

***Ariete***



*Pure Express*

**Модель 121**

**Руководство пользователя**

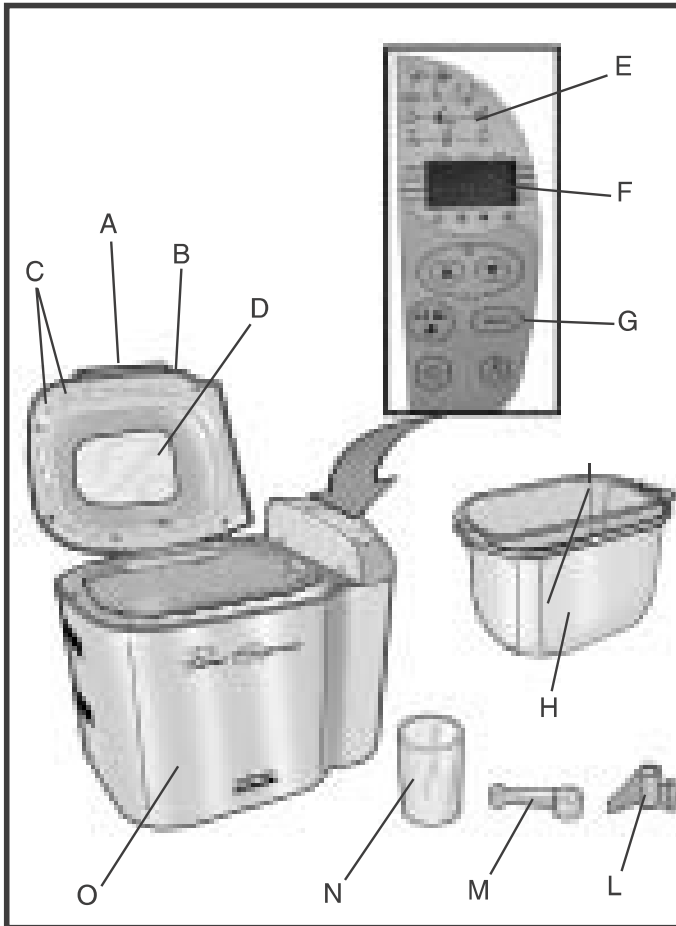


Рис. 1



Рис. 2

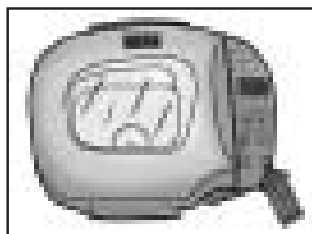


Рис. 3

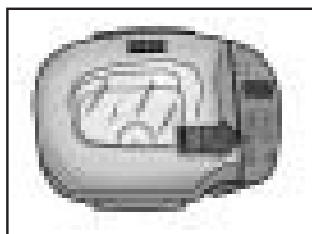


Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6

## Важные замечания

Перед использованием электроприбора обязательно прочтите эту инструкцию.

При использовании электроприборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети.
2. Электроприбор должен располагаться на ровной, твердой, теплостойкой поверхности, рядом с розеткой. Не разрешайте детям пользоваться прибором.
3. Не устанавливайте электроприбор на краю стола.
4. Во время работы электроприбора его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к ним, при работе используйте прихватки или полотенце.
5. Для обеспечения вентиляции со всех сторон хлебопекарной машины должно оставаться 5 см свободного пространства. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия.
6. Не допускайте попадания рук или пальцев в рабочую емкость машины во время ее работы.
7. Шнур питания должен подключаться к розетке на уровне основания машины, при этом шнур не должен быть слишком сильно натянут.
8. Шнур питания необходимо прокладывать так, чтобы он не свешивался с рабочей поверхности, и чтобы за него нельзя было задеть или споткнуться.
9. Не устанавливайте электроприбор на источники тепла, например, на газовые или электрические плиты; электроприбор также нельзя устанавливать в непосредственной близости от источников тепла – это может привести к его порче.
10. Не устанавливайте электроприбор под шторами, под полками, а также рядом с легко воспламеняющимися предметами.
11. Во избежание поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур или вилку в воду.
12. Не трогайте электроприбор с мокрыми руками.
13. Не используйте этот электроприбор как место хранения хлеба.
14. Не используйте с электроприбором принадлежности или приспособления, не рекомендованные производителем.
15. Эта хлебопекарная машина должна использоваться только по своему прямому назначению. Она предназначена для использования только в домашних условиях.
16. Обязательно вынимайте сетевую вилку машины из розетки, когда вы не пользуетесь ею, когда вы присоединяете насадки, а также во время чистки и при обнаружении любых признаков неисправности.
17. Протирайте внешние части электроприбора только влажной тряпочкой. Рабочую емкость, приспособление для замешивания теста, мерную емкость и мерную ложку моют вручную с использованием неагрессивного моющего средства. После это приспособления необходимо ополоснуть и тщательно высушить. Не очищайте их абразивными средствами.
18. Перед включением прибора убедитесь, что рабочая поверхность находится в правильном положении.
19. Перед тем, как вынуть рабочую емкость, отсоедините вилку от розетки.
20. Вынимая горячие детали прибора, соблюдайте особую осторожность.
21. Если шнур питания поврежден, во избежание риска для замены обратитесь к производителю, его уполномоченному представителю или к специалисту с аналогичной квалификацией.
22. Для поддержания емкости, в которой производится выпекание хлеба, в рабочем состоянии, ее необходимо периодически мыть и смазывать маслом.
23. Примечание: Обязательно отключайте электроприбор от сети, когда он не используется.
24. Не погружайте электроприбор в воду или другие жидкости. Для ухода за ним используйте только влажную тряпочку.
25. Этот электроприбор не должен использоваться детьми, держите прибор подальше от детей.
26. Использование удлинителей, не разрешенных производителем электроприбора, может привести к порче прибора или стать причиной травмы у пользователя.
27. Этот электроприбор соответствует стандарту электромагнитной совместимости ЕЕС 89/336.

**Храните эту Инструкцию в надежном месте.**

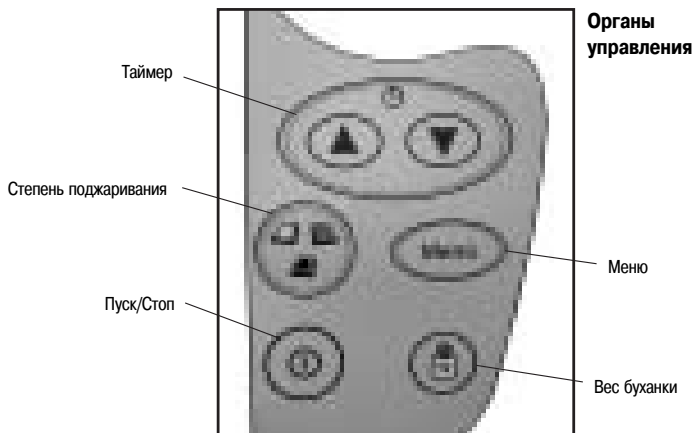
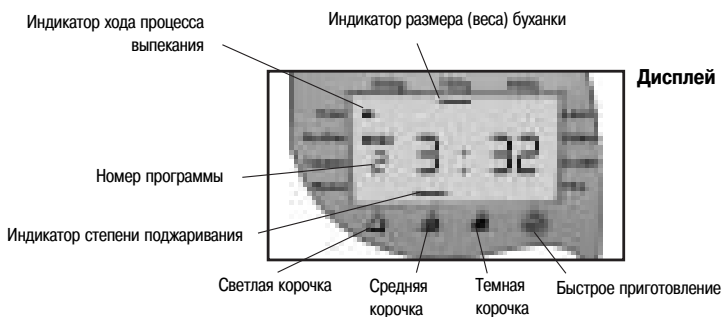
## Основные узлы прибора:

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <b>A.</b> Ручка крышки       | <b>I.</b> Ручка емкости  |
| <b>B.</b> Крышка             | <b>L.</b> Лопасть        |
| <b>C.</b> Отверстия для пара | <b>M.</b> Мерная ложка   |
| <b>D.</b> Окошко             | <b>N.</b> Мерная емкость |
| <b>E.</b> Список программ    | <b>O.</b> Корпус прибора |
| <b>F.</b> Дисплей            |                          |
| <b>G.</b> Органы управления  |                          |
| <b>H.</b> Рабочая емкость    |                          |

## Список программ

1. Basic [Основная программа] 
2. French [Французский хлеб] 
3. Wholemeal [Хлеб из зерновой муки] 
4. Sweet [Сладкий хлеб] 
5. Ultra Fast [Очень быстрое приготовление] (750 г) 
6. Ultra Fast [Очень быстрое приготовление] (900 г) 
7. Fast [Быстрое приготовление] 
8. European (Dark) [Европейский хлеб (черный)] 
9. Dough [Тесто] 
10. Sweet Pastry [Сладкая выпечка] 
11. James [Варенье] 
12. Baking Time [Время выпекания] 

## Дисплей



## Краткая информация о хлебопечарной машине

Ваша хлебопечарная машина предназначена для облегчения домашнего труда. Ее главным достоинством является то, что все операции (замешивание, подъем и выпекание теста) происходят внутри закрытого пространства. Четко представляя себе весь процесс и следуя инструкциям, с помощью хлебопечарной машины Ariete очень легко приготовить превосходный хлеб. Имейте, однако, в виду, что электроприбор не сможет «думать» за вас.

Машина не сможет сказать вам о забытом или неправильном ингредиенте, а также о том, что какой-то ингредиент вы отвесили неправильно. Самым важным в приготовлении хлеба является тщательный выбор ингредиентов. Запомните простое правило: лучшие ингредиенты обеспечивают лучший результат, а с плохими ингредиентами и результат будет плохим.

**Примечание: Рычаг (L) находится в пакете на конце сетевого шнура.**

## **Прежде, чем использовать хлебопекарную машину**

Извлеките машину из упаковки; сохраняйте упаковку до тех пор, пока вы не убедитесь в нормальной работе машины.

Если на внешней поверхности машины имеется пластмассовая бирка с параметрами машины, удалите ее. Перед первым включением (или после длительного хранения) хлебопекарной машины вытрите с нее пыль.

## **Руководство по использованию хлебопекарной машины**

Выберите рецепт

Отвесьте необходимые ингредиенты

Поместите их в рабочую емкость машины (в правильном порядке – это важно!)

Установите рабочую емкость в машину

Закройте крышку

Подключите машину к розетке

Выберите программу

Задайте вес буханки (500, 750 или 900 г)

Выберите степень поджаривания корочки (небольшую, среднюю или сильную)

Задайте с помощью таймера время (если необходимо)

Запустите программу (  )

Во время работы хлебопекарная машина будет подавать звуковые сигналы:

- когда будет необходимо добавить дополнительные ингредиенты;
- когда будет готов хлеб;
- каждые 5 минут в течение следующего часа, чтобы напомнить о необходимости вынуть готовый хлеб.

## **Приготовление к выпеканию хлеба**

1. Установите хлебопекарную машину на прочную, плоскую, теплостойкую поверхность рядом с сетевой розеткой. Машина должна находиться в недоступном для детей месте.
2. Пока не подключайте машину к розетке.
3. Откройте крышку.
4. Придерживая одной рукой корпус машины, другой рукой поднимите ручку рабочей емкости. Ручка удерживается на месте двумя пружинами.
5. Убедитесь в том, что рабочая емкость пуста.
6. Установите замешивающее приспособление на ось, находящуюся на дне рабочей емкости.
7. Это приспособление устанавливается единственным возможным способом, поскольку и ось, и нижняя часть замешивающего приспособления имеют одинаковый паз и выступ.
8. Приготовьте необходимые ингредиенты: отвесьте их и держите под рукой.
9. При использовании программы быстрого выпекания хлеба (FAST, № 7) смажьте внутреннюю сторону рабочей емкости и замешивающее приспособление.

## **Добавление ингредиентов**

10. Ингредиенты необходимо добавлять в указанном порядке.
11. Положите дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.п.) рядом с машиной и добавьте их, когда машина подаст звуковой сигнал (во время второго замешивания).
12. Сначала добавляю жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть молоко и/или яйца. Вода должна быть теплой (37°C), но не должна быть кипятком. Слишком холодная или слишком горячая вода не позволит тесту подняться.
13. Не применяйте молоко при использовании таймера, поскольку оно может свернуться до начала процесса приготовления.
14. Сахар и соль добавляйте в соответствии с рецептом.
15. Добавьте все «жидкие» ингредиенты (мед, сироп, патоку и т.п.).
16. Добавьте все «сухие» ингредиенты (муку, порошковое молоко, травы и специи).
17. Если вы используете таймер, то во время второго замешивания вы не сможете добавить фрукты или орехи, поэтому добавьте их сразу.
18. В последнюю очередь добавьте сухие дрожжи (порошковые дрожжи/питьевую соду). Высыпьте их поверх всех сухих ингредиентов, но не кладите их в воду, иначе дрожжи начнут работать слишком быстро.
19. При использовании таймера важно не класть дрожжи (порошковые дрожжи/питьевую соду) непосредственно в воду/жидкость. При несоблюдении этого правила, дрожжи начнут сразу действовать, и могут подойти и опасть до начала процесса приготовления. В результате получится совершенно несъедобный продукт – очень жесткий, твердый и грубый хлеб.

Мы рекомендуем сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи в нее.

## **Загрузка машины**

20. Вымойте рабочую емкость снаружи и аккуратно поместите ее в хлебопекарную машину. Если внутри машины имеются какие-либо остатки теста, то они могут подгореть. Любое загрязнение нагревательного элемента резко сокращает срок его службы.
21. Вставьте рабочую емкость в машину, чтобы зафиксировались пружины (рис. 6).
22. Если рабочая емкость опускается не до конца, значит, вы устанавливаете ее неправильно. Поднимите ее, поверните, по часовой стрелке и попробуйте снова.
23. Постарайтесь ничего не расплескать. Если брызги попали внутрь машины, выньте рабочую емкость и очистите все брызги.
24. Опустите ручку, чтобы она дошла до зажимов. При правильной установке ручка должна быть на 2,5 см выше уровня рабочей емкости.
25. Закройте крышку.

## **Настройка органов управления**


26. Подключите машину к розетке и запустите ее с помощью кнопки START/STOP [Пуск/Стоп]. На дисплее будут высвечены слова «TIMER» [Таймер] и «MENU» [Меню].
27. Нажмите кнопку MENU, при этом показания таймера будут изменяться. Игнорируйте эти изменения, пока не будут достигнуты необходимые параметры.

### *Выбор меню*


28. Нажимайте и отпускайте кнопку MENU до тех пор, пока под индикатором MENU не появится номер необходимой программы. При каждом нажатии этой кнопки (рис. 2) номер будет увеличиваться на 1 до тех пор, пока не достигнет 12, после чего он снова вернется к 1.



## Вес буханки


29. В программах 1, 2, 3 и 4, нажимая и отпуская кнопку (  ), выведите индикатор веса «->» в верхней части дисплея, чтобы задать массу. При каждом нажатии этой кнопки (рис. 3) индикатор смещается вправо до тех пор, пока не достигнет значения 900 г, затем он снова возвращается к значению 500 г.

## Степень поджаривания корочки

30. В программах 1, 2 и 3, нажимая и отпуская кнопку BROWNING [Степень поджаривания корочки] (  ), выберите в нижней части дисплея символ, соответствующий необходимой степени поджаривания корочки (или над индикатором FAST, если вы хотите использовать программу «FAST BAKING» [Быстрое выпекание]). При каждом нажатии этой кнопки (рис. 4) индикатор поджаривания смещается вправо на один шаг, пока не достигнет значения FAST, после чего он возвращается к значению LIGHT.

## Пуск хлебопекарной машины

31. Когда вас устроят выбранные настройки, нажмите кнопку START/STOP (рис. 5) и убедитесь, что машина начала работать.

При этом кнопка START/STOP (  ) загорится, а на таймере начнут мигать две точки (:), таймер начнет обратный отсчет, а индикатор хода процесса начнет перемещаться по дисплею, показывая тип происходящего процесса (KNEADING [Замешивание], REST [Перерыв], RISING [Поднятие теста], BAKING [Выпекание] и т.п.).

## Консистенция теста

32. В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый комочек. Если комочек не образуется, то что-то не то с ингредиентами. Если вам необходимо снять крышку, то можно сделать во время замешивания или перерыва. В любое другое время это может привести к порче хлеба.

Если тесто кажется липким и прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стороны емкости мукой. Если тесто слишком сухое, влейте в него столовую ложку теплой воды. Вы можете аккуратно удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам машины, деревянной или пластиковой ложкой (металлическая может испортить антипригарное покрытие емкости).

Не оставляйте крышку открытой больше, чем необходимо – откройте ее, добавьте все, что необходимо и сразу же закройте.

Подождите, пока мука или вода полностью смешаются с тестом, и только после этого добавьте следующую порцию.

Закройте крышку до окончания первого замешивания, в противном случае хлеб плохо поднимется.

## Дополнительные ингредиенты

33. Дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.п.) можно добавлять при использовании программ 2, 3, 4, 8, 9 и 10. Между 5 – 10 минутой во время второго замешивания хлебопекарная машина издаст четыре звуковых сигнала. Откройте крышку, положите дополнительные ингредиенты на тесто и снова закройте крышку.

Не трогайте и не мешайте тесто. Если вы ничего не добавляете, то звуковые сигналы можно проигнорировать.

## В конце выпекания

34. В конце выпекания хлебопекарная машина подаст звуковой сигнал, информируя о готовности хлеба, при этом индикатор хода процесса дойдет до положения KEEP WARM [Поддерживать теплым].

## Время, в течение которого хлеб поддерживается теплым

35. Хлебопекарная машина будет поддерживать хлеб теплым в течение часа. В течение этого часа индикатор прогресса будет оставаться в положении KEEP WARM, а каждые 5 минут машина будет подавать звуковой сигнал, чтобы напомнить вам о том, что из нее необходимо вынуть хлеб.

Для получения идеального результата вынимайте хлеб, по возможности, сразу по окончании приготовления.

## Извлечение хлеба

36. Когда хлеб остывает, из него испаряется влага, он высыхает и затвердевает.

Если хлеб оставить в рабочей емкости, то влага из него не испаряется: ей некуда испаряться и поэтому во время остывания хлеба поглощается им, делая его мягким, но сырым. Функция поддержания хлеба теплым предотвращает это явление в течение некоторого времени, но, в принципе, чем раньше хлеб вынуть, тем он будет лучше.

37. Вам потребуются проволочный поддон, теплостойкая тарелка (для рабочей емкости) и рукавички или полотенце (чтобы защитить руки).

38. Нажмите кнопку START/STOP (  ) и удерживайте ее нажатой до звукового сигнала.

39. Выньте сетевую вилку машины из розетки (сначала выключив ее).

40. Когда вы откроете крышку, из-под нее будет выходить пар и горячий воздух, поэтому берегите руки и лицо.

41. Надев рукавички (на обе руки), снимите крышку (используя ручки), и пусть она висит на петлях.

42. Используя рукавички, одной рукой придерживайте хлебопекарную машину, а другой потяните ручку рабочей емкости вверх, чтобы освободить ее из пружинящего крепления.

43. Переверните рабочую емкость и вытряхните из нее хлеб.

44. Положите хлеб остывать на решетку.


45. Если хлеб не вываливается из рабочей емкости, проведите вдоль внутренних стенок емкости деревянной или пластмассовой ложечкой. Не используйте для этого металлические или прочие острые предметы, поскольку они могут поцарапать антипригарное покрытие внутренних поверхностей.

46. Когда хлеб немного остынет, то с помощью деревянной или пластмассовой ложки выньте из нижней части буханки приспособление для замешивания. Не используйте для этого металлические или прочие острые предметы, поскольку они могут поцарапать антипригарное покрытие внутренних поверхностей.

47. Для достижения наилучших результатов дайте хлебу остыть в течение 20 – 30 минут, чтобы он немного затвердел и подсох. После этого, пока хлеб еще горячий и слегка сыроватый, его можно порезать на ломтики.

48. Прежде, чем резать хлеб, убедитесь в том, что в хлебе не осталось приспособления для замешивания.

## Повторное использование хлебопекарни

Если вам требуется большее количество хлеба, дайте машине остыть. Если вы попытаетесь ее использовать до того, как она остынет, то на дисплее появится сообщение об ошибке (E01), при этом машина подаст звуковой сигнал и выключится. Если это произошло, нажимайте кнопку START/STOP (  ) до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал и не погаснет предупреждающий индикатор, затем выньте рабочую емкость и дайте ей полностью остыть.

## Использование таймера

Чаще всего таймер используется для приготовления хлеба ночью, чтобы хлеб был готов к утру. Таймер позволяет отложить начало приготовления на макс. 13 часов. Таймер можно использовать с программами BASIC, FRENCH, WHOLEMEAL, SWEET, DOUGH и SWEET DOUGH.

Не используйте таймер для хлеба или выпечки, содержащей свежее молоко, йогурты, сыр, яйца, фрукты, лук или другие ингредиенты, которые могут испортиться, если их оставить на несколько часов в теплой, сырой среде.

Для запуска хлебопекарной машины выполните пункты 1 – 30.

Добавление фруктов или орехов во время второго замешивания невозможно, поэтому добавляйте их на стадии п. 17.

Определитесь, к какому времени должен быть готов хлеб (например, к 6 часам утра). Уточните текущее время (например, 9 часов вечера).

Вычислите разницу между текущим временем и временем, к которому должен быть готов хлеб (9 часов). С помощью кнопок со стрелками «р» и «л» таймер можно переводить вперед или назад, каждое нажатие соответствует десяти минутам.

В программах 1 – 8 и 12 используется режим сохранения хлеба теплым в течение одного часа, что отображается на дисплее.

Вы не можете уменьшить время, необходимое для выполнения программы.

Максимальное время, отображаемое на дисплее, составляет 13 часов.

Продолжайте с п. 31.


Если вы используете таймер для программ приготовления теста (9 или 10), то приготовленный продукт необходимо вынимать сразу по окончании программы, иначе он начнет портиться.

В то время, когда хлеб поддерживается теплым, индикатор хода процесса будет оставаться в положении KEEP WARM, а каждые 5 минут машина будет подавать звуковой сигнал, напоминая о том, что необходимо извлечь хлеб. Старайтесь сразу достать хлеб из машины.

## **Режим FAST [Быстрое выпекание]**

Вы можете использовать этот режим только с программами 1, 2 и 3. Он позволит вам сэкономить час времени. Экономия производится за счет уменьшения времени подъема теста.

Примечание: При использовании этой процедуры хлеб может получиться более грубым и менее рыхлым, чем обычно, а добавляемые ингредиенты могут распределиться по объему хлеба не очень равномерно.

Способ действия: в п. 30 с помощью кнопки BROWNING (  ) переместите индикатор степени поджаривания «-» вниз дисплея в положение FAST.

## **Программы**

### **BASIC [Основная программа] (1) ( )**

Эта программа используется для выпекания простого белого хлеба, а также для рецептов, основанных на тесте для белого хлеба. Эта программа является самой короткой.

### **FRENCH [Французский хлеб] (2) ( )**

Для получения «французского» хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой – программа «French» требует более длительного времени замешивания и подъема теста. Рецепты, которые можно использовать с этой программой, обычно не включают сливочное масло (маргарин) или молоко. Французский хлеб плохо хранится, поэтому его лучше съедать в день приготовления.

### **WHOLEMEAL [Хлеб из зерновой муки] (3) ( )**

Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, то программа в течение получаса перед замешиванием теста производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто подходить в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

### **SWEET [Сладкий хлеб] (4) ( )**

Эту программу используют для получения сладкого хлеба с дополнительными ингредиентами – фруктами, орехами, шоколадной крошкой, цукатами и т.п.

Суммарное время слегка увеличено. Это время необходимо на добавление ингредиентов. Когда приходит время добавления ингредиентов, машина подает звуковой сигнал.

### **ULTRA FAST [Очень быстрое приготовление] (5 – 6) ( )**

Эта программа предназначена для специальных рецептов и позволяет приготовить хлеб менее чем за час.

При использовании специальных рецептов буханки получаются меньше и тверже, чем обычно, хотя вкус у них почти такой же. Программа 5 используется для выпекания буханок весом 750 г, а программа 6 – для буханок 900 г.

### **FAST [Быстрое приготовление] (7) ( 🍳 )**

Эта программа предназначена для приготовления сладкой выпечки с помощью сухих дрожжей или соды (чтобы тесто поднялось), а не с помощью обычных дрожжей. В результате получается довольно липкая смесь, поэтому перед использованием программы смажьте рабочую емкость и приспособление для замешивания, а во время процесса следите через окошко в крышке.

Если тесто поднимается по сторонам рабочей емкости, то во время 5-минутного перерыва соскребите его деревянной или пластмассовой ложечкой. Если во время выполнения этой операции начнет работать замешивающее приспособление, то выньте ложечку и сразу же закройте крышку.

### **EUROPEAN DARK [Европейский черный хлеб] (8) ( 🍳 )**

Это самая продолжительная программа. Используйте ее для приготовления более темного и тяжелого хлеба европейского типа – черного ржаного хлеба, каравая и т.п. Как и в программе приготовления хлеба из зерновой муки, в этой программе ингредиенты также предварительно прогреваются в течение часа. Из-за использования более тяжелых ингредиентов время приготовления также увеличено.

### **DOUGH [Тесто] (9) ( 🍳 ) и SWEET DOUGH [Сладкое тесто] (10) ( 🍳 )**

Эта программа служит для смешивания ингредиентов/замешивания теста, что позволяет облегчить кухонную работу.

В этих программах процесс выпекания не используется.

После извлечения готового теста из машины прежде, чем его резать или придавать ему какую-либо форму, дайте тесту полежать около 10 минут.

Программа DOUGH замешивает тесто в течение 5 минут, делает перерыв на 5 минут, потом замешивает еще 20 минут и после этого дает тесту подняться в течение часа.

Программа SWEET DOUGH замешивает тесто в течение 30 минут, затем в течение часа дает ему подняться.

### **JAM [Варенье (джем)] (11) ( 🍳 )**

Программа JAM смешивает ингредиенты в течение 15 минут, затем варит их в течение 50 минут.

Во время кипения варенье может увеличиваться в объеме, поэтому у него должно быть достаточно места. Если варенье будет выкипать и попадать внутрь машины, то его потом будет трудно очистить.

Если варенье все-таки перелилось, нажимайте кнопку STAR/STOP до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал, отключите машину от сети, дайте ей остыть и сразу же очистите варенье, пока оно не засохло.

Примечание: Обращайтесь с горячим вареньем очень осторожно, поскольку оно остается горячим и липким, как клей, очень долго.

### **BAKING [Выпекание] (12) ( 🍳 )**

Программа BAKING превращает машину в духовку. Она не замешивает и не поднимает тесто и вообще ничего не делает, кроме выпекания содержимого, а в течение следующего часа поддерживает его теплым. Используйте эту программу для выпекания готового теста, приобретенного в супермаркете, или теста, самостоятельно приготовленного из готовых смесей.

Не используйте готовые смеси весом более 500 г и не помещайте их в машину, пока они не будут готовы к выпеканию.

Выпекаемое тесто необходимо контролировать, поскольку некоторые ингредиенты не нужно выпекать целый час и их необходимо вынимать раньше. Большинство продуктов при выпекании увеличивается в объеме – помните об этом, и при заполнении рабочей емкости оставьте необходимое свободное пространство.

## Ингредиенты

### Мука

Тип используемой муки очень важен. Нельзя использовать обычную муку. Наиболее важным элементом муки является протеин, называемый также клейковиной, которая является естественным агентом, позволяющим тесту удерживать форму и сохранять углекислый газ, образуемый дрожжами. Термин WHITE FLOUR TYPE 0 [Белая мука типа 0] обозначает муку с очень высоким содержанием клейковины. Покупайте муку в пакетах, на которых имеется надпись TYPE 0 [Тип 0] или FOR BREAD [Для хлеба] (maritoba).

### Другие типы муки для хлеба

К этим типам относится мука TYPE 0 WHOLEMEAL [Зерновая мука, тип 0] или «FARMHOUSE» [Фермерская]. Такая мука является превосходным источником диетического волокна, но по сравнению с мукой WHITE TYPE 0 содержит пониженное количество клейковины. Это означает, что буханки из зерновой муки будут меньше и плотнее, чем белые буханки. Кстати, если вы замените половину зерновой муки мукой типа 00, то вы сможете приготовить продукт со вкусом хлеба из зерновой муки, но с текстурой белого хлеба.

### Дрожжи

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. При наличии влаги, пищи и тепла дрожжи размножаются и при этом производят углекислый газ. Газ образуется в виде пузырьков, который остается в тесте и поднимает его.

Из всех имеющихся типов дрожжей мы рекомендуем использовать сухие дрожжи. Они обычно продаются в небольших пакетиках и не требуют предварительного растворения в воде.

Вам могут попасться быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопекарных машин. Они обычно производительнее и могут поднять тесто на 50% времени быстрее других дрожжей. Используйте их только в программах ULTRA FAST (5 и 6). Не используйте дрожжи в тубиках, поскольку после того, как вы откроете тубик, активность дрожжей будет постепенно падать. Дрожжи в пакетиках очень чувствительны к влаге, поэтому не храните их открытыми более одного дня.

### Жидкие ингредиенты

К жидким ингредиентам обычно относятся вода, молоко или их смесь. Вода помогает в образовании хрустящей корочки. Молоко делает корочку мягче, а текстуру более «бархатистой». Существуют различные мнения по поводу температуры воды. Вы сами сможете решить эту проблему, как следует познакомившись с машиной.

Мы рекомендуем следующее:

- Вода должна быть комнатной температуры, она не должна быть ни слишком холодной, ни слишком горячей. Холодная вода обычно используется для более медленно выпекаемых буханок, а теплая – для быстрого выпекания.

Программы ULTRA FAST (5 и 6) для ускорения процесса используют теплую воду (30°C – 35°C) (1 часть кипятка на 2 части водопроводной воды). При такой температуре могут работать только быстрые дрожжи.

Не используйте молоко при работе с таймером. Оно может свернуться до начала процесса.

### Сливочное масло/жир

Сливочное масло усиливает вкус хлеба и делает его мягче, позволяя получить более высококачественный продукт. Оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим.

Вместо сливочного масла можно использовать маргарин или оливковое масло, хотя они менее эффективны.

### **Продукты с низким содержанием жира**

Не используйте продукты с низким содержанием жира, поскольку рецепты, обычно, требуют большое количество жиров.

Поскольку такие продукты могут содержать не более 40% жиров, то при их применении не всегда удастся достичь желаемых результатов.

### **Сахар**

Сахар активизирует работу дрожжей и является их продуктом питания. Помимо того, что сахар используется для роста дрожжей, он обеспечивает вкус и консистенцию хлеба, а также образование поджаристой корочки. Для многих дрожжей из пакетиков сахар для активизации не требуется.

Вместо сахара можно также использовать мед, сироп и патоку, но их количество должно быть точно подобрано, чтобы не увеличивать количество жидких ингредиентов.

Искусственные заменители сахара использовать не рекомендуется, поскольку дрожжи на них не размножаются. Более того, дрожжи от них могут погибнуть.

### **Соль**

Соль помогает контролировать рост дрожжей. Без соли хлеб может подняться слишком сильно, но потом опасть. Соль также придает хлебу вкус.

### **Яйца**

Яйца делают хлеб жирнее и питательнее, улучшают его цвет, форму и консистенцию. Яйца относятся к жидким ингредиентам, поэтому при добавлении яиц нужно учитывать остальные жидкие ингредиенты, поскольку слишком жидкое тесто может не подняться.

### **Травы и специи**

Их можно добавлять в самом начале процесса вместе с остальными ингредиентами.

Такие травы и специи, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1 – 2 чайных ложки). Такие свежие травы, как чеснок и лук-резанец, содержат некоторое количество жидкости, которое может нарушить общий баланс жидкости в рецепте, поэтому подберите количество остальных жидких ингредиентов.

### **Дополнительные ингредиенты**

Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад (но не большими кусками). Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться.

Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов.

Дополнительные ингредиенты желателно подмешивать в п. 33, когда машина подает звуковой сигнал во время второго замешивания.

### **Хранение хлеба**

Хлеб, купленный в магазине, содержит различные добавки (хлор, мел, каменноугольный краситель, сорбит, сою и т.п.). Ваш хлеб ничего этого не содержит, поэтому он хранится не так хорошо, как хлеб из магазина и имеет другой вид. Даже вкус его не похож на магазинный. Он имеет такой вкус, какой должен иметь натуральный хлеб. Этот хлеб лучше есть свежим, хотя при комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух.

Если вы хотите заморозить домашний хлеб, то дайте ему сначала остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите из пакета воздух, закройте пакет и положите его в морозилку.

## Отключение электричества

Если отключение электричества продолжается менее 6 минут, то программа продолжится по восстановлении питания. Время программы будет увеличено, чтобы компенсировать время отключения. Если питание машины отключается более чем на 6 минут, то программа останавливается. В этом случае отключите машину, дайте ей остыть, извлеките рабочую емкость, выньте ингредиенты, очистите емкость и запустите машину снова. Будьте аккуратны, не поцарапайте антипригарные поверхности рабочей емкости и приспособление для замешивания.

## Коды ошибок

Когда машина перегревается, на дисплее появляется код ошибки E01. Если это произошло, нажимайте кнопку STAR/STOP (☼) до тех пор, пока не будет слышен звуковой сигнал, извлеките рабочую емкость и дайте хлебопекарной машине остыть до комнатной температуры, после чего попробуйте начать все заново.

Все остальные коды ошибок (например, EEE или HHH), по всей вероятности, означают неисправность машины.

## Чистка машины

Прежде, чем производить чистку, отключите машину от сети и дайте ей полностью остыть.

Самое главное при чистке - сохранить хорошее состояние антипригарного покрытия рабочей емкости и приспособления для замешивания. Никогда не используйте для очистки рабочей емкости металлические предметы, поскольку они могут испортить антипригарное покрытие емкости.

1. Откройте крышку. Если вы хотите снять крышку совсем, откройте ее, одновременно аккуратно поднимая ее. Когда крышка достигнет положения 90°, она снимется с петель. Чтобы установить крышку на место, вставьте плоские части петель на крышке в соответствующие пазы в корпусе машины.
2. Если замешивающее приспособление не снимается с оси, наполните рабочую емкость теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит оставшееся тесто, и приспособление легко снимется.
3. Если внутренняя часть приспособления для замешивания забилась мукой, положите его в горячую воду и палочкой очистите муку.
4. Вымойте мерную чашку, мерную ложку, рабочую емкость и приспособление для замешивания в горячей мыльной воде. После этого все ополосните и просушите.
5. Очистите все остальные поверхности, внутренние и наружные, мокрой тряпочкой. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства, но не забудьте полностью смыть это средство, иначе оно может повлиять на вкус выпекаемого хлеба.
6. Перед использованием машины или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь в том, что все ее узлы сухие.

Не погружайте машину в воду или другие жидкости.

Не используйте абразивные моющие средства и растворители.

Никакие узлы машины нельзя мыть в посудомоечной машине.

## Рецепты

На вкус и текстуру вашего хлеба может повлиять множество факторов (например, тип дрожжей, муки и сахара, температура кухни и даже давление воздуха и высота над уровнем моря).

Рецепты, приводимые в этой инструкции, разработаны для получения оптимальных результатов, вне зависимости от внешних факторов.

Применяя их, вы приобретете навыки пользования машиной.

После этого вы сможете получать реальное удовольствие от приготовления хлеба. Используя приведенные рецепты в качестве основы, вы можете варьировать ингредиенты и пробовать получившийся хлеб. Делайте заметки, записывайте все производимые вами изменения и создавайте самостоятельные рецепты, больше соответствующие вашему вкусу. Запоминайте также и неудачные рецепты, чтобы не повторять свои ошибки в следующий раз.

Если у вас есть другие рецепты приготовления хлеба или вы нашли рецепт в каком-нибудь журнале, сравните их с рецептами, приведенными здесь, и самостоятельно выберите, какую программу использовать в первую очередь, а далее экспериментируйте до получения желаемых результатов.

При использовании других рецептов обращайте внимание на вес ингредиентов. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть. Если вы положите ингредиентов слишком много, то самое простое, что может произойти – поднимающийся хлеб будет давить на крышку и выдавит ее. А в худшем случае тесто перельется, засорится привод и сгорит нагревательный элемент.

### Использование рецептов, приведенных в этом руководстве

Используйте прилагающиеся к машине мерную чашку и мерную ложку. Столовая ложка имеет объем 15 мл, а чайная ложка – 5 мл. Порошковое молоко должно быть снятым, а дрожжи должны быть в виде порошка. Используйте муку типа «0» или специальную муку для хлебопекарных машин.

### Использование других рецептов

Если вы используете рецепты, взятые из поваренных книг и предназначенные для хлебопекарных машин, то мы рекомендуем использовать рецепты для более крупных буханок – 750 г и 900 г.

Убедитесь, что в рецепте используется не более 4 и 1/3 чашки муки.

Если муки требуется больше, то необходимо пересчитать рецептуру, чтобы она подходила к объему данной машины.

## Программы рецептов

1. Basic [Основная программа]
2. French [Французский хлеб]
3. Wholemeal [Хлеб из зерновой муки]
4. Sweet [Сладкий хлеб]
5. Ultra Fast [Очень быстрое приготовление] (750 г)
6. Ultra Fast [Очень быстрое приготовление] (900 г)
7. Fast [Быстрое приготовление]
8. European Dark [Европейский черный хлеб]
9. Dough [Тесто]
10. Sweet dough [Сладкое тесто]
11. Jam [Варенье]
12. Baking [Выпекание]
13. Рецепты хлеба без клейковины



## 1. BASIC – (3 часа 18 минут)

Хлеб с оливками, томатами и каперсами

Вода – 240 мл

Соль – 1 чайная ложка

Сахар – 1 столовая ложка

Масло – 3 столовых ложки

Белая мука типа «0» – 440 г

Порошковое молоко – 1 столовая ложка

Дрожжи – 1 пакетик

Орегано – 1 столовая ложка

По сигналу добавьте:

Зеленые оливки без косточек – 50 г

Каперсы

Сушеные томаты – 100 г

PROGRAM 1

BROWNING 3

LOAF – 750 г

## 1. BASIC – (3 часа 18 минут)

Хлеб без клейковины

Теплая вода – 430 мл

Сахар – 1/2 чайных ложки

Пивные дрожжи – 1 пакетик

Оливковое масло первого холодного отжима –

2 столовых ложки

Мука без клейковины – 500 г

Соль – 1 чайная ложка

Теплое жирное молоко – 430 мл

Сахар – 1/2 чайных ложки

Пивные дрожжи – 1 пакетик

Маргарин или сливочное масло – 40 г

Мука без клейковины – 500 г

Соль – 1 чайная ложка

Используйте программу 1 BASIC для приготовления 900-граммовой буханки (программа FAST – 2 часа в очень жаркую или сырую погоду, или программа 6 FAST – 58 минут). Вы можете использовать этот базовый рецепт для приготовления белого хлеба и других продуктов (сладкой выпечки и т.п.), заменяя муку и увеличивая указанное количество жидкости. Пропорции приблизительно соответствуют по весу смеси с мукой без клейковины и жидких ингредиентов. В некоторых случаях, возможно, придется сделать несколько попыток. Ознакомьтесь также с полезными советами, приведенными ниже:

- Предварительно прогрейте ингредиенты (подогрейте жидкости; если в тесте используются яйца, то положите их на 15 минут в теплую воду; выньте сливочное масло или маргарин из холодильника минут за 15 до их использования и т.п.).
- Внимательно следите за начальной стадией замешивания. Проверяйте консистенцию теста. Она является подходящей, если по сторонам рабочей емкости не остается мука, а на поверхности теста при работе замешивающего приспособления остаются борозды. Тесто должно поворачиваться свободно и без усилий. Тесто должно быть влажным и мягким, причем оно должно быть мягче обычного сдобного теста.
- Задавайте консистенцию теста в течение первых 5 – 10 минут работы. Добавляйте ингредиенты по одной столовой ложке за раз – муку, если смесь очень мягкая, и жидкость, если смесь слишком сухая. Делайте это до тех пор, пока не добьетесь необходимой консистенции.
- Если машину планируется также использовать для приготовления хлеба без клейковины, лучше купить отдельную рабочую емкость и приспособление для замешивания. В любом случае всегда тщательно мойте все, что контактирует с традиционной мукой (ножи, ложечки, крышку и стенки машины и т.п.).

### **Молочный хлеб с соусом «Песто»**

Молоко – 460 г  
Размягченное сливочное масло – 100 г  
Мука типа «0» – 600 г  
Соль – 2 чайных ложки  
Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик  
Добавьте по сигналу:  
Соус «Песто» – 2 столовых ложки  
Пучок базилика  
Пучок майорана  
2 зубчика чеснока  
Сыр Пармезан, порезанный кубиками – 50 г  
PROGRAM 1  
BROWNING 3  
LOAF – 1 кг

### **Бриоши**

Молоко – 1,5 столовых ложки  
Яйца – 4 шт.  
Сливочное масло – 160 г  
Мука – 325 г  
Сахар – 5 столовых ложек  
Соль – 1 чайная ложка  
Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик  
PROGRAM 1  
BROWNING 1  
LOAF – 900 г

### **2. FRENCH – (3 часа 32 минуты)**



Белый хлеб  
Вода – 300 мл  
Соль – 1 чайная ложка  
Сахар – 1 столовая ложка  
Мука типа «0» – 535 г  
Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик  
PROGRAM 2  
BROWNING 2  
LOAF – 750 г

### **3. WHOLEMEAL – (3 часа 46 минут)**



Хлеб из зерновой муки  
Вода – 280 мл  
Соль – 1 чайная ложка  
Сливочное масло – 25 г  
Белая мука типа «0» – 220 г  
Зерновая мука 220 г  
Желтый сахарный песок – 3 чайных ложки  
Порошковое молоко – 1 столовая ложка  
Сухие пивные дрожжи – 3 чайных ложки  
PROGRAM 3  
BROWNING 2  
LOAF – 750 г

#### 4. SWEET – (3 часа 22 минуты)



Бриоши с изюмом

Молоко – 1 столовая ложка

Яйца – 3 шт.

Соль – 1 щепотка

Сливочное масло – 125 г

Мука типа «0» – 250 г

Сахар – 3 чайных ложки

Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик

Изюм – 5 столовых ложек (не сырой)

PROGRAM 4

BROWNING 3

LOAF – 750 г

#### 5. ULTRA FAST – (58 минут)



Белый хлеб (750 г)

Теплая вода – 240 мл

Сахар – 2 чайных ложки

Сухие пивные дрожжи – 3 чайных ложки

Оливковое масло – 2 столовых ложки

Мука типа «0» – 435 г

Соль – 1 чайная ложка

*Положите все ингредиенты в хлебопечарную машину и подождите перед включением машины 10 минут, чтобы дать активизироваться дрожжам.*

PROGRAM 5

LOAF – 750 г

#### Хлеб с сыром и фисташками

Вода – 160 мл

Масло – 2 столовых ложки

Мед – 1 столовая ложка

Мука типа «0» – 340 г

Непросеянная мука – 85 г

Тертый сыр Пармезан – 75 г

Тертый сыр Пекорино – 75 г

Порошковое молоко – 20 г

Поджаренные фисташки – 2 столовых ложки

Паприка – 1 ложка

Соль – 1,5 чайных ложки

Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик

PROGRAM 5

LOAF – 750 г

### **ULTRA FAST – (58 минут)**



Хлеб (1 кг)

Теплая вода – 320 мл

Сахар – 2 столовых ложки

Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик

Оливковое масло – 3 столовых ложки

Мука типа «0» – 580 г

Соль – 1,5 чайных ложки

*Положите все ингредиенты в хлебопекарную машину и подождите перед включением машины 10 минут, чтобы дать активизироваться дрожжам.*

PROGRAM 6

LOAF – 1 кг

### **7. FAST – (1 час 43 минуты)**



Пирог с шоколадом и апельсинами

Молоко – 200 мл

Яйца – 2 шт.

Сливочное масло – 150 г

Желтый сахарный песок – 200 г

Мука типа «0» – 200 г

Дрожжи – 1 пакетик

Соль – одна щепотка

По звуковому сигналу добавьте:

Шоколадную крошку – 100 г

Измельченный миндаль – 100 г

Апельсиновые цукаты – 75 г

PROGRAM 7

LOAF – 750 г

### **Хлеб с грецкими орехами**

Молоко – 450 мл

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 100 г

Соль – 1 щепотка

Мука типа «0» – 500 г

Измельченные грецкие орехи – 150 г

«Мгновенные» дрожжи – 1 пакетик

PROGRAM 7

LOAF – 750 г

### **8. EUROPEAN DARK – (3 часа 55 минут)**



Ржаной хлеб с йогуртом

Молоко – 150 мл

Йогурт – 175 г

Мед – 2 чайных ложки

Соль – 2 чайных ложки

Зерновая мука – 250 г

Мука типа «0» – 150 г

Ржаная мука – 100 г

«Мгновенные» дрожжи – 2 пакетика

PROGRAM 8

LOAF – 750 г

### **Ржаной фруктовый хлеб**

Яблочный сок – 150 мл

Йогурт со злаками – 175 г

Кленовый сироп – 2 столовых ложки

Соль – 2 чайных ложки

Зерновая мука – 250 г

Мука типа «0» – 150 г

Ржаная мука – 100 г

Пророщенная пшеница – 2 столовых ложки

«Мгновенные» дрожжи – 2 пакетика

По звуковому сигналу добавьте:

Сушеные яблоки (кусочками) – 50 г

Изюм – 50 г

Измельченные грецкие орехи – 50 г

PROGRAM 8

LOAF – 750 г

### **9. DOUGH – (1 час 30 минут)**



Тесто для пиццы

Вода – 200 мл

Оливковое масло – 3 столовых ложки

Мука типа «0» – 350 г

Соль – 1 чайная ложка

Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик

PROGRAM 9

*Извлеките тесто из рабочей емкости и придайте ему необходимую форму. После этого оставьте его на 20 минут. Выпекайте при 220° в течение 25 минут.*

### **SWEET DOUGH – (2 часа)**



Тесто для кексов

Молоко – 125 мл

Сливки – 125 мл

Сливочное масло – 60 г

Соль – 1 щепотка

Сахар – 175 г

Натертая апельсиновая цедра

Белая мука типа «0» – 300 г

Сухие пивные дрожжи – 1 пакетик

В конце по желанию можно вмешать вручную:

- 125 г черники или

- 100 г изюма или

- 100 г шоколадной крошки или

- 75 г цукатов.

*Разделите все тесто на 12 кексов и выпекайте при 200°С в течение 25 минут.*

## 11. JAMS – (1 час 25 минут)



Измельченные фрукты – 500 г

Сахар – 500 г

Сок 1 лимона

Порошковый пектин – 40 г

*Смешайте фрукты, пектин и лимонный сок в рабочей емкости и запустите программу 11. После того как пектин перемешается с остальными ингредиентами, понемногу добавьте сахар. Закройте крышку и закончите цикл. После этого переложите смесь в герметично закрывающиеся банки. Завинтите крышки, переверните банки вверх дном и оставьте их в таком положении на 10 минут. Потом переверните в нормальное положение, и когда они остынут, приклейте этикетку.*

## Устранение неполадок

### Что делать, если:

#### *Хлеб опадает*

Тесто, по-видимому, слишком сырое. Уменьшите количество жидкости в рецепте на 1/8 мерной чашки. Если вы использовали консервированные фрукты, то, возможно, они были плохо просушены.

Если хлеб оставить остывать в рабочей емкости, то это может привести к выходу влаги, производимой процессами в хлебе.

Возможно, мука слишком плотная. Попробуйте использовать более мелкую муку.

#### *Центральная часть буханки слишком сырая*

Вероятно, тесто было слишком влажным. См. выше.

Возможно, мука была слишком тяжелой. Эта проблема может возникнуть при использовании ржаной муки, отрубей или зерновой муки. Уменьшите количество тяжелой муки и замените ее белой мукой.

#### *Хлеб поднимается слишком сильно*

Возможно, вы использовали слишком много дрожжей. Попробуйте немного уменьшить их количество. Излишнее количество сахара также может привести к слишком сильному действию дрожжей, что выражается в сильном подъеме хлеба. Попробуйте уменьшить количество сахара. Если вы добавляете сахаросодержащие ингредиенты, такие как сушеный фрукт, мед или патоку, то для компенсации уменьшите количество сахара.

Вы можете попробовать уменьшить количество жидких ингредиентов в рецепте на 1/2 мерной емкости – это замедлит действие дрожжей.

Используйте более грубую муку: более мелкая мука требует меньшего количества дрожжей, чем такая же мука, но более грубого помола.

## Подключение к источнику питания

Убедитесь в том, что напряжение машины соответствует напряжению сети.

Примечание: Этот электроприбор должен быть обязательно заземлен!

Программа		1 Стандартный хлеб	2 Французский хлеб	3 Хлеб из зерновой муки	4 Сладкий хлеб	5 Короткая программа 750 г
Предварительный разогрев		-	-	30 мин	-	-
1 фаза замешивания		5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	13 мин
Перерыв		5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин
2 фаза замешивания		20 мин	20 мин	15 мин	20 мин	-
1 фаза подъема		39 мин	39 мин	49 мин	39 мин	-
1 короткая фаза перемешивания		10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	-
2 фаза подъема		25 мин	30 мин	25 мин	25 мин	-
		50 сек	50 сек	50 сек	50 сек	-
2 короткая фаза перемешивания		15 сек	10 сек	10 сек	5 сек	-
Последняя фаза подъема		49 мин	59 мин	44 мин	51 мин	-
		45 сек	50 сек	50 сек	55сек	-
Выпекание	500 г	48 мин	50 мин	48 мин	50 мин	-
	750 г	53 мин	52 мин	50 мин	55 мин	35 мин
	900 г	60 мин	55 мин	53 мин	60 мин	-
Время выполнения программы	500 г	3:13	3:30	3:43	3:17	-
	750 г	3:18	3:32	3:45	3:22	0:58
	900 г	3:25	3:35	3:48	3:27	-
Время подачи звукового сигнала (после начала программы)		17 мин	-	42 мин	17 мин	-
Программа 9 DOUGH		1 фаза замешивания 5 мин		Перерыв 5 мин		
Программа 10 DOUGH-LIGHT		Фаза замешивания 30 мин				
Программа 11 JAM		Фаза замешивания 15 мин				
Программа 12 BAKING						

6 Короткая программа 900 г	7 Тесто для печенья	8 Пшеничный и ржаной хлеб (750 г)	1 Стандартный хлеб (быстрая программа)	2 Французский хлеб (быстрая программа)	3 Хлеб из зерновой муки (быстрая программа)
-	-	30 мин	-	-	5 мин
10 мин	3 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
8 мин	3 мин	10 мин	5 мин	5 мин	5 мин
-	5 мин	20 мин	20 мин	20 мин	15 мин
-	-	39 мин	15 мин	15 мин	24 мин
-	-	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
-	-	25 мин	8 мин	15 мин	10 мин
-	-	50 сек	50 сек	50 сек	50 сек
-	-	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
-	-	44 мин	29 мин	38 мин	34 мин
-	-	50 сек	50 сек	50 сек	50 сек
-	-	-	48 мин	50 мин	48 мин
40 мин	90 мин	60 мин	53 мин	52 мин	50 мин
-	-	-	60 мин	55 мин	53 мин
-	-	-	2:12	2:30	2:28
0:58	1:43	3:55	2:17	2:32	2:30
-	-	-	2:24	2:35	2:33
-	-	52 мин	17 мин	-	17 мин
2 фаза замешивания 20 мин	Звуковой сигнал подается через 18 мин (после начала)		Фаза подъема 60 мин		Суммарное время 1:30
	Звуковой сигнал подается через 10 мин (после начала)		Фаза подъема 90 мин		Суммарное время 2:00
			Выпекание 50 мин		Суммарное время 1:05
Время выпекания 60 мин					Суммарное время 1:00