



**ПАСПОРТ  
ХЛЕБОПЕЧКА  
МОДЕЛЬ: GL-BM-775**



**EAC**

## **Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

### **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

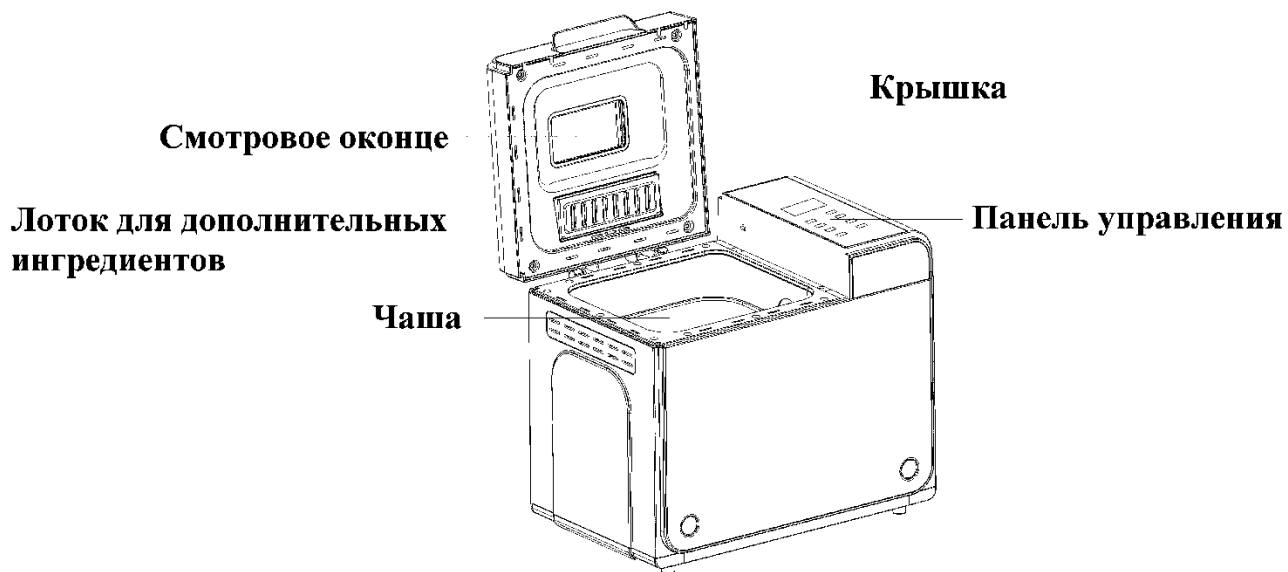
- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги незамедлительно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.

- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей – риск ожога!
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны: не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выключено».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Не включайте хлебопечку без чаши.
- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-ВМ-775
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	700 Вт
Количество программ	12
Поддержание температуры	Да
Выбор цвета корочки	Да
Выбор веса изделия	Да
Подсветка внутренней камеры	Да
Функция памяти	Да
Функция отложенного старта	Да
Автоматическое добавление ингредиентов	Да

## КОНСТРУКЦИЯ



Крюк

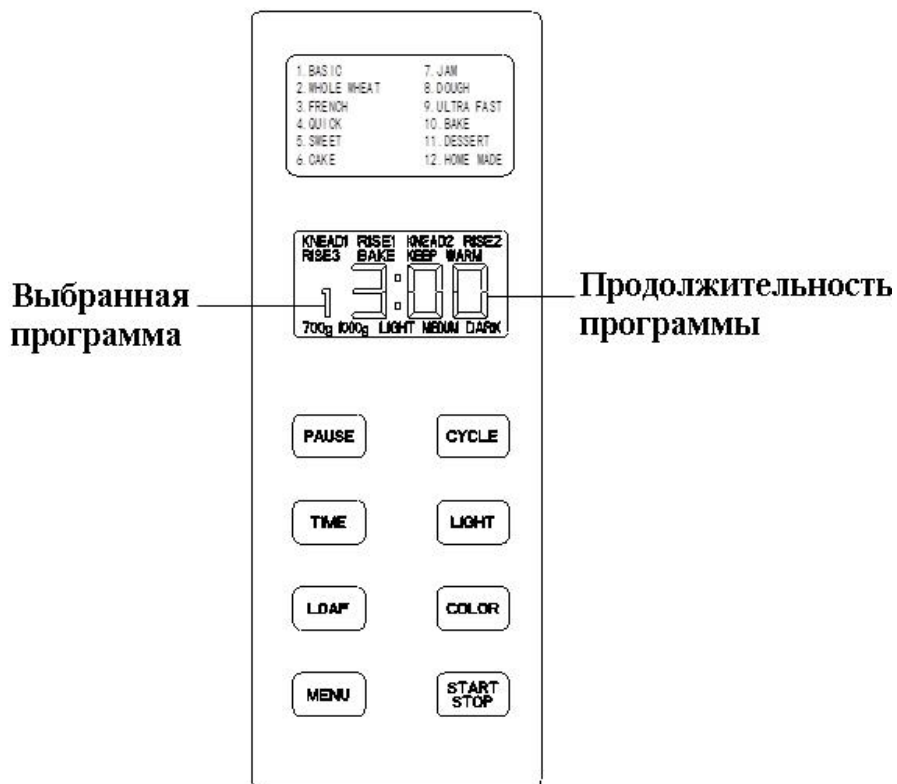


Мерная чашка



Мерная ложка

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

### Включение

Включите вилку в розетку. Прозвучит акустический сигнал и на дисплее высветятся заданные по умолчанию параметры:

**«1, 3:00» «1000g MEDIUM».**

1 – номер программы.

3:00 – продолжительность рабочего цикла.

1000g – размер (вес изделия).

MEDIUM - степень румяности корочки (средняя).

### START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)

Для запуска программы нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ) и удерживайте примерно 2 секунды. Прозвучит короткий акустический сигнал, двоеточие на дисплее таймера начнет мигать: программа запущена. Во время рабочего цикла остаются активными только кнопки:

START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)

LIGHT (ПОДСВЕТКА)

PAUSE (ПАУЗА)

**Остальные кнопки не активны.**

Для остановки рабочего цикла (программы) нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ) и удерживайте примерно 2 секунды. Прозвучит короткий акустический сигнал, подтверждающий остановку работы.

### MENU (МЕНЮ)

Данная кнопка служит для выбора рабочей программы. Каждое нажатие кнопки MENU (МЕНЮ) сопровождается коротким акустическим сигналом, а на дисплее высвечивается одна из имеющихся 12 программ. Последовательным нажатием кнопки выберите нужную вам программу.

#### Список программ:

#### 1) BASIC (Базовая)

Замешивание, расстойка и выпечка обычного хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

#### 2) WHOLE WHEAT (Цельнозерновой хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба. В этом режиме увеличено время предварительного нагрева, что способствует более тщательному вымачиванию и,

соответственно, более активному набуханию зерна. Не рекомендуется использовать в данном режиме отсрочку включения, т.к. это существенно ухудшит результаты.

### **3) FRENCH (Французская выпечка)**

Замешивание, расстойка и выпечка с более длительной фазой расстойки. Данный режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой.

### **4) QUICK (Быстрая)**

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с добавлением соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.

### **5) SWEET (Сладкая выпечка)**

Замешивание, расстойка и выпечка сладкого хлеба. Данный режим позволяет испечь сладкий хлеб с хрустящей корочкой.

### **6) CAKE (Сладкий пирог)**

Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.

### **7) JAM (Джем)**

Варка джемов и мармелада.

### **8) DOUGH (Тесто)**

Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги, пицца и т.п.) в обычной духовке.

### **9) ULTRA FAST (Супербыстрая)**

Замешивание, расстойка и выпечка в максимально короткие сроки. Хлеб получается еще более плотным и маленьким по размеру, чем в режиме QUICK (Быстрый).

### **10) BAKE (Выпечка)**

Только выпечка, без замешивания и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в других программах.

### **11) DESSERT (Десерт)**

Замешивание, расстойка и выпечка десерта.

### **12) HOME MADE (Своя программа)**

Данный режим позволяет пользователю создать свою собственную программу, задав продолжительность каждого её этапа. Продолжительность этапов может меняться в следующих диапазонах:

**KNEAD1 (ЗАМЕС 1):** 6-14 минут

**RISE1 (РАССТОЙКА 1):** 20-60 минут

**KNEAD2 (ЗАМЕС 2):** 5-20 минут

**RISE2 (РАССТОЙКА 2):** 5-120 минут

**RISE3 (РАССТОЙКА 3):** 0-120 минут

**BAKE (ВЫПЕЧКА):** 0-80 минут

**KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ):** 0-60 минут

### **Работа в режиме HOME MADE (Своя программа)**

- a) Нажмите один раз кнопку CYCLE (ЦИКЛ). На дисплее замигает KNEAD1 (ЗАМЕС 1). Кнопкой TIME (ВРЕМЯ) задайте нужное время для этого цикла и подтвердите ввод нажатием кнопки CYCLE (ЦИКЛ).
- b) Нажмите кнопку CYCLE (ЦИКЛ) для перехода к следующему циклу. На дисплее замигает RISE1 (РАССТОЙКА 1). Кнопкой TIME (ВРЕМЯ) задайте нужное время для этого цикла и подтвердите ввод нажатием кнопки CYCLE (ЦИКЛ).
- c) Таким же образом задайте время для всех рабочих циклов вашей программы. По окончании ввода всех параметров нажмите кнопку START/STOP для выхода из режима установки.
- d) Для запуска нажмите кнопку START/STOP снова.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Параметры, заданные в режиме HOME MADE (Своя программа), будут введены в память устройства, и программа может быть использована в следующий раз.

### **COLOR (ЦВЕТ)**

При помощи данной кнопки вы можете регулировать цвет корочки готового продукта:

- LIGHT (Светлая)
- MEDIUM (Средняя)
- DARK (Румяная)

Кнопка не активна в программах JAM (Джем) и DOUGH (Тесто).

### **LOAF (ВЕС ИЗДЕЛИЯ)**

При помощи данной кнопки можно выбрать вес готового изделия – 1000г или 700г. Имейте в виду, что продолжительность программы будет зависеть от выбранного размера изделия. Кнопка активна в программах:

- BASIC (Базовая)
- WHOLE WHEAT (Цельнозерновой)
- FRENCH (Французский хлеб)
- SWEET (Сладкий)
- ULTRA FAST (Супербыстрая)

## **ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ (кнопка TIME)**

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать размер и степень румяности готового продукта. После этого при помощи кнопки TIME можно запрограммировать отсрочку включения. Каждое нажатие кнопки будет сопровождаться коротким звуковым сигналом и увеличивать время на 10 минут. Максимальное время, которое можно задать – 13 часов.

### **Пример:**

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную Вам программу, задайте степень румяности (**COLOR**) и вес изделия (**LOAF SIZE**), а затем кнопкой **TIME** (ВРЕМЯ) установите рассчитанное время (10:30). Как только нужное время высветится на дисплее, нажмите кнопку **STOP/START** (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ) для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигает точка и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

**ЗАМЕЧАНИЕ:** не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная функция не работает в режимах

- **QUICK** (Быстрый)
- **JAM** (Джем)
- **ULTRA FAST** (Супербыстрый)
- **BAKE** (Выпечка)

## **PAUSE (ПАУЗА)**

После запуска программы рабочий цикл можно в любой момент прервать нажатием кнопки PAUSE (ПАУЗА). При этом все настройки программы сохранятся, и дисплей будет показывать реальное время работы. Чтобы продолжить работу нажмите еще раз кнопку PAUSE (ПАУЗА). Если в течение 15 минут в режиме паузы никакая кнопка не будет нажата, рабочий цикл продолжится автоматически.

## **LIGHT (ПОДСВЕТКА)**

Нажмите кнопку LIGHT (ПОДСВЕТКА) – включится подсветка камеры для более детального наблюдения за процессом работы. Подсветка выключится автоматически через одну минуту. Чтобы выключить подсветку раньше, нажмите кнопку LIGHT (ПОДСВЕТКА) еще раз.



## **KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)**

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Отключить функцию можно при помощи кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**.

## **MEMORY (ПАМЯТЬ)**

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества не более чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуются дополнительно нажимать кнопку **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**. Если же электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать вручную. Если работа была прервана в самом начале цикла (например, на этапе замешивания теста), рекомендуется запустить программу с самого начала. Для этого просто нажмите кнопку **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**.

## **ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

## **СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ**

1. Если после нажатия кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)** на дисплее появляется сообщение **HHH** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высока. В режимах **JAM (Джем)** и **BAKE (Выпечка)** откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут. В других программах – сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**, затем откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)** на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая (кроме режимов **JAM (Джем)** и **BAKE (Выпечка)**). Сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)**, затем кнопкой **MENU (МЕНЮ)** выберите программу **BAKE (Выпечка)** и поднимите температуру внутри камеры.
3. Если после нажатия кнопки **START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)** на дисплее появляется сообщение **E E0** или **E E1** в сопровождении непрерывного акустического сигнала, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

## **ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Хлебопечка имеет функцию автоматического добавления дополнительных ингредиентов в следующих программах:

**BASIC** (Базовая)

**WHOLE WHEAT** (Цельно-зерновой хлеб)

**FRENCH** (Французский хлеб)

**QUICK** (Быстрый)

**SWEET** (Сладкий)

**CAKE** (Пирог)

**HOME MADE** (Своя программа)

Перед запуском программы заполните лоток дополнительных ингредиентов, потянув за рукоятку и задействовав защелку. В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.
3. Включите пустую хлебопечку в режим выпечки на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ**

1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.
2. Перед началом работы взвесьте ингредиенты.
3. Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка. Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалок рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.

4. Заполните чашу ингредиентами. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь.



5. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью. Аккуратно закройте крышку.
6. Загрузите дополнительные ингредиенты в предназначенный для них лоток, если собираетесь использовать одну из перечисленных ниже программ:

**BASIC** (Базовая)

**WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

**FRENCH** (Французский хлеб)

**QUICK** (Быстрый)

**SWEET** (Сладкий)

**CAKE** (Пирог)

**HOME MADE** (Своя программа)

В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

7. Вставьте вилку в розетку.
8. Кнопкой MENU (МЕНЮ) выберите нужную вам программу.
9. Кнопкой COLOR (ЦВЕТ) выберите нужную вам степень подрумянивания.
10. Кнопкой LOAF SIZE (ВЕС ИЗДЕЛИЯ) выберите нужный размер готового изделия (700г или 1000г).
11. При желании кнопкой TIME (ВРЕМЯ) задайте отсрочку включения.
12. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ) и удерживайте примерно 2 секунды.
13. По окончании программы 10 раз прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:
  - Нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ) и удерживайте примерно 3 секунды.
  - Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

**ВНИМАНИЕ:** прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.
16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать.
17. Если по окончании программы не нажать кнопку **START/STOP** (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ), хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час.
18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** прежде чем резать готовое изделие, удалите из него мешалку при помощи крюка, входящего в комплект поставки. Мешалка может находиться внутри продукта, в его нижней части. Никогда не пытайтесь достать мешалку руками, т.к. хлеб очень горячий!

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

## **ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ**

### **1. QUICK (Быстрый режим)**

Данная программа используется для быстрого приготовления хлеба с использованием разрыхлителя или соды вместо дрожжей. Для получения оптимального результата рекомендуется на дно чаши загружать жидкие ингредиенты, а сверху сухие. Во время первого замеса сухие ингредиенты могут собираться в углах чаши. Чтобы избежать образования комков, используйте резиновый шпатель.

### **2. ULTRA FAST (Супербыстрый режим)**

Данная программа используется для выпечки хлеба в максимально короткие сроки (1 час 38 минут). При этом хлеб будет иметь достаточно плотную структуру. Для данного режима очень важным параметром является температура используемой воды. Если вода будет слишком холодной, тесто не поднимется. Если вода будет горячее, дрожжи потеряют свою активность и также не дадут тесту подняться. Рекомендованная температура воды составляет 48-50°C. Прежде чем выпекать хлеб по этой программе, замерьте температуру воды при помощи термометра.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

Перед началом обслуживания отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде чем установить в хлебопечку.
2. **Мешалка:** Если мешалку не удастся извлечь из гнезда, наполните контейнер теплой водой и оставьте отмокать на 30 минут. После этого достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чашу и мешалку можно мыть в посудомоечной машине.

3. **Крышка и смотровое оконце:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не демонтируйте крышку для очистки.
4. **Корпус и лоток для ингредиентов:** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса и лоток для ингредиентов кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
5. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, уберите в чашу мешалку и мерную ложку, закройте крышку.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### 1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

### 2. Обычная мука

Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется в быстрых рецептах.

### 3. Цельнозерновая мука

Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

### 4. Мука грубого помола

Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

## **5. Самоподнимающаяся мука**

Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

## **6. Кукурузная и овсяная мука**

Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и текстуру.

## **7. Сахар**

Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

## **8. Дрожжи**

В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей.

Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

- 1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».
- 2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.
- 3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.
- 4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае, дрожжи не работают.

## **9. Соль**

Влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

## **10. Яйца**

Улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

## **11. Жир, растительное и сливочное масло**

Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

## **12. Разрыхлитель**

Используется для максимального ускорения процесса выпечки (программа ULTRA FAST (Супербьстрая)) и для сладких пирогов (программа CAKE (Пирог)). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

### **13. Сода**

Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

### **14. Вода и другие жидкости**

Вода является незаменимым ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

## **ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ**

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

### **1. Измерение количества жидких ингредиентов**

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

### **2. Измерение количества сухих ингредиентов**

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

### **3. Последовательность добавления ингредиентов**

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Ключ для буквенных обозначений смотрите под таблицей.

Проблема	Причина	Решение
Дым из камеры или из вентиляционных отверстий.	Ингредиенты прилипли к стенкам камеры или к внешней поверхности чаши.	Отключите хлебопечку от сети питания. Очистите внешнюю поверхность чаши и/или внутреннюю поверхность камеры.
При выемке готового изделия из чаши продукт разрушается посередине, нижняя часть при этом содержит избыток влаги.	Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры.	Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.
Готовый продукт не извлекается из чаши.	Нижняя часть продукта прилипла к мешалке.	Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть.
Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям.	Неправильно выбрана/задана программа.	Проверьте выбранные параметры.
	Кнопка <b>START/STOP</b> была нажата в процессе работы.	Запустите программу с начала.
	Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.	Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Всегда плотно закрывайте крышку.
	Длительное выключение электричества в процессе работы.	Запустите программу с начала.
	Работа мешалки блокируется.	Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что



		мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение <b>ННН</b> .	Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.	Отключите хлебопечку от сети питания и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.
Тесто поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей/ слишком много муки/ слишком мало соли	a/b
Тесто поднимется недостаточно или не поднимается вообще.	Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.	a/b
	Старые или некачественные дрожжи.	e
	Слишком высокая температура жидкости.	c
	При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неподходящий вид муки или некачественная мука.	e
	Недостаточное или избыточное количество жидкости.	a/b/g
	Недостаточное количество сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».	Слишком мягкая вода может усиливать процесс ферментации (брожения).	f
	Избыток молока может усиливать процесс ферментации (брожения).	c
Продукт разрушается в средней части.	Объем теста превышает объем чаши.	a/f
	Тесто поднимается плохо или слишком быстро в связи с повышенной температурой жидких	c/h/i

	ингредиентов или избыточного жара в камере хлебопечки. Также причиной может стать избыток влаги.	
Продукт имеет тяжелую, плотную текстуру, местами комковатую.	Избыток муки или недостаток жидкости.	a/b/g
	Недостаточное количество дрожжей или сахара.	a/b
	Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.	b
	Старая или некачественная мука способствует слишком быстрому брожению и нарушению текстуры продукта.	e
	Отсутствие соли, недостаточное количество сахара.	e
	Избыток жидкости.	e
Продукт не пропекается в середине.	Избыток или недостаток жидкости.	a/b/g
	Избыток влаги.	h
	Рецепты с повышенным содержанием влажных ингредиентов (напр. йогурта).	g
Излишне рыхлая, пористая структура.	Избыток воды.	g
	Отсутствие соли.	b
	Избыток влаги, слишком высокая температура жидкости.	h/i
	Избыток жидких ингредиентов.	c
Внешняя поверхность изделия не пропекается.	Объем продукта превышает размеры чаши.	a/f
	Избыток муки (особенно для белого хлеба).	f

	Избыток дрожжей или недостаток соли.	a/b
	Избыток сахара.	a/b
	Сладкие ингредиенты помимо сахара.	b
Хлеб нарезается неровно, комкуется.	Хлеб не остыл перед нарезкой.	Дайте хлебу как следует остыть.
Мука поверх корочки.	Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.	Убедитесь, что мешалка функционирует должным образом.

- a) Правильно отмеряйте ингредиенты.
- b) Соблюдайте дозировку; убедитесь, что добавлены все ингредиенты по рецепту.
- c) Используйте другую жидкость, или дайте ей остыть при комнатной температуре. Убедитесь, что все ингредиенты по рецепту добавлены в правильном порядке. Помните, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи.
- d) Используйте только свежие качественные ингредиенты.
- e) Уменьшите общее количество ингредиентов. Не превышайте указанное в рецепте количество муки. Равномерно уменьшите количество всех ингредиентов на треть.
- f) Скорректируйте количество жидкости. Если помимо воды используются другие жидкие ингредиенты, уменьшите соответственно количество воды.
- g) В дождливую погоду, когда уровень влажности в атмосфере повышен, сократите кол-во воды на 1-2 столовых ложки.
- h) В жаркую погоду не используйте функцию отсрочки включения, используйте холодные жидкости.
- i) Перед нарезкой достаньте хлеб из чаши и дайте ему остыть в течение как минимум 15 минут.
- j) Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на четверть.
- k) Никогда не смазывайте чашу жиром!
- l) Добавьте к тесту столовую ложку пшеничного глютена.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.  
Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

## РЕЦЕПТЫ

### BASIC (Базовая программа)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода	250 мл	350 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн. ложки
4	Сахар	1.5 стол.ложки	2 стол.ложки
5	Мука	3 чашки	4 1/3 чашки
6	Дрожжи	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложка

### WHOLE WHEAT (Цельнозерновой хлеб)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода	250 мл	350 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	2 чайн. ложки	2.25 чайн. ложки

4	Цельнозерновая смесь	2 чашки	3 чашки
5	Мука	1 чашка	1 1/3 чашки
6	Коричневый сахар	2 стол.ложки	2.5 стол.ложки
7	Сухое молоко	2 стол.ложки	3 стол.ложки
8	Дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка

### **FRENCH** (Французская выпечка)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода	250 мл	350 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки
4	Сахар	1.5 стол. ложки	2 стол.ложки
5	Мука	3 чашки	4 1/3 чашки
6	Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка

### **QUICK** (Быстрая программа)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1000 г
1	Вода (40-50°C)	350 мл
2	Растительное масло	3 стол.ложки
3	Соль	1.5 чайн.ложка
4	Сахар	2 стол. ложки
5	Мука	4 1/3 чашки
6	Дрожжи	3 чайн.ложки

### **SWEET** (Сладкая выпечка)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода	250 мл	300 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки
4	Сахар	3 стол. ложки	4 стол.ложки
5	Мука высшего сорта	3 чашки	4 1/3 чашки

6	Дрожжи	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки
7	Сухое молоко	2 стол.ложки	2 стол.ложки

### **САКЕ** (Пирог)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1000 г
1	Сливочное масло	8 стол.ложек
2	Сахар	8 стол.ложек
3	Яйца	5 шт.
4	Самоподнимающаяся мука (мука с разрыхлителем)	1.5 чашки
5	Ароматизатор	1 чайн.ложка
6	Лимонный сок	1 1/3 стол.ложки
7	Дрожжи	1 чайн.ложка

### **ЖАМ** (Джем)

№	Ингредиенты	
1	Измельченная клубника	4 чашки
2	Сахар	1 чашка
3	Загуститель (желатин)	1 чашка

### **DOUGH** (Тесто)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода	270 мл	350 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	1 чайн.ложка	2 чайн.ложки
4	Мука высшего сорта	3 чашки	4 1/3 чашки
5	Сахар	2.5 стол.ложки	2.5 стол.ложки
6	Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка

**ULTRA FAST** (Супер быстрая программа)

№	Ингредиенты	На изделие массой 700 г	На изделие массой 1000 г
1	Вода (48°C)	270 мл	350 мл
2	Растительное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки
4	Мука высшего сорта	3 чашки	4 1/3 чашки
5	Сахар	3 стол.ложки	4 стол.ложки
6	Дрожжи	2 чайн.ложки	3 чайн.ложки

**DESSERT** (Десерт)

№	Ингредиенты	
1	Слегка взбитые яйца	3 шт.
2	Молоко	1.75 чашки
3	Вареный рис	1.5 чашки
4	Сахар	0.5 чашки
5	Изюм (по желанию)	0.5 чашки
6	Ваниль	1 чайн.ложка
7	Корица	1 чайн.ложка