА-М, а також солод. Цукор при цьому рекомендується замінити патокою.

Хлібопекарські добавки додаються строго рецептурі, разом з основними компонентами.

## Зберігання хліба

Рекомендується вживати в їжу хліб, який остиг. Так як приготовлений Вами хліб не містить консервантів, краще зберігати його в щільно закритому контейнері в холодильнику не більше 5-7 днів.

Строк зберігання хліба з добавками не більше 3 днів.

## Рецепти приготування

### ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ:

1. **“ОБЫЧНЫЙ”** - основний режим.

### БІЛИЙ ХЛІБ

Інгредієнти \ Розмір хліба	450г	750г	900г
Вода	0,75 чашки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничне борошно	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сіль (чайних ложок)	1	1,5	2
Цукор (столових ложок)	1,5	2	2,5
Сухе знежирене молоко (столових ложок)	1	2	3
Масло (столових ложок)	1	2	2
Дріжджі (чайних ложок)	1	1,5	2

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності й кількості.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **1**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. При необхідності встановіть час таймера відстрочки початку роботи.
7. Виберіть розмір хліба.
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## 2. “ФРАНЦУЗСКИЙ” - французький батон.

Розмір хліба	450г	750г	900г
Інгредієнти			
Вода	0,75 чашки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничне борошно	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сіль (чайних ложок)	1	1,5	2
Цукор (столових ложок)	1,5	2	2,5
Дріжджі (чайних ложок)	1,25	2	2,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності й кількості.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **2**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. При необхідності встановіть час таймера відстрочки початку роботи.
7. Виберіть розмір хліба.
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## 3. “ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ”

### Хліб з борошна з низькою кількістю клейковини.

Розмір хліба	450г	750г	900г
Інгредієнти			
Вода	0,75 чашки	1,1 чашки	1,25 чашки
Борошно грубого помолу	2 чашки	2,5 чашки	3,2 чашки
Сіль (чайних ложок)	0,75	1	1
Цукор (столових ложок)	1,5	2	2,5
Сухе знежирене молоко (столових ложок)	1,6	1,75	2
Масло вершкове (столових ложок)	1,5	2	2,5
Клейковина (чайних ложок)	0,25	0,5	1
Дріжджі (чайних ложок)	0,25	0,5	1,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності й кількості.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **3**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. При необхідності встановіть час таймера відстрочки початку роботи.
7. Виберіть розмір хліба.
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## 4. “БЫСТРЫЙ” - Швидкий цикл.

Програма з укороченими інтервалами. Підходить для приготування хліба з добавками з борошна й низькою кількістю клейковини.

## Пшеничний хліб

Розмір хліба	450г	750г	900г
Інгредієнти			
Вода	0,75 чашки	1 чашка	1,25 чашки
Пшеничне борошно	2 чашки	2,5 чашки	3,2 чашки
Сіль (чайних ложок)	0,5	0,65	1
Цукор (столових ложок)	1	1,5	2
Сухе знежирене молоко (столових ложок)	1	2	3
Масло вершкове (столових ложок)	1,5	2	2,5
Дріжджі (чайних ложок)	1	1,5	2

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
  2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
  3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
  4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **4**.
  5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
  6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
  7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.
- Розмір хліба на цій програмі не встановлюється.

## 5. “СЛАДКИЙ” - Випікання солодкого хліба

### Шоколадний хліб

Розмір хліба	750г	900г
Інгредієнти		
Вода	1 чашка	1,5 чашки
Яйця (злегка збиті)	1 шт.	1 шт.
Сухе знежирене молоко (столових ложок)	1	1,5
Масло рослинне (столових ложок)	1	1,5
Сіль (чайних ложок)	0,5	1
Цукор	0,5 чашки	0,75 чашки
Грецький горіх (подріблений)*	2	3
Пшеничне борошно	2,15 чашки	3 чашки
Какао порошок	0,5 чашки	0,75 чашки
Дріжджі (чайних ложок)	0,5	0,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **5**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

\*Додати після звукового сигналу

## 6. “БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ”

### Хліб з борошна без клейковини.

Інгредієнти	Розмір хліба	750г	900г
Вода, мл		240	320
Борошно без клейковини		3 чашки	4 чашки
Сіль (чайних ложок)		0,75	1
Цукор (столових ложок)		2	2
Масло вершкове (столових ложок)		2	3
Дріжджі (чайних ложок)		1,5	2

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності й кількості.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **6**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. При необхідності встановіть час таймера відстрочки початку роботи.
7. Виберіть розмір хліба.
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## 7. “ДЕСЕРТ” - ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТИВ

### Рисовий пудинг

Інгредієнти	
Яйця (злегка збиті)	3 шт.
Молоко	180 мл.
Рис (зварений)	1,5 чашки
Цукор	0,5 чашки
Родзинки (за бажанням)	0,5 чашки
Ванільний цукор (чайних ложок)	1
Кориця (чайних ложок)	1

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
  2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
  3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
  4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **7**.
  5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
  6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
  7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.
- Розмір хліба на цій програмі не встановлюється.

## 8. “СУПЕР БЫСТРЫЙ” – Самий короткий цикл приготування хліба Білий хліб з манною крупою

Інгредієнти	Розмір хліба	900 г.
Дріжджі (чайних ложок)		1,75
Пшеничне борошно (г)		450
Манна крупа (г)		50
Сіль (чайних ложок)		1,5
Цукор (столових ложок)		1,5
Рослинне масло (г)		40
Вода (мл)		280

### Спосіб готування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **8**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## 9. “ТЕСТО”.

Програма замісу й підвищення тіста для пельменів, пирогів, пасты, піци й т.д. Після закінчення замісу прилад не нагрівається.

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти для тіста відповідно до рецептури.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **9**.
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.

## 10. “ДЖЕМ”

Фруктовий (ягідний) джем		Апельсиновий джем	
Фрукти (ягоди)	600г	Апельсини	650г
Цукор	200г	Цукор	180г
Лимонний сік	2 стол. ложки	Лимонний сік	100г

### Спосіб приготування:

1. Помийте фрукти (ягоди) або апельсини.
2. Апельсини очистіть від шкірки, із фруктів (ягід) видаліть кісточки й хвостики.
3. Встановіть лопатку у форму й завантажте інгредієнти.
4. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
5. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **10**.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.

Фрукти повинні бути розрізані на маленькі шматочки.



## 11. “КЕКС”

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода (молоко)		30 мл
Яйце сире		3
Борошно для кексу		1,2 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (чашки)		0,7
Розпушувач (чайних ложок)		1
Масло вершкове (чашки)		0,3
Клейковина (чайних ложок)		0,5
Дріжджі (чайних ложок)		0,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Змажте дно форми й лопатку розм'якшеним вершковим маслом.
3. Збийте яйця, додавши воду (молоко), й помістіть у форму.
4. Змішайте борошно й розпушувач, й помістіть їх у форму, додавши інші інгредієнти.
5. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
6. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **11**.
7. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По закінченню роботи витягніть кекс, використовуючи рукавички.

## 12. “ВЫПЕЧКА”.

На цій програмі можна тільки випікати. Замісу й підходу тіста не відбувається

Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте готове тісто.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб на екрані висвітилася цифра **12**.
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.

## ДОДАТКОВІ РЕЦЕПТИ:

### КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
1 яйце, інше вода		1 чашка
Пшеничне борошно		2,3 чашки
Кукурудзяне борошно		0,75 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		3
Масло вершкове (столові ложки)		2
Консервована кукурудза (без рідини)		0,3 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		2

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **11** -" Кекс".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**ХЛІБ З ЦИБУЛЕЮ**

Інгредієнти	Розмір хліба	450г	750г
Вода		0,75 чашки	1,1 чашки
Пшеничне борошно		2 чашки	3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1	1,5
Цукор (столові ложки)		1	2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		1	3
Масло вершкове (столові ложки)		1	2
Подрібнена цибуля		0,25 чашки	0,3 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		2	2,5

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **2** - "Французский".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ**

Інгредієнти	Розмір хліба	450г	750г
1 яйце, інше вода		0,75 чашки	1,2 чашки
Масло рослинне (столові ложки)		2	2
Лимонний сік (чайні ложки)		1	1
Пшеничне борошно		2,2 чашки	3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1	1,5
Цукор (столові ложки)		1	2
Швидкорозчинне картопляне пюре		0,2 чашки	0,25 чашки
Білий перець (чайні ложки)		0,15	0,25
Зелений (або ріпчастий підсмажений) лук		0,2 чашки	0,25 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		1,5	2

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	
	450г	750г
Вода	0,8 чашки	1,15 чашки
Пшеничне борошно	2 чашки	3 чашки
Сіль (чайних ложок)	1	1,5
Цукор (столові ложки)	2	0,25 чашки
Сухе знежирене молоко (столові ложки)	1	2
Масло вершкове (столові ложки)	1	2
Дріжджі (чайних ложок)	1,5	2

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **2** - "Французский".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## КРОПОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	
	450г	750г
1 яйце, інше вода	0,75 чашки	1,15 чашки
Пшеничне борошно	2 чашки	3 чашки
Сіль (чайних ложок)	1	1,5
Цукор (столові ложки)	2	3
Сухе знежирене молоко (столові ложки)	2	2,5
Масло вершкове (столові ложки)	1	1,5
Сушені плоди кропу	2,5 чайн. ложки	1 стол. ложка
Подрібнений лук	0,25 чашки	0,3 чашки
Дріжджі (чайних ложок)	2	2,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## ХЛІБ З КУНЖУТОМ

Інгредієнти	Розмір хліба	
	750г	
1 яйце, інше вода	1,1 чашки	
Пшеничне борошно	3 чашки	
Сіль (чайних ложок)	1,5	
Мед (столові ложки)	3	
Кунжутне масло (столові ложки)	1,5	
Масло вершкове (столові ложки)	2	
Кунжут у насіннях	0,5 чашки	
Дріжджі (чайних ложок)	2	

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.

3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **2** - "Французский".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

### ГРИБНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1 чашка
Пшеничне борошно		3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Гриби консервовані різані (без рідини)		0,5 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		2

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **8** - "Супер быстрый".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**У цьому рецепті рекомендується додавати рідину, підігріту до температури 48-50С градусів, інакше тісто може не піднятися.**

### ХЛІБ З БЕКОНОМ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
1 яйце, інше вода		1,2 чашки
Пшеничне борошно		3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Шматочки бекону		0,3 чашки
Суха зелень петрушки (кропу)		0,25 чашки
Перець білий (чайні ложки)		0,75
Дріжджі (чайних ложок)		2

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## ХЛІБ ВИСІВКОВИЙ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1,5 чашки
Пшеничне борошно		3,5 чашки
Пшеничні висівки		0,5 чашки
Сіль (чайних ложок)		2
Цукор (столові ложки)		4
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		1,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## МОРКВЯНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1,12 чашки
Пшеничне борошно		4 чашки
Терта морква		0,3 чашки
Сіль (чайних ложок)		2
Цукор (столові ложки)		4
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		1,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## ХЛІБ З РОДЗИНКАМИ І КАВОЮ

Інгредієнти	Розмір хліба	450г	750г
Вода		0,75 чашки	1 чашка
Пшеничне борошно		2 чашки	3 чашки
Сіль (чайних ложок)		0,75	1
Цукор (столові ложки)		2	3,5
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		1	2
Масло вершкове (столові ложки)		1	2
Розчинна кава (какао)		1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Дріжджі (чайних ложок)		1,25	2
Грецькі горіхи (кедрові горіхи)		0,25 чашки	0,3 чашки
Родзинки		0,25 чашки	0,3 чашки

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **8** - "Супер быстрый".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**У цьому рецепті рекомендується додавати рідину, підігріту до температури 48-50С градусів, інакше тісто може не піднятися.**

**МОЛОЧНИЙ ХЛІБ**

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Молоко		1,15 чашки
Пшеничне борошно		3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		2

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**ЖУРАВЛИНИЙ ХЛІБ**

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Молоко		1 чашка
Журавлинний сік		0,6 чашки
Пшеничне борошно		4 чашки
Сіль (чайних ложок)		2
Цукор (столові ложки)		3
Масло вершкове (столові ложки)		1,5
Дріжджі (чайних ложок)		2

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## АПЕЛЬСИНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Апельсиновий сік		1 чашка
Пшеничне борошно		3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1,5
Цукор (столові ложки)		1
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Апельсиновий мармелад		0,25 чашки
Лимонний сік (столові ложки)		2
Апельсинова цедра (чайні ложки)		1
Лимонна цедра (чайні ложки)		1
Дріжджі (чайних ложок)		2

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## БАНАНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Молоко		1 чашка
Ячний жовток		2
Пшеничне борошно		4 чашки
Сіль (чайних ложок)		2
Цукор (столові ложки)		2
Спілі різані банани		0,5 чашки
Масло вершкове (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		1,5

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

## ХЛІБ З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1,5 чашки
Пшеничне борошно		4 чашки
Сіль (чайних ложок)		1,5
Цукор коричневий (столові ложки)		3
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло арахісове		0,5 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		1,5

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ**

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Молоко		1 чашка
Яйце		1
Пшеничне борошно		4 чашки
Сіль (чайних ложок)		1,5
Цукор (столові ложки)		2
Гарбуз тертий		0,5 чашки
Масло вершкове (столові ложки)		2,5
Мускатний горіх (чайні ложки)		1
Гвоздика мелена (чайні ложки)		1
Кориця мелена (чайні ложки)		1
Гарбузові насіннячка		0,5 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		1,5

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності, крім насіннячок і кориці.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. Після звукового сигналу додайте гарбузові насіннячка й корицю.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**ХЛІБ З НАСІННЯМ СОНЯШНИКА**

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1,3 чашки
Пшеничне борошно		2 чашки
Пшеничне борошно грубого помолу		2 чашки
Сир сухий		0,6 чашки
Сіль (чайних ложок)		2
Мед (столові ложки)		4
Пророщена пшениця (столові ложки)		0,12 чашки
Масло вершкове (столові ложки)		1,5
Дріжджі (чайних ложок)		1,5
Насіння соняшника		0,3 чашки

**Спосіб приготування:**

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності, крім насіння соняшника.



3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. Додайте насіння соняшника після звукового сигналу.
9. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

### ХЛІБНА БАБА

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вода		1,25 чашки
Пшеничне борошно		3 чашки
Житнє борошно		0,75 чашки
Лимонна кислота (чайні ложки)		1
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор		0,25 чашки
Масло рослинне (столові ложки)		2
Мед (столові ложки)		3
Дріжджі (чайних ложок)		2

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

### ШОКОЛАДНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Молоко		1 чашка
Пшеничне борошно		3 чашки
Какао «Несквік»		0,5 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		1
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Ванільний цукор (чайних ложок)		1
Дріжджі (чайних ложок)		2
Грецькі горіхи		0,5 чашки

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.

3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **8** - "Супер быстрый".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**У цьому рецепті рекомендується додавати рідину, підігріту до температури 48-50С градусів, інакше тісто може не піднятися.**

### ВИШНЕВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	750г
Вишневий сік		1 чашка
Пшеничне борошно		3 чашки
Сіль (чайних ложок)		1
Цукор (столові ложки)		2
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		2
Сушена вишня		0,3 чашки

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці..
4. Виберіть режим **8** - "Супер быстрый".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

**У цьому рецепті рекомендується додавати рідину, підігріту до температури 48-50С градусів, інакше тісто може не піднятися.**

### КУЛІЧ ВЕСНЯНИЙ

Інгредієнти	Розмір хліба	Перша закладка	Друга закладка
Вода або молоко		0,2 чашки	-
Яйця		4	-
Пшеничне борошно		2 чашки	1 чашка
Сіль (чайних ложок)		-	0,5
Цукор (столові ложки)		6	-
Ванільний цукор (чайних ложок)		-	1
Масло вершкове (столові ложки)		6	-
Родзинки		-	0,5 чашки
Дріжджі (чайних ложок)		2	0,5

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Помістіть у форму інгредієнти в послідовності й кількості, зазначених у рецептурі 1 закладки.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **3** - "Цельнозерновой".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. Після звукового сигналу додайте інгредієнти відповідно до рецептури другої закладки
7. Щоб верхня частина куліча не потріскалася й була гарною, можна на початку

- останнього підйому тіста змазати верх куліча яечним жовтком.
8. По закінченню роботи витягніть куліч, використовуючи рукавички, й посипте його цукровою пудрою

### ЖИТНІЙ ХЛІБ (ІЗ ЗАКВАСКОЮ)

Інгредієнти:	Закваска	Приготування
Вода	2 чашки	У широкому неметалевому посуді змішати всі інгредієнти до однорідної маси й залишити в теплом місці для визрівання. Через 3 години закваску перемішати й залишити для бродіння на 18 годин. Готову закваску зберігають у скляному посуді в холодильнику.
Житнє борошно	3 чашки	
Цукор	3 чайні ложки	
Дріжджі	1 чайна ложка	

Інгредієнти:	750г	
Вода	1 чашка	Чайна заварка повинна бути міцною, приблизно в 3-4 рази міцніше звичайного чаю. Додавати в тісто заварку краще в гарячому вигляді.
Пшеничне борошно	2 чашки	
Житнє борошно	2 чашки	
Закваска	1 столова ложка	
Чайна заварка	0,25 чашки	
Яблучний оцет	1 чайна ложка	
Сіль	1,5 чайні ложки	
Цукор	2 столові ложки	
Сухе знежирене молоко	2 столові ложки	
Рослинне масло	2 столові ложки	
Дріжджі	1,5 чайні ложки	

#### Спосіб приготування:

1. Приготуйте закваску, витримавши 18 годинний період бродіння.
2. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
3. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
4. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
5. Виберіть режим **1** - "Обычный".
6. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

### ЖИТНІЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Розмір хліба	900г
Вода		1,2 чашки
Пшеничне борошно		2,75 чашки
Житнє борошно		0,75 чашки
Сіль (чайних ложок)		1,5
Цукор коричневий (столові ложки)		0,25
Сухе знежирене молоко (столові ложки)		2
Масло вершкове (столові ложки)		1,5
Тмін (столові ложки)		2
Дріжджі (чайних ложок)		2

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Виберіть бажаний ступінь піджарки скоринки.
6. Виберіть розмір хліба.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По закінченню роботи витягніть хліб, використовуючи рукавички.

### БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ У ТРИ ЕТАПИ

Інгредієнти	Приготування
<b>1 етап</b>	
Окріп: 80 мл	Заваріть солод і коріандр окропом і перемішуйте протягом 5 хвилин. Залишіть отриману суміш на 30 хвилин. Приступайте до 2 етапу.
Солод: 3 ст. л.	
Коріандр: 1 ч. л.	
<b>2 етап</b>	
Вода: 2 чашки	Завантажте інгредієнти у форму відповідно до зазначеної послідовності. Встановіть форму в хлібопіч і виберіть програму 1 - "Основной". Натисніть <b>СТАРТ/СТОП</b> . Після закінчення першого замісу відключіть прилад і переходьте до 3 етапу.
Житнє борошно: 0,2 чашки	
Солод: 1 ст. л.	
Коріандр: 1 ч. л.	
Дріжджі: 1 ч. л.	
<b>3 етап</b>	
Вода: 1 чашка	Додайте в контейнер суміш, приготовлену в 1 етапі, потім інгредієнти 3 етапу в зазначеній послідовності. Встановіть форму в хлібопіч, повторно виберіть режим 1 - "Основной" й натисніть <b>СТАРТ/СТОП</b> . Після звукового сигналу додайте насіння коріандру. Після закінчення роботи дістаньте хліб, використовуючи рукавички.
Сіль: 1,5 ч. л.	
Житнє борошно: 3,8 чашки	
Коріандр: 0,5 ч. л.	
Яблучний оцет: 1 ст. л.	
Рослинне масло: 2 ст. л.	
Мед (патока): 1,5 ст. л.	
Дріжджі: 1,5 ч. л.	
Насіння коріандру: 1 ст. л.	

### ЖИТНІЙ ХЛІБ З ВИКОРИСТАННЯМ СПЕЦІАЛЬНИХ ДОБАВОК

Продукти й інгредієнти	Хліб "Бородінський"	Хліб житній заварний	Хліб "Московський"	Хліб житньо-пшеничний	Хліб житній
Вода	420 мл	400 мл	410 мл	420 мл	420 мл
у т.ч. для заварки	80 мл	80 мл	-	-	-
Борошно житнє обдирне	3,25 стак.	2 стак.	2 стак.	2,5 стак.	4 стак.
Борошно пшеничне	0,5 стак.	2 стак.	2 стак.	1,5 стак.	-
Закваска "Екстра-Р"	1,5 ст. л.	-	1,5 ст. л.	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Цукор	-	2 ст. л.	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Заварка	4 ст. л.	4 ст. л.	-	-	-
Мед	2 ст. л.	-	-	-	-
Масло вершкове	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.
Панифарин	-	4 ч. л.	-	-	-
Аграм	-	2 ч. л.	-	-	-
Дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.

Коріандр або тмін	2-3 ч. л. за бажанням	
Насіння коріандру або тміну	1 ч. л.	1 ч. л. за бажанням

Приготування заварки: 3 столові ложки житнього солоду заливають окропом, перемішують, дають охолонути й поміщають у форму хлібопічки, потім додають воду, борошно та інші продукти відповідно до рецепту хліба. Вода береться із загальної дози води в розмірі 80 мл.

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. Після звукового сигналу додайте насіння коріандру (тміну).
7. По закінченню роботи дістаньте хліб, користуючись рукавичками.

#### ЖИТНІЙ ХЛІБ I II

Продукти й інгредієнти	Хліб житній I	Хліб житній II
Вода	380-400 мол	380-400 мол
Борошно житнє обдирне	2 стак.	2 стак.
Борошно пшеничне	2 стак.	2 стак.
Закваска "Екстра-Р"	2/3 ст. л.	-
Аграм	-	2 ч. л.
Панифарин	0-2 ч. л.	3-5 ч. л.
Сіль	1-1,5 ч. л.	1-1,5 ч. л.
Цукор	1-1,5 ст. л.	1-1,5 ст. л.
Солод сухий	1-3 ст. л.	1-3 ст. л.
Масло рослинне	2 - 3 ст. л.	2 - 3 ст. л.
Коріандр або тмін	2-3 стол. л. для смаку	
Дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **1** - "Обычный".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. Після звукового сигналу додайте насіння коріандру (тміну).
7. По закінченню роботи дістаньте хліб, користуючись рукавичками.

#### ТІСТО

##### ТІСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ ТА БІЛЯШІВ

Інгредієнти	Для пельменів	Для біляшів
2 яйця, інше вода	1 чашка	1,5
Пшеничне борошно	3 чашки	4
Сіль (чайних ложок)	1,5	2
Цукор (столові ложки)	-	3
Дріжджі (чайні ложки)	-	2

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.

3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **9** - "Тесто".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По закінченню роботи викладіть тісто, вимісіть й залиште на 30 хвилин під рушником. Потім розкатайте його.

### ТІСТО ДЛЯ ПИЦЦІ БЕЗ ДРІЖДЖІВ

Інгредієнти	Кількість
1 яйце, інше вода	0,75 чашки
Сметана (столові ложки)	2
Вершкове масло (столові ложки)	6
Пшеничне борошно	2,5 чашки
Сіль (чайних ложок)	0,5
Сода харчова (чайних ложок)	0,5

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **9** - "Тесто".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По закінченню роботи викладіть тісто й вимісіть його. Розкатайте та викладіть в змазану жиром форму для піци. Сформуйте бортик і приготуйте піцу з інгредієнтами за смаком.
7. Випікайте в духовці при температурі 200 градусів протягом 20-25 хвилин.

### ТІСТО ДЛЯ СИРНИХ БУЛОЧОК

Інгредієнти	Кількість
1 яйце, інше вода	1,3 чашки
Пшеничне борошно	4,6 чашки
Сіль (чайних ложок)	2
Цукор	0,5 чашки
Жир (столові ложки)	8
Дріжджі (чайні ложки)	2,5
Сир натертий	0,5 чашки
Часник дрібно нарубаний	0,25 чашки
Пряжене масло	0,75 чашки

#### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності, крім сиру, часнику й масла.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберете режим **9** - "Тесто".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По закінченню роботи викладіть тісто в великий посуд, накрийте рушником і дайте підійти.
7. Змішайте сир і часник.
8. Розділіть тісто на 8 рівних частин, обмокніть у масло та закатайте в нього сир із часником.
9. Укладіть на лист, змазаний жиром, накрийте рушником і дайте ще підійти. Не кладіть шматочки тіста на листі близько, тому що тісто підійде й збільшиться в розмірі майже вдвічі.
10. Випікайте в духовці при температурі 200-220 градусів протягом 45 хвилин.

## БУЛОЧКИ З КОРИЦЕЮ

Інгредієнти	Кількість
1 яйце, інше вода	1,25 чашки
Пшеничне борошно	4,25 чашки
Сіль (чайних ложок)	2
Цукор коричневий	0,5 чашки
Масло (столові ложки)	5
Дріжджі (чайні ложки)	2,5

Начинка	
Масло вершкове розм'якшене	0,5 чашки
Цукор коричневий	0,5 чашки
Кориця (столові ложки)	3
Грецький або кедровий горіх	0,3 чашки
Родзинки	0,3 чашки

Посипка	
Цукрова пудра	0,7 чашки
Молоко цільне	0,25 чашки
Масло вершкове (столові ложки)	1
Ваніль (чайні ложки)	1

### Спосіб приготування:

1. Витягніть форму та встановіть лопатку - тістомішалку.
2. Завантажте інгредієнти в зазначеній послідовності, крім начинки й посипання.
3. Встановіть форму в хлібопіч, і злегка поверніть по годинниковій стрілці.
4. Виберіть режим **9** - "Тесто".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По закінченню роботи викладіть тісто на змазаний жиром лист, накрийте рушником і дайте піднятися, поки воно не подвоїться в розмірі.
7. Розкатайте тісто на прямокутник розміром близько 40x60 см, викладіть рівномірно розм'якшене масло й попередньо змішану начинку. Закатайте тісто в рулет і наріжте шматочками товщиною 3 см.
8. Укладіть заготовки на лист, накрийте рушником і дайте ще підійти, до збільшення в 2 рази.
9. Випікайте в духовці, розігрітої до 180 градусів протягом 25-30 хвилин або до появи золотистої скоринки.
10. Посипку ретельно розмішайте й нанесіть на гарячі булочки.

### ОЧИЩЕННЯ

- Відключіть прилад від електромережі.
- Витягніть форму для випікання й дістаньте хліб, тісто або джем.
- Налийте у форму гарячої водопровідної води й залишіть на 20-30 хвилин.
- Вимийте внутрішню частину форми, лопатку - тістомішалку, мірну склянку й ложечки теплою водою з невеликою кількістю мийного засобу. Не поміщайте повністю форму у воду.
- Не використовуйте абразивні мийні засоби й тверді губки.
- Не мийте приналежності в посудомийній машині.
- Зовнішню частину форм для випікання й корпус приладу протріть м'якою вологою тканиною. У жодному разі не поміщайте корпус приладу у воду та не мийте під струменем води!
- Рекомендується мити всі приналежності відразу після закінчення робіт.

## ЗБЕРІГАННЯ

Після очищення й сушіння зберіть прилад і зберігаєте його в зібраному виді в сухому місці, подалі від прямих сонячних променів.

## МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

№.	Несправність	Причина	Рішення
1	З'явився запах горілим, і з вентиляційних отворів йде дим	На нагрівальний елемент потрапили інгредієнти	Відключіть прилад, потім дайте йому охолонути, якщо він був нагрітий, і видаліть інгредієнти
2	Скоринка хліба занадто товста	Можливо Ви тримали хліб теплим, залишивши його у формі для випікання на тривалий строк, у такий спосіб вода випарувалася	Вийміть хліб негайно, не зберігаючи його в теплі
3	Дуже важко вийняти тістомішалку	Тістомішалка щільно прилипає до осі, у формі для випікання хліба	Після того як ви дістали хліб, наповніть форму гарячою водою й покладіть в неї тістомішалку на 10 хвилин, потім вийміть та вимийте її
4	Інгредієнти нерівномірно рухаються та погано випікаються	1. Обрана програма меню є невідповідною	Виберіть підходящу програму меню
		2. Після запуску хлібопічки кришку відкривали кілька разів і хліб підсох, скоринки коричневого кольору не утворюється	Не відкривайте кришку при останньому підйомі тіста
		3. Опір обертанню занадто великий, у такий спосіб тістомішалка майже не може обертатися й розмішувати тісто відповідно	Перевірте отвір тістомішалки, потім витягніть форму, та запустіть машину без завантаження інгредієнтів, якщо є будь-які порушення - зв'яжіться із сервісним центром
5	Після натискання кнопки <b>СТАРТ/СТОП</b> на дисплеї висвітилося "Н НН"	Температура в пічці занадто висока для випікання хліба	Натисніть кнопку <b>СТАРТ/СТОП</b> для відключення хлібопічки, і дайте їй охолонути.
6	Ви чуєте шум мотора, але тісто не вимішується	Форма для випікання встановлена неналежним чином або тісто занадто важке.	Перевірте, щоб форма для випікання була встановлена належним чином. Перевірте правильність завантаження інгредієнтів по вазі.
7	Тісто піднімається за край форми	Занадто багато дріжджів, занадто багато борошна, занадто багато води або температура навколишнього середовища занадто висока.	Перевірте кількість інгредієнтів або температуру навколишнього середовища.



8	Розмір хліба дуже маленький або хліб не піднявся	Немає дріжджів або їх дуже мало. Крім того, дріжджі могли погано впливати через високу температуру води або вони були поміщені разом із сіллю. Також, можливо, що температура навколишнього середовища дуже низька.	Правильно закладайте дріжджі. Збільште температуру навколишнього середовища.
9	Хліб руйнується під час випічки тіста	1. Було використане борошно грубого млива, й не дає тісту піднятися	Необхідно використовувати хлібне борошно або борошно дрібного (сильного) помолу
		2. Процес бродіння дріжджів дуже швидкий, або температура дріжджів занадто висока	Процес бродіння повинен проходити при кімнатній температурі
		3. Занадто велика кількість води робить тісто вологим і м'яким	Додавайте воду відповідно до рецепту
10	Дуже велика вага хліба і його структура дуже щільна	Дуже багато борошна або недостатньо води	Зменшить кількість борошна або додайте більше води
		2. Занадто багато фруктів або занадто багато цільного пшеничного борошна	Зменшить кількість інгредієнтів і збільшить кількість дріжджів
11	У процесі нарізки хліба виявляється, що середина порожня	1. Занадто багато води, чи дріжджів або немає солі	Зменшить кількість води, дріжджів або додайте сіль
		2. Температура води занадто висока	Перевірте температуру води
12	Поверхня хліба прилипає до стінок	1. Використовувалися інгредієнти, що містять клейковину, такі як масло, банани й т.д.	Не використовуйте інгредієнти, що містять клейковину.
		2. Процес замісу був неадекватним, тому що було недостатньо води	Додавайте воду відповідно до рецептів

13	Утворюється занадто товста скоринка, і колір продуктів, що випікають, занадто темний	Різні рецепти або компоненти мають великий вплив на процес випікання хліба, колір випічки стає дуже темним через велику кількість цукру	Якщо колір випічки занадто темний для рецептів з надмірним змістом цукру, натисніть кнопку <b>СТОП/СТАРТ</b> , щоб закінчити програму на 5-10 хв. раніше встановленого часу випікання. Перед тим, як дістати хліба необхідно витримати його у формі приблизно 20 хвилин з закритою кришкою.
14	Хлібопіч не працює	1. Прилад відключений від мережі	Включіть прилад
2. Жаровня перегрілася		Дайте охолонути приладу до 45 градусів	

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Живлення 220-230У ~50Гц  
Максимальна потужність 600Вт  
Ємність форми для випікання - 2 літри  
Маса нетто 6,5 кг.

<b>Комплектация</b> .....	36
<b>Основные меры безопасности</b> .....	36
<b>Описание прибора</b> .....	37
<b>Установка и извлечение формы для выпекания</b> .....	37
<b>Панель управления</b> .....	38
<b>Подготовка прибора к работе и первое использование</b> .....	41
<b>Основные ингредиенты</b> .....	42
<b>Вспомогательные ингредиенты</b> .....	43
<b>Хлебопекарные добавки</b> .....	43
<b>Хранение хлеба</b> .....	44
<b>Рецепты приготовления</b> .....	44
<b>Основные рецепты:</b>	
• Белый хлеб.....	44
• Французский батон.....	45
• Хлеб из муки с низким количеством клейковины.....	45
• Пшеничный хлеб.....	46
• Шоколадный хлеб.....	47
• Хлеб из муки без клейковины.....	47
• Рисовый пудинг.....	48
• Белый хлеб с манной крупой.....	48
• Тесто.....	49
• Джем.....	49
• Кекс.....	50
• Выпечка.....	50
<b>Дополнительные рецепты:</b>	
• Кукурузный хлеб.....	51
• Луковый хлеб.....	51
• Картофельный хлеб.....	52
• Пшеничный хлеб.....	52
• Укропный хлеб.....	53
• Хлеб с кунжутом.....	53
• Грибной хлеб.....	54
• Хлеб с беконом.....	54
• Хлеб с отрубями.....	55
• Морковный хлеб.....	55
• Хлеб с изюмом и кофе.....	56
• Молочный хлеб.....	56
• Клюквенный хлеб.....	57
• Апельсиновый хлеб.....	57
• Банановый хлеб.....	58
• Хлеб с арахисовым маслом.....	58
• Тыквенный хлеб.....	59
• Хлеб с семенами подсолнечника.....	59
• Хлебная баба.....	60
• Шоколадный хлеб.....	60
• Вишневый хлеб.....	61
• Кулич весенний.....	61
• Ржаной хлеб (с закваской).....	62
• Ржаной хлеб.....	62
• Бородинский хлеб в три этапа.....	63
• Ржаной хлеб с использованием специальных добавок.....	63
• Ржаной хлеб I и II.....	64
• Тесто для пельменей и беляшей.....	65
• Тесто для пиццы без дрожжей.....	65
• Тесто для творожных булочек.....	65
• Плюшки с корицей.....	66
<b>Очистка и хранение</b> .....	67
<b>Возможные проблемы и их устранение</b> .....	67
<b>Технические характеристики</b> .....	70
<b>Информация для потребителя</b> .....	70

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели автоматическую хлебопечь DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

## Комплектация

Хлебопечь	1
Форма для выпекания	1
Мерный стакан	1
Мерная ложка	1
Лопатка - тестомешалка	1
Инструкция по эксплуатации	1

## Основные меры безопасности

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Хлебопечь может использоваться только с принадлежностями, входящими в комплектацию.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать хлебопечь и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах трудно доступных для детей.
- Для обеспечения нормальной вентиляции прибор должен находиться минимум в 11 см от стен и других предметов. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем во время работы или другими материалами.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, кроме случаев контроля и инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
- Подключайте прибор только к отдельно оборудованной розетке питания. Ни в коем случае не используйте удлинители с сечением провода меньше, чем у прибора.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор на открытом воздухе и при сильной влажности.
- Перед включением проверяйте, правильно ли установлена форма для выпекания. Не помещайте внутрь прибора твердые предметы и продукты, а также фольгу и другие материалы.
- Не открывайте крышку прибора во время работы двигателя и не пытайтесь поправлять тесто руками или какими-либо предметами. Если Вам необходимо произвести эти действия, то отключите прибор.
- Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте крайне осторожны с прибором во время работы и при

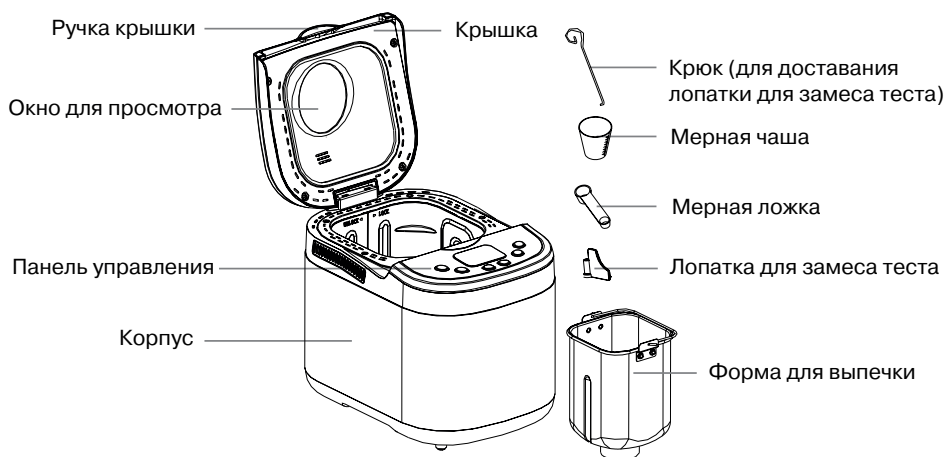
извлечении хлеба! В процессе выпекания хлебопечь и особенно ее внутренние части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к поверхности хлебопечи, кроме зоны кнопок управления. Для открытия крышки, извлечения формы для выпекания и хлеба обязательно используйте рукавички!

- Не превышайте нормы закладки ингредиентов в форму для выпекания.
- **ВНИМАНИЕ:** аккуратно обращайтесь с формой для выпекания, т.к. она изготовлена из алюминия и имеет антипригарное покрытие. Не прикладывайте особых усилий для ее извлечения. Повреждение формы может привести к нарушениям в работе прибора.
- Не мойте форму для выпекания в посудомоечной машине. Старайтесь не погружать в воду нижнюю часть с креплением к приводу.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. После завершения работы всегда вынимайте вилку питания из розетки электросети.
- Извлекайте форму для выпекания только после отключения прибора от электросети только за ручку строго вверх, слегка повернув против часовой стрелки.
- Используйте прибор только для выпечки, приготовления теста и варенья.

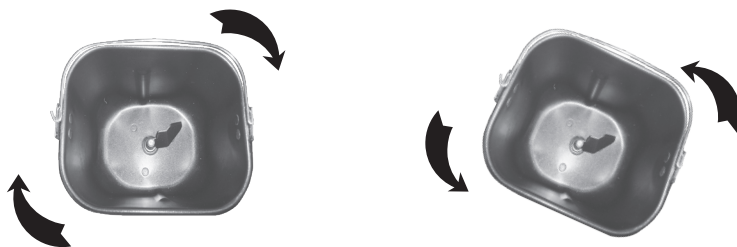
**ВНИМАНИЕ:** для нормальной работы хлебопечки рекомендованная температура окружающей среды должна колебаться в пределах 15С – 34С.

**ВНИМАНИЕ:** никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор

## Описание прибора

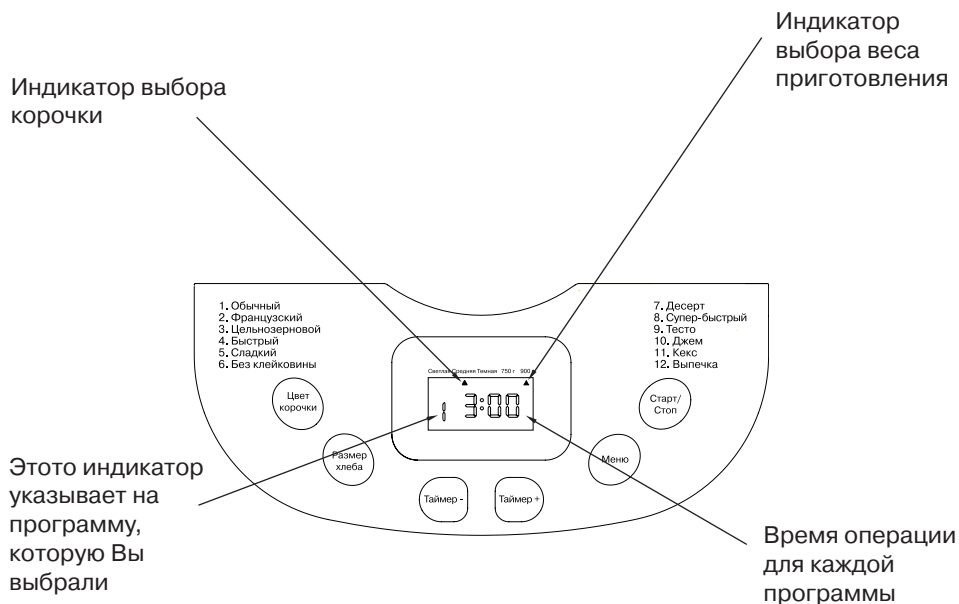


## Установка и извлечение формы для выпекания



Для извлечения формы, проверните ее против часовой стрелки, а для установки - по часовой.

## Панель управления



### Подключение к электросети:

Прибор должен быть подключен к правильно установленной безопасной розетке 220В, 50Гц. Когда прибор подключен к электросети, через некоторое время звучит звуковой сигнал и на дисплее появляется индикация “3:00”. Между “3” и “00” две точки не мигают. Сейчас прибор готов к работе, автоматически установленная программа “1” - нормальное положение, но прибор еще не начал работать.

### Старт/стоп

Для запуска и остановки выбранной программы выпекания.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**. Вы услышите короткий звуковой сигнал, две точки на дисплее времени начнут мигать, программа начинает работать. После того, как программа начала работать, другие кнопки, кроме кнопок **«СТАРТ/СТОП»** не действуют. Чтобы остановить программу, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживайте ее приблизительно 1.5 секунды, потом Вы услышите звуковой сигнал, это будет означать, что выполнение программы остановлено.

## Меню

1. **“Обычный”** - полный цикл замеса и выпекания. Эта программа подходит для приготовления белого и ржаного хлеба. Большинство рецептов предусматривают использование этой программы.
2. **“Французский”** - Более продолжительная, чем основной цикл программа, т.к. используются дополнительные смешивания, позволяющие хлебу быть более «воздушным».
3. **“Цельнозерновой”** - Специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из муки с низким количеством клейковины. На этой программе не рекомендуется использовать таймер задержки времени.
4. **“Быстрый”** - Программа с укороченными интервалами. Хлеб на этой программе обычно меньше по размеру и с плотной структурой.
5. **“Сладкий”** - вымешивание, подъем и выпекания сладкого хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты, чтобы улучшить вкус.
6. **“Без клейковины”** - вымешивание, подъем и выпекания хлеба без клейковины (глутена). Вы также можете добавить ингредиенты, чтобы улучшить вкус.
7. **“Десерт”** - вымешивание, подъем и выпекания десертов.
8. **“Супер быстрый”** - Самая короткая программа выпечки хлеба. Хлеб на этой программе получается не большой по размеру с очень плотной структурой.
9. **“Тесто”** - Программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.
10. **“Джем”** - Программа приготовления джема и варенья. Фрукты должны быть разрезаны на маленькие кусочки.
11. **“Кекс”** - На этой программе можно выпекать кекс, но необходимо добавлять соду или разрыхлитель.
12. **“Выпечка”** - На этой программе можно только выпекать. Замеса и подхода теста не происходит.

## Кнопка «Цвет корочки»

С помощью этой кнопки Вы можете выбрать цвет корочки: СВЕТЛЫЙ (СВЕТЛАЯ), СРЕДНИЙ (СРЕДНЯЯ) или ТЕМНЫЙ (ТЕМНАЯ).

## Кнопка «Размер хлеба»

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать форму хлеба. Имейте в виду, общее время операции может изменяться, в зависимости от размера хлеба. Для рецепта хлеба весом меньше чем 750г устанавливайте размер хлеба 750г.

**Кнопка «Таймер+ / Таймер-»** - используйте эти две кнопки для установки времени, таймера задержки начала работы. Каждое нажатие кнопок изменяет время на 10 минут. Самое большое время задержки – 13 часов. Например, если программа «Обычный» показывает время до конца приготовления хлеба 3 часа 00 минут, и вы хотите отложить время начала приготовления на 1 час, то Вам необходимо установить на дисплее 4 часа 00 минут. После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Начнется обратный отсчёт времени 4:00, 3:59, 3:58, 3:57...и т.д. Когда на дисплее установится время программы (в нашем случае это 3:00) тогда хлебопечка включится и начнётся процесс приготовления.

## **Сохранить хлеб теплым**

Хлеб может автоматически сохраняться теплым на протяжении 1 часа после выпекания. Если Вам необходимо забрать хлеб во время программы хранения хлеба теплым, выключите ее, коснувшись кнопки **«СТАРТ/СТОП»**.

## **Память**

Если во время выпекания хлеба произошло прерывание питания со следующим его восстановлением, процесс выпекания будет продолжено автоматически в течение 10 минут, нет необходимости, даже, касаться кнопки **«СТАРТ/СТОП»**. Если прерывание питания продолжается больше, чем 10 минут, установки не сохраняются, Вы вынуждены освободить форму для хлеба от ингредиентов и положить ингредиенты в форму для хлеба снова. Надо начать процесс работы хлебопечки заново. Но, если тесто еще не успело подойти, когда питание было прервано, Вы можете коснуться кнопки **«СТАРТ/СТОП»** и начать работу сначала.

## **Окружающие среда**

Прибор хорошо работает в широком диапазоне температур, но может быть заметной разница в размере буханки, в зависимости от того в теплом, или в холодном помещении ее выпекали. Мы советуем пользоваться хлебопечкой в помещении при температуре от 15°C до 34°C.

## **Предупреждение на дисплее**

1. Если дисплей демонстрирует “Н НН” после того, как Вы нажали кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, температура внутри все еще очень высокая. Тогда программу надо остановить. Откройте крышку и дайте машине остыть в течение 10 или 20 минут.
2. Если дисплей демонстрирует “Е Е0” или “Е Е1” после того, как Вы коснулись кнопки **«СТАРТ/СТОП»**, это означает, что сенсор температуры неисправный, пожалуйста, обратитесь к специалисту сервисного центра за помощью.

## **Замечание:**

### **1. Для программы «Быстрый»**

Чтобы быстро испечь хлеб, надо использовать пекарский порошок или пекарскую соду, которые ускоряют процесс под влиянием влаги и тепла. Чтобы быстро испечь хороший хлеб, жидкость надо налить на дно формы для хлеба, а сухие ингредиенты насыпать сверху. Во время вымешивания «быстрого» хлеба, сухие ингредиенты могут сосредоточиться в углах формы. Необходимо помочь машине управиться с вымешиванием, чтобы не образовалась грудка из муки.

### **2. Для программы «Супер-быстрый»**

Хлебопечка может выпекать буханку за 1 час 38 минут с помощью быстрой программы. Имейте в виду, что это должна быть горячая вода 48°C – 50°C, Вам надо пользоваться кухонным термометром, чтобы мерить температуру. Температура очень важная для того, чтобы получить необходимый результат выпекания. Если температура воды весьма низкая, хлеб не поднимется до ожидаемого размера. Если температура воды весьма высокая, бактерии в дрожжах погибнут, и тесто не поднимется, а это, также, повлияет на результат выпекания.



## Подготовка прибора к работе и первое его использование

- Распакуйте прибор и его принадлежности. Проверьте комплектацию согласно настоящей инструкции.
- Откройте крышку, слегка поверните форму для выпекания против часовой стрелки и извлеките ее за ручку вверх.
- Тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с продуктами, теплой водой с моющим средством и просушите. Не используйте абразивные моющие средства. Корпус и наружную часть формы для выпекания протрите влажной мягкой тканью.

**ВНИМАНИЕ!** Во время первого использования от прибора может исходить запах. Это не является неисправностью и связано с нагреванием смазки деталей и нагревательного элемента. После полного цикла выпекания запах исчезнет.

### ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Откройте крышку, и слегка повернув форму для выпекания против часовой стрелки, извлеките ее за ручку вверх.
- Вставьте лопатку-тестомешалку. Для свободного извлечения из хлеба рекомендуется смазать лопатку и шпindelь маслом.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанном в рецепте.
- Вставьте форму для выпекания в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Закройте крышку.
- Включите прибор в электросеть.
- Установите желаемый размер хлеба, цвет корочки и программу.
- При необходимости установите время таймера задержки начала работы.
- Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.
- При необходимости добавления дополнительных ингредиентов загрузите их после звукового сигнала. Не рекомендуется открывать крышку в процессе работы, т.к. изменение среды поднимающегося теста может ухудшить качество хлеба.
- По окончании программы прозвучит 10ти кратный звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Достаньте форму для выпекания и извлеките хлеб, повернув ее вверх дном. При этом используйте рукавички!
- Лопатку тестомешалку при необходимости извлеките.
- Не используйте для извлечения хлеба и лопатки тестомешалки нож, Вы можете пораниться и повредить антипригарное покрытие.

Строго соблюдайте рецептуру. Если вы хотите изменить размер хлеба, уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов, особенно муки и жидкостей, пропорционально.

## Основные ингредиенты

### • МУКА

Мука является основным и важнейшим компонентом хлебобулочных изделий. Для выпечки лучше использовать муку высоких сортов с высоким содержанием клейковины, производимой из твердых сортов зерна. Для домашнего хлебопечения рекомендуется применять специальную хлебоперкарную или пшеничную муку высшего сорта.

Мука из других зерновых культур (рис, овес, кукуруза, ячмень, рожь, соя или гречиха), а также пшеничная обдирная мука грубого помола может использоваться в виде добавок для придания аромата или волокнистости хлеба. Как самостоятельный компонент теста для хлеба такая мука не используется, за исключением случаев применения хлебных специальных добавок, таких как: АГРАМ, ПАНИФАРИН, ЭКСТРА-Р либо заквасок.

Для набора муки обязательно используйте мерный стакан, не утрамбовывая ее.

Перед тем, как засыпать муку в форму, убедитесь, что ее температура не ниже комнатной. Строго соблюдайте рецептуру и последовательность смешивания ингредиентов. Несоблюдение этих правил может привести к ухудшению качества хлеба.

### • ДРОЖЖИ

Дрожжи, как и мука, являются важнейшим компонентом теста для хлеба. От их качества и правильного количества зависит подъем теста. Рекомендуется использовать сухие быстродействующие дрожжи.

Для лучшего сохранения свойств дрожжей, держите их в прохладном сухом месте в плотно закрытой банке или упаковке. Рекомендуется хранить дрожжи в холодильнике. Не используйте дрожжи с просроченным сроком годности. Строго соблюдайте рекомендованные рецептами количества при добавлении дрожжей в тесто. Добавляйте их вглубь муки, отдельно от соли (т.к. соль нейтрализует действие дрожжей) и воды, если используется таймер задержки начала работы. В хлебопечке можно использовать только сухие дрожжи, и важно измерять их количество очень точно. Если недостаточно дрожжей, тесто не поднимется; если их слишком много, оно опустится во время выпечки. Не используйте просроченные дрожжи.

### • ЖИДКОСТИ

Жидкости необходимы для придания эластичности тесту и активации дрожжей. К жидкостям относятся вода, молоко, соки, сырые яйца.

Если вы не используете таймер задержки начала работы, то жидкости перед помещением их в форму для выпекания должны быть подогреты до температуры 25 градусов.

В случае использования сырых яиц, рекомендуется размешать их с другими жидкостями.

Использование молока придает хлебу особенный аромат и мягкость. Цельное молоко может быть заменено сухим обезжиренным молоком или сухими сливками, в таком случае количество других жидкостей должно быть увеличено в соответствии с рецептурой.

Если используется отсрочка начала работы по таймеру, то рекомендуется помещать в форму охлажденные жидкости, чтобы действие дрожжей не активировалось раньше времени замеса теста. А также не рекомендуется использование цельного молока и быстро портящихся добавок (яиц, сметаны, сливок, творога и т.п.), во избежание их порчи и скисания.

### • СОЛЬ

Соль непосредственно участвует в процессе приготовления и подъема теста,

предотвращая преждевременную работу дрожжей, делая процесс брожения более последовательным. Если соли не достаточно, то тесто быстро поднимается, но потом оседает до начала или в процессе выпекания. При закладке ингредиентов в форму для выпекания рекомендуется помещать соль в противоположную от дрожжей сторону для предотвращения нейтрализации их действия и равномерному распределению в тесте во время замеса.

Вместо соли допускается использование ее заменителей.

#### • САХАР

Сахар придает хлебу вкус, а также служит разрыхлителем теста и основой для закваски. Для хлебопечения возможно использование, как обычного белого сахара, так и коричневого сахара, меда или патоки.

В случае если вы самостоятельно решили заменить сахар медом или патокой, учтите, что это жидкости, и необходимо пропорционально уменьшить количество других жидкостей.

Не рекомендуется использовать заменители сахара, так как они могут не войти в реакцию с дрожжами и вызвать брожение.

При использовании сладких сухофруктов, уменьшите количество сахара, во избежание снижения эффективности закваски.

#### • ЖИРЫ

Жиры делают тесто более эластичным. Возможно использование, как растительного масла, так и сливочного масла и маргарина. Закладывайте в форму предварительно порезанные мелкими кусочками и размягченные, сливочное масло и маргарин.

Не используйте для теста легкие и взбитые жиры.

Сливочное масло делает хлеб более мягким, а корочку более румяной и хрустящей.

Маргарин способствует замесу более крутого теста.

## Вспомогательные ингредиенты

Вы можете добавить в хлеб дополнительные ингредиенты, такие как: сухие или свежие фрукты, а также орехи, сушеные, обжаренные или свежие овощи и зелень, ароматизаторы, сыры.

При добавлении данных компонентов, следует учитывать содержание в них жиров, сахара и влаги. Подъем теста с добавками может быть меньше, чем без них, т.к. дополнительные ингредиенты нарушают структуру теста.

Не добавляйте вспомогательных ингредиентов больше, чем указано в рецептах, это может нарушить процесс брожения и испортить выпечку.

Добавлять вспомогательные ингредиенты необходимо после звукового сигнала во время замеса теста.

Не рекомендуется добавлять в тесто корицу и чеснок, т.к. данные продукты поглощают активность дрожжей. Если Вы все же хотите использовать их, то сначала приготовьте тесто, а затем, добавив корицу или чеснок, сразу выпекайте хлеб в духовке.

## Хлебопекарные добавки

При использовании муки грубого помола рекомендуется добавлять специальные хлебопекарные добавки, такие как клейковина.

Для выпечки ржаных сортов хлеба («Бородинский», «Дарницкий», «Московский») используют улучшители муки АГРАМ и ПАНИФАРИН либо закваску ЭКСТРА-М, а

также солод. Сахар при этом рекомендуется заменять патокой.

Хлебопекарные добавки закладываются, строго следуя рецептуре вместе с основными компонентами.

## Хранение хлеба

Рекомендуется употреблять в пищу остывший хлеб. Так как приготовленный Вами хлеб не содержит консервантов, лучше хранить его в плотно закрытом контейнере в холодильнике не более 5-7 дней.

Срок хранения хлеба с добавками не более 3 дней.

## Рецепты приготовления

### ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

1. “ОБЫЧНЫЙ” – основной режим.

#### Белый хлеб

Ингредиенты \ Размер хлеба	450г	750г	900г
Вода	0,75 чашки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,5	2
Сахар (столовых ложек)	1,5	2	2,5
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1	2	3
Масло (столовых ложек)	1	2	2
Дрожжи (чайных ложек)	1	1,5	2

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **1**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. При необходимости установите время таймера отсрочки начала работы.
7. Выберите размер хлеба.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## 2. “ФРАНЦУЗСКИЙ” – французский батон.

Ингредиенты \ Размер хлеба	450г	750г	900г
Вода	0,75 чашки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,5	2
Сахар (столовых ложек)	1,5	2	2,5
Дрожжи (чайных ложек)	1,25	2	2,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **2**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. При необходимости установите время таймера отсрочки начала работы.
7. Выберите размер хлеба.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## 3. “ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ”

### Хлеб из муки с низким количеством клейковины.

Ингредиенты \ Размер хлеба	450г	750г	900г
Вода	0,75 чашки	1,1 чашки	1,25 чашки
Мука грубого помола	2 чашки	2,5 чашки	3,2 чашки
Соль (чайных ложек)	0,75	1	1
Сахар (столовых ложек)	1,5	2	2,5
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1,6	1,75	2
Масло сливочное (столовых ложек)	1,5	2	2,5
Клейковина (чайных ложек)	0,25	0,5	1
Дрожжи (чайных ложек)	0,25	0,5	1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.

2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности и количестве.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **3**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. При необходимости установите время таймера отсрочки начала работы.
7. Выберите размер хлеба.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**4. “БЫСТРЫЙ”** - Быстрый цикл. Программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.

#### **Пшеничный**

Размер хлеба	450г	750г	900г
Ингредиенты			
Вода	0,75 чашки	1 чашка	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	2,5 чашки	3,2 чашки
Соль (чайных ложек)	0,5	0,65	1
Сахар (столовых ложек)	1	1,5	2
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1	2	3
Масло сливочное (столовых ложек)	1,5	2	2,5
Дрожжи (чайных ложек)	1	1,5	2

#### **Способ приготовления:**

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
  2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
  3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
  4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **4**.
  5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
  6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
  7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.
- Размер хлеба на этой программе не устанавливается.

## 5. “СЛАДКИЙ” - Выпекание сладкого хлеба

### Шоколадный хлеб

Размер хлеба	750г	900г
Ингредиенты		
Вода	1 чашка	1,5 чашки
Яйца (слегка взбитые)	1 шт.	1 шт.
Сухое обезжиренное молоко (столовых ложек)	1	1,5
Масло растительное (столовых ложек)	1	1,5
Соль (чайных ложек)	0,5	1
Сахар	0,5 чашки	0,75 чашки
Грецкий орех (измельченный)*	2	3
Пшеничная мука	2,15 чашки	3 чашки
Какао порошок	0,5 чашки	0,75 чашки
Дрожжи (чайных ложек)	0,5	0,5

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **5**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**\*Добавить после звукового сигнала**

## 6. “БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ”

### Хлеб из муки без клейковины.

Размер хлеба	750г	900г
Ингредиенты		
Вода, мл	240	320
Мука без клейковины	3 чашки	4 чашки
Соль (чайных ложек)	0,75	1
Сахар (столовых ложек)	2	2
Масло сливочное (столовых ложек)	2	3
Дрожжи (чайных ложек)	1,5	2

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.

3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **6**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. При необходимости установите время таймера отсрочки начала работы.
7. Выберите размер хлеба.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## 7. “ДЕСЕРТ” - Приготовление десертов

### Рисовый пудинг

Ингредиенты	
Яйца, (слегка взбитые)	3 шт.
Молоко	180 мл.
Рис (свареный)	1,5 чашки
Сахар	0,5 чашки
Изюм (по желанию)	0,5 чашки
Ванильный сахар (чайных ложек)	1
Корица (чайных ложек)	1

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилось **7**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**Размер хлеба на этой программе не устанавливается.**

## 8. “СУПЕР БЫСТРЫЙ” – Самый короткий цикл приготовления хлеба

### Белый хлеб с манной крупой

Ингредиенты	Размер хлеба	900г
Дрожжи (чайных ложек)		1,75
Пшеничная мука (г)		450
Манная крупа (г)		50
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар (столовых ложек)		1,5
Растительное масло (г)		40
Вода (мл)		280



### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **8**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### 9. “ТЕСТО”.

Программа замеса и повышения теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.

#### Способ приготовления:

1. Установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты для теста согласно рецептуре.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **9**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.

### 10. “ДЖЕМ”

Фруктовый (ягодный) джем		Апельсиновый джем	
Фрукты (ягоды)	600г	Апельсины	650г
Сахар	200г	Сахар	180г
Лимонный сок	2 стол. ложки	Лимонный сок	100г

#### Способ приготовления:

1. Помойте фрукты (ягоды) или апельсины.
2. Апельсины очистите от кожуры, из фруктов (ягод) удалите косточки и хвостики.
3. Вставьте лопатку в форму и загрузите ингредиенты.
4. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **10**.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.

***Фрукты должны быть разрезаны на маленькие кусочки.***

## 11. “КЕКС”

Ингредиенты	Размер кекса	750г
Вода (молоко)		30мл
Яйцо сырое		3
Мука для кекса		1,2 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (чашки)		0,7
Разрыхлитель (чайных ложек)		1
Масло сливочное (чашки)		0,3
Клейковина (чайных ложек)		0,5
Дрожжи (чайных ложек)		0,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Смажьте дно формы и лопатку размягченным сливочным маслом.
3. Взбейте яйца, добавив воду (молоко), и поместите в форму.
4. Смешайте муку и разрыхлитель, и поместите их в форму, добавив остальные ингредиенты.
5. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилось **11**.
7. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По окончании работы извлеките кекс, используя рукавички

## 12. “ВЫПЕЧКА”.

На этой программе можно только выпекать. Замеса и подхода теста не происходит

Способ приготовления:

1. Установите лопатку-тестомешалку.
2. Загрузите готовое тесто.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы на экране высветилась цифра **12**.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

### КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
	1 яйцо, остальное вода	
Пшеничная мука		2,3 чашки
Кукурузная мука		0,75 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		3
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Консервированная кукуруза (без жидкости)		0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **11** – “Кекс”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички

### ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	
	450г	750г
Вода	0,75 чашки	1,1 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль (чайных ложек)	1	1,5
Сахар (столовые ложки)	1	2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	1	3
Масло сливочное (столовые ложки)	1	2
Рубленый лук	0,25 чашки	0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)	2	2,5

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **2** - “Французский”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	450г	750г
1 яйцо, остальное вода		0,75 чашки	1,2 чашки
Масло растительное (столовые ложки)		2	2
Лимонный сок (чайные ложки)		1	1
Пшеничная мука		2,2 чашки	3 чашки
Соль (чайных ложек)		1	1,5
Сахар (столовые ложки)		1	2
Быстрорастворимое картофельное пюре		0,2 чашки	0,25 чашки
Белый перец (чайные ложки)		0,15	0,25
Зеленый (или репчатый поджаренный) лук		0,2 чашки	0,25 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5	2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	450г	750г
Вода		0,8 чашки	1,15 чашки
Пшеничная мука		2 чашки	3 чашки
Соль (чайных ложек)		1	1,5
Сахар (столовые ложки)		2	0,25 чашки
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		1	2
Масло сливочное (столовые ложки)		1	2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5	2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **2** – “Французский”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## УКРОПНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	450г	750г
1 яйцо, остальное вода		0,75 чашки	1,15 чашки
Пшеничная мука		2 чашки	3 чашки
Соль (чайных ложек)		1	1,5
Сахар (столовые ложки)		2	3
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2	2,5
Масло сливочное (столовые ложки)		1	1,5
Сушеные плоды укропа		2,5 чайн. ложки	1 стол. ложка
Рубленый лук		0,25 чашки	0,3 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2	2,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберете режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ С КУНЖУТОМ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
1 яйцо, остальное вода		1,1 чашки
Пшеничная мука		3 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Мед (столовые ложки)		3
Кунжутное масло (столовые ложки)		1,5
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Кунжут в семенах		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберете режим **2** – “Французский”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ГРИБНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1 чашка
Пшеничная мука		3 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Грибы консервированные, резанные (без жидкости)		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **8** – “Супер быстрый”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**На этой программе рекомендуется добавлять жидкость, подогретую до температуры 48-50С градусов, иначе тесто может не подняться.**

## ХЛЕБ С БЕКОНОМ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
1 яйцо, остальное вода		1,2 чашки
Пшеничная мука		3 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Кусочки бекона		0,3 чашки
Сухая зелень петрушки (укропа)		0,25 чашки
Перец белый (чайные ложки)		0,75
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1,5 чашки
Пшеничная мука		3,5 чашки
Пшеничные отруби		0,5 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		4
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1,2 чашки
Пшеничная мука		4 чашки
Тертая морковь		0,3 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		4
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И КОФЕ

Ингредиенты	Размер хлеба	
	450г	750г
Вода	0,75 чашки	1 чашка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль (чайных ложек)	0,75	1
Сахар (столовые ложки)	2	3,5
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	1	2
Масло сливочное (столовые ложки)	1	2
Растворимый кофе (какао)	1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Дрожжи (чайных ложек)	1,25	2
Грецкие орехи (кедровые орехи)	0,25 чашки	0,3 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,3 чашки

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **8** – “Супер быстрый”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**На этой программе рекомендуется добавлять жидкость, подогретую до температуры 48-50С градусов, иначе тесто может не подняться.**

## МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	
	750г	
Молоко	1,15 чашки	
Пшеничная мука	3 чашки	
Соль (чайных ложек)	1	
Сахар (столовые ложки)	2	
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)	2	
Масло сливочное (столовые ложки)	2	
Дрожжи (чайных ложек)	2	

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.



## КЛЮКВЕННЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Молоко		1 чашка
Клюквенный сок		0,6 чашки
Пшеничная мука		4 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		3
Масло сливочное (столовые ложки)		1,5
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Апельсиновый сок		1 чашка
Пшеничная мука		3 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар (столовые ложки)		1
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Апельсиновый мармелад		0,25 чашки
Лимонный сок (столовые ложки)		2
Апельсиновая цедра (чайные ложки)		1
Лимонная цедра (чайные ложки)		1
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Молоко		1 чашка
Яичный желток		2
Пшеничная мука		4 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Сахар (столовые ложки)		2
Спелые резаные бананы		0,5 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1,5 чашки
Пшеничная мука		4 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар коричневый (столовые ложки)		3
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло арахисовое		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Молоко		1 чашка
Яйцо		1
Пшеничная мука		4 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар (столовые ложки)		2
Тыква тертая		0,5 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)		2,5
Мускатный орех (чайные ложки)		1
Гвоздика молотая (чайные ложки)		1
Корица молотая (чайные ложки)		1
Тыквенные семечки		0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		1,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности, кроме семечек и корицы.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. После звукового сигнала добавьте тыквенные семечки и корицу.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1,3 чашки
Пшеничная мука		2 чашки
Пшеничная мука грубого помола		2 чашки
Творог сухой		0,6 чашки
Соль (чайных ложек)		2
Мед (столовые ложки)		4
Пророщенная пшеница (столовые ложки)		0,12 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)		1,5
Дрожжи (чайных ложек)		1,5
Семена подсолнечника		0,3 чашки

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности, кроме семян подсолнечника.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.

8. Добавьте семена подсолнечника после звукового сигнала.
9. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### ХЛЕБНАЯ БАБА

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вода		1,25 чашки
Пшеничная мука		3 чашки
Ржаная мука		0,75 чашки
Лимонная кислота (чайные ложки)		1
Соль (чайных ложек)		1
Сахар		0,25 чашки
Масло растительное (столовые ложки)		2
Мед (столовые ложки)		3
Дрожжи (чайных ложек)		2

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** - "Обычный".
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Молоко		1 чашка
Пшеничная мука		3 чашки
Какао «Несквик»		0,5 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		1
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Ванильный сахар (чайные ложки)		1
Дрожжи (чайных ложек)		2
Грецкие орехи		0,5 чашки

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **8** – "Супер быстрый"
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

**На этой программе рекомендуется добавлять жидкость, подогретую до температуры 48-50С градусов, иначе тесто может не подняться.**

## ВИШНЕВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер хлеба	750г
Вишневый сок		1 чашка
Пшеничная мука		3 чашки
Соль (чайных ложек)		1
Сахар (столовые ложки)		2
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		2
Сушеная вишня		0,3 чашки

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **8** – “Супер быстрый”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
7. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

*На этой программе рекомендуется добавлять жидкость, подогретую до температуры 48-50С градусов, иначе тесто может не подняться.*

## КУЛИЧ ВЕСЕННИЙ

Ингредиенты	Размер хлеба	Первая закладка	Вторая закладка
Вода или молоко		0,2 чашки	-
Яйца		4	-
Пшеничная мука		2 чашки	1 чашка
Соль (чайных ложек)		-	0,5
Сахар (столовых ложек)		6	-
Ванильный сахар (чайных ложек)		-	1
Масло сливочное (столовых ложек)		6	-
Изюм		-	0,5 чашки
Дрожжи (чайных ложек)		2	0,5

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанных в рецептуре первой закладки.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **3** – “Цельнозерновой”.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. После звукового сигнала добавьте ингредиенты в соответствии с рецептурой второй закладки.
7. Чтобы верхняя часть кулича не потрескалась и была красивой, можно в начале последнего подъема теста смазать верх кулича яичным желтком.
8. По окончании работы извлеките кулич, используя рукавички, и посыпьте его сахарной пудрой.

## РЖАНОЙ ХЛЕБ (С ЗАКВАСКОЙ)

Ингредиенты:	Закваска	Приготовление
Вода	2 чашки	В широкой неметаллической посуде смешать все ингредиенты до однородной массы и оставить в теплом месте для вызревания. Через 3 часа закваску перемешать и оставить для брожения на 18 часов. Готовую закваску хранят в стеклянной посуде в холодильнике.
Ржаная мука	3 чашки	
Сахар	3 чайные ложки	
Дрожжи	1 чайная ложка	

Ингредиенты:	750г	
Вода	1 чашка	Чайная заварка должна быть крепкой, примерно в 3-4 раза крепче обычного чая. Добавлять в тесто заварку лучше в горячем виде.
Пшеничная мука	2 чашки	
Ржаная мука	2 чашки	
Закваска	1 столовая ложка	
Чайная заварка	0,25 чашки	
Яблочный уксус	1 чайная ложка	
Соль	1,5 чайных ложки	
Сахар	2 столовых ложки	
Сухое обезжиренное молоко	2 столовых ложки	
Растительное масло	2 столовых ложки	
Дрожжи	1,5 чайных ложки	

### Способ приготовления:

1. Приготовьте закваску, выдержав 18 часовой период брожения.
2. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
3. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
4. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
5. Выберете режим **1** – “Обычный”.
6. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

## РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Размер кулича	900г
Вода		1,2 чашки
Пшеничная мука		2,75 чашки
Ржаная мука		0,75 чашки
Соль (чайных ложек)		1,5
Сахар коричневый (столовые ложки)		0,25
Сухое обезжиренное молоко (столовые ложки)		2
Масло сливочное (столовые ложки)		1,5
Тмин (столовые ложки)		2
Дрожжи (чайных ложек)		2

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **1** – “Обычный”.
5. Выберите желаемую степень поджарки корочки.
6. Выберите размер хлеба.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
8. По окончании работы извлеките хлеб, используя рукавички.

### БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ В ТРИ ЭТАПА

Ингредиенты	Приготовление
1 этап	
Крутой кипяток: 80 мл	Заварите солод и кориандр кипятком и перемешивайте в течение 5 минут. Оставьте полученную смесь на 30 минут. Приступите ко 2 этапу.
Солод: 3 ст.л.	
Кориандр: 1 ч.л.	
2 этап	
Вода: 2 чашки	Загрузите ингредиенты в форму согласно указанной последовательности. Установите форму в хлебопечь и выберите программу 1 - Основной. Нажмите СТАРТ. После окончания первого замеса отключите прибор и переходите к 3 этапу.
Ржаная мука: 0,2 чашки	
Солод: 1 ст. л.	
Кориандр: 1 ч.л.	
Дрожжи: 1 ч.л.	
3 этап	
Вода: 1 чашка	Добавьте в контейнер смесь, приготовленную в 1 этапе, затем ингредиенты 3 этапа в указанной последовательности. Установите форму в хлебопечь, повторно выберите режим 1 - Основной и нажмите СТАРТ. После звукового сигнала добавьте семена кориандра. После окончания работы достаньте хлеб, используя рукавички.
Соль: 1,5 ч.л.	
Ржаная мука: 3,8 чашки	
Кориандр: 0,5 ч.л.	
Яблочный уксус: 1 ст.л.	
Растительное масло: 2 ст.л.	
Мед (патока): 1,5 ст.л.	
Дрожжи: 1,5 ч.л.	
Семена кориандра: 1 ст.л.	

### РЖАНОЙ ХЛЕБ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДОБАВОК

Продукты и ингредиенты	Хлеб “Бородинский”	Хлеб ржаной заварной	Хлеб “Московский”	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржаной
Вода	420 мл	400 мл	410 мл	420 мл	420 мл
в т.ч. для заварки	80 мл	80 мл	-	-	-
Мука ржаная обдирная	3,25 стак.	2 стак.	2 стак.	2,5 стак.	4 стак.
Мука пшеничная	0,5 стак.	2 стак.	2 стак.	1,5 стак.	-
Закваска “Экстра-Р”	1,5 ст. л.	-	1,5 ст. л.	1 ст. л.	1,5 ст. л.

Сахар	-	2 ст. л.	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Заварка	4 ст. л.	4 ст. л.	-	-	-
Мёд	2 ст. л.	-	-	-	-
Масло сливочное	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.	1 - 2 ст. л.
Панифарин	-	4 ч. л.	-	-	-
Аграм	-	2 ч. л.	-	-	-
Дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Кориандр или тмин	2-3 ч.л. по желанию				
Семена кориандра или тмина	1 ч.л.	1 ч.л. по желанию			

Приготовление заварки: 3 столовые ложки Ржаного солода заливают крутым кипятком, перемешивают, дают остыть и помещают в ведерко хлебопечки, затем добавляют воду, муку и прочие продукты согласно рецепту хлеба. Вода берётся из общей дозы воды в размере 80 мл.

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберете режим **1** – “Обычный”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. После звукового сигнала добавьте семена кориандра (тмина).
7. По окончании работы достаньте хлеб, пользуясь рукавичками.

#### РЖАНОЙ ХЛЕБ I И II

Продукты и ингредиенты	Хлеб ржаной I	Хлеб ржаной II
Вода	380-400 мл	380-400 мл
Мука ржаная обдирная	2 стак.	2 стак.
Мука пшеничная	2 стак.	2 стак.
Закваска “Экстра-Р”	2/3 ст.л.	-
Аграм	-	2 ч. л.
Панифарин	0-2 ч.л.	3-5 ч. л.
Соль	1-1,5 ч. л.	1-1,5 ч. л.
Сахар	1-1,5 ст. л.	1-1,5 ст. л.
Солод сухой	1-3 ст. л.	1-3 ст. л.
Масло растительное	2 - 3 ст. л.	2 - 3 ст. л.
Кориандр или тмин	2-3 стол. л. для вкуса	
Дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберете режим **1** – “Обычный”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. После звукового сигнала добавьте семена кориандра (тмина).
7. По окончании работы достаньте хлеб, пользуясь рукавичками.



## ТЕСТО

### ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И БЕЛЯШЕЙ

Ингредиенты	Для пельменей	Для беляшей
2 яйца, остальное вода	1 чашка	1,5
Пшеничная мука	3 чашки	4
Соль (чайных ложек)	1,5	2
Сахар (столовые ложки)	-	3
Дрожжи (чайные ложки)	-	2

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **9** – “Тесто”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По окончании работы выложите тесто, вымесите и оставьте на 30 минут под полотенцем. Затем раскатайте.

### ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

Ингредиенты	Количество
1 яйцо, остальное вода	0,75 чашки
Сметана (столовые ложки)	2
Сливочное масло (столовые ложки)	6
Пшеничная мука	2,5 чашки
Соль (чайных ложек)	0,5
Сода пищевая (чайных ложек)	0,5

#### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **9** – “Тесто”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По окончании работы выложите тесто и вымесите его. Раскатайте и выложите в смазанную жиром форму для пиццы. Сформируйте бортик и приготовьте пиццу с ингредиентами по вкусу.
7. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут.

### ТЕСТО ДЛЯ ТВОРОЖНЫХ БУЛОЧЕК

Ингредиенты	Количество
1 яйцо, остальное вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	4,6 чашки
Соль (чайных ложек)	2
Сахар	0,5 чашки
Жир (столовые ложки)	8
Дрожжи (чайные ложки)	2,5
Сыр натертый	0,5 чашки
Чеснок мелко нарубленный	0,25 чашки
Топленое масло	0,75 чашки

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности, кроме сыра, чеснока и масла.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **9** – “Тесто”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По окончании работы выложите тесто в большую посуду, накройте полотенцем и дайте подойти.
7. Смешайте сыр и чеснок.
8. Разделите тесто на 8 равных частей, обмокните в масло и закатайте в него сыр с чесноком.
9. Уложите на противень, смазанный жиром, накройте полотенцем и дайте еще подойти. Не кладите кусочки теста на противне близко, потому что тесто подойдет и увеличится в объеме почти вдвое.
10. Выпекайте в духовке при температуре 200-220 градусов в течение 45 минут.

### ПЛЮШКИ С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты	Количество
1 яйцо, остальное вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Соль (чайных ложек)	2
Сахар коричневый	0,5 чашки
Масло (столовые ложки)	5
Дрожжи (чайные ложки)	2,5

Начинка	
Масло сливочное размягченное	0,5 чашки
Сахар коричневый	0,5 чашки
Корица (столовые ложки)	3
Грецкий или кедровый орех	0,3 чашки
Изюм	0,3 чашки

Посыпка	
Сахарная пудра	0,7 чашки
Молоко цельное	0,25 чашки
Масло сливочное (столовые ложки)	1
Ваниль (чайные ложки)	1

### Способ приготовления:

1. Извлеките форму и установите лопатку - тестомешалку.
2. Загрузите ингредиенты в указанной последовательности, кроме начинки и посыпки.
3. Установите форму в хлебопечь, и слегка поверните по часовой стрелке.
4. Выберите режим **9** – “Тесто”.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По окончании работы выложите тесто на смазанную жиром доску, накройте полотенцем и дайте подойти, пока оно не удвоится в объеме.
7. Раскатайте тесто на прямоугольник размером около 40х60 см, выложите равномерно размягченное масло и предварительно смешанную начинку.

Закатайте тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной 3 см.

8. Уложите заготовки на противень, накройте полотенцем и дайте еще подойти, до увеличения в 2 раза.
9. Выпекайте в духовке, разогретой до 180 градусов в течение 25-30 минут или до появления золотистой корочки.
10. Посыпку тщательно размешайте и нанесите на горячие плюшки.

## ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Извлеките форму для выпекания и выложите хлеб, тесто или джем.
- Налейте в форму горячей водопроводной воды и оставьте на 20-30 минут.
- Вымойте внутреннюю часть формы, лопатку тестомешалку, мерный стакан и ложечки теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Не помещайте форму в воду полностью.
- Не используйте абразивные моющие средства и жесткие губки.
- Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
- Внешнюю часть форм для выпекания и корпус прибора протрите влажной мягкой тканью. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду и не мойте под струей воды!
- Рекомендуется мыть все принадлежности сразу после окончания работ.

## ХРАНЕНИЕ

После очистки и сушки соберите прибор и храните ее в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

№.	Неисправность	Причина	Решение
1	Появился запах горелым и из вентиляционных отверстий идет дым	На нагревательный элемент попали ингредиенты	Отключите прибор, затем дайте ему остыть, если он был нагрет, и удалите ингредиенты
2	Корка хлеба слишком толстая	Возможно, Вы держали хлеб теплым, оставив его в форме для выпечки на длительный срок, таким образом, вода испарилась.	Достаньте хлеб немедленно, не храня его в тепле.
3	Очень трудно вынуть тестомешалку	Тестомешалка плотно прилипает к оси в форме для выпечки хлеба	После того как вы достали хлеб, наполните горячей водой форму и погрузите в неё тестомешалку на 10 минут, затем выньте её и вымойте.

4	Ингредиенты неравномерно движутся и плохо выпекаются	1. Выбранная программа меню, является неподходящей	Выберите подходящую программу меню
		2. После запуска хлебопечки крышку открывали несколько раз и хлеб подсох, корки коричневого цвета не образуется	Не открывайте крышку при последнем подъёме теста.
		3. Сопротивление вращению слишком большое, таким образом, тестомешалка почти не может вращаться и размешивать тесто соответственно	Проверьте отверстие тестомешалки, затем извлеките форму, и запустите машину без загрузки ингредиентов, если есть какие-либо нарушения - свяжитесь с сервисным центром.
5	На дисплее высветилось "Н НН" после нажатия кнопки <b>СТОП/СТАРТ</b>	Температура в печке слишком высокая для выпечки хлеба	Нажмите кнопку <b>СТОП/СТАРТ</b> для отключения хлебопечки, и дайте ей остыть.
6	Вы слышите шум мотора, но тесто не вымешивается	Форма для выпекания установлена ненадлежащим образом или тесто слишком тяжёлое.	Проверьте, чтобы форма для выпечки была установлена надлежащим образом. Проверьте правильность загрузки ингредиентов по весу.
7	Тесто поднимается за края формы	Слишком много дрожжей, слишком много муки, слишком много воды или температура окружающей среды слишком высока.	Проверьте количество ингредиентов или температуру окружающей среды.
8	Размер хлеба очень маленький или хлеб не поднялся	Нет дрожжей или их очень мало. Кроме того, дрожжи могли плохо воздействовать из-за высокой температуры воды или они были помещены вместе с солью. Также возможно, что температура окружающей среды очень низкая.	Правильно закладывайте дрожжи. Увеличьте температуру окружающей среды.

9	Хлеб разрушается во время выпечки теста.	1.Использованная мука грубого помола и не даёт тесту подняться	Необходимо использовать хлебную муку или же муку мелкого (сильного) помола
		2. Процесс брожения дрожжей очень быстр, или температура дрожжей слишком высока	Процесс брожения должен проходить при комнатной температуре
		3.Черезмерное количество воды делает тесто влажным и мягким	Добавляйте воду согласно рецепту
10	Очень большой вес хлеба и его структура очень плотная	Очень много муки или недостаток воды	Уменьшите количество муки или добавьте больше воды
		2. Слишком много фруктов или слишком много цельной пшеничной муки	Уменьшите количество ингредиентов и увеличьте количество дрожжей
11	В процессе нарезки хлеба обнаруживается, что середина пустая.	1. Слишком много воды, дрожжей или нет соли	Уменьшите количество воды, дрожжей или добавьте соль
		2.Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
12	Поверхность хлеба прилипает к стенкам	1. Использовались ингредиенты, содержащие клейковину, такие как масло, бананы и т.д.	Не использовать ингредиенты, содержащие клейковину.
		2. Процесс замешивание был неадекватным из -за нехватки воды	Добавляйте воду согласно рецепту
13	Образуется слишком толстая корка, и цвет выпекаемых продуктов слишком тёмный	Разные рецепты или компоненты имеют большое влияние на процесс выпечки хлеба, цвет выпечки станет очень темным из-за большого количества сахара	Если цвет выпечки слишком тёмный для рецептов с чрезмерным содержанием сахара, нажмите кнопку <b>СТОП/СТАРТ</b> , чтобы закончить программу на 5- 10 мин раньше установленного времени выпечки. Перед извлечением хлеба необходимо выдержать хлеб или пирог в форме приблизительно 20 минут с закрытой крышкой.

14	Хлебопечь не работает	1. Прибор отключен от сети	Включите прибор
		2. Жаровня перегрелась	Дайте остыть прибору до 45 градусов

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-230В ~50Гц  
 Максимальная мощность 600Вт  
 Емкость формы для выпекания – 2 литра  
 Масса нетто 6,5 кг.

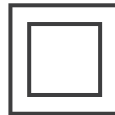
## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА

Хлібопіч DEX: DBM-507\*\*, DBM-707\*\*  
 Вироблено в КНР

Виробник: Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Виріб відповідає вимогам:  
 ДСТУ 3135.16-97;  
 ДСТУ CISPR 14-1:2004;  
 ГОСТ 23511-79;  
 ДСТУ CISPR 14-2:2007;  
 ДСТУ IEC 61000-3-2:2004;  
 ДСТУ EN 61000-3-3:2004;  
 ДСТУ IEC 60335-2-9:2007;

Термін експлуатації виробу - 2 роки з дня продажу.







[www.dex.ua](http://www.dex.ua)