

# НІТАСНІ

## Автоматическая хлебопекарня НВ-Е303

### Инструкция по эксплуатации и книга рецептов

#### ВНИМАНИЕ!

- Сохраните данную инструкцию.
- Используйте данную хлебопекарню только для приготовления хлеба, пшеничного хлеба, пирогов, джема, теста для пиццы и замешивания теста.
- Вы должны нести всю ответственность за установку хлебопекарни Hitachi, ее эксплуатацию и полученные результаты. Изготовитель не несет ответственности за случайные или намеренные действия по эксплуатации хлебопекарни, вызвавшие ее выход из строя.
- Перед использованием хлебопекарни внимательно ознакомьтесь с изложенными в инструкции мерами предосторожности при эксплуатации.

#### ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации хлебопекарни Вы должны соблюдать следующие меры предосторожности:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Прочитайте все инструкции.  
Используйте хлебопекарню в соответствии с инструкциями.
2. Не прикасайтесь к нагретой поверхности хлебопекарни. Берите ее за ручки.
3. Внимательно следите за хлебопекарней, если она используется поблизости от детей.
4. Контакт с водой или другой жидкостью может привести к короткому замыканию.
  - a. Не ставьте хлебопекарню на влажный пол или в места, где на нее могут попасть брызги воды.
  - b. Не допускайте попадания воды на вилку кабеля питания и корпус хлебопекарни.
  - v. Не помещайте хлебопекарню в машину для мытья посуды.
5. Не пользуйтесь хлебопекарней с поврежденными вилкой и кабелем питания, или если возникли неполадки, в самой хлебопекарне. В таком случае обратитесь в ближайший авторизованный сервис для проверки, настройки или ремонта хлебопекарни.
6. Для предотвращения пожара не ставьте хлебопекарню на полиэтиленовую скатерть, ковер или другие воспламеняющиеся поверхности.
7. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем хлебопекарни, может привести к ее поломке.

#### ОПАСНО

8. После окончания использования или перед очисткой хлебопекарни отсоедините ее от электросети. Перед очисткой, сборкой и разборкой хлебопекарни дайте ей охладиться.
9. Не используйте хлебопекарню вне помещения. Это может привести к ее повреждению.
10. Не допускайте перегиба кабеля питания через край стола или соприкосновения его с нагретыми поверхностями.
11. Не ставьте хлебопекарню вблизи газовой плиты, электродуховки или других источников тепла. Это может привести к ее повреждению.

12. Подсоединяйте вилку кабеля питания к настенной электророзетке. Перед отключением нажмите на выключатель "STOP", затем отключите кабель питания от электророзетки, удерживая его только за вилку.

13. Особую осторожность следует проявлять при перемещении хлебопекарни, в которой находится горячая жидкость.

14. Используйте хлебопекарню только по ее прямому назначению. (Только для домашнего использования.)

15. Прогреть хлебопекарню перед использованием не надо.

## 16 СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ЗНАЧЕНИЕ СИГНАЛЬНЫХ СЛОВ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

используется для предупреждения об опасности физической травмы, смертельного случая или повреждения имущества, если меры предосторожности не будут соблюдаться.

### ОПАСНО

используется для предупреждения об опасности травмирования и повреждения имущества, если меры предосторожности не соблюдаются.

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ХЛЕБ

### 1. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

При покупке муки и дрожжей обращайте внимание на дату изготовления. Несвежие и старые продукты могут повлиять на аромат и высоту хлеба.

### 2. ДРОЖЖИ

Используйте сухие активные дрожжи или сухие дрожжи быстрого брожения. Уменьшение размеров буханки хлеба может быть результатом несоответствия типа, количества и свежести дрожжей.

После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для сохранения их активности.

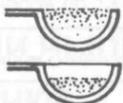
Быстродействующие дрожжи особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки BREAD RAPID.

### 3. ТОЧНО ОТМЕРЯЙТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Для приготовления вкусного хлеба очень важно правильно отмерять продукты. В наборе с данной хлебопекарней прилагаются мерная чашка и комбинированная мерная ложка (комбинация чайной ложки и столовой ложки).

Пример:

1 1/2 чайной ложки = 1 чайная ложка +  
+ 1/2 чайной ложки



### 4. ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ И ТЕМПЕРАТУРА ПОМЕЩЕНИЯ

Температура воды и температура в помещении также играют важную роль при приготовлении хлеба. Хлебопекарня поддерживает температуру теста в допустимых пределах. Хлебопекарня автоматически управляет процессом замешивания теста, поддерживая его температуру.

Оптимальные пределы температуры следующие:

Температура в помещении: от 5°C до 27 °C. (Наилучший результат можно получить при температуре от 15°C до 25°C.)

Температура воды: от 5°C до 10°C.

Для приготовления вкусного хлеба необходимо регулировать температуру воды.

Температура в помещении	Ниже 27°C	Выше 27°C
Без задержки	Используйте охлажденную воду.	
С использованием таймера задержки	Используйте охлажденную воду.	Увеличьте количество муки на 1/4 чашки.

Не используйте теплую воду. При использовании теплой воды получится низкий и плотный хлеб, имеющий осевший или вздувшийся верх (особенно при высокой температуре в помещении).

## 5. ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВКУСА ХЛЕБА

Во время еды: Употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб.

Для сохранения свежести хлеба: для предохранения хлеба от высыхания поместите его в плотно закрытый пластиковый пакет.

При хранении: После полного остывания заверните хлеб в фольгу или пластиковый пакет. При 2-3 дневном хранении поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите упакованный хлеб в морозильную камеру.

## СОДЕРЖАНИЕ

Характеристики	3
Меры предосторожности	4
Перед началом выпечки	5
Описание	7
Панель управления и функции	9
Как использовать режим выпечки обычного хлеба (BREAD/ хлеба с добавками (MIXED BREAD))	9
Как использовать режим быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID)	14
Меню приготовления хлеба в режимах BREAD/ MIX BREAD, BREAD RAPID	15
Как использовать режим выпечки пшеничного хлеба (WHOLE WHEAT BREAD)	21
Меню приготовления хлеба в режиме WHOLE WHEAT BREAD	21
Как использовать режим замешивания теста (DOUGH)	24
Меню режима DOUGH	25
Как использовать режим выпечки кондитерских изделий (CAKE)	31
Как использовать режим приготовления джема (JAM)	33
Как использовать режим приготовления теста для пиццы (PIZZA)	35
Меню режима PIZZA	36
Обслуживание и очистка	37
Вопросы и ответы, относящиеся к работе хлебопекарни	38
Показания дисплея	40
Приготовление вкусного хлеба	40
Технические характеристики	42

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

### РАЗМЕРЫ ВЫПЕКАЕМОГО ХЛЕБА

Хлебопекарня позволяет Вам выбрать один из трех размеров буханки хлеба: обычный, большой и очень большой. Вы можете выпечь хлеб нужного Вам в данном случае размера.

### ЧЕТЫРЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Обычный хлеб  
(BREAD)

- (1) Данное меню предназначено для выпечки обычного хлеба (белый хлеб). Выпечка длится 4 часа 10 минут.
- (2) Звуковой сигнал известит Вас, когда надлежит добавить какие-либо продукты.

Быстрая выпечка (BREAD RAPID)	: Данное меню представляет собой вариант более быстрой выпечки хлеба, который нужен срочно. Выпечка длится 2 часа 50 минут.
Хлеб из цельной пшеничной муки (WHOLE WHEAT BREAD)	: Для выпечки хлеба из 100 % пшеничной муки. Такой хлеб богат клетчаткой, витаминами группы В и витамином Е. Выпечка длится 3 часа 50 минут.
Приготовление теста (DOUGH) (до стадии "первый подъем")	: Данное меню используется для приготовления различного хлеба, например, булочек или французского хлеба.
Кондитерские изделия (CAKE)	: Возможно выбрать меню выпечки бисквитов (SPONGE CAKE) и кексов (POUND CAKE). По этому методу можно также приготовить шоколадный и фруктовый торты.
Джем (JAM)	: Приготовление, перемешивание и охлаждение осуществляется автоматически. Вы можете приготовить нежный свежий джем за 1 час 10 минут.
Пицца (PIZZA)	: Специальная программа, предназначенная для приготовления теста для пиццы.

## ТАЙМЕР (для режимов BREAD и WHOLE WHEAT BREAD)

Вы можете приготовить все с вечера... и на утро хлеб будет готов. (Или наоборот.) Время задержки: от 4 часов и 20 минут до 13 часов (режим BREAD).

от 4 часов до 13 часов (режим WHOLE WHEAT BREAD).

## ВЫБОР СТЕПЕНИ ВЫПЕЧКИ

### (возможность установки одного из пяти уровней выпечки)

(Для режимов BREAD, BREAD RAPID и WHOLE WHEAT BREAD.)

Если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба, Вы можете изменять цвет от светлого до темного, нажимая кнопку BREAD COLOR. Если кнопка не будет нажата, данная функция будет автоматически установлена на среднее (MEDIUM) значение.

## РЕГУЛИРОВКИ

### БОЛЬШАЯ ВЫСОТА НАД УРОВНЕМ МОРЯ

Иногда для приготовления хлеба вручную или при помощи хлебопекарни необходимо вносить поправки на большую высоту местности. По мере увеличения высоты уменьшается время, необходимое для ферментации дрожжей, и тесто может быть слишком просевшим. В результате получится низкий и плотный хлеб, имеющий осевший или вздувшийся верх. Также, низкая влажность в некоторых высокогорных районах может привести к тому, что хлеб поднимется незначительно. Ниже приведены изменения, которые необходимо учитывать при использовании хлебопекарни на высоте 900-2200 метров. Начните с самых маленьких значений поправки и увеличивайте их при необходимости. Для повышения мягкости и улучшения структуры теста в него также можно добавить клейковину. Клейковину можно приобрести в магазинах здоровой пищи; необходимое количество клейковины добавляйте в соответствии с указаниями изготовителя. Уменьшите количество дрожжей: от 1/8 до 1/4 чайной ложки.

Уменьшите количество сахара: от 1 до 3 чайных ложек.

Увеличьте количество жидкости: от 1 до 4 чайных ложек.

### ВЛАЖНОСТЬ

Влажность может повысить количество влаги в муке и других ингредиентах. Повышение количества влаги может привести к изменению соотношения между мукой и водой.

В результате получается плоский или просевший верх хлеба. Для изменения рецепта в соответствии с уровнем влажности увеличьте количество муки на 1-4 столовые ложки. Начните с наименьшего количества и увеличивайте, если необходимо. В результате в конце второго замеса образуется гладкий плотный комок теста.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держите хлебопекарню в недоступных для детей местах, чтобы они не могли нажать кнопки управления.

Во время работы хлебопекарня будет горячей.

Подключайте вилку электропитания к розетке переменного тока 220 В 50 Гц (максимальный потребляемый ток: 5А).

Не пользуйтесь удлинителями и розетками с несколькими гнездами.

Не используйте хлебопечарню в неустойчивом положении.

Не блокируйте вентиляционные отверстия, расположенные в верхней части и по бокам хлебопечарни. Эти отверстия предназначены для охлаждения работающих частей.

Не приближайте лицо и руки к работающей хлебопечарне. Она нагревается во время работы.

Когда выпечка окончена: При извлечении внутреннего контейнера пользуйтесь прихваткой. Контейнер, внутренняя область печи и крышка сильно нагреваются.

Во время и после завершения циклов работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, например: ручек хлебопечарни, внешней поверхности корпуса, смотровому окну и т.п. Для переноски хлебопечарни используйте рукавицы или прихватки.

## ОПАСНО

Не кладите сверху на хлебопечарню никакие предметы, так как они могут вызвать деформацию или обесцвечивание крышки.

Не деформируйте контейнер для теста. Если форма контейнера будет неправильной, сенсор температуры хлебопечарни не сможет осуществить надлежащую установку температуры и качественный хлеб не получится. Не допускайте загрязнения хлебопечарни, особенно попадания посторонних предметов в контейнер для теста. (При очистке отключайте хлебопечарню от электросети.)

Используйте только требуемое количество ингредиентов. Превышение этого количества может привести к прилипанию хлеба к внутренней стороне крышки и к отверстиям для выхода воздуха.

Не погружайте контейнер для теста в воду. Это может привести к повреждению оси.

Не открывайте крышку и не удаляйте контейнер во время процесса подъема теста и выпечки.

Оставьте зазор не менее 10 см между хлебопечарней и окружающими предметами для циркуляции воздуха. При несоблюдении этого правила может произойти обесцвечивание окружающих стен, потому что из выпускных отверстий хлебопечарни поступает горячий воздух.

Обязательно содержите саму печь в чистоте. Крошки хлеба могут пригореть и привести к появлению проблем в работе хлебопечарни.

Из соображений безопасности обязательно отключайте хлебопечарню от электросети после каждого использования.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВЫПЕЧКИ

### ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

СУХИЕ ДРОЖЖИ	Это вещество обеспечивает подъем теста и является наиболее важным продуктом в хлебопечении. При взаимодействии с сахаром и водой при соответствующей температуре дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься. Дрожжи, используемые для выпечки в данной хлебопечарне, не требуют предварительной ферментации. <b>Должны использоваться свежие дрожжи быстрого подъема или сухие активные дрожжи.</b> Размер булки может зависеть от типа, количества и свежести дрожжей. После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник и постарайтесь использовать его как можно скорее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или из морозильника, необходимо сначала довести их до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не обладают активностью.
МУКА	Клейковина (растительный белок), содержащаяся в муке, формирует структуру хлеба. Хлебная мука подходит для выпечки больше всего из-за высокого содержания в ней протеина. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления кондитерских изделий. Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат или текстуру. Некоторые виды муки не выдерживают высокой температуры и влажности. Храните муку в сухом прохладном месте.
СОЛЬ	Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет его от переброжения.

<b>САХАР</b>	Сахар поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, а также обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). Вы можете изменять цвет хлеба, добавляя различное количество сахара. (Сахар добавляется в тесто для получения более темной корочки).
<b>ЖИРЫ</b>	Добавляемые в тесто масло, маргарин или жир должны иметь комнатную температуру; это обеспечивает наилучшие результаты при выпечке. Жиры предотвращают затвердевание хлеба и придают ему аромат. Для выпечки в данной хлебопечкарне наиболее подходит сливочное масло.
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	Молочные продукты, такие как сухое или свежее молоко, оказывают большое влияние на цвет и вкус хлеба. При использовании таймера задержки по соображениям безопасности вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду. При высокой комнатной температуре (выше 27°C) используйте свежее молоко, охлажденное до 5°C.
<b>ВОДОПРОВОДНАЯ ВОДА</b>	Водопроводная вода добавляется в муку для формирования клейковины и существенно влияет на результаты выпечки. При высокой комнатной температуре (выше 27°C) используйте воду, охлажденную до 5°C. (Температура воды, охлажденной в холодильнике).
<b>ЯЙЦА</b>	Аромат и запах хлеба можно улучшить, добавляя в тесто яйца. Это также позволяет поддержать мягкость хлеба. При добавлении к рецепту одного большого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВЫПЕЧКИ

### ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

#### Соотношение муки и воды

##### (или другой жидкости)

Соотношение муки и воды (или другой жидкости) всегда должно быть таким, как указано в рецепте. (Пример: Основной рецепт выпечки белого хлеба (большая булка) - 3 чашки хлебной муки на 1 и 1/8 чашки воды.)

Увеличение количества муки по отношению к воде (или другой жидкости) ухудшит качество домашнего хлеба и может вызвать блокировку мешалки и неправильную работу хлебопечарни.

#### Продукты для хлеба с добавками

##### (MIX BREAD)

При использовании режима BREAD/MIX BREAD за четыре минуты до завершения процесса замешивания теста прозвучат три звуковых сигнала, которыми хлебопечарня известит Вас о наступлении момента добавления дополнительных ингредиентов, таких как изюм, овощи или орехи и пр. Обязательно удалите с добавляемых ингредиентов скорлупу, твердые зерна и т.п.

Фтороуглеродное покрытие контейнера для теста может быть повреждено твердыми продуктами, такими как кристаллический сахар, замороженное масло или сахарная глазурь. Некоторые орехи и фрукты также могут поцарапать контейнер.

#### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЦЕССА

ПРОЦЕСС	1 Предварительный замес	2 Пауза	3 Замес	4 Первое поднятие
Время				
Режим BREAD (обычный хлеб)	9 мин	5 мин	18-22 мин	60-70 мин
Режим BREAD RAPID (быстрая выпечка)	9 мин	5 мин	16-20 мин	15 мин
Режим WHOLE WHEAT BREAD (хлеб из цельной пшеничной муки)	11 мин	40 мин	14 мин	26 мин
Режим DOUGH (тесто)	9 мин	5 мин	16-24 мин	64-72 мин

<b>5</b> <b>Выход газов</b>	<b>6</b> <b>Второе поднятие</b>	<b>7</b> <b>Выпечка</b>	<b>8</b> <b>Окончание</b>
<b>20 сек</b>	<b>70 мин</b>	<b>63-68 мин</b>	<b>10-19 мин</b>
<b>20 сек</b>	<b>45 мин</b>	<b>65 мин</b>	<b>10-14 мин</b>
<b>20 сек</b>	<b>70 мин</b>	<b>55 мин</b>	<b>13 мин</b>
-----	-----	-----	-----

Режим SPONGE CAKE (бисквит)	Первый нагрев 7 мин	Второй нагрев 48 мин	Окончание 20 мин
Режим POUND CAKE (кекс)		Второй нагрев 58 мин	

Режим JAM (джем)	Первый нагрев 15 мин	Второй нагрев 50 мин (при непрерывном вращении мешалки)	Окончание 5 мин
------------------	----------------------	---	-----------------

ПРОЦЕСС ВРЕМЯ	1 Предварительный замес	2 Первый замес	3 Первое поднятие	4 Второй замес	5 Второе поднятие
Приготовления теста для пиццы	2 мин	20 мин	10 мин	10 мин	10 мин

## ОПИСАНИЕ



## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Мерная чашка для воды, муки и других ингредиентов.



Нож для резки хлеба



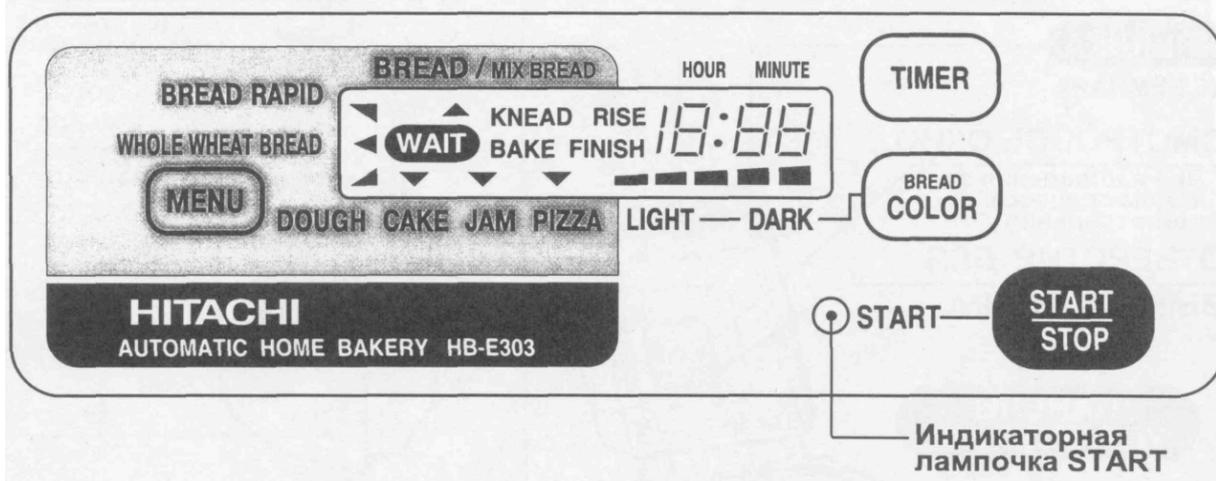
Столовая ложка

Чайная ложка

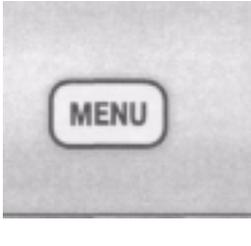
Комбинированная мерная ложка

Используется для измерения сахара, соли, сливочного масла, сухого молока и сухих дрожжей.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ



### При нажатии кнопок на панели управления звучит сигнал.

1		<p>Нажимайте кнопку MENU для выбора желаемого режима работы хлебопекарни: BREAD, BREAD RAPID (одно нажатие), WHOLE WHEAT BREAD (два нажатия), DOUGH (три нажатия), CAKE (четыре нажатия), JAM (пять нажатий) или PIZZA (шесть нажатий). При каждом нажатии кнопки MENU включается следующий режим работы. (Когда Вы подключаете вилку кабеля питания к электророзетке, включается первый режим BREAD.)</p>
2		<p>Нажимайте кнопку BREAD COLOR, если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба. При нажатии данной кнопки Вы можете выбрать один из пяти уровней подрумянивания корочки хлеба от LIGHT (светлой) до DARK (темной). Если Вы не нажмете данную кнопку, хлеб автоматически будет выпекаться в режиме MEDIUM (средняя).</p>
3		<p>С помощью кнопки TIMER может быть задано время задержки. При каждом нажатии данной кнопки время будет увеличиваться на 10 минут. Для быстрого увеличения времени задержки нажмите кнопку TIMER и удержите ее в нажатом положении. Время задержки может быть установлено в пределах от 4 часов 20 минут до 13 часов. (Режим BREAD.) Время задержки может быть установлено в пределах от 4 часов до 13 часов. (Режим WHOLE WHEAT BREAD.)</p>
4		<p>Когда Вы хотите начать выпечку или включить таймер задержки, нажмите кнопку START/STOP.</p> <p>Для изменения режима работы хлебопекарни после нажатия кнопки START/STOP нажмите ее еще раз и удержите в течение 1 секунды. Хлебопекарня вернется к начальному режиму.</p>

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ОБЫЧНОГО ХЛЕБА (BREAD) / ХЛЕБА С ДОБАВКАМИ (MIX BREAD) Выпечка обычного хлеба

Когда хлебопекарня подключается к сети электропитания, автоматически выбирается режим BREAD.

Время выполнения всего процесса составляет 4 часа 10 минут.

Для приготовления вкусного хлеба точно отмерьте все ингредиенты.

Используйте охлажденную воду с температурой примерно 5°C (охлажденную в холодильнике).

Не используйте теплую воду.

Для дозирования используйте прилагаемые к хлебопекарне мерную чашку и мерную ложку. Для получения наилучших

результатов точно отмеряйте все ингредиенты. (Одна ложка - это одна мерная ложка, заполненная полностью, но без горки.)

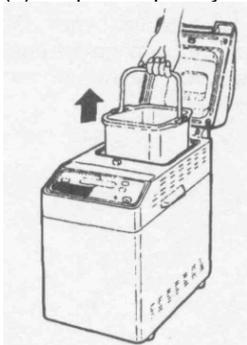
**Полная ложка (без горки).**



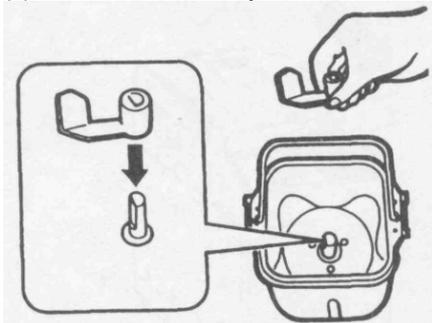
1

## Извлеките контейнер для теста из хлебопекарни и установите мешалку:

(1) Откройте крышку и вытяните контейнер для теста за ручку.



(2) Установите мешалку на ось, находящуюся внутри контейнера, как показано на рисунке внизу.



### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Используйте хлебопекарню только тогда, когда она находится в ровном устойчивом положении.**

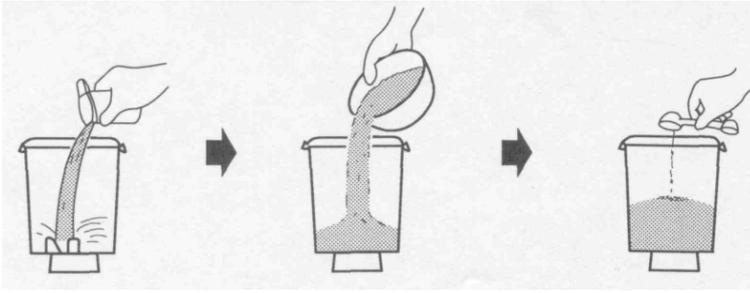
Убедитесь, что мешалка установлена правильно. Если мешалка соскочит во время работы, тесто не будет перемешано как следует.

2

## Поместите все ингредиенты в контейнер:

Налейте в контейнер водопроводную воду, добавьте муку, соль, сливочное масло и сухое молоко, затем сверху муки поместите дрожжи. Не перемешивайте продукты после добавления сухих дрожжей. (При выпечке хлеба из готовой смеси сначала налейте в контейнер водопроводную воду, затем положите готовую смесь и поместите поверх нее дрожжи.)

(1) Вода



(2) Все ингредиенты, кроме сухих дрожжей.

(3) Сухие дрожжи поверх муки, подальше от воды.

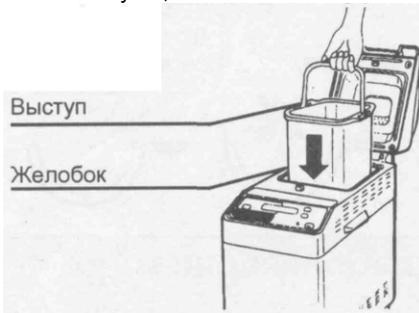
**Примечание:** Если Вы собираетесь использовать таймер задержки, дрожжи должны остаться сухими и находиться подальше от воды (смотрите рисунок (3)).

Если на дрожжи попадет вода, то процесс ферментации начнется раньше времени и тесто не поднимется, когда необходимо.

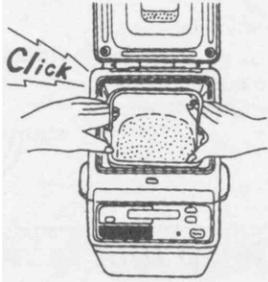
### 3

#### Поместите контейнер в хлебопечарню:

(1) Поместите контейнер в хлебопечарню и проверьте, чтобы выступы на контейнере совпадали с соответствующими желобками хлебопечарни.



(2) Нажмите на контейнер вниз так, как показано на рисунке, чтобы он встал на место со щелчком. Опустите ручку контейнера вниз и назад.



Если контейнер установлен неправильно и нажата кнопка **START/STOP**, это может привести к повреждению хлебопечарни.

### 4

#### Закройте крышку:

Закройте крышку, используя ее ручку.

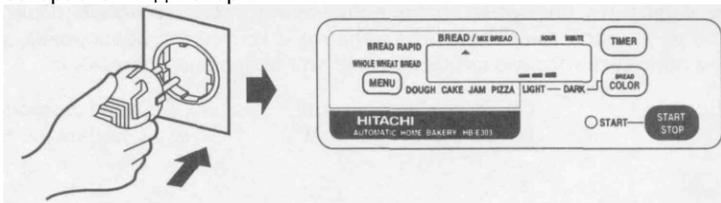


Если крышка не будет закрыта как следует, это может повлиять на процесс поднятия теста и выпечки.

### 5

## Подключите вилку питания хлебопекарни к электророзетке:

Загорается индикатор BREAD/MIX BREAD.



6

## Включите хлебопекарню:

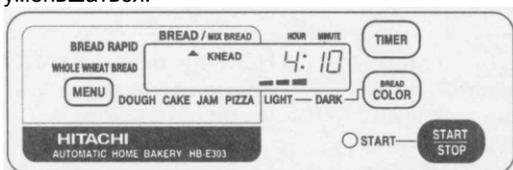
Без установки таймера задержки

Нажмите кнопку **START/STOP**.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка **START/STOP** и хлебопекарня начала работу.

На дисплее должно появиться время продолжения всего процесса **4:10**, которое во время процесса будет уменьшаться.



Таймер ведет поминутный обратный отсчет. (**4:09**, **4:08**, .....)

Когда значение времени на таймере достигнет приблизительно **18:23**, хлебопекарня начнет цикл выпечки и замигает индикатор **BAKE**.

Когда замигает индикатор **FINISH**, начнется процесс охлаждения.

Когда процесс выпечки полностью завершен, индикатор **FINISH** перестанет мигать и будет гореть постоянно, трижды прозвучит сигнал, извещая Вас о том, что хлеб готов. Убедитесь, что на дисплее показано значение **0**. (Индикатор **START/STOP** начинает мигать.)

• Если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба, просто нажимайте кнопку **BREAD COLOR**. Хлеб будет выпекаться при средней установке **MEDIUM**, если данная кнопка не нажата. Цвет корочки хлеба может быть изменен и после

включения хлебопекарни, если Вы нажмете кнопку **BREAD COLOR** до начала цикла выпечки.

• Если после нажатия кнопки **START/STOP** хлебопекарня не начинает цикл предзамеса, обратитесь к таблице **"Показания дисплея"** на странице 40. Имейте в виду, что хлебопекарня остается горячей до того момента, пока индикация **FINISH** не перестанет мигать.

### ПРИМЕЧАНИЯ :

Когда мигает индикатор FINISH, это означает, что процесс выпечки прерван. Перед удалением контейнера из хлебопекарни нажмите кнопку START/STOP, затем выньте контейнер, используя прихватки или рукавицы. (Будьте осторожны, потому что хлебопекарня и контейнер очень горячие!) Выньте хлеб из контейнера и положите его для охлаждения на решетку.

(1) Процесс замеса:

Когда таймер задержки не используется, звуковой сигнал сообщит Вам о том, что следует добавить изюм и т.п. Примерно через 25 минут после начала и за 6 минут до завершения процесса замеса сигнал прозвучит трижды, подсказывая Вам, что пора добавлять изюм. Откройте крышку и медленно и равномерно насыпьте изюм сверху на тесто. При этом замешивание не будет остановлено, поэтому будьте осторожны. После добавления изюма быстро закройте крышку во избежание потери тепла.

(2) Процесс замеса и подъема:

Смотровое окно и внутренняя крышка могут быть покрыты дымкой. (Затуманившееся окно высыхает во время выпечки.)

(3) Процесс выпечки и окончание:

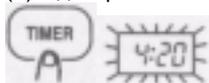
Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей хлебопекарни (корпуса, смотрового окна и пр.). Используйте рукавицы или прихватки для переноски хлебопекарни.

### С установкой таймера задержки

Таймер задержки нельзя использовать в сочетании с режимами "BREAD RAPID", "DOUGH", "CAKE", "JAM" и "PIZZA". При помощи таймера задержки можно установить время, к которому должен быть выпечен хлеб. Вы можете установить таймер задержки на время от 4 часов 20 минут до 13 часов с интервалами в 10 минут.

ПРИМЕР: Сейчас 9:00 вечера. Вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 6:30. Установите таймер на значение **9:30**, потому что между 9:00 вечера и 6:30 утра пройдет 9 часов 30 минут. Не устанавливайте таймер на фактическое время окончания выпечки, а вводите только интервал между временем включения хлебопекарни и временем окончания выпечки.

(1) Однократное нажатие кнопки TIMER приводит к появлению на дисплее значения **4:20**



(2) Удерживайте кнопку TIMER в нажатом положении, пока на дисплее не появится мигающее значение



(3) Нажмите кнопку START/STOP: индикация на дисплее перестанет мигать, что означает завершение установки



таймера.

• Значение времени на дисплее будет поминутно уменьшаться.

( **9:29** , **9:28** ..... )

## 7

### По окончании выпечки нажмите кнопку **START/STOP** и выньте контейнер с хлебом из хлебопекарни.

- После того, как прозвучит сигнал, нажмите кнопку **START/STOP** и вытяните контейнер с хлебом за ручку.
- При извлечении контейнера пользуйтесь рукавицами или прихваткой, потому что контейнер, печь и крышка сильно нагреваются.
- Если Вы не нажмете кнопку START/STOP после звукового сигнала, в течение 30 минут будет работать вентилятор, чтобы предохранить хлеб от отсырения.
- Вынимайте контейнер с хлебом сразу же после звукового сигнала, чтобы он не стал сырым.

## 8

### Вынимание хлеба. (Пользуйтесь рукавицами или прихваткой.)

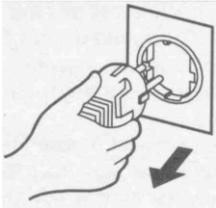
Пользуясь рукавицами или прихваткой, переверните контейнер вверх дном и потрясите его, пока хлеб не выйдет. Сразу же после удаления хлеба налейте в контейнер теплой воды.

ПРИМЕЧАНИЕ: Детали на внешней поверхности печи могут обесцветиться, но это не влияет на работу хлебопекарни.

## 9

### После использования:

После каждого использования хлебопекарни всегда отключайте ее от электросети.



## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА (BREAD RAPID)

### Если требуется срочно испечь хлеб

Нажмите кнопку MENU один раз для выбора режима BREAD RAPID. Длительность процесса выпечки составляет 2 часа 50 минут.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерить все ингредиенты.

Используйте охлажденную воду с температурой 5°C (охлажденную в холодильнике).

Не используйте теплую воду.

### 1-5

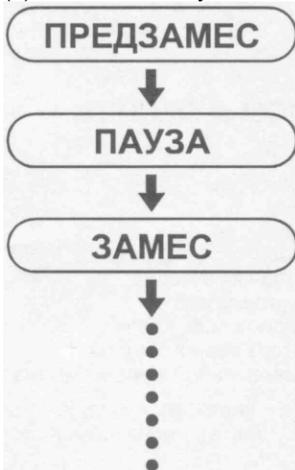
Операции, от извлечения контейнера для теста до подключения хлебопекарни к сети электропитания, совпадают с теми же операциями для режима BREAD (с 1 по 5 на страницах 9 и 12).

### 6

#### Включите хлебопекарню:

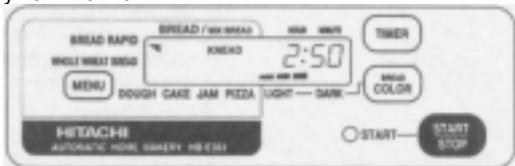
(1) Нажав кнопку MENU один раз, выберите режим BREAD RAPID.

(2) Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка START/STOP и хлебопекарня начала работу.

На дисплее должно появиться время продолжения всего процесса **2:50**, которое во время процесса будет уменьшаться.



Таймер ведет поминутный обратный отсчет.

( 2:49, 2:48 ..... )

• Убедитесь, что Вы выбрали именно режим BREAD RAPID.

• Если после нажатия кнопки START/STOP хлебопекарня не начинает работу, обратитесь к таблице "Показания дисплея" на странице 40.

### 7-9

Процесс, от поднятия хлеба до окончания выпечки, аналогичен процессу режима BREAD. По окончании выпечки извлеките хлеб из контейнера, как было описано выше (страница 13).

## МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА В РЕЖИМАХ BREAD/

# MIX BREAD И BREAD RAPID

Следуйте шагам с 1 по 9 процедуры выпечки хлеба, приведенных на страницах с 9 по 13.

## ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Обычная булка	Большая булка		Очень большая булка
3/4 чашки	1 1/8 чашки	Водопроводная вода	1 7/16 чашки
2 чашки	3 чашки	Хлебная мука	4 чашки
1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	Соль	2 чайных ложки
1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки	Сахар	3 столовые ложки
1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	Сухое молоко	2 столовые ложки
1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	Сливочное масло	2 столовые ложки
1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	Сухие дрожжи (режим BREAD)	1 1/2 чайной ложки
1 1/2 чайная ложка	2 чайные ложки	Сухие дрожжи (режим BREAD RAPID)	2 чайных ложки

### ПРИМЕЧАНИЕ:

(1) Количество дрожжей, указанное в строке BREAD, предназначается для выпечки хлеба по основному циклу, а количество дрожжей, указанное в строке BREAD RAPID, предназначается для выпечки хлеба по ускоренному циклу. Используйте только то количество дрожжей, которое указано в соответствующем рецепте. При выпечке маленькой булки количество всех ингредиентов должно быть вдвое меньше, чем при выпечке булки обычного размера.

(2) В данной таблице приведено стандартное количество сухих дрожжей. Однако, в случае, если хлеб недостаточно поднялся, добавьте 1/2 чайной ложки дрожжей.

## ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 7/16 чашки водопроводной воды
- 3 1/2 чашки хлебной муки
- 1/2 чашки пшеничных отрубей
- 2 чайные ложки соли
- 4 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Обжарьте пшеничные отруби на сковороде при 160°C, пока они слегка не подрумянятся (около 10 минут), затем остудите перед дальнейшим использованием.

## ХЛЕБ С ЛИМОНОМ И ПЕРЦЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 7/16 чашки водопроводной воды
- 4 чашки хлебной муки
- 2 чайные ложки соли
- 3 1/2 столовой ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 2 чайные ложки молотого черного перца
- 4 столовые ложки измельченной цедры лимона

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Добавляйте лимонную цедру, во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 1/8 чашки водопроводной воды
- 4 чашки хлебной муки 5/16 чашки тертой моркови
- 2 чайные ложки соли
- 4 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

### **БЕЛЫЙ ХЛЕБ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 7/16 чашки водопроводной воды
- 1 чашка свежего молока
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

### **КЛЮКВЕННЫЙ ХЛЕБ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка свежего молока
- 5/8 чашки клюквенного сока
- 4 чашки хлебной муки
- 2 чайные ложки соли
- 3 столовые ложки сахара
- 1 1/2 столовой ложки сливочного масла
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 3 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

### **АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 7/16 чашки апельсинового сока
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 столовой ложки сухого молока
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

### **ХЛЕБ С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАРМЕЛАДОМ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка водопроводной воды
- 1/2 чашки апельсинового мармелада
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

### **КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка воды, в которой варился картофель
- 3 5/16 чашки хлебной муки
- 5/8 чашки картофельного пюре
- 1 1/2 чайной ложки соли

- 3 столовых ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Отварите картофель в двух чашках воды. Охладите отвар до комнатной температуры. Слейте воду и приготовьте пюре.

## **ХЛЕБ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ И С КОРИЦЕЙ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 3/8 чашки яблочного пюре
- 1 чашка свежего молока
- 3 1/2 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки корицы
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки сахара
- 1 1/2 столовой ложки сливочного масла
- 2 чайные ложки сухих дрожжей

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

## **ХЛЕБ С ОВОЩНЫМ СОКОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 1/8 чашки овощного сока
- 1 большое яйцо
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

## **СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка водопроводной воды
- 2 яичных желтка
- 3 5/16 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 6 столовых ложек сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла или жира, добавляемого в тесто для придания ему рассыпчатости
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей (режим BREAD)
- 2 чайные ложки сухих дрожжей (режим BREAD RAPID)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки хлеба будет немного темнее, чем у обычного белого хлеба.

## **СЛАДКИЙ БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка свежего молока
- 2 яичных желтка
- 1/2 чашки спелых бананов (нарезанных)
- 4 чашки хлебной муки
- 2 чайные ложки соли
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки, не используйте его в режиме BREAD RAPID.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки хлеба будет немного темнее, чем у обычного белого хлеба.

## **ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 3/4 чашки водопроводной воды

5/8 чашки йогурта  
4 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
2 столовые ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
4 столовые ложки кунжутного семя

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

## **ХЛЕБ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 7/16 чашки водопроводной воды  
1/2 чашки арахисового масла (комнатной температуры)  
4 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки неочищенного сахара  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

## **РЖАНОЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 1/4 чашки водопроводной воды  
1 1/2 чашки ржаной муки  
2 1/2 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
2 столовые ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки душистого перца  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
1 1/2 столовой ложки семян тмина

**ПРИМЕЧАНИЕ:** (1) Добавляйте тмин во время замешивания теста, после звукового сигнала. (2) Высота хлеба будет слегка ниже, чем у обычного белого хлеба.

## **ЯИЧНЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 чашка водопроводной воды  
2 больших яйца  
4 чашки хлебной муки  
2 чайные ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 чайная ложка сухих дрожжей

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

## **ХЛЕБ "АНАДАМА"**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

5/8 чашки водопроводной воды  
2 больших яйца  
3 5/8 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
1 1/2 столовой ложки сливочного масла  
5/16 чашки черной патоки  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/16 чашки кукурузной муки

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки хлеба будет немного темнее, чем у обычного белого хлеба.

## **ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 чашка свежего молока  
1 большое яйцо  
1/2 чашки консервированной тыквы

4 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
2 столовые ложки сахара  
2 1/2 столовой ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
1 чайная ложка корицы  
1 чайная ложка мускатного ореха  
1 чайная ложка гвоздики

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.  
Следуйте указаниям для режимов выпечки обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD): шаги с 1 по 9 на страницах 9-13.

Нижеследующие рецепты хлеба с добавками нельзя использовать в режиме быстрой выпечки BREAD RAPID.

## **ХЛЕБ С ИЗЮМОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

Обычная булка	Большая булка		Очень большая булка
3/4 чашки	1 1/8 чашки	Водопроводная вода	1 7/16 чашки
2 чашки	3 чашки	Хлебная мука	4 чашки
1 чайная ложка	1 чайная ложка	Соль	2 чайных ложки
1 /2 столовой ложки	2 столовые ложки	Сахар	3 столовые ложки
1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	Сливочное масло	2 столовые ложки
1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	Сухое молоко	2 столовые ложки
1 чайная ложка	1 чайная ложка	Корица	1 1/2 чайной ложки
1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	Сухие дрожжи	1 1/2 чайных ложки
1/4 чашки	1/2 чашки	Изюм	5/8 чашки

При выпечке маленькой булки количество всех ингредиентов должно быть вдвое меньше, чем при выпечке булки обычного размера.

## **АБРИКОСОВЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 7/16 чашки водопроводной воды  
4 чашки хлебной муки  
2 чайные ложки соли  
4 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 столовой ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
1/2 чашки абрикосов (нарезанных)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте абрикосы во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ХЛЕБ С ОВОЩАМИ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 1/4 чашки водопроводной воды  
4 чашки хлебной муки  
2 чайные ложки соли  
4 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 столовой ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/8 чашки овощной смеси (оттаявшей и просушенной)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте овощную смесь во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ С МИНДАЛЕМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 5/8 чашки свежего молока  
3 5/16 чашки хлебной муки  
5/16 чашки овсяной муки  
5/16 чашки овсяных отрубей  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки неочищенного сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/8 чашки жареного миндаля

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: (1) Обжарьте овсяные отруби на сковороде при 160°C, пока они слегка не подрумянятся (около 10 минут), затем остудите перед дальнейшим использованием. (2) Добавляйте миндаль во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЛЛАХ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

5/16 чашки апельсинового сока  
7/16 чашки водопроводной воды  
2 больших яйца  
4 чашки хлебной муки  
2 чайные ложки соли  
5 столовых ложек сахара  
4 столовые ложки сливочного масла  
2 чайные ложки сухих дрожжей  
1/4 чашки изюма

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: (1) Добавляйте изюм во время замешивания теста, после звукового сигнала. (2) Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 7/16 чашки водопроводной воды  
4 чашки хлебной муки  
2 чайные ложки соли  
4 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
2 столовые ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/8 чашки грецких орехов (измельченных)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте грецкие орехи во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СЫРОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 1/8 чашки водопроводной воды  
4 чашки хлебной муки  
5/8 чашки натертого сыра  
2 чайные ложки соли  
2 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
4 столовых ложки мелкорубленного бекона

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте бекон во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ХЛЕБ С ЛУКОМ И УКРОПОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 чашка водопроводной воды  
1 большое яйцо  
5/8 чашки прессованного творога

4 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки укропа  
2 чайные ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
1 1/2 столовой ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
2 столовые ложки порубленного лука

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте лук во время замешивания теста, после звукового сигнала.

## **ЮЖНЫЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 1/4 чашки свежего молока  
4 капли табаско  
3 5/8 чашки хлебной муки  
5/8 чашки кукурузной муки  
1 чайная ложка душистого перца  
1/2 чашки тертого сыра  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/8 чашки вареной и просушенной кукурузы

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки и не используйте его в режиме BREAD RAPID.

ПРИМЕЧАНИЕ: (1) Добавляйте кукурузу во время замешивания теста, после звукового сигнала. (2) Высота хлеба будет немного ниже, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (WHOLE WHEAT BREAD)**

### **Выпечка пшеничного хлеба**

Нажмите кнопку MENU два раза для выбора режима WHOLE WHEAT BREAD. Длительность процесса выпечки составляет 3 часа 50 минут.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерить все ингредиенты.

Используйте охлажденную воду с температурой 5°C (охлажденную в холодильнике).

Не используйте теплую воду.

### **1-5**

**Операции, от извлечения контейнера для теста до подключения хлебопечарни к сети электропитания, совпадают с теми же операциями для режима BREAD (с 1 по 5 на страницах 9 и 10).**

### **6**

### **Включите хлебопечарню:**

(1) Нажав кнопку MENU дважды, выберите режим WHOLE WHEAT BREAD.

(2) Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка START/STOP и хлебопекарня начала работу. На дисплее должно появиться время продолжения всего процесса **3:50**, которое во время процесса будет уменьшаться.



Таймер ведет поминутный обратный отсчет. (**3:49**, **3:48** .....)

- Убедитесь, что Вы выбрали именно режим **WHOLE WHEAT BREAD**.
- Для управления степенью под-румянивания хлеба обратитесь к примечаниям на странице 10, относящимся к режиму BREAD.
- Если после нажатия кнопки **START/STOP** хлебопекарня не начинает работу, обратитесь к таблице "Показания дисплея" на странице 40.

## 7-9

**Процесс, от поднятия хлеба до окончания выпечки, аналогичен процессу режима BREAD. По окончании выпечки извлеките хлеб из контейнера, как было описано выше (страница 13).**

Следуйте шагам с 1 по 9 процедуры выпечки хлеба.

### ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Обычная булка	Большая булка		Очень большая булка
7/8 чашки	1 1/4 чашки	Водопроводная вода	1 5/8 чашки
2 чашки	3 чашки	Цельная пшеничная мука	4 чашки
1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	Соль	2 чайных ложки
1 1/2 столовой ложки	2 столовые ложки	Черная патока или мед	4 столовые ложки
1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	Сливочное масло	2 столовые ложки
1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	Сухие дрожжи	1 1/2 чайной ложки

Для получения вкусного хлеба точно отмеряйте все ингредиенты.

### ЛЕГКИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 3/4 чашки водопроводной воды
- 2 чашки хлебной муки
- 2 чашки цельной пшеничной муки
- 2 чайные ложки соли
- 4 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей

## **ПШЕНИЧНЫЙ БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ-ИНГРЕДИЕНТЫ**

1 чашка водопроводной воды  
1 яичный желток  
5/8 чашки спелых нарезанных бананов  
4 чашки цельной пшеничной муки  
1/2 чайной ложки ванилина  
1 1/2 чайной ложки соли  
4 столовые ложки меда  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
3 столовые ложки семян мака (по желанию)

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ**

1 5/16 чашки водопроводной воды  
1/2 чашки яблочного пюре  
2 1/2 чашки цельной пшеничной муки  
1 1/2 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
2 столовые ложки сухого молока  
1 чайная ложка корицы  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
5/8 чашки изюма

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **ХЛЕБ С АРАХИСОМ И КУНЖУТОМ**

1 5/8 чашки водопроводной воды  
4 чашки цельной пшеничной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
3 столовые ложки черной патоки  
2 1/2 столовые ложки арахисового масла  
2 столовые ложки сухого молока  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей  
4 столовые ложки кунжутного семя

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба. Высота хлеба будет немного ниже, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ —**

1 5/8 чашки свежего молока  
2 чашки цельной пшеничной муки  
1 чашка пшеничных отрубей  
1 1/2 чашки хлебной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
4 столовые ложки сахара  
2 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Обжарьте пшеничные отруби на сковороде при 160°C, пока они слегка не подрумянятся (около 10 минут), затем остудите перед дальнейшим использованием.

## **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ТЫКВЫ**

1 7/8 чашки свежего молока  
4 чашки цельной пшеничной муки  
1 1/2 чайной ложки соли  
4 столовые ложки меда

- 1 1/2 столовой ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 4 столовых ложки семян тыквы

## **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 1/8 чашки водопроводной воды
- 3/8 чашки йогурта
- 2 1/2 чашки цельной пшеничной муки
- 1 1/2 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки меда
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 4 столовые ложки кунжутного семя

При использовании данного рецепта не включайте таймер задержки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 5/16 чашки водопроводной воды
- 5/8 чашки творога
- 2 чашки хлебной муки
- 2 чашки цельной пшеничной муки
- 1/8 чашки пророщенной пшеницы
- 2 чайные ложки соли
- 4 столовые ложки меда
- 1 1/2 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 5/16 чашки семян подсолнечника

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цвет корочки будет немного темнее, чем при выпечке обычного белого хлеба.

## **КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА (DOUGH)**

### **Приготовление теста**

Нажмите кнопку MENU три раза для выбора режима DOUGH. Длительность процесса составляет 1 час 40 минут.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерить все ингредиенты.

Используйте охлажденную воду с температурой 5°C. (охлажденную в холодильнике.)

Не используйте теплую воду.

**Примечание:** При использовании режима приготовления теста DOUGH функция таймера задержки не может быть использована.

## **1-5**

**Операции, от извлечения контейнера для теста до подключения хлебопекарни к сети электропитания, совпадают с теми же операциями для режима BREAD (с 1 по 5 на страницах 10 и 11).**

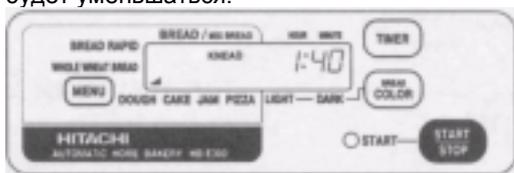
## **6**

### **Включите хлебопекарню:**

- (1) Нажав кнопку **MENU** трижды, выберите режим **DOUGH**.
- (2) Нажмите кнопку **START/STOP**.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка START/STOP и хлебопекарня начала работу. На дисплее должно появиться время продолжения всего процесса  , которое во время процесса будет уменьшаться.



Таймер ведет поминутный обратный отсчет. (,  .....)

После окончания первого поднятия теста прозвучат три сигнала, извещая Вас  о том, что тесто готово.

Убедитесь, что на дисплее имеется индикация

- Убедитесь, что Вы выбрали именно режим **DOUGH**.

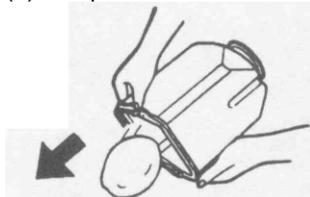
- Если после нажатия кнопки **START/STOP** хлебопекарня не начинает работу, обратитесь к таблице "Показания дисплея" на странице 40.

## 7

### Выньте тесто:

(1) После прекращения звучания сигналов нажмите кнопку **START/STOP**, откройте крышку и выньте контейнер, подняв его за ручку.

(2) Осторожно выньте тесто и мешалку из контейнера.



### ОПАСНО

Обязательно отключайте хлебопекарню от сети электропитания после каждого использования.

## 8

Теперь Вы можете придать тесту любую форму по Вашему желанию. Дайте тесту подняться в теплом месте и выпекайте его в духовке.

### МЕНЮ РЕЖИМА DOUGH

#### ОБЕДЕННЫЕ РОГАЛИКИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 24 штуки)

1 чашка водопроводной воды

1 большое яйцо

4 чашки хлебной муки 1 1/2 чайной ложки соли

4 столовые ложки сахара

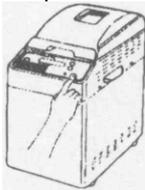
8 столовых ложек сливочного масла

4 столовые ложки сухого молока 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей

1 взбитое большое яйцо для обмазывания верха рогаликов (по желанию).

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.



2 После звукового сигнала, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.



3 На слегка посыпанной мукой поверхности разделите тесто на 24 шарика.



4 Накройте шарики влажным кухонным полотенцем и оставьте их на 20 минут.



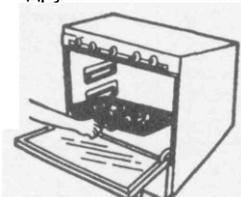
5 Раскатайте каждый шарик в виде клина. Закатайте клин от широкой стороны к углу.



6 Уложите рогалики на смазанный жиром противень таким образом, чтобы уголки находились внизу. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-40 минут, пока рогалики не увеличатся в размере почти в два раза.



7 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при 180°C 10-15 минут, пока рогалики не подрумянятся. Снимите рогалики с противня и подавайте их в теплом виде.



## МЯГКИЕ КРЕНДЕЛЬКИ, ПОСЫПАННЫЕ СОЛЬЮ

Используйте продукты, указанные в рецепте для обеденных рогаликов.

1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.

2 После звукового сигнала, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.

3 На слегка посыпанной мукой поверхности разделите тесто на 18 шариков.

4 Накройте шарики влажным кухонным полотенцем и оставьте их на 20 минут.

5 Раскатайте каждый шарик в виде колбаски, длиной 25 см.

6 Там, где тесто перекрывается, согните один раз.

7 Поднимите и загните концы наискось к противоположному концу, затем подверните их.

8 Уложите крендельки на смазанный жиром противень. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-40 минут, пока крендельки не увеличатся в размере почти в два раза.

9 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Посыпьте кунжутным семенем или солью грубого помола. Выпекайте в духовке при 200°C 10-15 минут, пока крендельки не подрумянятся.

## МЯГКИЕ КОЛЕЧКИ

Используйте продукты, указанные в рецепте для обеденных рогаликов.

1 Приготовьте тесто, следуя процедуре приготовления мягких крендельков, посыпанных солью, шаги с 1 по 5.

2 Соедините концы колбаски теста таким образом, чтобы образовалось кольцо с отверстием в центре диаметром 5 см.

3 Уложите колечки на смазанный жиром противень. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-40 минут, пока крендельки не увеличатся в размере почти в два раза.

4 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Посыпьте кунжутным семенем или солью грубого помола. Выпекайте в духовке при 200°C 10-15 минут, пока крендельки не подрумянятся.

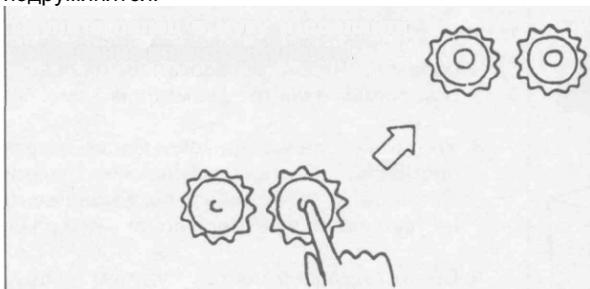
## БУЛОЧКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 24 штуки)

- 1 1/16 чашки водопроводной воды
- 6 больших яичных желтков
- 4 чашки хлебной муки
- 2 чайные ложки соли
- 8 столовых ложек сахара
- 8 столовых ложек сливочного масла
- 4 столовые ложки сухого молока
- 4 капли экстракта ванилина
- 3 чайные ложки сухих дрожжей
- 1 взбитый желток большого яйца для обмазывания верха булочек (по желанию).

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.
- 2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите тесто на 24 шарика. Разделите каждый шарик на 1 большой и 1 маленький шарик. Выдержите 20 минут.
- 4 Уложите каждый большой шарик в смазанную жиром форму для булочки. Уложите маленькие шарики поверх больших.
- 5 Установите формочки на противень и слегка побрызгайте водой.
- 6 Смажьте поверхность взбитым яичным желтком. Выпекайте в духовке при 180°C 10-15 минут, пока булочки не подрумянятся.



Окуните палец в муку и сделайте углубление в центре булочки.

## РАНЕТТОНЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 штуки)

- 1 5/16 чашки водопроводной воды
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки ванилина
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 6 столовых ложек сахара
- 6 столовых ложек сливочного масла
- 5 столовые ложки сухого молока
- 4 чайные ложки сухих дрожжей
- 5 столовых ложек апельсиновых корок (засахаренных)
- 7/8 чашки изюма (замоченного в роме или теплой воде)
- 1 взбитое большое яйцо для обмазывания верха (по желанию).

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.

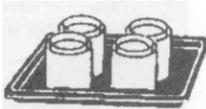


- 2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа. Добавьте апельсиновые корки и изюм.
- 3 Положите тесто в смазанную жиром чашу и накройте влажным кухонным полотенцем. Оставьте на 20 минут.



влажное кухонное полотенце

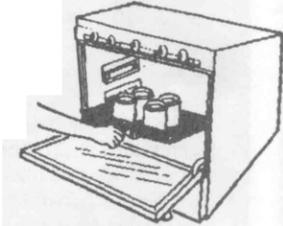
- 4 Разделите тесто на 4 шарика (или на нужное Вам количество). Поместите шарики в смазанные жиром формы для заварного крема. Установите формы на противень (Вы можете использовать бумажные формы).



5 Слегка побрызгайте водой. Дайте подойти в течение 60 минут пока шарики не увеличатся в размере вдвое.



6 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при 205°C 10 минут или при температуре 180°C 25 минут, пока поверхность не подрумянится.



## ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 штуки)

- 1 7/16 чашки водопроводной воды
- 4 чашки муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 1 1/2 столовой ложки сахара
- 1 1/2 столовой ложки меда
- 1 1/2 столовой ложки оливкового масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 1 1/2 чайной ложки мака

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выше приведены объемы продуктов, необходимые для выпечки очень большого батона хлеба (на 4 штуки). В приведенной ниже процедуре приготовления описано, как выпечь батон нормального размера (на 3 штуки).

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (на 3 штуки)

1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.



2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.



3 Разделите тесто на два куска и разделите одну половину еще пополам, как показано на рисунке.



4 Сформируйте один большой и два маленьких шарика. Накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 20 минут.



5 Придайте большому шару цилиндрическую форму. Маленькие куски теста скатайте в шарики.

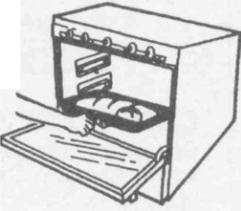


6 Аккуратно уложите тесто на посыпанный мукой противень. Оставьте на 30-40 минут.

7 Сделайте надрезы острым ножом и слегка побрызгайте на них водой.



8 Посыпьте маком. Выпекайте в духовке при температуре 205°C в течение 30-40 минут до подрумянивания.



## **КРУАССАН (слоеный рогалик)**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 24 штуки)**

1 7/16 чашки водопроводной воды 4 чашки хлебной муки 1 чайная ложка соли  
3 столовые ложки сахара  
4 столовые ложки сливочного масла  
1 1/2 столовой ложки сухого молока  
3 чайные ложки сухих дрожжей  
1 чашка охлажденного сливочного масла  
1 взбитое большое яйцо для обмазывания верха (по желанию).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выше приведены объемы продуктов, необходимые для выпечки очень большого количества круассанов (на 24 штуки). В приведенной ниже процедуре приготовления описано, как выпечь меньшее количество круассанов (на 18 штуки).

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (на 18 штуки)**

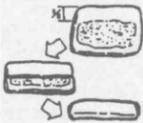
1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.



2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа. Положите тесто в чашу и накройте полиэтиленовой пленкой. Поставьте в холодильник на 30 минут.



3 Раскатайте тесто в прямоугольник 20x30 см и положите масло на 2/3 площади теста. Заверните края, на которых нет масла, в середину.



4 Залепите края. Проткните тесто острым предметом, чтобы выпустить газ. Заверните в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 1 час.



5 Снова раскатайте тесто в прямоугольник и сложите его втрое. Положите в холодильник на 15-20 минут. Раскатывайте и сворачивайте тесто еще два раза.



6 Раскатайте тесто в прямоугольник 20x45 см. Разрежьте по диагонали на 18 одинаковых треугольников. Отрежьте неровные края.



7 Плотно закатайте каждый треугольник в рогалики от широкой стороны к углу.



8 Положите на смазанный жиром противень и слегка побрызгайте водой. Дайте подойти в течение 30-50 минут или пока роголики не увеличатся в размере вдвое.



9 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при температуре 180°C 10-15 минут, пока поверхность не подрумянится.



## **ХЛЕБ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

### **ЗАКВАСКА ДЛЯ ТЕСТА**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 упаковка (8 гр) сухих дрожжей
- 2 чашки теплой воды
- 2 чашки хлебной муки
- 1 столовая ложка сахара

#### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- 1 Разведите одну упаковку сухих дрожжей в 1/2 чашки воды (при 43°C).
- 2 Смешайте 1/2 чашки воды с сухими дрожжами в 1 1/2 чашки теплой воды с 2 чашками хлебной муки и 1 столовой ложкой сахара. Размешивайте до получения однородной массы. Используйте только чистую воду из бутылок.
- 3 Накройте кухонным полотенцем и выдержите при комнатной температуре 4-5 дней до появления пузырьков, перемешивая 2-3 раза в день.
- 4 Закройте и храните в холодильнике до момента использования.
- 5 Пользуйтесь только деревянными или пластиковыми ложками; никогда не используйте металлические ложки. Не используйте медную или алюминиевую посуду.
- 6 После каждого частичного использования закваски добавляйте к остатку 3/4 чашки воды, 3/4 чашки хлебной муки и одну чайную ложку сахара. Выдерживайте при комнатной температуре до появления пузырьков, не менее 1 дня. Закройте и поставьте в холодильник для последующего использования. Если закваска не используется 10 дней, добавьте 1 чайную ложку сахара. Добавляйте сахар каждые 10 дней.
- 7 Если закваска приобрела оранжевую окраску, выбросьте ее.

## **ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 штуки)**

- 1 большое яйцо
- 7/8 чашки молока
- 4 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 3 столовые ложки меда или сахара
- 4 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 5 столовых ложек дрожжевой закваски

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выше приведены объемы продуктов, необходимые для выпечки очень большого количества хлеба (4 штуки). В приведенной ниже процедуре приготовления описано, как выпечь объем хлеба, равный батону нормального размера (на 3 штуки).

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (на 3 штуки)**

- 1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 24.
- 2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите тесто на три части.



4 Сделайте из теста 3 шара. Накройте их влажным кухонным полотенцем и оставьте на 20 минут.



5 После формирования из теста шаров проделайте шаги 6 и 7 из процедуры выпечки французского батона на странице 28.

6 Выпекайте в духовке при температуре 180°C 30-40 минут до подрумянивания.

## **ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 штуки)**

- 1 большое яйцо
- 1 1/8 чашки молока
- 2 1/2 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чашки цельной пшеничной муки
- 5 столовых ложек дрожжевой закваски
- 1 1/2 чайной ложки соли
- 2 1/2 столовые ложки меда или сахара
- 4 столовые ложки сливочного масла
- 1 1/2 чайной ложки какао
- 1 чайная ложка сухих дрожжей

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Следуйте процедуре приготовления хлеба из сдобного дрожжевого теста.

## **КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (САКЕ)**

### **Приготовление бисквитов и шоколадного кекса**

Для выбора режима САКЕ нажмите кнопку MENU четыре раза. Процесс приготовления занимает 1 час и 15 минут.

#### **БИСКВИТ**

##### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 6 штуки)**

- 3 больших яйца
- 1/2 чашки сахара
- 3 капли ванильной эссенции (приблизительно 1/4 чайной ложки)
- 2 столовые ложки рома
- 1 чашка муки (просеянной)
- 1 чайная ложка двууглекислой соды (просеянной)
- 2 столовые ложки сливочного масла

#### **ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС**

##### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 6 штуки)**

- 3 больших яйца
- 1/2 чашки сахара
- 3 капли ванильной эссенции (приблизительно 1/4 чайной ложки)
- 2 столовые ложки бренди
- 1 чашка муки (просеянной)
- 1 1/2 столовой ложки какао
- 1 чайная ложка двууглекислой соды (просеянной)
- 2 столовые ложки сливочного масла

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Какао и бренди добавляйте вместе с ванильной эссенцией

### **Подготовка:**

- (1) Поместите яичные белки и сахар в подогретую емкость и взбейте миксером до плотного состояния взбитой смеси. (При этом мешалки миксера должны оставлять на смеси четкий след.)
- (2) Добавьте в смесь ванильную эссенцию и ром и взбейте.
- (3) Перемешайте смесь с мукой и двууглекислой содой с помощью деревянной лопаточки.
- (4) Сразу же после этого вмешайте растопленное масло.

**2**

**Вылейте ингредиенты в контейнер и поместите контейнер в хлебопечарню.**

**3**

### **Включите хлебопечарню:**

(1) Нажав кнопку **MENU** четыре раза, выберите режим **САКЕ**.

(2) На жидкокристаллическом дисплее должно быть показано время выпечки 

(3) Нажмите кнопку **START/STOP**.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка START и хлебопечка начала работу.

На дисплее должно появиться полное время всего процесса , которое в ходе процесса будет уменьшаться.

Хлебопечка начинает первый цикл нагревания, при этом мигает индикатор BAKE/FINISH. Когда процесс выпечки завершен, индикатор BAKE/FINISH перестает мигать и остается гореть, после чего звучат три сигнала, сообщающие Вам о том, что изделие готово. Убедитесь, что на дисплее показано значение .

#### 4

### Выньте приготовленное изделие (пользуйтесь рукавицами или прихваткой).

После того, как прозвучат сигналы, нажмите кнопку **START/STOP**, откройте крышку и выньте контейнер. Охладите изделие на решетке. После каждого использования отключайте хлебопечку от сети электропитания.

### Приготовление кекса и фруктового торта

Для выбора режима CAKE нажмите кнопку MENU четыре раза. Процесс приготовления занимает 1 час и 15 минут. Для увеличения времени выпечки до 1 часа и 25 минут нажмите кнопку TIMER один раз.

#### КЕКС

##### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 7 1/2 столовой ложки сливочного масла (нагретого до комнатной температуры)
- 3/4 чашки сахара
- 3 больших яйца
- 3 капли ванильной эссенции (приблизительно 1/4 чайной ложки)
- 1/8 чашки молока
- 1 1/2 чашка муки (просеянной)
- 1 чайная ложка двууглекислой соды (просеянной)

#### ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

##### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 7 1/2 столовой ложки сливочного масла (нагретого до комнатной температуры)
- 3/4 чашки сахара
- 3 больших яйца
- 3 капли ванильной эссенции (приблизительно 1/4 чайной ложки)
- 1 1/2 чашка муки (просеянной)
- 3 столовых ложки рома
- 60 гр сухой вишни (нарезанной)
- 60 гр изюма
- 15 гр апельсиновых корок
- 1 чайная ложка двууглекислой соды (просеянной)
- 15 гр мармелада

**ПРИМЕЧАНИЕ:** (1) Добавляйте ром, вишню, изюм и апельсиновые корки вместе с мукой. (2) Смажьте верх торта мармеладом.

#### 1

## Подготовка:

- (1) Поместите масло в подогретую емкость и размешайте.
- (2) Добавьте сахар и взбейте миксером до плотного состояния взбитой смеси.
- (3) Добавьте яйца одно за другим и взбейте.
- (4) Добавьте к смеси ванильную эссенцию и молоко и взбейте.
- (5) Перемешайте смесь с мукой и двууглекислой содой с помощью деревянной лопаточки.

2

**Вылейте ингредиенты в контейнер и поместите контейнер в хлебопечарню.**

3

## Включите хлебопечарню:

- (1) Нажав кнопку **MENU** четыре раза, выберите режим **CAKE**. Один раз нажмите кнопку **TIMER**.
- (2) На жидкокристаллическом дисплее должно быть показано время выпечки **1:25**.
- (3) Нажмите кнопку **START/STOP**.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка **START** и хлебопечарня начала работу.

На дисплее должно появиться полное время всего процесса **1:25**, которое в ходе процесса будет уменьшаться.

Хлебопечарня начинает первый цикл нагревания, при этом мигает индикатор **BAKE/FINISH**. Когда процесс выпечки завершен, индикатор **BAKE/FINISH** перестает мигать и остается гореть, после чего звучат три сигнала, сообщающие Вам о том, что изделие готово. Убедитесь, что на дисплее показано значение **0**.

4

**Выньте приготовленное изделие (пользуйтесь рукавицами или прихваткой).**

После того, как прозвучат сигналы, нажмите кнопку **START/STOP**, откройте крышку и выньте контейнер. Охладите изделие на решетке. После каждого использования отключайте хлебопечарню от сети электропитания.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЖЕМА (JAM)

### Приготовление джема

Для выбора режима **JAM** нажмите кнопку **MENU** пять раз. Процесс приготовления занимает 1 час и 10 минут.

### КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 285 гр клубники
- 3/8 чашки сахара
- 1 столовая ложка лимонного сока (свежевыжатого)

### ЧЕРНИЧНЫЙ ДЖЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

270 гр черники  
5/16 чашки сахара

**ПРИМЕЧАНИЕ:** (1) Качество джема, приготовленного в домашних условиях, зависит от температуры в помещении, размера ягод и степени их свежести. (2) Для изменения консистенции джема добавляйте пектин (1/2-1 1/2 чайной ложки).

1

**Извлеките контейнер из хлебопекарни и установите мешалку, следуя указаниям по выпечке хлеба на странице 9 (шаг 1).**

2

### Подготовка:

- (1) Удалите с ягод листья.
- (2) Разрежьте ягоды пополам или на четыре части (на кубики со стороной приблизительно в 20 мм).
- (3) Выжмите сок из лимона.
- (4) Поместите клубнику и сахар в контейнер и встряхивайте контейнер для перемешивания.
- (5) Подождите около трех минут, пока сахар не растворится.
- (6) Вылейте в контейнер выжатый лимонный сок.

3

### Установите контейнер в хлебопекарню:

Закройте крышку.

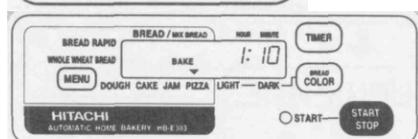
Подключите вилку кабеля питания хлебопекарни к электророзетке.

(Следуйте указаниям процедуры выпечки хлеба с 3 по 5 шаг на странице 10.)

4

### Включите хлебопекарню:

- (1) Нажав кнопку **MENU** пять раз, выберите режим **JAM**.
- (2) Нажмите кнопку **START/STOP**.



Загорается индикаторная лампочка **START/STOP**, на дисплее появляется время завершения нагревания и хлебопекарня начинает первое нагревание.

Хлебопекарня начинает второе нагревание: через определенные промежутки времени будет включаться мешалка.

Начинает быстро мигать индикатор **FINISH** и включается охлаждение.

Когда процесс приготовления джема завершен, звучат три сигнала, сообщающие Вам о том, что джем готов.

Убедитесь, что на дисплее показано значение 

5

### Выньте джем:

- (1) После того, как прозвучат сигналы, нажмите кнопку **START/STOP**, откройте крышку и выньте контейнер за ручку.
- (2) Выньте джем из контейнера.

6

### После использования:

После каждого использования отключайте хлебопекарню от сети электропитания.

**Важное примечание:** Сразу же после приготовления джема вымойте контейнер. Если Вы это не сделаете, остатки джема могут привести к повреждению покрытия контейнера.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ (PIZZA)

### Приготовление пиццы

Нажмите кнопку MENU шесть раз для выбора режима PIZZA. Длительность процесса приготовления теста составляет 53 минуты.

Для получения вкусной пиццы важно точно отмерить все ингредиенты.

Используйте охлажденную воду с температурой 5°C (охлажденную в холодильнике).

Не используйте теплую воду.

**Примечание:** При использовании режима приготовления теста для пиццы PIZZA DOUGH функция таймера задержки не может быть использована.

### 1-5

Операции, от извлечения контейнера для теста до подключения хлебопечарни к сети электропитания, совпадают с теми же операциями для режима BREAD (с 1 по 5 на страницах 9 и 10).

### 6

#### Включите хлебопечарню:

(1) Нажав кнопку MENU шесть раз, выберите режим PIZZA.

(2) Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите за тем, чтобы загорелась индикаторная лампочка START/STOP и хлебопечарня начала работу.

На дисплее должно появиться время продолжения всего процесса замешивания теста для пиццы  , которое во время процесса будет уменьшаться.



Таймер ведет поминутный обратный отсчет. (, , .....)

После окончания первого поднятия теста прозвучат три сигнала, извещая Вас  о том, что тесто готово.

Убедитесь, что на дисплее имеется индикация

• Убедитесь, что Вы выбрали именно режим PIZZA.

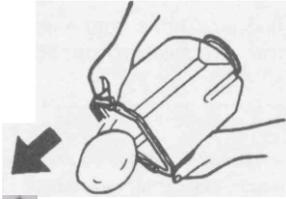
• Если после нажатия кнопки START/STOP хлебопечарня не начинает работу, обратитесь к таблице "Показания дисплея" на странице 40.

### 7

#### Выньте тесто:

(1) После прекращения звучания сигналов нажмите кнопку START/STOP, откройте крышку и выньте контейнер, подняв его за ручку.

(2) Осторожно выньте тесто и мешалку из контейнера.



## **⚠ ОПАСНО**

Обязательно отключайте хлебопекарню от сети электропитания после каждого использования.

**8**

Теперь Вы можете придать тесту любую форму по Вашему желанию. Дайте тесту подняться в теплом месте и выпекайте его в духовке.

## **МЕНЮ РЕЖИМА PIZZA**

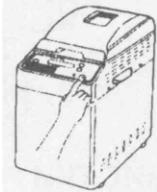
### **ПИЦЦА С СЫРОМ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 штуки)**

- 1 5/16 чашки водопроводной воды
- 4 чашки муки
- 2 чайные ложки соли
- 1 столовая ложка сахара
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 1 1/2 чашки соуса для пиццы
- 1 1/2 чашки сыра моццарелла (натертого)
- 3/4 сыра пармезан (натертого)
- 3 столовые ложки оливкового масла

#### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- 1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 29.



- 2 Когда прозвучит сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.



- 3 Положите тесто в чашу и накройте его влажным кухонным полотенцем. Оставьте на 30 минут.

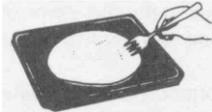


влажное кухонное полотенце

- 4 Разделите тесто на четыре части. Раскатайте каждый кусок теста для придания ему формы круга.



- 5 Положите тесто на противень, проткните вилкой.

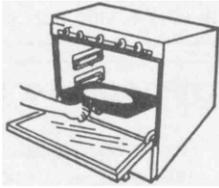


- 6 Смажьте каждый круг теста оливковым маслом.

- 7 Смажьте каждый круг теста соусом для пиццы. Посыпьте сыром моццарелла и сыром пармезан.



- 8 Выпекайте в духовке при 200°C 10-15 минут, или пока пицца не подрумянится.



## КОМБИНИРОВАННАЯ ПИЦЦА

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 штуки)

- 1 чашка водопроводной воды
- 3 чашки муки 1 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 столовой ложки сахара
- 1 1/2 столовой ложки сливочного масла
- 1 1/2 столовой ложки сухого молока
- 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей
- 1/2 чашки соуса для пиццы
- 1 чашка сыра моццарелла (натертого) 1/2 сыра пармезан (натертого)
- 2 столовые ложки оливкового масла.

### Верхушка (по Вашему выбору)

- Нарезанный лук
- Пепперони
- Приготовленные сосиски
- Перец
- Анчоусы
- Грибы
- Креветки

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Приготовьте тесто, следуя процедуре, приведенной на странице 29.
- 2 После звукового сигнала положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Положите тесто в чашу и накройте его влажным кухонным полотенцем. Оставьте на 30 минут.
- 4 Разделите тесто на две части. Раскатайте каждый кусок теста для придания ему формы круга.
- 5 Положите тесто на противень, проткните вилкой.
- 6 Смажьте каждый круг теста оливковым маслом.
- 7 Смажьте каждый круг теста соусом для пиццы. Посыпьте сыром моццарелла. Сверху положите по Вашему выбору: нарезанный лук, пепперони, сосиски, перец, анчоусы, грибы и креветки.
- 8 Выпекайте в духовке при 200°C 20-25 минут, или пока пицца не подрумянится.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

### ПЕРВЫЙ ШАГ

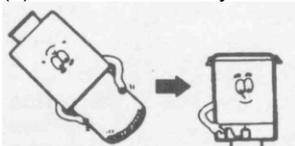
#### Способ отсоединения мешалки

Иногда мешалку бывает сложно отсоединить от оси, потому что она к ней прилипает.

Сразу же после удаления испеченного хлеба налейте в контейнер теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите мешалку с оси. (Если Вы оставите мешалку на оси, то потом ее будет еще труднее отсоединить.)

Если Вы все еще не можете снять мешалку, сделайте следующее:

- (1) Налейте в контейнер горячей водопроводной воды.
- (2) Оставьте не менее, чем на 30 минут.
- (3) Снимите мешалку.



Не погружайте нижнюю часть контейнера в воду.  
Протирайте хорошо отжатым кухонным полотенцем.

## **▲ ОПАСНО**

Перед очисткой обязательно отсоедините хлебопекарню от сети электропитания и дайте ей остыть.

Используйте моющие средства, предназначенные только для мытья посуды. Другие очистители, такие как бензин, растворитель, полировальный порошок могут вывести из строя хлебопекарню.

## МЕТОД ОЧИСТКИ

### Корпус, крышка

Не погружайте в воду и не допускайте попадания воды, так как это может привести к нарушению работы хлебопекарни и короткому замыканию.

Для снятия крышки откройте ее под углом 45 градусов и потяните вверх.



Всегда содержите внутреннюю часть печи в чистоте. Не используйте хлебопекарню без резиновой прокладки во внутреннем отсеке. Если Вы снимите резиновую прокладку, это приведет к усилению шума. Мойте резиновую прокладку губкой и полностью просушивайте. После использования хлебопекарни всегда отключайте ее от сети электропитания и осторожно удаляйте крошки и пыль с внутренней поверхности печи с помощью влажного кухонного полотенца.

Соединительный элемент очищайте с помощью бумажных салфеток.

Иногда на нижней поверхности контейнера и поверхности сенсора появляются темные пятна.

Они не влияют на процесс приготовления хлеба. (Но после использования хлебопекарни, протрите эти части влажным кухонным полотенцем для удаления черных пятен.)

### Контейнер для теста

Протирайте ось контейнера мягкой тряпкой или губкой, чтобы не допустить повреждения герметизирующей прокладки, затем полностью ее просушивайте.

### Мешалка с фторуглеродным покрытием

Протирайте мягкой тряпкой или губкой, затем полностью просушивайте. Если отверстие мешалки засорено, поместите ее на некоторое время в воду, а затем очистите мягкой зубной щеткой или чем-либо подобным.

### Во избежание повреждения фторуглеродного покрытия контейнера для теста и мешалки

Не используйте металлические столовые приборы при выемке хлеба, потому что они могут поцарапать и повредить поверхность контейнера. Обязательно очищайте хлебопекарню после каждого использования.

После продолжительного использования Вы можете заметить некоторое обесцвечивание покрытия из-за воздействия влаги и пара. Это не повлияет на работу хлебопекарни и качество выпекаемого хлеба.

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К РАБОТЕ ХЛЕБОПЕКАРНИ

### В1

Почему высота и форма хлеба каждый раз отличаются?



### О1

Высота и форма хлеба зависят от температуры в помещении и времени задержки (при использовании таймера). Также для приготовления вкусного хлеба важно точно отмерять продукты. Более тяжелые зерна и фрукты изменят высоту хлеба.

### В2

Почему хлеб не поднялся?



### О2

Если Вы забудете добавить дрожжи или установить в хлебопечарню мешалку, хлеб не поднимется. Это может произойти также, если дрожжей недостаточно или они старые. Маленькая булка может получиться в зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, а также от типа используемой муки.

### **B3**

Хлеб издает неприятный запах, почему?



### **O3**

Могли быть использованы несвежие ингредиенты или количество дрожжей было избыточным. В режиме быстрой выпечки BREAD RAPID требуется немного большее количество дрожжей, и это может послужить причиной возникновения сильного запаха. Рекомендуется использовать только свежие продукты. Также для приготовления вкусного хлеба важно точно отмерять продукты.

### **B4**

Структура хлеба грубая, почему?



### **O4**

Выпекаемый Вами хлеб имеет форму каравая, а не продолговатую форму, как хлеб, покупаемый Вами в магазине. Форма контейнера для хлеба определяет его поднятие в вертикальном направлении, что и дает различие в структуре между Вашим хлебом и фабричной выпечки.

### **B5**

Почему внутри хлеба образовалась пустота?



### **O5**

Во время замеса в тесто попал воздух и он не был удален во время стадии выхода газов. Хлеб был выпечен вместе с пузырьком воздуха внутри.

### **B6**

Почему мешалка вышла вместе с хлебом?



### **O6**

Это нормальное явление, поскольку мешалка является съёмным элементом. Для удаления мешалки пользуйтесь неметаллической палочкой или щипцами. Примечание: Мешалка может быть горячей.

## **ТАЙМЕР**

### **B7**

Почему таймер работает только в интервале от 4 часов 20 минут до 13 часов.

### **O7**

Выпечка хлеба занимает как минимум 4 часа и 10 минут. Ингредиенты могут испортиться, если время задержки превышает 13 часов.

## **ПРОДУКТЫ**

### **B8**

Можно ли использовать половинное или двойное количество продуктов, указанных в рецепте?



### **O8**

Нет. Следует точно соблюдать указанное количество ингредиентов, приведенное в каждом рецепте.

При недостаточном количестве продуктов: Может соскочить мешалка.

При избыточном количестве продуктов: Тесто вылезет за края контейнера.

### **B9**

Можно ли вместо сухого молока использовать свежее молоко?



## O9

Да. Замените воду равным ей количеством молока плюс еще 1/8 чашки свежего молока.

Например: 1 1/8 чашки воды заменяются на 1 1/4 чашки свежего молока. Свежее молоко не рекомендуется использовать при задействовании таймера задержки.

## ПРОЧЕЕ

### B10

Почему, когда установлен таймер задержки, хлебопекарня издает ночью звуки?

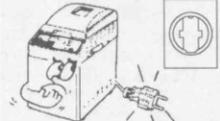


### O10

Потому что для того, чтобы приготовить к утру хлеб, хлебопекарня начинает замешивать тесто ночью. Звук производится электродвигателем мешалки.

### B11

Что произойдет, если во время работы отключить хлебопекарню от сети электропитания?



Q4 Л Если прерывание питания будет кратковременным, не более 30 секунд, работа возобновится автоматически. Не нажимайте кнопку START/STOP во время работы хлебопекарни, потому что при нажатии этой кнопки отменяются все операции и отключается питание хлебопекарни, а при последующем нажатии кнопки START/STOP включается процесс первого замешивания.

## ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ

### Когда нажата кнопка START/STOP:

Индикация дисплея	Причина	Устранение
	Область печи перегрета (свыше 38°C). Это может произойти при продолжительном использовании хлебопекарни.	Для охлаждения печи откройте крышку на время от 30 минут до 1 часа. Когда индикация погаснет, снова нажмите кнопку START/STOP.
	Область печи слишком холодная (ниже -5°C).	Переместите хлебопекарню в более теплое место. Когда индикация погаснет, снова нажмите кнопку START/STOP.

### Если возникли сбои в подаче электропитания:

Индикация дисплея	Причина	Устранение
	Во время работы был перерыв в подаче электропитания, превышающий 30 секунд.	Выньте тесто и начните приготовление заново с новыми продуктами. Если перерыв в подаче электропитания не превышал 30 секунд, это не повлияет на работу хлебопекарни.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВКУСНОГО ХЛЕБА

Для приготовления вкусного хлеба перед выпечкой ознакомьтесь с нижеследующей таблицей. Данные, приведенные в таблице, основаны на стандартных рецептах Hitachi.

Продукты и пр.	Лучшие результаты/вариации	Неудовлетворительные результаты
----------------	----------------------------	---------------------------------

			Тесто плохо поднимается	Низкая буханка	Избыточный подъем	Неровная верхушка	Хлеб сырой и тяжелый	Темная корка	Неровная форма	Зернистая верхушка	Проваленные бока булки хлеба	Запах дрожжей	Остаток замеса
Количество дрожжей	Вариации	Избыток			0	0						0	
		Недостаток	0				0						
Свежесть	Вариации	С просроченной датой хранения	0				0					0	
Типы	Вариации	Нужна предварительная ферментация.	0				0					0	
Количество пшеничной муки	Вариации	Избыток			0					0			*(1)
		Недостаток	0			0			0				
Свежесть	Вариации	С просроченной датой хранения	0										
Типы	100% мука широкого применения		0			0							
	100% самоподнимающаяся мука		0				0			0			
	100% ржаная мука		0										
	Ржаная мука + хлебная мука			0									
	100% пшеничные отруби		0										
	Пшеничные отруби + хлебная мука			0									
	100% овсяные отруби		0										
	Овсяные отруби + хлебная мука			0									
Количество сахара	Вариации	Избыток			0			0					
		Недостаток	0										
Типы	Сахар			0									
	Гранулированный сахар		0										
	Мед							0					
	Черная патока							0					

	Диетический сахар		0					0					
Количество жиров	Вариации	Избыток											
		Недостаток	0					0					
Типы	Растительное масло								0				
	Жир кулинарный			0									
	Маргарин			0									
	Топленое масло			0									
	Сгущенное молоко			0									*(1)
Количество соли	Вариации	Избыток	0										
		Недостаток	0										
Температура воды	Вариации	Теплая вода	0										
Количество воды	Вариации	Избыток	0		0	0	0		0	0			
		Недостаток	0						0				*(1)
Температура в помещении	Вариации	Температура ниже 4°C											
		Температура: выше 25°C	0									0	
Период поддержания в теплом состоянии	Вариации	Свыше 30 минут									0		

Примечание: Метка \*(1): Будет выключена защита электродвигателя мешалки. При включении этой защиты электродвигатель привода мешалки остановится. Обратитесь на страницу 8 к разделу «Соотношение муки и воды (или другой жидкости)».

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	220 В переменного тока, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	720 Вт
Размеры (Ш x Г x В)	25.2 см x 36.6 см x 37.4 см
Вес	Приблизительно 7.2 кг
Таймер	От 4 часов или 4 часов 20 минут до 13 часов (цифровая индикация, обратный счет)
Кабель питания	1.0 м
Термопредохранитель	192°C

# HITACHI

Hitachi, Ltd.  
Hitachi Atago Bldg., 15-12, Nishi Shimbashi 2-choome  
Minato-ku, Tokyo, 105 Japan