
Liberton

Хлебопечка/ ХЛІБОПІЧ
ИНСТРУКЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ
ІНСТРУКЦІЯ СПОЖИВАЧА



LBM03

Прочитайте перед использованием прибора
Прочитайте перед використанням пристрою

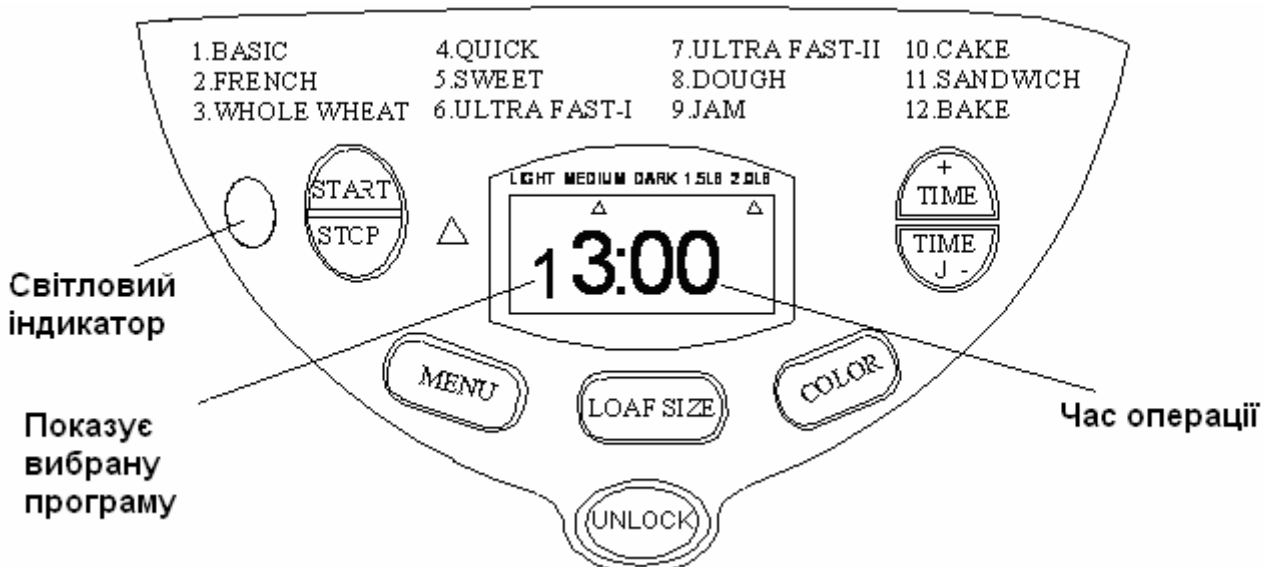
Інструкція по використанню:

Перед використанням приладу уважливо прочитайте інструкцію.

1. Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек і упаковку.
2. Прилад призначений тільки для побутового використання.
3. Якщо прилад не використовується, обов'язково вимикайте його з електричної мережі. Так само слід вимкнути прилад при розборці-зборці, чистці.
4. Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих. Встановлюйте прилад так, щоб він був недоступним для дітей. Переконайтеся в тому, що він закріплений і не свисає.
5. Регулярно перевіряйте прилад і кабель на цілісність. При виявленні пошкоджень, припиніть використання печки.
6. Ні в якому разі не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться до спеціаліста.
7. З метою безпеки, пошкоджена вилка повинна бути замінена аналогічною.
8. Прилад і кабель повинні знаходитися подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологості, гострих предметів і т.д.
9. Навіть якщо прилад не використовується кілька хвилин, його слід вимкнути.
10. Використовуйте додаткові пристосування та аксесуари тільки призначені для даної моделі.
11. Не використовуйте прилад на вулиці.
12. Не поміщайте прилад в воду або інші рідини. Не користуйтеся приладом з вологими руками.
13. В разі, якщо прилад стане вологим або намокне, негайно вимкніть його.
14. Використовуйте прилад тільки за призначенням.
15. Не використовуйте прилад з пошкодженими кабелем і вилкою.
16. Не торкайтеся рухомих частин приладу.



Інструкція по використанню.



1. Basic – Обычный хлеб
2. French - Французский
3. Whole Wheat – Хлеб из цельного зерна
4. Quick – Быстрого приготовления
5. Sweet - Сладкий
6. Ultra-Fast 1 – Ультра быстрый 1
7. Ultra Fast 2 – Ультра быстрый 2
8. Dough - Тесто
9. Jam – Джем

10. Cake - Торт
 11. Sandwich - Бутерброды
 12. Bake – Выпекание
- Time - Время**
Color - Цвет
Loaf Size – Размер буханки
Menu - Меню
Start/Stop –Старт/ Стоп
Unlock - Блокировка

Только для домашнего использования.

Подключение

При правильном подключении звучит сигнал и вскоре появляется надпись «3:00» на экране. Некоторое время между «3» и «00» светятся «:». Чтобы открыть крышку, нажмите кнопку Блокировка («Unlock»).

Старт/ Стоп (Start/Stop)

Старт (Start): Для того, чтобы начать программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 3 секунды. Про включение программы оповестит короткий сигнал и 2 точки на экране начнут мигать.

Стоп (Stop): Для того, чтобы закончить программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 3 секунды. Про выключение программы оповестит короткий сигнал и 2 точки на экране начнут мигать.

Меню (Menu)

Всего в этой модели предусмотрено 12 программ, которые выбираются легким нажатием кнопки.

1. Обычный хлеб – для обычных рецептов белого хлеба, могут добавляться разные ингредиенты или приправы.
2. Французский – чуть дольше выпекается, имеет легкую структуру и хрустящую корочку.
3. Хлеб из цельного зерна – тесто всходит дольше. По размеру буханки немного меньше, но с более плотной структурой.
4. Быстрого приготовления – программа больше предназначена для жидкого теста. Хорошо смазывайте форму и приспособление для перемешивания. Следите за процессом перемешивания.
5. Сладкий - выпекается сладкий хлеб с дополнительными ингредиентами.
6. Ультра быстрый – используется только со специальными рецептами. Программа 6 на 750 гр, а программа 7 - на 900 гр хлеба.
8. Тесто – замешивается и всходит без выпекания. Используется для приготовления пиццы, хлебных роллов.
9. Джем – смешивается и варится джем, мармелад.
10. Торт – тесто всходит за счет соды или разрыхлителя, можно добавить другие ингредиенты и выпекается торт
11. Бутерброды – тесто всходит и выпекается легкий хлеб на бутерброды.
12. Выпекание - только печется, без смешивания.

Цвет (Color)

В нескольких программах можно регулировать цвет корочки. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый результат (Light - светлый, Medium - средний, Dark - темный)

Размер буханки (Loaf Size)

Нажмите и отпустите кнопку, чтобы выбрать желаемый размер.

Функция отсрочки (Delay timer)

Функция отсрочки используется для того, чтобы Вы могли получить свежую выпечку в удобное для Вас время, например, утром, к завтраку или вечером, к возвращению с работы.

Используйте кнопку «Время(Time) +» и «Время(Time) –» для увеличения или уменьшения времени с интервалом в 10 минут. Убедитесь в том, что кнопка **Старт/Стоп (Start/Stop)**, две точки начнут мигать и Ваш хлеб будет готов в запланированное время. Время, которое появляется на часах автоматически после включения прибора – это остаток времени выпекания. Максимальная отсрочка – 13 часов. Например: сейчас 8:30 вечера и Вы хотели бы свежий хлеб в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого нужно нажать на кнопку «Время(Time) +» до тех пор, пока час между «сейчас» (8:30) и временем, когда хлеб будет готов, будет 10 часов и 30 минут. При использовании этой функции нежелательно использовать скоропортящиеся продукты, например, свежее молоко, яйца.

Как сохранить хлеб теплым

Хлеб остается теплым 60 минут после выпекания. Если Вам нужно вынуть хлеб, просто выключите программу, нажав кнопку **Старт/Стоп (Start/Stop)**

Память

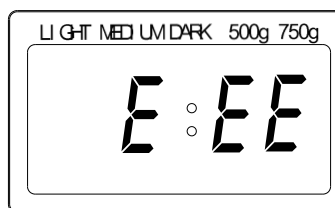
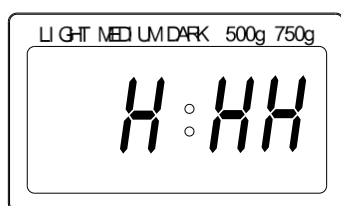
Если в течение выпекания хлеба прекратилось поступление электроэнергии, прибор автоматически продолжит работу через 15 мин. Если поступление электроэнергии не возобновилось в течение 15 минут, программа должна перегрузиться. Если процесс приготовления на момент остановки не продвинулся дальше замешивания теста, просто нажмите кнопку **Старт/Стоп (Start/Stop)**.

Окружающая среда

Прибор может работать в разных температурных условиях, но может быть замечена разница буханок, испеченных при разной температуре помещения. Мы рекомендуем температуру помещения в пределах 15-34 град.

Предупреждения на экране.

Если экран показывает «Н:НН» после того, как Вы нажали кнопку **Старт/Стоп (Start/Stop)**, это может означать, что температура внутри все еще очень высокая. Нажмите Стоп, откройте крышку и оставьте прибор остыть на 10-20 минут. Если экран показывает «Е:ЕЕ» после того, как была нажата кнопка Старт, это может означать, что температурный датчик не подсоединен. В таком случае датчик должен быть проверен квалифицированным специалистом.



Использование прибора первый раз:

Проверьте комплектность и целостность хлебопечки. Проверьте форму для выпекания и протрите внутреннюю поверхность. Не используйте острых предметов и не царапайте поверхность! Форма для выпекания покрыта веществом, препятствующим пригоранию. Смажьте форму и поставьте запекать пустой в течение 10 минут. Еще раз помойте. Установите насадку для перемешивания теста на ось.

Как готовить хлеб:

1. Снять форму для приготовления хлеба.
2. Установить венчик для смешивания.
3. Положите в форму все необходимые ингредиенты. Все компоненты, включая воду, должны быть комнатной температуры. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Как правило, вода – первый ингредиент, потом сахар, соль и т.д. Дрожжи разместите в маленькой ямке в муке так, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью. В случае приготовления тяжелого теста из цельного зерна, рекомендуется сначала заложить сухие ингредиенты (мука), а потом – жидкие (вода).
4. Вставьте форму в хлебопечку.
5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к сети и включите его.
7. Выберите программу выпекания, цвет корочки, размер буханки.
8. Выберите функцию отсрочки, если необходимо.
9. Нажмите кнопку Старт, на экране начнут мигать две точки. Если программное меню установлено на Обычный хлеб, Французский, Хлеб из цельного зерна, сладкий, Хлеб для бутербродов или Экспресс, сигналы будут слышаться на протяжении второго этапа перемешивания. Эта функция может проинформировать о необходимости добавления орехов или фруктов. Есть вероятность, что во время выпечки, через вентиляционные отверстия может выходить пар.
10. Окончание процесса выпечки сопровождается сигналом и прибор автоматически выключается (сохраняя хлеб теплым следующие 60 минут). Если Вам нужно сразу вынуть хлеб, прервите функцию сохранения хлеба в теплом виде, нажав кнопку Старт/Стоп. Откройте крышку и достаньте форму.

Обязательно одевайте рукавицы, когда вынимаете форму!

Переверните форму с хлебом и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет. Дайте ему немного остыть. Выключите прибор из сети.

Про Быстрый хлеб (Quick Bread)

«Быстрый хлеб» изготавливается с помощью разрыхлителя и соды для выпекания. Желательно размешивать жидкие компоненты на дне формы, а все остальные – сверху. При перемешивании теста может возникнуть такая проблема: при первом перемешивании тесто бывает жидким и мука может плохо перемешаться, поэтому иногда нужно помочь, используя лопатку.

Про Ультра Быстрый способ (Ultrafast program)

По этой программе хлеб может быть испечен за 1 час. По текстуре хлеб получается более плотный. Для этого рецепта нужно использовать воду с температурой 48-50°C. Температура воды важна для получения

хорошего хлеба. Низкая температура не даст возможности тесту хорошо подойти, слишком высокая уничтожит дрожжи.

Чистка и хранение

Выключите прибор из сети и дайте ему остыть.

1. Форма для хлеба: вытрите внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Не используйте жесткие средства для чистки, они могут поцарапать поверхность. Перед тем, как сложить, вытрите насухо.
2. Лопасты для перемешивания: если лопасти тяжело вынуть, замочите форму для хлеба в теплой воде на некоторое время.
3. Крышка и окошко: вытрите крышку с внутренней и внешней стороны влажной тканью. Перед складыванием хлебопеки убедитесь, что она чистая, сухая и холодная.

В случае возникновения проблем.

№.	Проблема	Причина	Решение
1	Дым/пар из вентиляционного отверстия при выпекании хлеба	Некоторые ингредиенты остались на тепловых элементах или возле них, при первом использовании могло остаться масло на поверхности теплового элемента	Выключите прибор из электросети и почистите тепловой элемент
2	Тяжело вынуть хлеб	Некоторые частицы пристали к форме	После выпекания опустите форму с хлебом в теплую воду и подержите немного.
3	Плохой замес и выпекание ингредиентов	неправильно выбрана программа меню	Выберите правильную программу
		После выпекания крышку открывали несколько раз, корочка плохо запеклась.	Не открывать крышку в конце процесса
		Величина сопротивления смешиваемых ингредиентов велика	Проверьте приспособление для смешивания
4	На экране "Н:НН" после нажатия кнопки "start/stop"	Очень высокая температура внутри	Нажмите "start/stop" и выключите прибор из сети. Дайте ему немного остыть.
5	Мотор работает, но тесто не смешивается	Форма неправильно размещена или большое кол-во теста	Проверьте правильность размещения формы. Убедитесь в правильности ингредиентов по рецепту
6	Хлеб слишком большого размера	Добавлено много дрожжей или муки, так же может быть много воды или несоответствующая температура	Проверьте все возможные варианты и уменьшите кол-во необходимого ингредиента.
7	Хлеб малого размера или вообще не подошел	Недостаточно дрожжей или вода была слишком горячей. Дрожжи могли смешаться с солью или температура помещения недостаточно теплая.	Проверьте кол-во дрожжей, увеличьте температуру в помещении, если необходимо
8	Очень много теста	Большое кол-во дрожжей и жидкости	Уменьшить кол-во жидкости или дрожжей
9	В середине процесса выпекания хлеб падает (теряет форму)	Неправильный выбор муки	Подберите правильный сорт муки
		Реакция дрожжей слишком быстрая или в помещении слишком высокая температура	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		Излишнее кол-во воды портит консистенцию теста	Проверьте кол-во воды по рецепту.
10	Размер хлеба очень большой и структура плотная	Очень много муки и недостаточно жидкости	Уменьшите кол-во муки и добавьте воду
		Очень много фруктов или цельных зерен	Уменьшите кол-во этих ингредиентов и добавьте дрожжей.
11	В середине хлеб пустой	Излишек воды или дрожжей, недостаточно соли	Уменьшите кол-во воды и дрожжей, добавьте соли
		Очень высокая температура воды	Проверьте температуру воды

2. Книга рецептов приготовления хлеба

1 Чашка = 250 мл 1 ст. л. = 3 ч. л.

1 ф. – 0,454 кг. 1 ст. л. = 15 мл

1 ч. л. = 5 мл

1 Упаковка сухих дрожжей = 8г

Вес буханки, гр					
	450	675	900	1150	1350
Белый хлеб					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Соль, ч.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука из сортов твердой пшеницы, гр	75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Мука для хлеба, гр	175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Подсол.масло, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Программа :FRENCH (Французский хлеб)					
Хлеб с орехами и изюмом					
Вода или молоко, мл	170.00	250.00	330.00	420.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука для хлеба, гр	260.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.50	1.50	3.00	2.50
Изюм, гр	40.00	50.00	75.00	95.00	100.00
Орехи, гр	20.00	30.00	40.00	50.00	60.00
Программа: BASIC(Обычный)					
Сладкий хлеб					
Свежее молоко, мл	150.00	200.00	300.00	375.00	420.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйца, шт	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мед, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Мука для хлеба, гр	265.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: SWEET (Сладкий)					
Хлеб из цельного зерна					
Вода, мл	150.00	250.00	320.00	400.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мука для хлеба, гр	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Пшеничная мука, гр	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: WHOLE-WHEAT(Цельная пшеница)					
Традиционный Белый хлеб					
Вода, мл	170.00	250.00	350.00	420.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Соль, ч.л.	0.90	1.00	1.75	2.00	2.00
Сухое молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, гр	250.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа :BASIC (Обычный)					
Итальянский Белый хлеб					

Вода, мл	150.00	230.00	300.00	350.00	450.00
Соль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Маргарин или масло , ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Мука для хлеба, гр	200.00	300.00	400.00	500.00	600.00
Кукурузная мука, гр	50.00	80.00	100.00	125.00	150.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: SANDWICH (Бутерброд)					
Белый хлеб из муки грубого помола					
Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мука грубого помола , гр	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Программа: BASIC(Обычный)					
Картофельный хлеб					
Молоко или вода, мл	100.00	150.00	250.00	300.00	350.00
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйца, шт	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00
Варенный картофель-пюре, гр	75.00	100.00	150.00	200.00	250.00
Соль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	450.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: BASIC(Обычный)					
Хлеб из муки грубого помола					
Мука грубого помола, гр	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, гр	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00
Сахар, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа :FRENCH (Французский хлеб)					
Рисовый хлеб					
Рисовая вода для выпечки, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Рис круглозернистый, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Сахар, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Программа: BASIC(Обычный)					
Морковный Хлеб (Carrot Bread)					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, гр	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Мелко нарезанная морковь, гр	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: BASIC(Обычный)					

<u>Ультра быстрый хлеб с песто</u>						
Вода 48С, мл	170.00	270.00	350.00	430.00	550.00	
Песто, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00	
Сухое молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50	
Сахар, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50	
Соль, ч.л.	0.40	0.50	0.70	0.90	1.00	
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00	
Сухие дрожжи,ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00	
Программа: Ultra-fast (Ультра быстрый)						
<u>Хлеб с грецкими орехами</u>						
Молоко, мл	80.00	120.00	150.00	200.00	250.00	
Яйца, шт	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00	
Масло, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00	
Сахар, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00	
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Цедра лимона, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50	
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00	
Грецкие орехи, гр	30.00	40.00	60.00	80.00	80.00	
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Программа: SWEET (Сладкий)						
<u>Пшеничный хлеб</u>						
Вода, мл	100.00	150.00	250.00	275.00	300.00	
Сахар, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00	
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Мед, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Яйца, шт	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00	
Цельная пшеничная мука, гр	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00	
Сухие дрожжи,ч.л.	2.00	2.50	4.00	5.00	5.00	
Программа:WHOLE-WHEAT(Цельная пшеница)						
<u>Хлеб с инжиром и грецкими орехами</u>						
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00	
Мука для хлеба, гр	250.00	350.00	450.00	575.00	650.00	
Ржаная мука, гр	50.00	75.00	100.00	125.00	150.00	
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00	
Нарезанный инжир, гр	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00	
Грецкие орехи, гр	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00	
Мед, ст.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00	
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00	
Программа: Quick (Быстрый)						
<u>Классический Французский Хлеб</u>						
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	450.00	
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00	
Сахар, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50	
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00	
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50	
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00	
Программа :FRENCH (Французский хлеб)						
<u>Ультра быстрый хлеб с сыром и перцем</u>						
Вода 48С, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00	
Брынза, гр	30.00	40.00	60.00	70.00	80.00	
Сухое молоко, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00	
Соль, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.25	

Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Молотый черный перец, ст.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухие дрожжи,ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Программа: Ultra-fast (Ультра быстрый)					
<u>Насыщенный сладкий хлеб</u>					
Вода, мл	100.00	150.00	200.00	250.00	250.00
Яйца, шт	2.00	2.00	3.00	4.00	4.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Изюм, гр	40.00	50.00	80.00	90.00	100.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Программа: SWEET (Сладкий)					
<u>Хлеб с корицей, орехами и изюмом</u>					
Вода, мл	150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Корица, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темный сахар, ст.л.	0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Изюм, гр	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Орехи, гр	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, гр	230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: SWEET (Сладкий)					
<u>Хлеб для бутербродов</u>					
Вода, мл	150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Sandwich (Для бутербродов)					
<u>Праздничный хлеб</u>					
Вода, мл	50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл	100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Мука для хлеба, гр	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецкие орехи, гр	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: SWEET (Сладкий)					
<u>Торт</u>					
Масло, ст.л.	5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Сахар, ст.л.	5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Яйца, шт	3.00	5.00	6.00	8.00	10.00
Мука для хлеба, гр	150.00	200.00	250.00	300.00	400.00
Лимонный сок, ст.л.	1.00	1.50	1.75	2.00	3.00
Сухие дрожжи,ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.00	1.50
Программа: CAKE (Торт)					

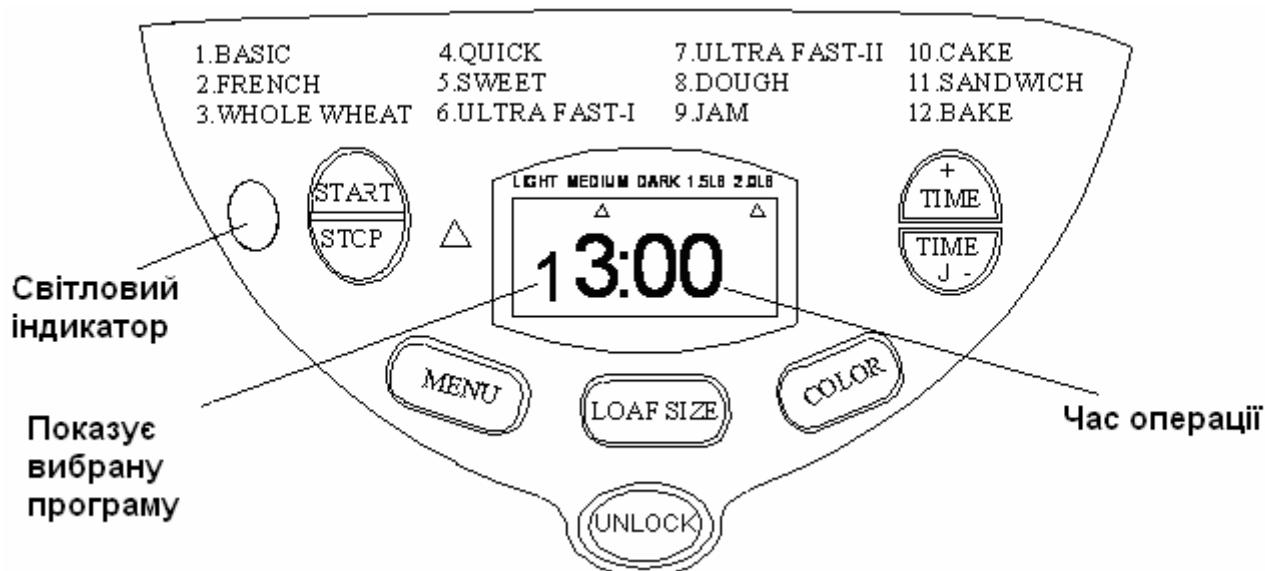
Інструкція з безпеки використання (дуже важлива інформація):

Перед використанням цього пристрою дуже уважно прочитайте інструкцію з використання.

1. Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек і, якщо можливо, картон внутрішнього пакування!
2. Пристрій призначений винятково для домашнього використання.
3. Завжди вимикайте з електромережі, коли пристрій не використовується. Також необхідно вимкнути пристрій, коли приєднуються додаткові деталі або при очищенні.
4. Ніколи не дозволяйте дітям використовувати пристрій без належної уваги дорослих. Таким чином, при пошуку місця, для встановлення пристрою, встановіть його там, де діти не зможуть дотягнутися до нього. Упевніться в тому, що кабель закріплено і він не звисає.
5. Регулярно перевіряйте пристрій і кабель. Якщо виявиться будь-яке пошкодження, негайно припиніть використання пічки.
6. Ні в якому разі не ремонтуйте пристрій самостійно, краще порадьтеся з експертом в цій галузі.
7. З причин безпеки пошкоджена вилка повинна бути замінена аналогічною.
8. Тримайте пристрій і кабель подалі від джерела тепла, прямих сонячних променів, вологи, гострих країв та схожих речей.
9. Вимикайте пристрій щоразу, коли він не використовується, навіть якщо це декілька хвилин.
10. Використовуйте додаткові пристрої та аксесуари, що призначені тільки для цієї моделі.
11. Не використовуйте пристрій надворі.
12. Не ставте пристрій в воду чи в якусь іншу рідину. Не користуйтеся пристрій вологими руками.
13. У випадку, якщо пристрій стане вологим або змокне, вимкніть його з розетки негайно.
14. Використовуйте пристрій тільки за призначенням.
15. Не використовуйте пристрій із пошкодженим кабелем і вилкою.
16. Не торкайтеся будь-яких частин пристрою, що рухаються або крутяться.



Інструкція з використання



1. Basic – Звичайний хліб
2. French - Французський
3. Whole Wheat – Хліб з цільного зерна
4. Quick – Швидкого приготування
5. Sweet - Солодкий
6. Ultra-Fast 1 – Ультра швидкий 1
7. Ultra Fast 2 – Ультра швидкий 2
8. Dough - Тісто
9. Jam - Джем
10. Cake - Торт

Тільки для домашнього використання

11. Sandwich - Бутерброди
 12. Bake - Випікання
- Time - Час**
Color - Колір
Loaf Size – Розмір буханця
Menu - Меню
Start/Stop – Старт /Стоп
Unlock - Блокування

Підключення

Коли пристрій правильно підключено, звучить сигнал і незабаром з'являється напис "3:00" на екрані. Дві крапки між "3" і "00" світяться тільки деякий час. Щоб відкрити кришку натисніть кнопку **Блокування (UNLOCK)** на панелі управління.

Старт /Стоп (START / STOP)

Старт (START): Для того, щоб розпочати програму, натисніть і потримай кнопку приблизно 2 секунди. Про включення програми вас сповістить короткий сигнал і дві крапочки на екрані почнуть мигіти.

Stop (STOP): Для того, щоб завершити програму, натисніть і потримайте кнопку "START/STOP" приблизно 3 секунди, допоки сигнал не підтвердить вимкнення програми.

Меню (MENU)

Всього у цього пристрою існує 12 програм, які можна змінювати легким натисканням кнопки.

1. Звичайний Хліб – для звичайних рецептів білого хлібу, можуть додаватися різні інгредієнти чи приправи.
2. Французський - випікається трохи довше, має легшу структуру і хрустку скоринку. В рецептах зазвичай не використовується масло (маргарин) чи молоко.
3. Хліб з цільного зерна - тісто сходить довше. Випікаються трохи менші за розміром, але щільніші буханці.
4. Швидкого приготування – програма більше призначена для рідкого тіста. Гарно змащуйте пристрій та форму. Слідкуйте за процесом змішування.
5. Солодкий - випікається солодкий хліб з додатковими інгредієнтами.
6. Ультра швидкий (6 та 7) – Використовуються тільки з спеціальними рецептами. Програма 6 на 750 гр, а програма 7 - на 900 гр хлібу за короткий час.
8. Тісто - замішується і сходить (без випікання). Використовується для приготування піци, хлібних ролів.
9. Джем - замішується і вариться джем, мармелад.
10. Торт - тісто сходить і випікається торт, сходить за рахунок соди або розрихлювача, можна додавати інші інгредієнти.
11. Бутерброди - тісто сходить і випікається легкий хліб на бутерброди.
12. Випікання - тільки випікається без змішування.

Колір (COLOR)

В програмах від 1 до 7 можна корегувати колір скоринки. Натисніть і відпустіть кнопку «COLOUR», щоб вибрати бажаний результат. (**LIGHT – світлий** , **MEDIUM-середній** , **DARK- темний**)

Розмір буханки (LOAF SIZE)

Натисніть і відпустіть кнопку, щоб вибрати бажаний розмір.

Функція Затримки Часу (Delay timer)

Функція відкладання часу використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб в зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтесь з роботи.

Використовуйте кнопку "TIME +" для того, щоб збільшити час на 10 хвилин. Якщо необхідно, за допомогою кнопки "TIMER - " можна зменшити час. Впевніться в натисканні кнопки "START/STOP", дві крапки почнуть мигіти і Ваш хліб буде готовим в запланований час. Час, що з'являється на годиннику автоматично після включення пристрою – це залишок часу випікання. Максимальна затримка може бути 13 годин.

ПРИКЛАД: зараз 8.30 вчора і ви хотіли свіжого хлібу о 7 годині ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин.

Для цього треба натиснути на TIME +, до тих пір поки, час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим не становитиме 10 годин і 30 хвилин. Якщо ви використовуєте цю функцію, то не бажано мати справу з продуктами, що швидко псуються, такими як свіже молоко, яйця і тому подібне

Як тримати хліб теплим:

Хліб залишається теплим 60 хвилин після випікання. Якщо вам треба витягнути хліб, просто вимкніть програму, натиснувши кнопку "START/STOP".

ПАМ'ЯТЬ

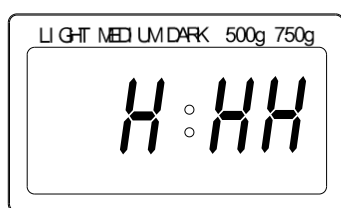
Якщо протягом випікання хлібу, постачання електроенергії припинилось, пристрій автоматично продовжить роботу через 15 хв., навіть без натискання кнопок "START/STOP". Якщо електроенергія не з'являється протягом 15 хв., програма повинна перезавантажитись. Якщо процес приготування не просунувся далі замішування тіста на момент зупинки енергопостачання, просто натиснуть кнопку "START/STOP".

Навколишнє середовище:

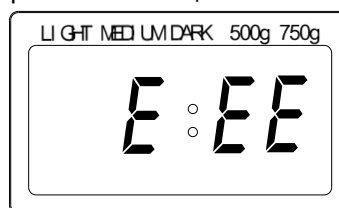
Пристрій може працювати в різних температурних умовах, але може бути помічена різниця в розмірах буханок хліба, що приготовані при різній температурі приміщення. Ми пропонуємо підтримувати температуру кімнати в межах 15-34°C.

Застереження на екрані:

Якщо екран показує «H:HH» після того, як ви натиснули START, це може означати, що температура всередині все ще дуже висока. Натисніть STOP, відкрийте кришку і залишіть пристрій охолонати на 10-20 хвилин. Якщо екран показує «E:EE» після того, як була натиснута кнопка START, то це може означати, що температурний сенсор не приєднаний. В такому випадку сенсор повинен бути перевірений кваліфікованим спеціалістом.



мал. 1



мал. 2

Використання пристрою вперше:

Перевірте комплектність та непошкодженість хлібопічки. Перевірте форму для випікання хлібу і протріть внутрішню ємкість. Не використовуйте гострих предметів і не шкребіть поверхню! Форма для випікання хлібу вкрита речовиною, що запобігає пригоранню. Змастіть форму і поставте запікати порожньою на протязі 10 хвилин. Ще раз промийте. Прилаштуйте насадку для змішування тіста на вісь.

Як готувати хліб:

1. Зняти форму для приготування хлібу. Змастити її маргарином або іншим жиром.
2. Розмістити важіль для змішування у шафту.
3. Покладіть всі потрібні інгредієнти до форми. Всі компоненти, включаючи воду, повинні бути кімнатної температури. Притримуйтесь порядку, вказаного в рецепті. Як правило, вода є першим інгредієнтом, потім цукор, сіль і т.п. Додайте дріжджі в останню чергу. Розмістіть дріжджі в маленькій ямці в борошні, щоб вони не стикалися з рідиною та сіллю. У разі приготування важкого тіста з цільного зерна, рекомендується спочатку вкладати сухі інгредієнти (мука), а потім рідкі.
4. Вставте форму в хлібопіч.
5. Закрийте кришкою.
6. Ввімкніть пристрій в електричну мережу і ввімкніть піч.
7. Виберіть програму випікання і колір скоринки, а також розмір буханця.
8. Виберіть функцію затримки часу, якщо потрібно.
9. Натисніть кнопку START, екран почне блимати двома крапками " : ". Якщо програмне меню встановлене на ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА, СОЛОДКИЙ, ХЛІБ ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ або ЕКСПРЕС, сигнали будуть чутні протягом другого процесу змішування. Ця функція зможе проінформувати вас, коли треба додавати горіхи або фрукти. Є вірогідність того, що протягом випікання може виходити деяка кількість пару через вентиляційні отвори в кришці.
10. Закінчення процесу. В кінці програми випікання лунає 10 сигналів і пристрій автоматично вимикається (зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин). Якщо вам треба вийняти хліб відразу, припиніть функцію зберігання температури, натиснувши кнопку "START/STOP". Відкрийте кришку і витягніть форму.

Обов'язково вдягайте рукавички, коли витягуєте гарячу форму.

Переверніть форму з хлібом і злегка потрусіть, поки хлібина не випаде. Дайте деякий час на остигання. Вимкніть пристрій з мережі.

Про Швидкий Хліб (Quick Bread)

"Швидкий Хліб" виготовляється за допомогою розрихлювача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі речовини на дні, а всі інші зверху. Коли змішується тісто для цього типу хлібу, можуть виникнути наступні проблеми. При першому змішуванні тісто зазвичай буває рідким і борошно може добре не перемішатися, тому іноді треба допомогти пристрою, використовуючи гумову лопатку.

Про Ультра Швидкий Спосіб (Ultrafast program)

Хлібопіч може спекти хліб за 1 годину з цією програмою. За текстурою хліб виходить більше щільнішим. Воду для цього рецепту треба використовувати 48-50°C. Температура води для змішування є обов'язковою для отримання гарного хліба. Низька температура не дасть можливості тісту добре підійти, зависока температура знищить дріжджі.

Очищення і зберігання:

Вимкніть пристрій з мережі і дайте йому охолонути.

1. Форма для хлібу: Витріть внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте жорстких засобів для чищення, що можуть подряпати поверхню. Перед складанням витріть насухо.
2. Важіль для змішування: якщо важіль важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
3. Кришка і віконце: Витріть кришку з внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною. Перед складанням хлібопічки перевірте, що вона чиста, суха і холодна.

У разі виникнення проблем

№.	Проблема	Причина	Рішення
1	Дим/пар з вентиляційного отвору при випіканні хлібу	Деякі інгредієнти залишилися на теплових елементах або біля них, протягом першого використання могла залишитися олія на поверхні теплового елемента	Вимкніть пристрій з електромережі і почистіть тепловий елемент.
2	Важко вийняти хліб	Деякі частинки пристали до форми	Після випікання, занурте форму з хлібом в теплу воду і потримайте деякий час.
3	Погане змішування і випікання інгредієнтів	неправильно обрана програма меню	Виберіть правильну програму
		Після випікання, кришку відкривали декілька разів, шкоринка погано запеклась	Не відкривати кришку в кінці процесу
		Величина опору змішуваних ІНГРЕДІЄНТІВ ДУЖЕ ВЕЛИКА	Перевірте змішувальний пристрій.
4	На екрані "H:HH" після натиснення кнопки "start/stop"	Дуже висока температура всередині	Натисніть "start/stop" і вимкніть пристрій з електромережі. Дайте певний час на охолодження.
5	Мотор працює, але тісто не змішується	Форма неправильно розміщена або завелика кількість тіста	Перевірте правильність розміщення форми. Впевніться в правильності інгредієнтів за рецептом.
6	Хліб завеликого розміру	Додано забагато дріжджів або борошна. Також може бути багато води або невідповідна температура	Перевірте всі можливі варіанти і зменшіть кількість необхідного.
7	Хліб замалого розміру або взагалі не зійшов	Недостатня кількість дріжджів або температура води була зависокою. Дріжджі могли бути змішаними з сіллю або температура приміщення не достатньо тепла.	Перевірте кількість дріжджів. Збільшіть температуру в приміщенні, якщо необхідно.
8	Дуже велика кількість тіста	Велика кількість доданою рідини і дріжджів	Зменшити кількість рідини
9	В середині процесу випікання хліб падає (втрачає форму)	Неправильний вибір борошна	Підберіть правильний сорт
		Реакція дріжджів дуже швидка або температура в приміщенні висока.	Використовувати дріжджі в кімнатній температурі
		Надмірна кількість води псує консистенцію тіста	Перевірте кількість води за рецептом.
10	Розмір хлібу дуже великий і структура щільна	дуже багато борошна і недостатньо води	Зменшіть кількість борошна і додайте води.
		Дуже багато фруктів або цільних зерен.	Зменшіть кількість цих інгредієнтів і додайте дріжджів.
11	Всередині хліб пустий	Надлишок води або дріжджів. Недостатньо солі.	Зменшіть кількість води та дріжджів. Додайте солі
		Дуже висока температура води	Перевірте температуру води

2. Книга рецептів приготування хліба

1 Чашка =250 мл 1 ст. л. = 3 ч. л. 1 ф. – 0,454 кг. 1 ст. л. =15 мл

1 ч. л. = 5 мл

1 Упаковка сухих дріжджів = 8г

Вага буханця, гр					
	450	675	900	1150	1350
Білий хліб					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Сіль,ч.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Борошно з сортів твердої пшениці, гр	75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Борошно для хліба , гр	175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Програма :FRENCH (Французский хліб)					
Хліб з горіхами та родзинками					
Вода або молоко, мл	170.00	250.00	330.00	420.00	500.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Борошно для хліба, гр	260.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.75	1.50	1.50	3.00	2.50
Родзинки, гр	40.00	50.00	75.00	95.00	100.00
Горіхи, гр	20.00	30.00	40.00	50.00	60.00
Програма: BASIC(Звичайний)					
Солодкий хліб					
Свіже молоко, мл	150.00	200.00	300.00	375.00	420.00
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйця, шт	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мед, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Борошно для хліба, гр	265.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: SWEET (Солодкий)					
Хліб з цільного зерна					
Вода, мл	150.00	250.00	320.00	400.00	500.00
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Борошно для хліба , гр	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Пшеничне Борошно, гр	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: WHOLE-WHEAT(Цільна пшениця)					
Традиційний Білий хліб					
Вода, мл	170.00	250.00	350.00	420.00	500.00
Маргарин или масло , ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Сіль, ч.л.	0.90	1.00	1.75	2.00	2.00
Сухе молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, гр	250.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма :BASIC (Звичайний)					

<u>Италійський Білий хліб</u>						
Вода, мл	150.00	230.00	300.00	350.00	450.00	
Сіль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Маргарин или масло , ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00	
Цукор, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00	
Борошно для хліба, гр	200.00	300.00	400.00	500.00	600.00	
Кукурузне Борошно, гр	50.00	80.00	100.00	125.00	150.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00	
Програма: SANDWICH (Бутерброд)						
<u>Білий хліб з борошна грубого помолу</u>						
Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00	
Маргарин или масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00	
Борошно грубого помолу , гр	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Програма: BASIC(Звичайний)						
<u>Картопляний хліб</u>						
Молоко або вода, мл	100.00	150.00	250.00	300.00	350.00	
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Яйця, шт	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00	
Варена картопля-пюре, гр	75.00	100.00	150.00	200.00	250.00	
Сіль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00	
Борошно для хліба, гр	250.00	400.00	450.00	600.00	750.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00	
Програма: BASIC(Звичайний)						
<u>Хліб з борошна грубого помолу</u>						
Борошно грубого помолу, гр	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00	
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00	
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Олія, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Борошно для хліба, гр	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00	
Цукор, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50	
Програма :FRENCH (Французский хліб)						
<u>Рисовий хліб</u>						
Рисова вода для випікання, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00	
Борошно для хліба, гр	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00	
Рис круглозернистий, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00	
Цукор, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Олія, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Програма: BASIC(Звичайний)						
<u>Морквяний Хліб (Carrot Bread)</u>						
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00	
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Борошно для хліба, гр	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00	
Дрібно нарізана морква, гр	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00	
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00	
Програма: BASIC(Звичайний)						

<u>Ультра швидкий хліб з песто</u>						
Вода 48С, мл		170.00	270.00	350.00	430.00	550.00
Песто, ст.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухе молоко, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Цукор, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Сіль, ч.л.		0.40	0.50	0.70	0.90	1.00
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Програма: Ultra-fast (Ультра швидкий)						
<u>Хліб з грецькими горіхами</u>						
Молоко, мл		80.00	120.00	150.00	200.00	250.00
Яйця, шт		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Масло, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Цукор, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цедра лимона, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Грецькі горіхи, гр		30.00	40.00	60.00	80.00	80.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Програма: SWEET (Солодкий)						
<u>Пшеничний хліб</u>						
Вода, мл		100.00	150.00	250.00	275.00	300.00
Цукор, ст.л.		1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мед, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Яйця, шт		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Цільне пшеничне борошно, гр		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	2.50	4.00	5.00	5.00
Програма: WHOLE-WHEAT (Цільна пшениця)						
<u>Хліб з інжиром та грецькими горіхами</u>						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Борошно для хліба, гр		250.00	350.00	450.00	575.00	650.00
Житне борошно, гр		50.00	75.00	100.00	125.00	150.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Нарізаний інжир, гр		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Грецькі горіхи, гр		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Мед, ст.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Програма: Quick (Швидкий)						
<u>Класичний Французський Хліб</u>						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	450.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Цукор, ст.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Програма :FRENCH (Французський хліб)						
<u>Ультра швидкий хліб з сиром та перцем</u>						
Вода 48С, мл		150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Бринза, гр		30.00	40.00	60.00	70.00	80.00
Сухе молоко, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.25
Цукор, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00

Мелений чорний перець, ч.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Олія, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Програма: Ultra-fast (Ультра швидкий)						
<u>Насичений солодкий хліб</u>						
Вода, мл		100.00	150.00	200.00	250.00	250.00
Яйця, шт		2.00	2.00	3.00	4.00	4.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Цукор, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Роздинки, гр		40.00	50.00	80.00	90.00	100.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Програма: SWEET (Солодкий)						
<u>Хліб з корицею, горіхами та родзинками</u>						
Вода, мл		150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Кориця, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темний Цукор, ст.л.		0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Родзинки, гр		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Горіхи , гр		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, гр		230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: SWEET (Солодкий)						
<u>Хліб для бутербродів</u>						
Вода, мл		150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин або масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма: Sandwich (Для бутербродів)						
<u>Святковий хліб</u>						
Вода, мл		50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл		100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Борошно для хліба, гр		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецькі горіхи, гр		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Програма: SWEET (Солодкий)						
<u>Торт</u>						
Масло, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Цукор, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Яйця, шт		3.00	5.00	6.00	8.00	10.00
Борошно для хліба, гр		150.00	200.00	250.00	300.00	400.00
Лимонний сік, ст.л.		1.00	1.50	1.75	2.00	3.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.00	1.50
Програма: CAKE (Торт)						

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.