

НІТАСНІ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ДОМАШНЯЯ ХЛЕБОПЕЧКА

НВ-С103

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ С КНИГОЙ РЕЦЕПТОВ



К СВЕДЕНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

- Сохраните данную Инструкцию.
- Используйте прибор только для приготовления хлеба, пирожных и кексов.
- Вы должны нести ответственность за все риски, связанные с подготовкой прибора, эксплуатацией, полученными результатами. «Хитачи» не несет ответственности за случайные или намеренные действия по эксплуатации прибора, вызвавшие выход его из строя.
- Перед использованием прибора тщательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами предосторожности при эксплуатации.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Когда Вы используете данный прибор, Вы должны соблюдать следующие предосторожности:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию. Используйте прибор в соответствии с настоящей инструкцией.
2. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Берите прибор за ручки.
3. Не прекращайте внимательно следить за прибором, если он используется поблизости от детей.
4. Короткое замыкание может быть вызвано контактом с водой (жидкостью).
 - а. Не ставьте прибор на мокрый пол или в места, где на него могут попасть брызги воды.
 - б. Не допускайте попадания воды на шнур, штепсель, корпус прибора.
 - в. Не помещайте прибор в машину для мытья посуды.
5. Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или штепселем, или если возникли неполадки в самом приборе. В таких случаях необходим ремонт в специализированной мастерской.
6. Для предотвращения пожара не пользуйтесь полиэтиленовой скатертью, ковром или другими легковоспламеняющимися поверхностями.
7. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.

ОПАСНО

8. По окончании использования или перед очисткой прибора, выключите его из сети питания. Дайте ему остыть перед тем, как устанавливать или снимать детали или производить очистку.
9. Не используйте прибор вне помещения.
10. Не допускайте перегиба шнура через край стола или соприкосновения шнура с нагретыми поверхностями.
11. Не ставьте прибор на газовую плиту или в электродуховку, или вблизи них и других источников тепла.
12. Подключайте шнур к стенной розетке. Перед отключением от сети сперва нажмите выключатель STOP.
13. Особая опасность представляет транспортировка прибора с нагретой жидкостью
14. Не используйте прибор в целях, иных, чем домашнее приготовление хлеба.
15. Прогреть прибор перед использованием не надо.

16. СОБЛЮДАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ЗНАЧЕНИЕ СИГНАЛЬНЫХ СЛОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - используется для предупреждения опасности травмы, смерти или повреждения имущества, если меры предосторожности будут проигнорированы.

ОСТОРОЖНО - Используется для предупреждения об опасности травмы или повреждения имущества, если меры предосторожности не будут соблюдены.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ХЛЕБ

1. Используйте только свежие продукты

Обращайте внимание на дату изготовления при покупке муки и дрожжей. Несвежие или старые продукты влияют на аромат и высоту хлеба.

2. Дрожжи

Используйте сухие дрожжи быстрого брожения или сухие активные дрожжи. В соответствии с типом, количеством и свежестью дрожжей может получиться булка хлеба различного размера. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для поддержания их активности.

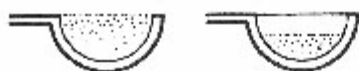
Дрожжи быстрого брожения особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки хлеба.

3. Точно отмеряйте продукты

Для приготовления вкусного хлеба очень важно правильно отмерять продукты. В комплекте с данным прибором поставляются комбинированная мерная ложка (чайная ложка и столовая ложка вместе) и мерная чашка.

Пример:

1½ чайной ложки – 1 чайная ложка + ½ чайной ложки



4. Температура воды и температура помещения

Температура воды и комнатная температура также играют очень важную роль в приготовлении вкусного хлеба. Данный прибор контролирует поддержание температуры теста в необходимом диапазоне путем вентиляции и подогрева во время замеса. Прибор автоматически контролирует время замеса, чтобы поддержать температуру теста. Оптимальный диапазон температуры такой, как указано ниже.

Температура помещения: от 4°C до 27°C (наилучший результат получается при температуре от 15°C до 25°C).

Температура воды для теста: от 4°C до 10°C.

Для приготовления вкусного хлеба необходимо регулировать температуру воды.

Температура помещения	Ниже 27°C	Выше 27°C
Без задержки	Используйте охлажденную воду	
С использованием таймера задержки	Используйте охлажденную воду	Увеличьте количество муки: ¼ чашки

Не используйте теплую воду, иначе получится низкий плотный хлеб, осевший верх или вздувшийся верх (особенно при высокой температуре в помещении).

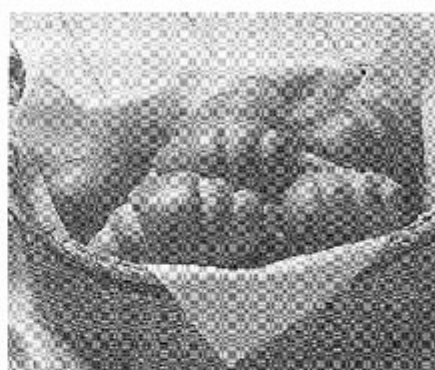
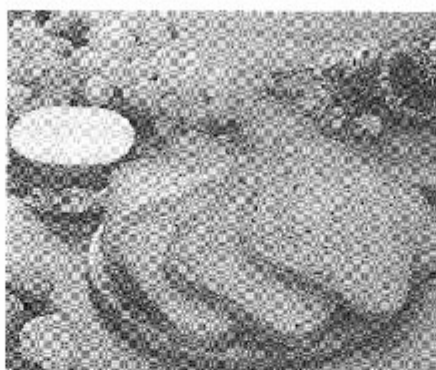
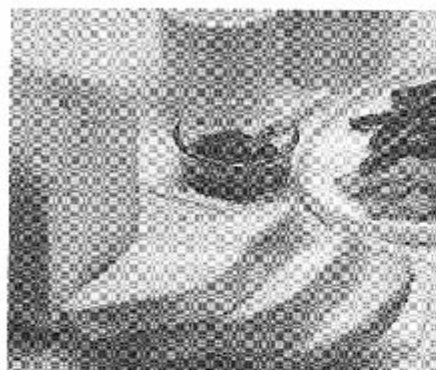
5. Для поддержания вкуса хлеба

Во время еды: Употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб. Для сохранения свежести оставшегося хлеба: Поместите его в пластиковый пакет для предотвращения от высыхания.

При хранении: После того, как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. При 2-3 дневном хранении поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник.

Для более длительного хранения поместите его в морозильную камеру.

СОДЕРЖАНИЕ



Основные меры предосторожности . . .	1
Как приготовить вкусный хлеб	2
Оглавление	3
Характеристики	4
Регулировки	4
Меры предосторожности	5
Перед началом выпечки	6
Описание	8
Панель управления и функции	9
Выпечка обычного хлеба и хлеба с добавками	10
Быстрое приготовление хлеба	14

МЕНЮ ОБЫЧНОГО ХЛЕБА И ХЛЕБА С ДОБАВКАМИ

Обычный белый хлеб	15
Хлеб с отрубями	15
Хлеб с лимоном и перцем	15
Морковный хлеб	15
Белый хлеб	15
Клюквенный хлеб	16
Хлеб с яблочным пюре и корицей	16
Апельсиновый хлеб	16
Хлеб с овощным соком	16
Хлеб с апельсиновым мармеладом	16
Сладкий хлеб	16
Картофельный хлеб	17
Сладкий банановый хлеб	17
Хлеб с йогуртом	17
Яичный хлеб	17
Хлеб с арахисовым маслом	17
Хлеб "АНАДАМА"	17
Ржаной хлеб	18
Тыквенный хлеб	18
Хлеб с изюмом	18
Хлеб с грецкими орехами	18
Абрикосовый хлеб	18
Хлеб с овощами	19
Хлеб с овсяными отрубями и миндалем	19
Хлеб с беконом и сыром	19
Хлеб с луком и укропом	19
Традиционный чаллах	19
Кукурузный хлеб "ЮЖНЫЙ"	19

Выпечка пшеничного хлеба	20
------------------------------------	----

МЕНЮ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Пшеничный хлеб	21
Легкий пшеничный хлеб	21
Хлеб с пшеничными отрубями	21
Пшеничный банановый хлеб	21
Пшеничный хлеб с семенами тыквы	22
Пшеничный хлеб с яблоками и изюмом	22
Пшеничный хлеб с йогуртом	22
Пшеничный хлеб с арахисом и кунжутом	22
Хлеб "ЗДОРОВЬЕ"	22

Приготовление теста DOUGH	23
-------------------------------------	----

МЕНЮ ТЕСТА "DOUGH"

Обеденные булочки	24
Мягкие крендельки	24
SOFT BAGELS	24
Булочка	25
Маленькие булочки	25
Пицца	25
PANETTONE	26
Батон	26
Рогалики	27
Хлеб из сдобного дрожжевого теста	28
Пшеничный хлеб из сдобного дрожжевого теста	28

МЕНЮ КЕКСА "CAKE"

Выпечка пирожных и кексов	29
Приготовление бисквита и шоколадного кекса	29
Приготовление паунд-кейка и фруктового кекса	30
Содержание и техническое обслуживание	31
Вопросы и ответы по домашней хлебопечке	32
Показания индикатора	33
Приготовление вкусного хлеба	34
Технические данные	35

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РАЗМЕРЫ ВЫПЕКАЕМОГО ХЛЕБА

Прибор позволяет Вам выбрать один из 2-х размеров буханки хлеба: Обычный или Большой. Вы можете выпечь хлеб нужного Вам в данном случае размера.

ЧЕТЫРЕ ВАРИАНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

- ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ (BREAD) : (1) Этот вариант предназначен для выпечки стандартного хлеба (обычного белого хлеба). Выпечка длится 3 часа 50 минут.
(2) Сигнал зуммера даст Вам знать, когда надлежит добавить какие-либо продукты.
- БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА (BREAD RAPID) : Быстрая выпечка - это вариант более быстрой выпечки хлеба, который нужен срочно. Он будет выпечен за 2 часа 30 минут.
- ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (WHOLE WHEAT BREAD) : Для хлеба из 100% пшеничной муки. Богат клетчаткой, витаминами группы В и витамином Е. Выпекается 5 часов.
- ТЕСТО (до стадии "ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ" - FIRST RISE) : Этот вариант меню используется для приготовления булочек типа рогаликов или французского хлеба.
- ПИРОЖНОЕ (CAKE) : Возможно выбрать бисквит (SPONGE CAKE) или кекс (POUND CAKE). По этому методу можно также приготовить шоколадный и фруктовый торты.

ТАЙМЕР

(Для режимов BREAD и WHOLE WHEAT BREAD).

Вы можете приготовить все с вечера, и на утро хлеб будет готов!

Время задержки: от 4 часов до 13 часов (режим BREAD).

от 5 часов 10 минут до 13 часов (режим WHOLE WHEAT BREAD).

ВЫБОР СТЕПЕНИ ВЫПЕЧКИ

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

Если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба, Вам достаточно нажать кнопку "ЦВЕТ ХЛЕБА" (BREAD COLOR). Если же кнопка не будет нажата, то на средний (MEDIUM) установка цвета корочки хлеба производится автоматически.

РЕГУЛИРОВКИ

БОЛЬШАЯ ВЫСОТА НАД УРОВНЕМ МОРЯ

Иногда для приготовления хлеба вручную или с помощью прибора необходимо внести поправки на большую высоту местности. По мере увеличения высоты уменьшается время, необходимое для ферментации дрожжей, и тесто может быть слишком плотным с просевшим или вздувшимся верхом. В некоторых высокогорных районах низкая влажность может также привести к тому, что хлеб поднимется незначительно. Ниже даны изменения в установках, если на высоте 900-1200 м возникают проблемы. Начните с самых малых значений поправки и увеличивайте их, если необходимо. Для повышения мягкости и улучшения структуры теста в рецепт можно добавить клейковину (глутен). Его можно найти в магазинах здоровой пищи, а требуемое для добавки количество указывается изготовителем.

Уменьшите количество дрожжей: от $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ 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, что может привести к изменению соотношения между водой и мукой. В результате получается плоский или просевший верх хлеба. Для изменения рецепта в соответствии с уровнем влажности увеличьте количество муки на 1-4 столовых ложек. Начните с наименьшей величины и увеличивайте, если необходимо. В результате в конце второго замеса образуется гладкий твердый комок теста.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Держите прибор в недоступных для детей местах во избежание нажатия ими кнопок управления прибором. Прибор будет горячим во время работы.

Подключайте прибор в розетку сети переменного электрического тока напряжением 220 В и частотой 50/60 Гц (максимальный протекающий ток – 5 А). Не пользуйтесь удлинителями и тройниками.

Не пользуйтесь прибором, если он находится в неустойчивом положении.

Не загромождайте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и по бокам прибора. Эти отверстия гарантируют охлаждение рабочих частей.

Не приближайте руки и лицо к работающему прибору, так как он нагревается во время работы.

Когда выпечка окончена:

При извлечении контейнера для теста пользуйтесь рукавицами или прихваткой. Контейнер, зона печи и крышка сильно нагреваются.

Во время выпечки не прикасайтесь к ручкам, корпусу, смотровому окну и т.д., так как их поверхности сильно нагреты.

Для переноса прибора пользуйтесь рукавицами или прихваткой.

ОСТОРОЖНО!

Не кладите сверху на прибор никаких предметов. Это может вызвать деформацию или обесцвечивание крышки.

Не деформируйте контейнер для теста. Если его форма будет неправильной, то датчик температуры не сможет осуществить точный контроль, и качественный хлеб не получится.

Не допускайте загрязнения прибора и особенно попадания в него инородных предметов. (Отключайте прибор от сети при очистке).

Строго соблюдайте количество ингредиентов, указанных в рецепте. не перегружайте прибор. Это может привести к прилипанию хлеба к внутренней части крышки или решетке вентиляционных отверстий.

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

Не погружайте контейнер для теста в воду. Это может повредить ось.

Оставьте зазор не менее 10 см между прибором и окружающими предметами. Если Вы не выполните данное условие, то окружающие прибор предметы (стены) могут обесцветиться, т.к. горячий воздух дует из вентиляционных отверстий прибора.

Содержите область печи в чистоте. Оставшиеся крошки хлеба могут пригореть и привести к неправильной работе прибора.

По соображениям безопасности отключайте прибор от сети после каждого использования.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВЫПЕЧКИ

ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

СУХИЕ ДРОЖЖИ	Это вещество, обеспечивающее подъем теста и являющееся самым важным продуктом хлебопечения. При взаимодействии с сахаром и водой в соответствующем температурном режиме дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься. Дрожжи, используемые во время выпечки в данном приборе, не требуют предварительной ферментации. Должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема. В зависимости от типа, количества и свежести дрожжей может получиться небольшая булка. После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно быстрее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не обладают активностью.
МУКА	Растительный белок (клейковина), содержащийся в муке образует структуру хлеба. Хлебная мука подходит для выпечки больше всего из-за высокого содержания протеина в ней. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления пирожных (кексов). Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат и 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 от переброжения.
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). Можно изменять цвет хлеба, добавляя различное количество сахара (больше сахара - темнее хлеб).
ЖИРЫ	Масло, маргарин или шортенинг должны иметь комнатную температуру при их использовании для получения наилучших результатов при выпечке. Жиры предотвращают затвердевание хлеба и придают ему аромат. Масло наиболее подходит при выпечке в данном приборе.
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба. При использовании таймера задержки по соображениям безопасности вместо свежего молока надо использовать сухое молоко и воду. При высокой комнатной температуре (выше 27° C) используйте свежее молоко с температурой около 5° C (температура воды, охлажденной в холодильнике).
ВОДА	Вода добавляется в муку для формирования клейковины и является существенным фактором, влияющим на результаты выпечки. При высокой комнатной температуре (выше 27° C) используйте охлажденную воду с температурой около 4° C (температура воды, охлажденной в холодильнике).
ЯЙЦО	Аромат и цвет хлеба можно улучшить, добавляя в тесто яйца. Это позволит также поддержать мягкость хлеба. При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВЫПЕЧКИ

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Соотношение муки и воды (или молока)

Соотношение (пропорции) муки и воды (молока) всегда должно быть таким, как указано в руководстве. Пример: Основной белый хлеб (большая булка) – 3 чашки хлебной муки на 1 и 1/8 чашки воды. Избыточное количество муки в сравнении с количеством воды (молока) ухудшит качество хлеба и может вызвать блокировку мешалки и неправильную работу прибора. В электродвигателе мешалки установлена тепловая защита от перегрузки. При выключении данного защитного устройства мотора, он останавливается.

Продукты для хлеба с добавками MIX DREAD

При использовании режима BREAD/MIX BREAD.

За четыре минуты до окончания процесса замеса прибор известит Вас троекратным сигналом о том, что пора добавлять изюм, орехи и пр. Проверьте, чтобы из добавляемых продуктов были удалены зерна, косточки, скорлупа и т.п. Фторуглеродное покрытие сосуда для хлеба может быть повреждено твердыми продуктами, такими как кристаллический сахар, колотый сахар, мороженое масло или лед, а также некоторыми орехами и фруктами.

ВРЕМЯ РАБОТЫ

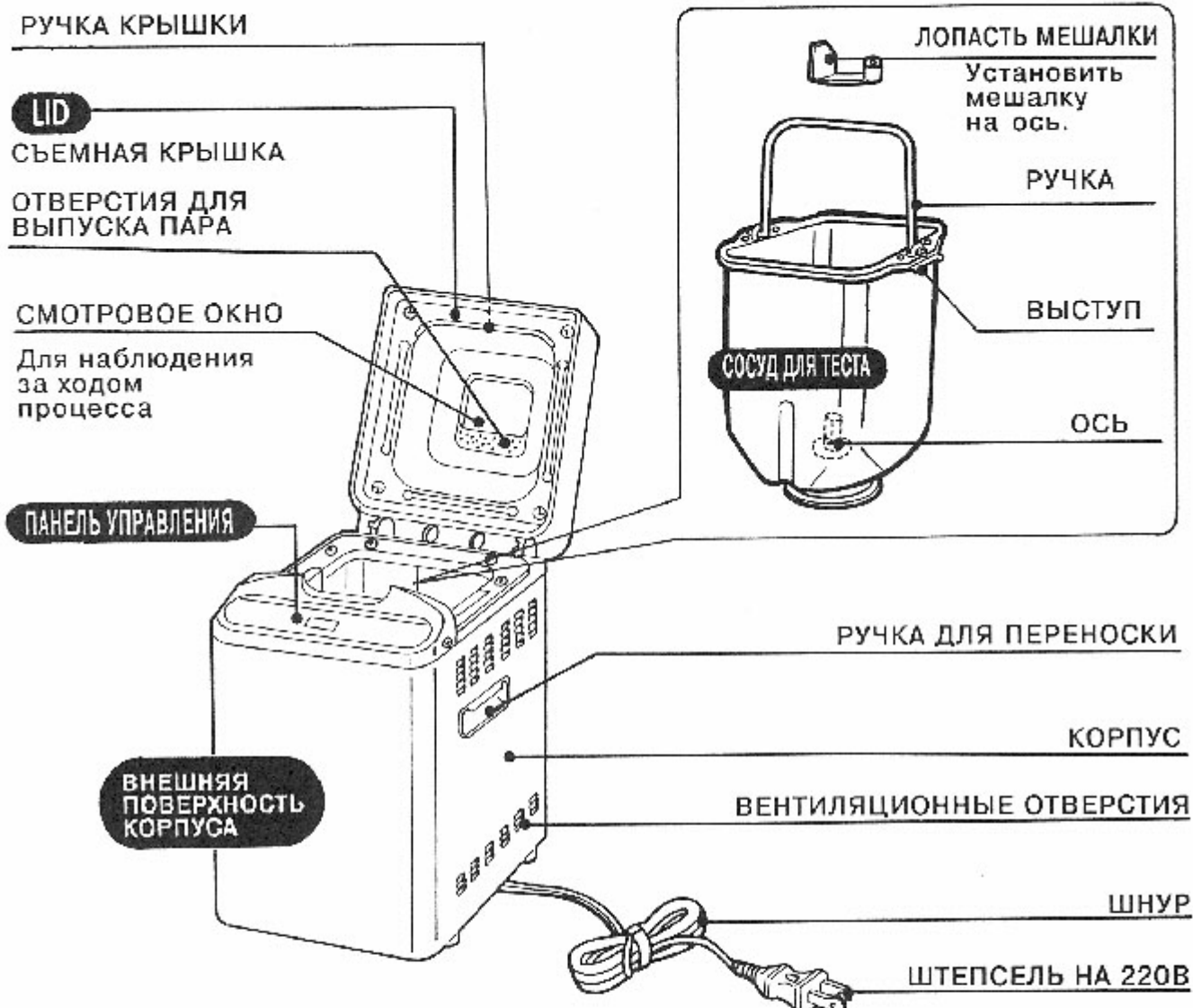
Процесс	1	2	3	4
Установка	Предварительный замес	Пауза	Замес	Первое поднятие
ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ (BREAD)	7 мин.	5 мин.	16-24 мин.	60-70 мин.
БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА (BREAD RAPID)	7 мин.	5 мин.	16-22 мин.	15 мин.
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (WHOLE WHEAT BREAD)	10 мин.	100 мин.	14 мин.	56 мин.
ТЕСТО (DOUGH)	7 мин.	5 мин.	16-24 мин.	64-72 мин.

5	6	7	8	9
1-й выход газов	2-е поднятие	Второй выход газов	3-е поднятие	Выпечка
20 сек.	70 мин.	—	—	53~65 мин.
20 сек.	45 мин.	—	—	55~61 мин.
20 сек.	25 мин.	20 сек.	48 мин.	45 мин.
—	—	—	—	—

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ И КЕКСОВ

БИСКВИТ	Первый нагрев 7 мин.	Второй нагрев 48 мин.
ПАУНД-КЕЙК		Второй нагрев 58 мин.

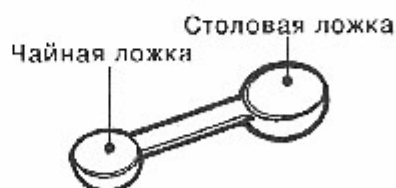
ОПИСАНИЕ



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

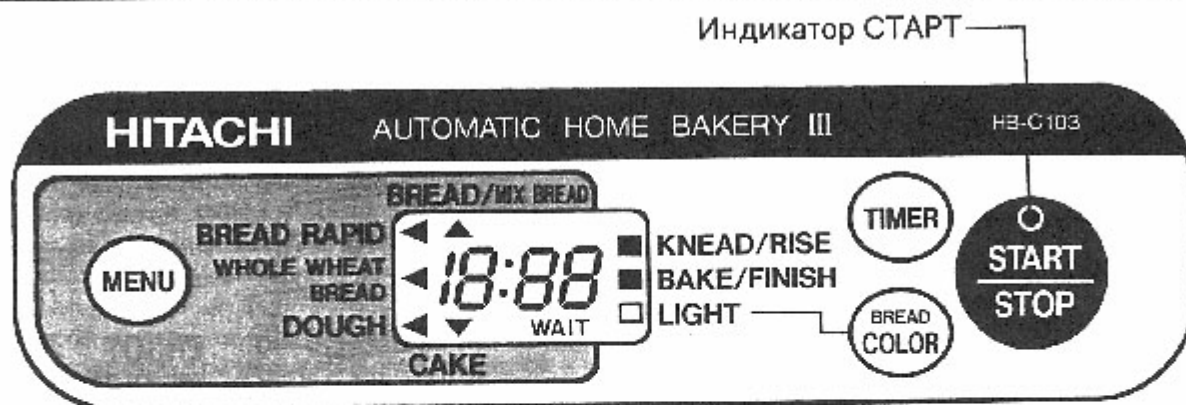


Мерная чашка
для воды, муки и
других ингредиентов



Комбинированная мерная ложка
Используется для измерения сахара,
соли, масла, сухого молока и
сухих дрожжей

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ



- MENU — МЕНЮ
- BREAD/MIX BREAD — ХЛЕБ/ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ
- BREAD RAPID — БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА
- WHOLE WHEAT BREAD — ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- DOUGH — ТЕСТО
- CAKE — КЕКС
- WAIT — ЖДИТЕ
- KNEAD/RISE — ЗАМЕС/ПОДЪЕМ
- BAKE/FINISH — ВЫПЕЧКА/КОНЕЦ
- LIGHT — СВЕТЛЫЙ
- TIMER — ТАЙМЕР
- BREAD COLOR — ЦВЕТ КОРОЧКИ ХЛЕБА
- START/STOP — СТАРТ/СТОП

При нажатии кнопок на панели управления, звучит сигнал.

1 	<p>При нажатии этой кнопки происходит выбор меню: BREAD (ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ), BREAD RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА) - один раз, WHOLE WHEAT BREAD (ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ) - два раза, DOUGH (ТЕСТО) - три раза, или CAKE (ПИРОЖНОЕ, КЕКС) - четыре раза. При каждом нажатии этой кнопки происходит переключение на следующий вид меню. Когда Вы подключаете шнур прибора к сети питания, меню автоматически устанавливается на BREAD.</p>
2 	<p>Нажмите эту кнопку, если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба. При нажатии этой кнопки степень выпечки переключается на LIGHT (СВЕТЛЕЕ). Если Вы ничего не нажмете, степень выпечки будет MEDIUM (стандартная).</p>
3 	<p>Время задержки можно задать, нажав кнопку TIMER. Каждый раз при нажатии кнопки время возрастает на 10 минут. Для быстрого увеличения времени задержки надо нажать и удерживать кнопку TIMER. Время задержки может быть установлено в пределах от 4 часов до 13 часов (режим меню BREAD). Время задержки может быть установлено в пределах от 5 часов 10 минут до 13 часов (режим меню WHOLE WHEAT BREAD).</p>
4 	<p>Нажмите кнопку START/STOP, когда Вы хотите начать выпечку или запустить таймер задержки.</p> <p>Чтобы изменить функцию прибора, после нажатия кнопки START/STOP нажмите ее еще раз в течении 1 секунды. Это остановит процесс и Вы сможете начать снова.</p>

Выпечка обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

Выпечка обычного хлеба BREAD

Когда прибор включается в сеть, он автоматически устанавливается на BREAD.

От начала до конца процесса проходит 3 часа 50 минут.

Для приготовления вкусного хлеба очень важно точно отмерять продукты.

Используйте охлажденную воду с температурой примерно 4°C (воду, охлажденную в холодильнике).

Не используйте теплую воду.

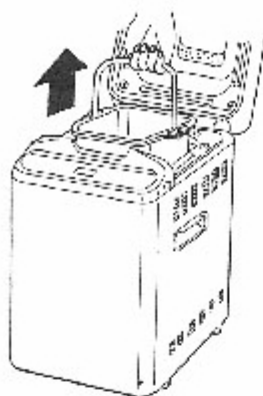
Для всех измерений применяйте только прилагаемые к прибору ложку и чашку.

До отметки "1/2" в середине ложки

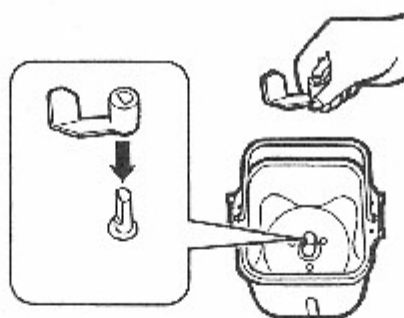


1 Извлеките внутренний контейнер из прибора и вставьте мешалку.

Откройте крышку прибора и вытяните за ручку внутренний контейнер.



Наденьте мешалку на ось, расположенную внутри контейнера, как показано на рисунке внизу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Пользуйтесь прибором только тогда, когда он находится в ровном устойчивом положении.

Проверьте, чтобы мешалка была аккуратно надета на ось. Если в процессе замеса мешалка соскочит с оси, тесто не будет перемешано как следует.

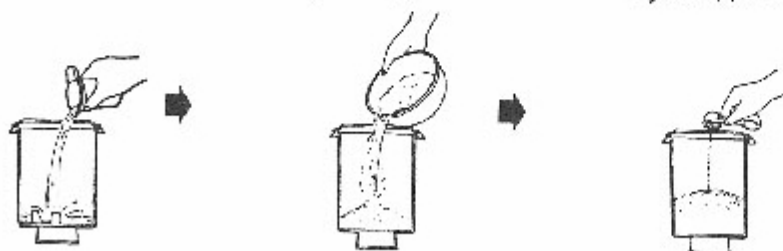
2 Положите все продукты в контейнер.

Налейте воду в контейнер, добавьте хлебную муку, соль, сахар, масло и сухое молоко, затем поместите дрожжи НА ВЕРХУШКУ "горки" муки. Не перемешивайте продукты после того, как Вы добавили дрожжи. (Когда используется режим выпечки хлеба с добавками, сначала налейте в контейнер воды, затем положите хлеб с добавками и поместите дрожжи поверх хлеба с добавками).

① Вода

② Все продукты, кроме дрожжей.

③ Дрожжи поверх муки вдали от воды



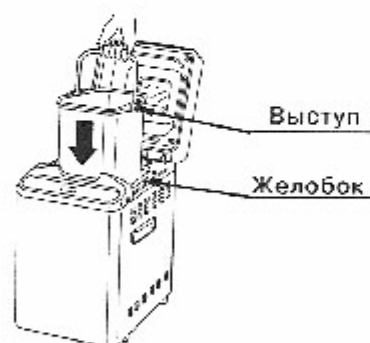
ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы используете таймер задержки, дрожжи должны остаться сухими (см. рис. 3)

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

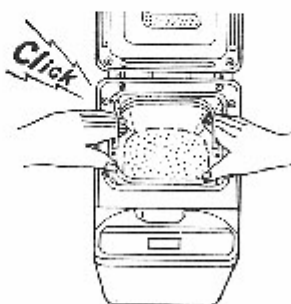
Выпечка обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

3 Поместите контейнер в прибор.

Поместите контейнер в прибор и проверьте, чтобы выступы на контейнере совпали с соответствующими желобками прибора.



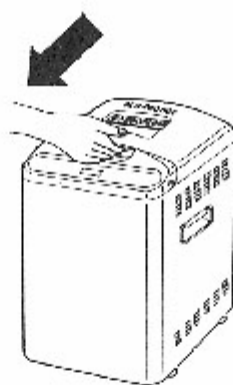
Надавите на прибор так, чтобы послышался щелчок и контейнер встал на свое место. Опустите ручку контейнера вниз и назад.



Если контейнер вставлен неправильно и нажата кнопка START/STOP, это может привести к неисправности прибора.

4 Закройте крышку.

Используя ручку крышки, закройте крышку.



Если крышка не будет закрыта как следует, она может помешать процессу подъема и выпечки.

5 Подсоедините штепсель прибора к сети питания.

Загорится индикатор BREAD.



6 Запустите прибор

БЕЗ УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА ЗАДЕРЖКИ

Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите, чтобы загорелся индикатор START/STOP и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 3:50, оставшееся до окончания выпечки хлеба, и идет обратный отсчет.



Таймер будет вести обратный отсчет по 1 минуте.

(3:49, 3:48)

Когда показания таймера достигнут примерно 58, прибор начнет цикл выпечки. Начнет мигать индикатор BAKE/FINISH.

Когда весь процесс выпечки завершен, индикатор BAKE/FINISH перестает мигать, остается включенным, трижды прозвучит звуковой сигнал, извещая Вас о том, что хлеб готов.

Дисплей таймера показывает 0. Индикатор START/STOP начинает светиться.

- Если Вы хотите изменить цвет корочки хлеба, просто нажмите кнопку BREAD COLOR. Если эта кнопка не будет нажата, хлеб будет выпечен при установке MEDIUM. Цвет корочки можно изменить после пуска прибора, если Вы нажмете кнопку BREAD COLOR до того, как будет достигнут этап выпечки.

- Если после нажатия кнопки START/STOP прибор не начнет работу, обращайтесь к таблице "ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ" на стр. 33.

ПРИМЕЧАНИЯ:

(1) Процесс замеса:

Когда таймер не используется, звуковые сигналы подсказывают Вам, когда надо добавлять изюм и т.п. Примерно через 25 минут после начала и за 4 минуты до завершения процесса замеса он звучит трижды, подсказывая Вам, что пора добавлять изюм. Откройте крышку и медленно и равномерно посыпьте изюм поверх теста. При этом замес не останавливается, 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 процесса выпечки).

(3) Процесс выпечки:

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора (корпус, смотровое окно и т.д.). Используйте рукавицы или прихватку при переносе прибора.

Выпечка обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

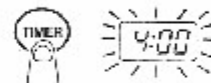
С УСТАНОВКОЙ ТАЙМЕРА ЗАДЕРЖКИ

Таймер задержки нельзя использовать в сочетании с режимами "BREAD RAPID", "DOUGH" или "CAKE".

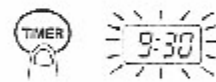
При помощи таймера задержки можно установить время, к которому хлеб будет выпечен. Вы можете установить таймер задержки на время от 4 часов до 13 часов с интервалами в 10 минут.

ПРИМЕР: Сейчас 9:00 вечера. Вы хотите, чтобы хлеб был готов к 6:30 на следующее утро. Установите таймер на "9:30", т.к. между 9:00 вечера и 6:30 утра пройдет 9 часов 30 минут. Не устанавливайте таймер на фактическое время окончания выпечки, а устанавливайте на нем интервал времени между отменом нажатия Вами кнопки START и окончанием процесса выпечки.

Однократно нажав кнопку TIMER, Вы получите на дисплее 4:00.



Продолжайте нажимать кнопку TIMER, пока не появятся МИГАЮЩИЕ цифры 9:30.



Нажмите кнопку START/STOP. Индикатор не мигает, а таймер установлен.



- Таймер начнет обратный отсчет времени по 1 минуте.

7 По окончании выпечки нажмите кнопку START/STOP и выньте контейнер с хлебом из прибора, пользуясь рукавицами или прихваткой.

• После того, как прозвучит сигнал, нажмите кнопку START/STOP, откройте крышку и вытяните контейнер с хлебом за ручку. (При извлечении сосуда пользуйтесь рукавицами или прихваткой, поскольку контейнер, область печи и крышка сильно нагреваются).

- Вынимайте контейнер с хлебом вскоре после сигнала, чтобы он не стал сырым.

8 Вынимание хлеба (пользуйтесь рукавицами или прихваткой).

Пользуясь рукавицами или прихваткой, переверните контейнер вверх дном и потрясите, пока хлеб не выйдет.

Сразу же после выемки хлеба налейте в контейнер теплой воды.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- (1) Детали на внешней поверхности печи могут обесцветиться, но это не влияет на характеристики прибора.
- (2) При использовании таймера задержки летом и при температуре в помещении выше 27°C может получиться маленькая булка из-за чрезмерного поднятия теста или ненадлежащих условий замеса. Рекомендуется в вышеуказанных условиях предпринять следующее: увеличить количество муки на $\frac{1}{4}$ чашки.

9 После пользования прибором

После каждого пользования прибором, отключайте его от сети питания.



БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА (BREAD RAPID)

Если требуется срочно приготовить хлеб

Нажмите кнопку MENU для выбора режима BREAD RAPID. Длительность процесса выпечки: 2 часа 30 минут.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерять продукты.

Пользуйтесь охлажденной в холодильнике водой с температурой около 4°C.

Не применяйте теплую воду.

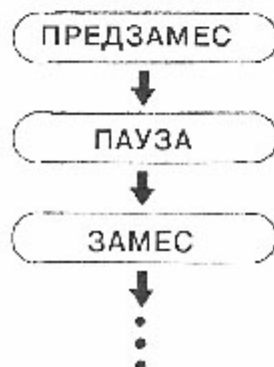
1-5 Выполните те же операции, от извлечения контейнера до подключения прибора к сети, что и при выпечке обычного хлеба (см. стр. 10-11).

6 Запустите прибор:

- 1 Выберите режим BREAD RAPID, нажав кнопку MENU один раз.
- 2 Нажмите кнопку START/STOP.

- Проверьте, что выбран режим BREAD RAPID.

- Если после нажатия кнопки START/STOP прибор не начинает работу, обратитесь к таблице "ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ" на стр. 33.



Проследите, что загорелся индикатор START/STOP и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 2:30, оставшееся до окончания выпечки хлеба, и идет обратный отсчет.



Таймер будет вести обратный отсчет времени по 1 минуте.
(2:29, 2:28)

7-9 Процесс от поднятия хлеба до окончания выпечки аналогичен режиму BREAD. По окончании выпечки извлеките хлеб ранее описанным способом (на стр. 13).

Меню обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Состав	Мера	Размер булки	
		Обычная	Большая
Вода	чашка	$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{8}$
Хлебная мука	чашка	2	3
Соль	чайная ложка	1	1
Сахар	столовая ложка	$1\frac{1}{2}$	2
Масло	столовая ложка	1	$1\frac{1}{2}$
Сухое молоко	столовая ложка	1	$1\frac{1}{2}$
Сухие дрожжи BREAD RAPID	чайная ложка	1	$1\frac{1}{2}$
Сухие дрожжи BREAD RAPID	чайная ложка	$1\frac{1}{2}$	2

Примечание: Мера для сухих дрожжей, обозначенная для BREAD - для режима обычной выпечки хлеба, а мера, обозначенная BREAD RAPID - для режима быстрой выпечки хлеба. В рецепте используется лишь одна мера. При выпечке маленькой булки мера каждого продукта должна составлять половину той, что используется для обычной булки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Стандартное количество сухих дрожжей приведено в указанной таблице. Однако, если хлеб недостаточно поднялся, добавьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки дрожжей.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

СОСТАВ

$1\frac{1}{8}$	чашки воды
$2\frac{5}{8}$	чашки хлебной муки
$\frac{3}{8}$	чашки пшеничных отрубей
$1\frac{1}{2}$	чайной ложки соли
3	столовых ложки сахара
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD MENU)
2	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

ПРИМЕЧАНИЕ: Обжарьте пшеничные отруби на сковороде при 160°C , пока они не станут слегка коричневыми (около 10 мин.), затем остудите перед употреблением.

МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

1	чашка воды
3	чашки хлебной муки
$\frac{1}{4}$	чашки тертой моркови
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки соли
3	столовых ложки сахара
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD MENU)
2	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ХЛЕБ С ЛИМОНОМ И ПЕРЦЕМ

СОСТАВ

$1\frac{1}{8}$	чашки воды
3	чашки хлебной муки
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки соли
$2\frac{1}{2}$	столовых ложки сахара
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
1	чайная ложка сухих дрожжей
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки молотого черного перца
3	столовых ложки лимонных долек

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте лимонные дольки во время замеса по сигналу.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

$\frac{1}{2}$	чашки воды
$\frac{3}{4}$	чашки свежего молока
3	чашки хлебной муки
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки сахара
$1\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
$1\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD MENU)
2	чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

Меню обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

КЛЮКВЕННЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- ¾ чашки свежего молока
- 3 чашки хлебной муки
- 1½ чайных ложки соли
- 2 столовых ложки сахара
- ½ чашки клюквенного сока
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 3 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)
- 1 столовая ложка масла

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- 1½ чашки апельсинового сока
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки сахара
- 1 столовая ложка сухого молока
- 1½ чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)
- 1½ столовых ложки масла

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ХЛЕБ С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

СОСТАВ

- ¾ чашки воды
- ½ чашки апельсинового мармелада
- 3 чашки хлебной муки
- 1½ чайных ложки соли
- 1½ столовых ложки масла
- 1½ столовых ложки сухого молока
- 1½ чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ХЛЕБ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ И КОРИЦЕЙ

СОСТАВ

- ⅓ чашки яблочного пюре
- 1 чашка свежего молока
- 2½ чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки коричневого сахара
- 1 столовая ложка масла
- 1½ чайных ложки сухих дрожжей

Этот рецепт нельзя использовать в режиме быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID) или с таймером задержки.

ХЛЕБ С ОВОЩНЫМ СОКОМ

СОСТАВ

- 1 чашка овощного сока
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки сахара
- 1 целое яйцо
- 1½ столовых ложки масла
- 1½ чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- ¾ чашки воды
- 1 желток
- 2½ чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 5 столовых ложек сахара
- 1½ столовых ложки масла или шортенинга*)
- 1½ столовых ложки сухого молока
- 1½ чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

*) Шортенинг - жир, добавляемый в тесто для придания ему рассыпчатости.

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корки хлеба будет темнее, чем у ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА (BASIC WHITE BREAD).

Меню обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- $\frac{3}{4}$ чашки воды (в которой варили картофель)
- $2\frac{1}{2}$ чашки хлебной муки
- $\frac{1}{2}$ чашки картофельного пюре
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки сахара
- $1\frac{1}{2}$ столовых ложки масла
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей (BREAD)
- 2 чайных ложки сухих дрожжей (BREAD RAPID)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Отварите картофель в 2 чашках воды. Охладите воду до комнатной температуры. Сделайте из него пюре.

ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ

СОСТАВ

- $\frac{1}{2}$ чашки воды
- 1 чашка йогурта
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки сахара
- $1\frac{1}{2}$ столовых ложки сухого молока
- $1\frac{1}{2}$ столовых ложки масла
- 2 чайных ложки сухих дрожжей
- 3 столовых ложки кунжутного семя

Этот рецепт нельзя использовать в режиме быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID) или с таймером задержки.

ХЛЕБ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

СОСТАВ

- $1\frac{1}{8}$ чашки воды
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки коричневого сахара
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей
- $\frac{3}{8}$ чашки арахисового масла (комнатной температуры)

Этот рецепт нельзя использовать в режиме быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID) или с таймером задержки.

СЛАДКИЙ БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- $\frac{3}{4}$ чашки свежего молока
- 3 чашки хлебной муки
- $\frac{3}{8}$ (55 г) чашки спелых бананов (нарезанные)
- 1 желток
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки сахара
- $1\frac{1}{2}$ столовых ложки масла
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корки хлеба будет темнее, чем у ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА (BASIC WHITE BREAD).

ЯИЧНЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

- $\frac{5}{8}$ чашки воды
- 2 целых яйца
- 3 чашки хлебной муки
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки соли
- $4\frac{1}{2}$ столовых ложки сахара
- $1\frac{1}{2}$ столовых ложки масла
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей

Этот рецепт нельзя использовать в режиме быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID) или с таймером задержки.

ХЛЕБ "АНАДАМА"

СОСТАВ

- $\frac{1}{2}$ чашки воды
- $2\frac{3}{4}$ чашки хлебной муки
- 1 целое яйцо
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка масла
- $\frac{1}{4}$ чашки черной патоки
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей
- $\frac{1}{4}$ чашки кукурузной муки

Этот рецепт нельзя использовать в режиме быстрой выпечки хлеба (BREAD RAPID) или с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корки хлеба будет темнее, чем у ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА (BASIC WHITE BREAD).

Меню обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

РЖАНОЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

1 1/8	чашки воды
1	чашка ржаной муки
2	чашки хлебной муки
2	столовых ложки сахара
1	чайная ложка соли
1 1/2	столовых ложки масла
1 1/2	столовых ложки сухого молока
1	чайная ложка душистого перца
1 1/2	чайных ложки сухих дрожжей
1	столовая ложка семян тмина

ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1) Добавьте тмин по сигналу во время замеса.
- 2) Высота хлеба будет меньше, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА".

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

3/4	чашки свежего молока
1	целое яйцо
3	чашки хлебной муки
1	чайная ложка соли
1	столовая ложка коричневого сахара
2	столовых ложки масла
1 1/2	чайной ложки сухих дрожжей
1/2	чайной ложки корицы
1/2	чайной ложки мускатного ореха
1/2	чайной ложки гвоздики
3/8	чашки консервированной тыквы

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки

Следуйте указаниям для режима ВЫПЕЧКА ОБЫЧНОГО ХЛЕБА И ХЛЕБА С ДОБАВКАМИ (BREAD/BREAD MIX) - операции 1-9 на стр. 10-13.

Следующие виды хлеба с добавками нельзя приготовить в режиме БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА (BREAD RAPID).

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Состав	Мера	Размер буханки	
		Обычная	Большая
Вода	чашка	3/4	1 1/8
Хлебная мука	чашка	2	3
Соль	чайная ложка	1	1 1/2
Сахар	столовая ложка	1 1/2	2
Масло	столовая ложка	1	1 1/2
Сухое молоко	столовая ложка	1	1 1/2
Корица	чайная ложка	1	1
Сухие дрожжи	чайная ложка	1	1 1/2
Изюм	чашка	1/4	1/2

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте изюм по сигналу во время замеса.

При выпечке маленькой булки мера каждого продукта должна составлять половину той что используется для обычной булки

АБРИКОСОВЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ

1 1/8	чашки воды
3	чашки хлебной муки
1	чайная ложка соли
3	столовых ложки сахара
1 1/2	столовых ложки масла
1 1/2	столовых ложки сухого молока
1 1/2	чайных ложки сухих дрожжей
1/2	чашки абрикосов (нарезанных)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте абрикосы по сигналу во время замеса.

ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

СОСТАВ

1 1/8	чашки воды
3	чашки хлебной муки
1 1/2	чайных ложки соли
3	столовых ложки сахара
1 1/2	столовых ложки масла
1 1/2	столовых ложки сухого молока
1 1/2	чайных ложки сухих дрожжей
1/2	чашки грецких орехов (колотых)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте грецкие орехи по сигналу во время замеса.

Меню обычного хлеба и хлеба с добавками (BREAD/MIX BREAD)

ХЛЕБ С ОВОЩАМИ

СОСТАВ

1½	чашки воды
3	чашки хлебной муки
1½	чайных ложки соли
3	столовых ложки сахара
1½	столовых ложки масла
1½	столовых ложки сухого молока
1½	чайных ложки сухих дрожжей
½	чашки овощной смеси (оттаявших и сухих)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте овощную смесь по сигналу во время замеса.

ОВСЯНОЙ ХЛЕБ С МИНДАЛЕМ

СОСТАВ

1½	чашки свежего молока
2½	чашки хлебной муки
¼	чашки овсяной муки
¼	чашки овсяных отрубей
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки коричневого сахара
1½	столовых ложки масла
1½	чайных ложки сухих дрожжей
½	чашки миндаля (жареного)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1) Обжарьте овсяные отруби на сковороде при 160°C до светло-коричневого цвета (около 10 минут), затем остудите.
- 2) Добавьте миндаль по сигналу во время замеса.

ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЛЛАХ

СОСТАВ

¼	чашки апельсинового сока
⅓	чашки воды
3	чашки хлебной муки
2	целых яйца
1½	чайных ложки соли
4	столовых ложки сахара
3	столовых ложки масла
2	чайных ложки сухих дрожжей
¼	чашки изюма

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1) Добавьте изюм по сигналу во время замеса.
- 2) Цвет Корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СЫРОМ

СОСТАВ

1	чашка воды
3	чашки хлебной муки
½	чашки натертого сыра
1½	чайная ложка соли
1½	столовых ложки сахара
1½	столовых ложки масла
1½	чайных ложки сухих дрожжей
3	столовых ложки бекона (мелкорубленного)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте мелкорубленный бекон по сигналу во время замеса.

ХЛЕБ С ЛУКОМ И УКРОПОМ

СОСТАВ

1	чашка воды
1	целое яйцо
3	чашки хлебной муки
½	чашки творога
1	чайная ложка укропа
1½	чайных ложки соли
2	столовых ложки сахара
1	столовой ложки масла
2	чайных ложки сухих дрожжей
2	столовых ложки нарезанного лука

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте лук по сигналу во время замеса.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ "ЮЖНЫЙ"

СОСТАВ

1	чашка свежего молока
2½	чашки хлебной муки
½	чашки кукурузной муки
1	чайная ложка душистого перца
4	капли табаско
½	тертого сыра
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки сахара
1½	чайных ложки сухих дрожжей
½	чашки вареной кукурузы

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Высота хлеба будет ниже, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

ВЫПЕЧКА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (HOLE WHEAT BREAD)

Выпечка пшеничного хлеба (HOLE WHEAT BREAD)

Нажмите кнопку MENU два раза для выбора режима WHOLE WHEAT BREAD. Длительность процесса выпечки: 5 часов.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерять продукты.

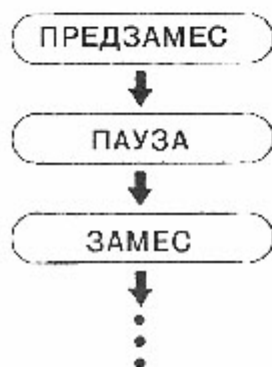
Пользуйтесь охлажденной в холодильнике водой с температурой около 4°C.

Не применяйте теплую воду.

1-5 Выполните те же операции, от извлечения контейнера до подключения прибора к сети, что и при выпечке ОБЫЧНОГО ХЛЕБА (см. стр. 10-11).

6 Запустите прибор:

- 1 Выберите режим WHOLE WHEAT BREAD, нажимая кнопку MENU два раза.
- 2 Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите, чтобы загорелся индикатор START/STOP и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 5:00, оставшееся до окончания выпечки хлеба, и идет обратный отсчет.



Таймер будет вести обратный отсчет времени по 1 минуте.
(4:59, 4:58)

- Проверьте, что выбран режим WHOLE WHEAT BREAD.

- Для управления цветом корочки хлеба смотрите примечания в разделе BREAD на стр. 12.

- Если после нажатия кнопки START/STOP прибор не начинает работу, обратитесь к таблице "ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ" на стр. 33.

7-9 Процесс от поднятия хлеба до окончания выпечки аналогичен режиму BREAD. По окончании выпечки извлеките хлеб ранее описанным способом (на стр. 13).

Сразу же после выемки хлеба налейте в контейнер теплой воды.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- (1) Детали на внешней поверхности печи могут обесцветиться, но это не влияет на характеристики прибора.
- (2) При использовании таймера задержки летом и при температуре в помещении выше 27 °C может получиться маленькая булка из-за чрезмерного поднятия теста или ненадлежащих условий замеса.
Рекомендуется в вышеуказанных условиях предпринять следующее: увеличьте количество муки на 1/4 чашки.

Меню пшеничного хлеба "WHOLE WHEAT BREAD"

Следуйте указаниям по выпечке хлеба (операции 1-9 на стр. 20).

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Состав	Мера	Размер булки	
		Обычная	Большая
Вода	чашка	1	1 $\frac{3}{8}$
Пшеничная мука	чашка	2	3
Соль	чайная ложка	1	1
Патока черная	столовая ложка	1 $\frac{1}{2}$	2
Масло	столовая ложка	1	1 $\frac{1}{2}$
Сухие дрожжи	чайная ложка	1	1 $\frac{1}{2}$

Для выпечки вкусного хлеба надо точно отмерять продукты.

— ЛЕГКИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ —

СОСТАВ

1 $\frac{1}{4}$	чашки воды
1 $\frac{1}{2}$	чашки хлебной муки
1 $\frac{1}{2}$	чашки пшеничной муки
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки соли
3	столовых ложки сахара
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей

— ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ОТРУБЬЯМИ —

СОСТАВ

1 $\frac{1}{2}$	чашки свежего молока
1 $\frac{1}{2}$	чашки пшеничной муки
1	чашка хлебной муки
1 $\frac{1}{2}$	чашки пшеничных отрубей
1	чайная ложка соли
3	столовых ложки коричневого сахара
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обжарьте овсяные отруби на сковороде при 160°C до светло-коричневого цвета (около 10 минут), затем остудите.

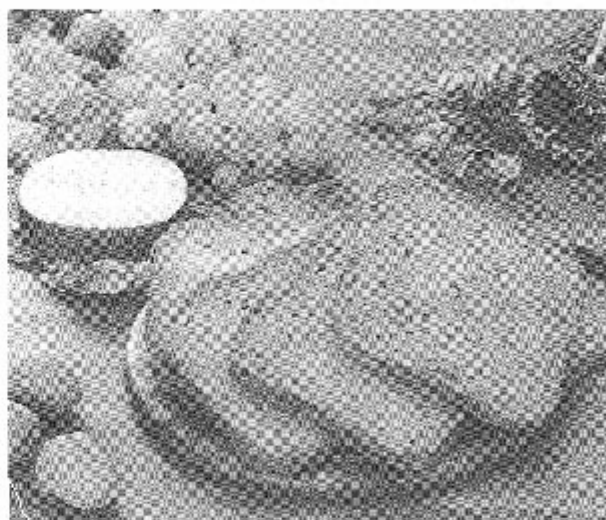
— ПШЕНИЧНЫЙ БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ —

СОСТАВ

3/4	чашки воды
3	чашки пшеничной муки
1/2	чашки спелых нарезанных бананов
1	желток
1/2	чайной ложки ванилина
3	чайных ложки меда
1	чайная ложка соли
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
2	можно добавить чайных ложки семян мака (по желанию)

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).



Меню пшеничного хлеба "WHOLE WHEAT BREAD"

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ТЫКВЫ

СОСТАВ

1 $\frac{3}{8}$	чашки свежего молока
3	чашки пшеничной муки
1	чайная ложка соли
3	столовых ложки меда
1	столовая ложка масла
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
3	столовых ложки семян тыквы

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

СОСТАВ

1	чашка воды
2	чашки пшеничной муки
1	чашка хлебной муки
1 $\frac{1}{2}$	чашки яблочного пюре
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки коричневого сахара
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
1	чайная ложка корицы
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
1 $\frac{1}{2}$	чашки изюма

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ

СОСТАВ

1	чашка воды
2	чашки пшеничной муки
1	чашка хлебной муки
3 $\frac{3}{8}$	чашки йогурта
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки меда
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки масла
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
3	столовых ложки кунжутного семя

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

ХЛЕБ С АРАХИСОМ И КУНЖУТОМ

СОСТАВ

1 $\frac{3}{8}$	чашки воды
3	чашки пшеничной муки
1	чайная ложка соли
2	столовых ложки черной патоки
2	столовых ложки арахисового масла
1 $\frac{1}{2}$	столовых ложки сухого молока
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
3	столовых ложки кунжутного семя

Этот рецепт нельзя использовать при работе с таймером задержки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

Высота хлеба будет ниже, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ХЛЕБ "ЗДОРОВЬЕ"

СОСТАВ

1	чашка воды
1 $\frac{1}{2}$	чашки хлебной муки
1 $\frac{1}{2}$	чашки пшеничной муки
1 $\frac{1}{8}$	чашки пророщенной пшеницы
1 $\frac{1}{4}$	чашки творога
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки соли
1 $\frac{1}{2}$	чайных ложки сухих дрожжей
3	столовых ложки меда
1	столовая ложка масла
1 $\frac{1}{4}$	чашки семян подсолнечника

ПРИМЕЧАНИЕ: Цвет корочки будет темнее, чем у "ОБЫЧНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА" (BASIC WHITE BREAD).

Меню теста (DOUGH)

Приготовление теста (DOUGH)

Нажмите кнопку MENU трижды для выбора режима DOUGH.
Длительность процесса приготовления теста: 1 час 40 минут.

Для получения вкусного хлеба важно точно отмерять продукты.
Пользуйтесь охлажденной в холодильнике водой
с температурой около 4°C.
Не применяйте теплую воду.

В режиме DOUGH невозможно использовать таймер задержки.

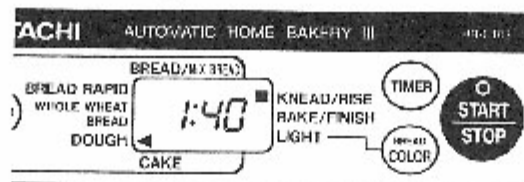
1-5 Выполните те же операции, от извлечения контейнера до подключения прибора к сети, что и при выпечке ОБЫЧНОГО ХЛЕБА (см. стр. 10-11).

6 Запустите прибор.

- 1 Выберите режим DOUGH, нажимая на кнопку MENU трижды.
- 2 Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите, чтобы загорелся индикатор START/STOP и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 1:40, оставшееся до окончания выпечки хлеба, и идет обратный отсчет.



Таймер будет вести обратный отсчет времени по 1 минуте.
(1:39, 1:38)

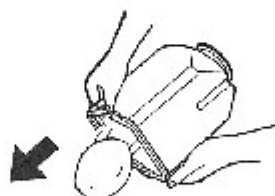
• Проверьте, что выбран режим DOUGH.

• Если после нажатия кнопки START/STOP прибор не начинает работу, обратитесь к таблице "ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ" на стр. 33.

Когда закончен первый подъем, индикатор BAKE/FINISH перестает мигать и прозвучит троекратный сигнал, извещая Вас о том, что тесто готово. На дисплее таймера будет индикация 0.

7 Выньте тесто.

- 1 После прекращения сигналов, нажмите кнопку START/STOP, откройте крышку и выньте контейнер для теста, подняв ручку.
- 2 Осторожно выньте тесто и мешалку.



ОПАСНО!

Обязательно отключайте прибор после каждого использования.

8 Теперь Вы можете придать тесту любую форму по желанию.
Дайте ему подойти и выпекайте в духовом шкафу.

Меню теста (DOUGH)

ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ

Состав (Приготовление 18 штук)

- $\frac{3}{4}$ чашки воды
- 1 целое яйцо
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 3 столовых ложки сахара
- 6 столовых ложек масла
- 3 столовых ложки сухого молока
- $1\frac{1}{2}$ чайных ложки сухих дрожжей
- 1 взбитое яйцо для смазывания поверхности (по желанию).

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите тесто на 18 шариков на слегка посыпанной мукой поверхности.
- 4 Накройте шарики влажной тканью и оставьте на 20 минут.
- 5 Раскатайте каждый шарик в виде клина, как показано на рисунке. Закатайте клин, начиная с широкого конца к острому углу.
- 6 Уложите рогалики на смазанный жиром противень так, чтобы острые углы были 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 духовом шкафу при температуре 180°C 10-15 минут, пока они не подрумянятся. Снимите с противня, подавайте теплыми.



МЯГКИЕ КРЕНДЕЛЬКИ ПОСЫПАННЫЕ СОЛЬЮ

Используйте продукты, указанные в рецепте для обеденных булочек.

- 1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите тесто на 12 шариков на слегка посыпанной мукой поверхности.
- 4 Накройте шарики влажной тканью и оставьте на 20 минут.
- 5 Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в косичку длиной 25 см.
- 6 Там, где тесто перекрывается, согните один раз.
- 7 Заверните концы наискось и подверните.
- 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 духовом шкафу при температуре 200°C 10-15 минут, пока они не подрумянятся.

SOFT BAGELS

Используйте продукты, указанные в рецепте для обеденных булочек.

- 1 Приготовьте тесто в соответствии с рецептом для мягких крендельков, повторив операции 1-5.
- 2 Плотно соедините концы косички, так чтобы получилось кольцо с отверстием в центре диаметром 5 сантиметров.
- 3 Уложите на смазанный жиром противень. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-40 минут до увеличения в размере почти в два раза.
- 4 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Посыпьте кунжутным семенем или солью крупного помола. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 200°C 10-25 минут, пока они не подрумянятся.

Меню теста (DOUGH)

БУЛОЧКА

Состав (приготовление 18 штук)

- 5/8 чашки воды
- 5 желтков
- 3 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайных ложки соли
- 6 столовых ложек сахара
- 6 столовых ложек масла
- 3 столовых ложки сухого молока
- 3 капли ванилина
- 2 1/2 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 взбитый желток яйца, для смазывания поверхности (по желанию).

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.

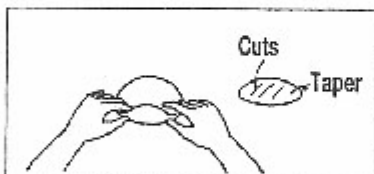
МАЛЕНЬКИЕ БУЛОЧКИ

Состав (приготовление 18 штук)

- 1 чашка воды
- 3 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайных ложки соли
- 3 столовых ложки сахара
- 1 1/2 столовых ложки масла
- 1 1/2 столовых ложки сухого молока
- 1 1/2 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 взбитое яйцо, для смазывания поверхности (по желанию).

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите тесто на 18 шариков. Оставьте на 20 минут.
- 4 Раскатайте и придайте форму как показано на рисунке. Сделайте надрезы острым ножом.
- 5 Уложите на смазанный жиром противень. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-40 минут, пока булочки не увеличатся вдвое.
- 6 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C 10-15 минут.



- 3 Разделите тесто на 18 шариков. Разделите каждый шарик на 1 большой и 1 маленький шарик. Оставьте на 20 минут.
- 4 Уложите каждый большой шарик в смазанную жиром форму для булочки. Уложите маленькие шарики поверх больших.
- 5 Поместите формы на противень и слегка побрызгайте водой.
- 6 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C 10-15 минут, пока они не подрумянятся. Выньте из шкафа, подавайте теплыми.



ПИЦЦА

Состав (Приготовление 2 штуки)

- 1 чашка воды
- 3 чашки хлебной муки
- 1 1/2 чайных ложки соли
- 3 столовых ложки сахара
- 1 1/2 столовых ложки масла
- 1 1/2 столовых ложки сухого молока
- 1 1/2 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 1/2 чашки соуса "Пицца"
- 4 чашки тертого сыра

Начинка на выбор

- Перчики
- Нарезанный лук
- Грибы
- Оливки
- Мелкорубленая говядина
- Зеленый перец

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Положите тесто в кастрюлю и накройте влажной тканью. Оставьте на 20 минут. Разделите тесто на 2 шарика.
- 4 Раскатайте шарики в лепешки. Уложите тесто на противень, проколите вилкой.
- 5 Смажьте поверхность соусом Пицца. Посыпьте сыром. Положите сверху Вашу любимую начинку (нарезанный лук, перчики, оливки, мелкорубленную говядину и пр.).
- 6 Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C 10-15 минут, пока она не подрумянится.

Меню теста (DOUGH)

PANETTONE

Состав (приготовление 3 штуки)

- 1 чашка воды
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чашная ложка ванилина
- 4 столовых ложки апельсиновых корок (засахаренных)
- 1/2 чашки изюма (замоченного в роме или теплой воде)
- 2 чайных ложки соли
- 4 столовых ложки сахара
- 7 столовых ложек масла
- 4 столовых ложки сухого молока
- 3 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 взбитое яйцо, для смазывания поверхности (по желанию).

Способ приготовления

1 Приготовьте тесто, в соответствии с инструкциями на стр. 23.

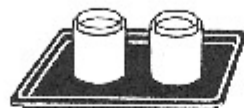
2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа. Добавьте апельсиновые корки и изюм при замесе.

3 Уложите тесто в смазанную жиром кастрюлю и накройте влажной тканью. Оставьте на 20 минут.

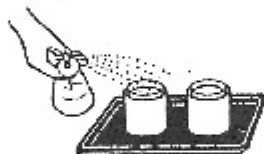
Влажная ткань



4 Разделите тесто на 3 шарика (предпочитаемого Вами размера). Поместите шарики в смазанные жиром формы для заварного крема. Поместите формы на противень. (Используйте бумажные формы, если необходимо).



5 Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 60 минут или пока шарики не увеличатся вдвое.



6 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 205°C 10 минут или при температуре 180°C 25 минут, пока они не подрумянятся.



БАТОН

Состав (приготовление 3 штуки)

- 1 1/8 чашки воды
- 3 чашки муки (общая)
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка сахара
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 1/2 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 чайная ложка зерен мака

Способ приготовления

1 Приготовьте тесто в соответствии с инструкциями на стр. 23.

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



3 Разделите тесто на 2 части и одну часть разделите пополам, как показано на рисунке.



4 Сформируйте 1 большой и 2 маленьких шарика. Накройте влажной тканью и оставьте на 20 минут.



5 Раскатайте большой шар в цилиндр.



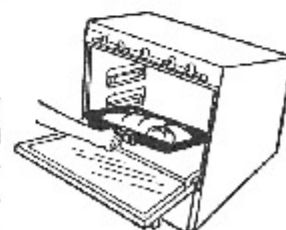
6 Аккуратно уложите тесто на посыпанный мукой противень. Оставьте на 30-40 минут.



7 Сделайте надрезы острым ножом. Слегка побрызгайте водой.

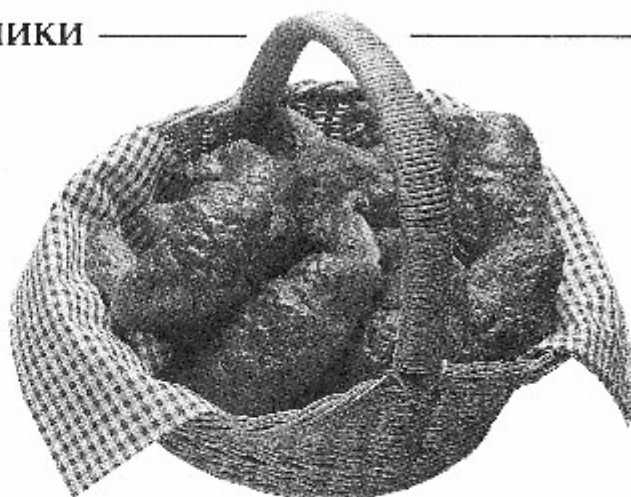


8 Посыпьте маком. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 205°C 30-40 минут, пока не подрумянятся.



Состав (Приготовление 18 штук)

- 1 1/8 чанки воды
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложка сахара
- 3 столовых ложки масла
- 1 1/2 столовые ложки сухого молока
- 2 чайных ложки сухих дрожжей
- 1 чашка охлажденного сливочного масла
- 1 взбитое яйцо, для смазывания поверхности (по желанию).



Способ приготовления

1 Приготовьте тесто в соответствии с инструкциями на стр. 23.



2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно местите его для удаления газа. Положите тесто в чашку и накройте пластиковым пакетом. Поместите в холодильник на 30 минут.



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



4 Залепите края. Проткните тесто острым предметом, чтобы выпустить газ. Заверните в пластиковый пакет и поместите в холодильник на 1 час.



5 Опять раскатайте тесто в прямоугольник и сверните втрое. Поместите в холодильник на 15-20 минут. Повторите эту процедуру дважды.



6 Раскатайте тесто в прямоугольник размером 20x45 см. Разрежьте по диагонали, чтобы получить 12 одинаковых треугольников. Отрежьте неровные края.



7 Закатайте рогалики, начиная с широкого конца к острому углу.



8 Уложите на смазанный жиром противень. Слегка побрызгайте водой. Оставьте на 30-50 минут, пока рогалики не увеличатся почти вдвое.



9 Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C 10-15 минут, пока они не подрумянятся.





ЗАКВАСКА ДЛЯ ТЕСТА

Состав

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

Способ приготовления

- 1 Размягчите 1 упаковку сухих дрожжей в $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды (43°C).
- 2 Размешайте $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды с сухими дрожжами в $1\frac{1}{2}$ чашках теплой воды, добавьте 2 чашки хлебной муки и 1 столовую ложку сахара. Размешивайте до получения мягкой массы. Используйте только чистую воду.
- 3 Накройте тканью, дайте постоять при комнатной температуре 4-5 дней, до появления пузырьков, перемешивая 2-3 раза в день.
- 4 Закройте и храните в холодильнике готовой к употреблению.
- 5 Пользуйтесь только деревянными или пластиковыми ложками - ни в коем случае не металлическими. Не используйте медную или алюминиевую посуду.
- 6 Как хранить закваску:
После частичного использования добавьте $\frac{3}{4}$ чашки хлебной муки и 1 столовую ложку сахара к оставшейся закваске. Дайте постоять при комнатной температуре до появления пузырьков не менее 1 дня. Закройте и храните в холодильнике для последующего употребления. Если закваска не использовалась в течение 10 дней, добавьте 1 столовую ложку сахара. Добавляйте сахар каждые 10 дней.
- 7 Если закваска стала оранжевого цвета, выбросьте ее.

ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Состав (Приготовление 3 штуки)

- 1 целое яйцо
- $\frac{5}{8}$ чашки молока
- 3 чашки хлебной муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки меда или сахара
- 3 столовых ложки масла
- 1 чайная ложка сухих дрожжей
- 4 столовых ложки закваски

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто в соответствии с инструкциями на стр. 23.
- 2 Когда прозвучит звуковой сигнал, положите тесто на доску и равномерно месите его для удаления газа.
- 3 Разделите на 3 части.



- 4 Сделайте из теста 3 шара. Накройте их влажной тканью и дайте постоять 20 минут.



- 5 Прodelайте операции 6-7 для БАТОНА (стр. 26).
- 6 Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C 30-40 минут.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

- 1 целое яйцо
- $\frac{3}{4}$ чашки молока
- 2 чашки хлебной муки
- 1 чашка пшеничной муки
- 4 столовых ложки закваски
- 1 чайная ложка соли
- 2 столовых ложки меда или сахара
- 3 столовых ложки масла
- 1 чайная ложка какао
- 1 чайная ложка сухих дрожжей

Способ приготовления

Такой же, как для ХЛЕБА ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

Выпечка пирожных и кексов

Приготовление бисквита и шоколадного кекса

Нажмите кнопку MENU четыре раза для выбора режима CAKE. Процесс занимает 55 минут.

БИСКВИТ

Состав

- 3 больших яйца (белок)
- 1/2 чашки сахара
- 3 капли (около 1/4 чайной ложки) ванильной эссенции
- 30 г рома (2 столовых ложки)
- 1 чашка муки общего назначения (просеянной)
- 1 чайная ложка порошка для печенья (просеянный)
- 2 столовых ложки масла (растопленного)

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Состав

- 3 больших яйца
- 1/2 чашки сахара
- 3 капли (около 1/4 чайной ложки) ванильной эссенции
- 30 г коньяка (2 столовых ложки)
- 1 чашка муки общего назначения (просеянной)
- 1 1/2 столовых ложки какао
- 1 чайная ложка порошка для печенья (просеянный)
- 2 столовых ложки масла (растопленного)

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавляйте какао и коньяк вместе с ванильной эссенцией.

1 Подготовка.

Поместите яичные белки и сахар в подогретую емкость и взбейте миксером до тех пор, пока мешалки миксера не будут оставлять на смеси четкий след. Добавьте в смесь ванильную эссенцию и ром и взбейте. Насыпьте в смесь просеянную муку общего назначения и пудру для выпечки и перемешайте деревянной лопаточкой. Добавьте и быстро перемешайте растопленное масло.

2 Поместите продукты в контейнер и вставьте его в прибор.

3 Запустите прибор.

Нажав кнопку MENU, выберите режим CAKE. Жидкокристаллический дисплей показывает время выпечки - 55. Нажмите кнопку START/STOP.



1-Й НАГРЕВ

2-Й НАГРЕВ

ДОВОДКА

ГОТОВ

Проследите, чтобы загорелся индикатор START и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 55, оставшееся до окончания выпечки, и идет обратный отсчет. Прибор начинает 1-й цикл нагрева, а индикатор BAKE/FINISH мигает. Когда процесс приготовления пирожного (кекса) завершен, индикатор BAKE/FINISH перестает мигать, продолжает гореть, прозвучит троекратный сигнал, извещая Вас о том, что пирожное (кекс) готовы. На дисплее таймера будет индикация 0.

4 Выньте пирожное (кекс). Пользуйтесь рукавицами или прихваткой.

После того, как прозвучат сигналы, нажмите кнопку START/STOP, откройте крышку и выньте контейнер.

После каждого использования обязательно отключайте прибор от сети.

Выпечка пирожных и кексов

Приготовление ПАУНД-КЕЙКА и фруктового кекса

Нажмите кнопку MENU четыре раза для выбора режима CAKE, и на дисплее появится 55 минут. Нажмите кнопку TIMER один раз, чтобы увеличить время выпечки до 1 часа 5 минут.

ПАУНД-КЕЙКА

Состав

- 7½ столовых ложки масла (100 г нагретого до комнатной температуры)
- ¾ чашки сахара
- 3 больших яйца
- 3 капли (около ¼ чайной ложки) ванильной эссенции
- 1/8 чашки молока
- 1½ мерных стакана муки общего назначения (просеянной)
- 1 чайная ложка порошка для печенья (просеянный)

ФРУКТОВЫЙ КЕКС

Состав

- 7½ столовых ложки масла (100 г нагретого до комнатной температуры)
- ¾ чашки сахара
- 3 больших яйца
- 3 капли (около ¼ чайной ложки) ванильной эссенции
- 1½ мерного стакана муки общего назначения (просеянной)
- 3 столовых ложки (45 г) рома
- 60 г сушеной вишни (нарезанной)
- 60 г изюма
- 1 чайная ложка порошка для печенья (просеянный)
- 15 г мармелада
- 15 г апельсиновых долек

ПРИМЕЧАНИЕ:

- (1) Добавляйте ром, сушеную вишню, изюм вместе с мукой общего назначения.
- (2) Помажьте верх кекса мармеладом с помощью кисточки.

1 Подготовка

Поместите масло в подогретую емкость и размешайте. Добавьте в смесь сахар и взбейте миксером до тех пор, пока мешалки миксера не будут оставлять на смеси четкий след. Добавьте яйца по одному и взбейте. Добавьте в смесь ванильную эссенцию и взбейте. Насыпьте в смесь просеянную муку общего назначения и пудру для выпечки и перемешайте деревянной лопаточкой.

2 Поместите продукты в контейнер и вставьте его в прибор

3 Запустите прибор

Нажав кнопку MENU, выберите режим CAKE. Жидкокристаллический дисплей показывает время выпечки – 1:05. Нажмите кнопку START/STOP.



Проследите, чтобы загорелся индикатор START и прибор начал работу. На дисплее должно появиться время 1:05, оставшееся до окончания выпечки, и идет обратный отсчет. Прибор начинает 1-й цикл нагрева, а индикатор BAKE/FINISH мигает. Когда процесс приготовления пирожного (кекса) завершен, индикатор BAKE/FINISH перестает мигать, продолжает гореть, прозвучит троекратный сигнал, извещая Вас о том, что пирожное (кекс) готовы. На дисплее таймера будет индикация 0.

4 Выньте пирожное (кекс). Пользуйтесь рукавицами или прихваткой

После того, как прозвучат сигналы, нажмите кнопку START/STOP, откройте крышку и выньте контейнер. Выньте пирожное (кекс) из контейнера. Охладите его на решетке. После каждого использования обязательно отключайте прибор от сети.

ПЕРВЫЙ ШАГ

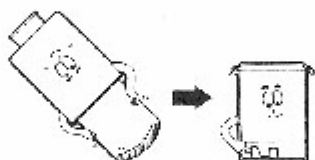
Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

ОПАСНО!

При мытье используйте только моющие средства для посуды. Не применяйте бензин, растворители, полировальные порошки и абразивы. Не пользуйтесь жесткой щеткой.

СПОСОБ ОТСОЕДИНЕНИЯ МЕШАЛКИ

Иногда мешалку бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки 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 отсоединить ее будет еще труднее).



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

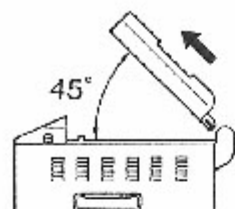
Не погружайте нижнюю часть сосуда в воду. Протирайте сосуд хорошо отжатым полотенцем.

МЕТОД ОЧИСТКИ

КОРПУС, КРЫШКА

Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.

Для снятия крышки откройте ее на 45 градусов и потяните вверх.



Содержите область печи всегда чистой. Не используйте прибор без резиновой прокладки во внутреннем отсеке. После пользования прибором ОТКЛЮЧИТЕ его от сети и осторожно удалите крошки и пыль из области печи влажной тряпкой.

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 протрите влажной тряпкой для удаления темных пятен).

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТЕСТА

Протирайте ось сосуда мягкой материей или губкой очень осторожно, чтобы не повредить герметичную прокладку, затем просушите.

МЕШАЛКА С ФТОРУГЛЕРОДНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Протирайте материей или губкой, затем просушивайте. Если отверстие мешалки засорено, поместите ее на некоторое время в воду, а затем очищайте мягкой зубной щеткой и т.п.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТЕСТА И МЕШАЛКА

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ФТОРУГЛЕРОДНОГО ПОКРЫТИЯ

При выемке хлеба не пользуйтесь металлическими столовыми приборами. Обязательно очищайте прибор после каждого пользования.

По истечении некоторого срока при частом использовании прибора цвет покрытия может немного посветлеть из-за действия влаги и пара. Это не влияет на работу прибора или качество выпеченного хлеба.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Вопрос 1: Почему высота и форма хлеба каждый раз отличаются?



Ответ 1: Высота и форма хлеба зависят от комнатной температуры и времени задержки (при использовании таймера задержки). Для приготовления вкусного хлеба важно также точно отмерять продукты. Более тяжелые зерна, орехи или фрукты изменят высоту хлеба.

Вопрос 2: Почему тесто не взошло?



Ответ 2: Если Вы забудете положить в тесто дрожжи или вставить мешалку тесто не поднимется. Это может произойти также, если дрожжей мало или они с просроченной датой хранения. Малая булка может получиться в зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, а также от типа использованной муки.

Вопрос 3: Хлеб издает неприятный запах, почему?



Ответ 3: Были использованы несвежие продукты или количество дрожжей было избыточным. Режим быстрой выпечки BREAD RAPID требует несколько большего количества дрожжей, и это может послужить причиной возникновения сильного запаха. Рекомендуется использовать свежие продукты. Точный отмер продуктов является необходимым условием приготовления вкусного хлеба.

Вопрос 4: Верх хлеба зернистый или мятый, почему?



Ответ 4: Форма хлеба, выпекаемого в домашних условиях, имеет верхушку, отличающуюся от стандартных заводских булок. Форма домашнего хлеба обусловлена вертикальным подъемом теста и его положением при выпечке.

Вопрос 5: Почему внутри хлеба образовалась пустота?



Ответ 5: Во время замеса в тесто попал воздух и не был удален во время паузы и выхода газов. И хлеб был запечен вместе с пузырьком воздуха внутри.

Вопрос 6: Почему мешалка вышла вместе с хлебом?



Ответ 6: Это - нормальное явление, поскольку мешалка является съемным элементом. Для извлечения мешалки пользуйтесь не металлической лопаткой или палочкой. Опасно: Мешалка может быть горячая.

ТАЙМЕР

Вопрос 7: Почему таймер работает в интервале от 4 до 13 часов?

Ответ 7: Нижний предел ограничен временем выпечки в 3 часа 50 минут. Верхний предел не может быть более 13 часов, поскольку при более длительной задержке продукты, помещенные в прибор, могут испортиться.

ПРОДУКТЫ

Вопрос 8: Можно ли использовать половинное или двойное количество продуктов, указанных в рецепте?



Ответ 8: Нет. Следует точно соблюдать пропорции, указанные в каждом рецепте настоящего руководства. При недостаточном количестве продуктов мешалка сойдет с оси. При избыточном количестве тесто выйдет за края сосуда.

Вопрос 9: Можно ли вместо сухого молока использовать свежее молоко?



Ответ 9: Да. Замените воду равным ему количеством свежего молока плюс еще $\frac{1}{8}$ чашки свежего молока. Пример: $1\frac{1}{8}$ чашки воды заменяется $1\frac{1}{4}$ чашки свежего молока. При задании таймера задержки не рекомендуется брать свежее молоко, поскольку оно может скиснуть в приборе.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

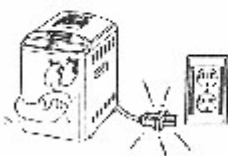
ПРОЧЕЕ

Вопрос 10: Почему, когда установлен таймер, прибор ночью издает звук?



Ответ 10: Потому что прибор начинает замес ночью для того, чтобы наутро был готов свежий хлеб. Звук производится мотором мешалки.

Вопрос 11: Что произойдет, если прибор во время работы будет по ошибке отключен от сети?



Ответ 11: Если прерывание питания будет кратковременным, то через 30 секунд прибор автоматически продолжит работу. Не нажимайте кнопку START/STOP во время работы прибора, произойдет отмена всех операций и отключение питания. А последующее нажатие кнопки START/STOP запустит прибор, начиная с процесса первого замеса.

ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ

Когда нажата кнопка START/STOP:

Индикация	Причина	Метод устранения
	Область печи перегрета (свыше 38°C) Это может возникнуть при продолжительном пользовании прибором.	Откройте крышку и охладите прибор в течение 30 минут - 1 часа. Когда исчезнет индикация WAIT, нажмите кнопку START/STOP еще раз.
	Область печи слишком холодная (ниже -10°C).	Поместите прибор в теплое место. Когда исчезнет индикация WAIT, нажмите кнопку START/STOP еще раз.

Если возникли сбои в сети электропитания:

Индикация	Причина	Метод устранения
Дисплей показывает только BREAD. 	Во время работы прибора произошло прерывание питания более чем на 30 секунд.	Выньте тесто и начните приготовление заново с новыми продуктами. Если перерыв в электропитании был менее 30 секунд, это не повлияет на работу прибора.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВКУСНОГО ХЛЕБА

Перед выпечкой хлеба ознакомьтесь с приведенной таблицей для достижения наилучшего результата выпечки. Данные в таблице базируются на стандартных хлебопекарных рецептах "Хитачи".

Продукты и пр.	Лучшие результаты/вариации		Неудовлетворительные результаты											
			Тесто плохо поднимается	Низкая буханка	Избыточный подъем	Неровная верхушка	Хлеб сырой и тяжелый	Темная корка	Вмятая форма	Зернистая верхушка	Бока буханки проваливаются	Запах дрожжей	Остановка замеса	
Количество дрожжей	Вариации	Избыток			○	○							○	
		Недостаток	○				○							
Свежесть	Вариации	С просроченной датой хранения	○				○						○	
Типы	Вариации	Нужна предварительная ферментация	○				○						○	
Количество пшеничной муки	Вариации	Избыток			○						○			* (1)
		Недостаток	○			○				○				
Свежесть	Вариации	С просроченной датой хранения	○											
Типы	100% мука широкого применения		○			○								
	100% самоподнимающаяся мука		○				○				○			
	100% ржаная мука		○											
	Ржаная мука + хлебная мука			○										
	100% мука из пшеничных отрубей		○											
	Мука из пшеничных отрубей + хлебная мука			○										
	100% овсяные отруби		○											
Количество сахара	Вариации	Избыток			○				○					
		Недостаток	○											
Типы	Коричневый сахар			○										
	Гранулированный коричневый сахар		○											
	Мед								○					
	Патока								○					
	Диетический сахар		○						○					
Количество жиров	Вариации	Избыток												
		Недостаток	○						○					
Типы	Растительное масло									○				
	Шортенинг			○										
	Маргарин			○										
	Топленое масло			○										
	Сгущенное молоко		○											* (1)
Количество соли	Вариации	Избыток	○											
		Недостаток	○											
Температура воды	Вариации	Теплая вода	○											
Количество воды	Вариации	Избыток	○		○	○	○			○	○			
		Недостаток	○							○				* (1)
Комнатная температура	Вариации	Низкая температура: ниже 4°C												
		Высокая температура: выше 25°C	○									○		
Период поддержания тепла	Вариации	Свыше 30 минут										○		

ПРИМЕЧАНИЕ: * (1) смотрите подробности на стр. 7 "Соотношение муки и воды (или молока)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	Переменный ток 220 В, 50/60 Гц
Потребление энергии	680 Вт
Размеры (Ширина × Длина × Высота), см:	21,6 × 31 × 35,5
Вес	Около 7,8 кг
Таймер	от 4 часов или 5 часов 10 минут до 13 часов (цифровой дисплей)
Шнур питания	1,4 м
Термопредохранитель	192°C