



ME 10

# АВТОМАТИЧЕСКАЯ МИНИ-ХЛЕБОПЕКАРНЯ BDM 075 S



## Руководство пользователя

---

## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Меры предосторожности при использовании мини-хлебопекарни . . . . .	3
Характеристики мини-хлебопекарни . . . . .	4
Панель управления . . . . .	6
Выбор ингредиентов . . . . .	8
Использование мини-хлебопекарни . . . . .	9
Как выбрать программу . . . . .	10
Как использовать функцию отсрочки включения . . . . .	11
Установка программ: турбо, торт, варенье, печь, кекс, тесто для лапши и для пиццы .	12
Защита программы в случае перепадов напряжения в сети . . . . .	13
Важные рекомендации по дозировке . . . . .	13
Практические советы . . . . .	14
Чистка, обслуживание и выявление неполадок . . . . .	15
Рецепты:	
Классика . . . . .	16
Турбо . . . . .	18
Интегральная . . . . .	19
Сладкое . . . . .	21
Французская выпечка . . . . .	23
Торты . . . . .	24
Варенье . . . . .	25
Печь . . . . .	26
Кекс . . . . .	27
Замес теста для лапши . . . . .	27
Замес теста для пиццы . . . . .	28
Изображения на дисплее и время программирования . . . . .	31
Поиск и устранение неполадок . . . . .	33

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

---

## Перед применением

1. Прочитайте все рекомендации и пояснения, относящиеся к устройству. Сохраните эту инструкцию на весь срок эксплуатации.
2. Снимите все «посторонние» предметы с формы для выпекания хлеба.
3. Перед использованием вымойте форму для выпекания хлеба и лопасти тестомесителя.
4. Подключите устройство к розетке 230-240V.
5. Проследите, чтобы на проводе устройства не находились посторонние предметы, не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства. Не подключайте устройство и не оставляйте его в проходах, чтобы не споткнуться о провод электропитания. Следите, чтобы он не свисал с края стола или полки.

## В процессе использования

1. Во время работы устройство нагревается. Не прикасайтесь руками и не приближайте лицо к устройству.
2. Не поднимайте крышку и не вынимайте форму для хлеба во время работы устройства кроме случаев, указанных в инструкции.
3. Ничего не кладите на крышку устройства. Не закрывайте отдушины.
4. Устройство оснащено программой защиты в случае отключения электроэнергии и при перепадах напряжения, обеспечивающей поддержание цикла готовки. Значительное по времени прекращение подачи электроэнергии может вызвать отмену установленной программы (см. страницу 13 с более детальной информацией).
5. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущиеся части устройства (например, работающие лопасти тестомесителя).
6. Не опускайте руку внутрь формы во время работы устройства.

## Где применять устройство

1. Используйте устройство на устойчивой, стойкой к нагреванию поверхности.
2. Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами, а также рядом с источниками тепла и нагревательными приборами, например, духовками и радиаторами отопления.
3. Не размещайте устройство поверх других электроприборов.
4. Берегите устройство от детей, прибор греется. Кроме того, случайное прикосновение к кнопкам панели управления во время работы может вызвать остановку процесса выпечки.
5. Устанавливайте устройство минимум в 20 см от стен, чтобы предотвратить их обесцвечивание под действием высокой температуры.

## После использования

1. Всегда отключайте устройство и отсоединяйте штепсельную вилку от розетки после использования и перед чисткой.
2. Используйте прихватки, вынимая форму из устройства после завершения выпекания.
3. Перед тем, как очистить и убрать устройство, подождите, пока оно остынет.
4. Перед тем, как приступить к чистке устройства, ознакомьтесь с инструкцией. Не погружайте устройство или его штепсельную вилку в воду, это может стать причиной поражения электрическим током и повредить устройство.
5. При очистке формы для хлеба не используйте режущие и острые металлические предметы.

## Меры предосторожности

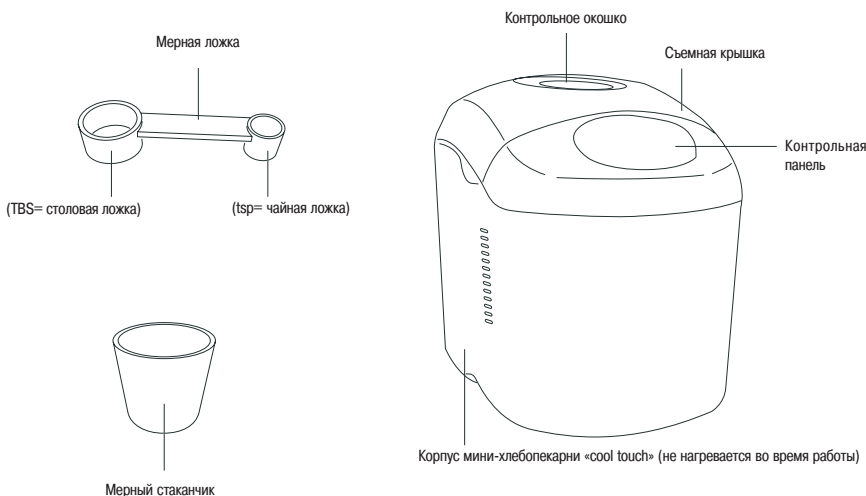
1. Чтобы избежать электротравм и ожогов, применяйте только комплектующие, рекомендованные фирмой-производителем.
2. Не используйте устройство на открытом воздухе, а также в коммерческих и других целях, не обозначенных в инструкции.
3. Поврежденный провод питания может быть заменен фирмой-производителем, его уполномоченными сервис-центрами, а также опытными квалифицированными техниками, чтобы исключить все риски при дальнейшем использовании устройства. Если Вы уронили устройство или оно получило другие механические по-

вреждения, обратитесь в ближайший уполномоченный сервис-центр для проверки, ремонта или механической/электрической настройки.

4. При отключении устройства из сети держитесь за штепсельную вилку, а не тяните за провод электропитания.
5. Использование удлинителей: устройство поставляется с коротким проводом электропитания, чтобы предотвратить риск получения ожогов при запутывании в длинном проводе. Не используйте прибор с удлинителем, не прошедшим проверку у квалифицированного опытного специалиста или в сервис-центре. Удлинитель должен быть установлен таким образом, чтобы его провод не свисал с рабочей поверхности с тем, чтобы дети не стянули его и не запутались в нем.
6. Электропитание: если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.
7. Для обеспечения безопасности и для защиты от несанкционированного ремонта лицами без соответствующей квалификации, отдельные устройства оснащены защитными пломбами. Поврежденные устройства должны быть переданы в ближайший лицензированный сервис-центр для регулировки и возможного ремонта.
8. Использование данного устройства детьми или другими необученными лицами недопустимо без соответствующего контроля.
9. Не позволяйте детям играть с устройством.
10. **ВНИМАНИЕ:** Некорректное использование (ошибочный рецепт, слишком продолжительное приготовление блюд) может вызвать избыточный нагрев хлеба с появлением дыма или огня. В этом случае не снимайте крышку и выньте вилку из розетки. Подождите, пока устройство остынет, и только после этого откройте крышку.

**Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования**

## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА С АКСЕССУАРАМИ



Устройство представляет собой полностью автоматическое устройство для замешивания теста для хлеба, позволяющее приготовить без труда горячий хлеб за считанные часы. Устройство обладает следующими характеристиками:

### Установка программы Turbo

Уникальная опция, позволяющая приготовить хлеб менее чем за 2 часа. Идеальна, если к Вам пришли неожиданные гости, или нужно максимально быстро приготовить хлеб.

### **Корпус устройства «cool touch»**

Делает использование прибора еще более безопасным, особенно если у Вас есть дети.

Вертикальная форма для хлеба: 750 г или 1 кг.

Выпекает хлеб прямоугольной формы 2 размеров для сэндвичей.

### **Защита программы в случае перебоев в электроснабжении**

Защищает память устройства в случае мгновенного прекращения подачи электроэнергии. После восстановления энергоснабжения приготовление продолжается с того момента, когда была прервана программа. См. страницу 13 для более детальной информации.

### **Смотровое окно**

Позволяет наблюдать за каждой стадией приготовления хлеба.

### **Функция поддержания тепла в течение 60 минут**

Поддерживает хлеб горячим в течение часа после окончания выпечки.

### **Функция отсрочки включения на 15 часов**

Позволяет запрограммировать устройство, чтобы можно было получить горячий хлеб, когда Вы этого хотите. Утром Вас разбудит аромат свежеевыпеченного хлеба.

### **Звуковой сигнал для фруктов и орехов**

Превращает приготовление хлеба в творческий процесс. Устройство подает звуковой сигнал о том, что пора добавить фрукты и/или орехи. Это позволяет не прерывать лишний раз цикл замеса теста.

### **Разнообразие сортов хлеба**

Готовит хлеб всех сортов при помощи следующих установок: классический, хлеб из непросеянной муки, французский хлеб, кекс и сладкая выпечка.

### **Подрумянивание корочки**

Можно приготовить хлеб со светлой, средней и сильно поджаренной корочкой для большинства программ выпечки, в зависимости от личного вкуса.

### **Быстрая установка для хлеба из непросеянной муки**

Сокращает время приготовления и позволяет выпекать хлеб еще быстрее.

### **Торт**

Эта функция позволяет готовить разнообразные домашние торты.

### **Варенье**

Изысканные рецепты в соответствующем разделе позволяют приготовить сладкое душистое домашнее варенье.

### **Печь**

Следя приведенным рецептам, Вы сможете легко приготовить вкуснейшие блюда – от пудинга до ароматного ризотто

### **Кекс**

Программа идеально подходит для приготовления традиционного кекса за 1 час.

### **Лапша**

Идеально подходит для приготовления домашней итальянской пасты.

## Замес теста

Замешивает тесто для пиццы, бутербродных булочек и другого хлеба.

## Съемная крышка

Снимается, чтобы легко вымыть устройство.

## Съемная антипригарная форма

Для извлечения хлеба из формы и быстрой чистки устройства.

## 600 Ватт мощности

Оптимальная мощность для получения хлеба совершенной формы.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

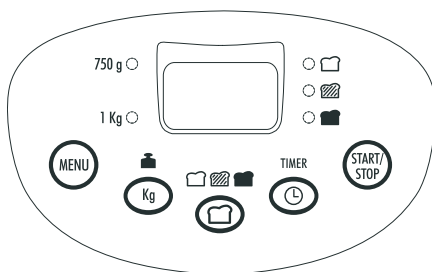
Панель управления устройства разработана таким образом, чтобы максимально облегчить его использование; доступность панели управления позволяет выбрать искомую программу выпечки; большой дисплей упрощает чтение установленного меню и времени окончания программы.

## Дисплей

Дисплей отображает установку выбранной программы от (1) до (12), цвет корочки и вес хлеба.

Дисплей показывает, сколько часов и минут остается до окончания программы (в режиме «0:00»).

## Панель управления:



## МЕНЮ

1. CLASSICO (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)
2. TURBO (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА)
3. INTEGRALE (ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)
4. INTEGRALE RAPIDO (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ)
5. DOLCE (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)
6. FRANCESE (ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ)
7. TORTA (ТОРТЫ)
8. MAZMELLATA (ВАРЕНЬЕ)
9. FORNO (ПЕЧЬ)
10. PLUM CAKE (КЕКС)
11. IMPASTO PASTA (ТЕСТО ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ)
12. IMPASTO PIZZA (ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ)

## Кнопка MENU

Нажмите кнопку MENU, чтобы выбрать один из доступных режимов от (1) до (12). Всякий раз, как Вы нажимаете кнопку, раздается звуковой сигнал.

## Кнопка TIMER

Позволяет отложить начало приготовления на определенное время. На стр. 11 вы найдете рекомендации, как применять функцию отсрочки начала программы.

## Кнопка «Корочка»

Используется, чтобы выбрать цвет корочки: светлый, средний, поджаристый.

## Кнопка Kg

Нажмите, чтобы выбрать размер хлеба: 750г или 1.0 кг.

## **Кнопка START/STOP**

Нажмите, чтобы начать выпечку по выбранному Вами рецепту или запустить обратный отсчет при отсроченном запуске начала выпекания.

**Для блокировки операции или для отмены установок таймера нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2-3 секунд до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.**

## **УСТАНОВКА ПРОГРАММ**

### **(1) Classico Классический хлеб**

Используйте этот режим для выпекания традиционного белого хлеба. Можно выбрать степень подрумянивания корочки из 3 вариантов – Светлую, Среднюю или Поджаристую. Устройство позволяет выбрать необходимую степень поджаристости почти для всех видов хлеба.

### **(2) Turbo**

Режим Turbo применяется, если нужно приготовить свежий хлеб за 2 часа, и позволяет сэкономить время при выполнении рецептов, сокращая их приготовление. Идеально подходит, если Вам срочно нужно испечь хлеб. Хлеб, испеченный в этом режиме, может быть ниже и плотнее обычного из-за сокращенного времени подхода теста.

### **(3) Integrale Хлеб из непросеянной муки**

Хлеб из непросеянной муки поднимается дольше за счет более продолжительного сбраживания непросеянной муки. Поэтому обычно такой хлеб имеет более тяжелую и плотную консистенцию.

### **(4) Integrale rapido Хлеб из непросеянной муки быстрого приготовления**

Этот режим ускоряет время приготовления хлеба из непросеянной муки. Идеальна для использования в случае, если Вы ждете гостей, или если нужно быстро испечь хлеб

### **(5) Dolce Сладкая выпечка**

Этот режим применяется, когда нужно испечь хлеб с дополнительными ингредиентами – сахаром, сухофруктами или шоколадом. Для того, чтобы цвет выпечки был не слишком темным, рекомендуем установить степень жаренности корочки Chiara (Светлая).

### **(6) Francese Французский хлеб**

Этот режим применяется, если нужно испечь хлеб с очень хрустящей корочкой, как у французского или итальянского хлеба.

### **(7) Torta Торт**

Этот режим позволяет готовить Ваши любимые торты, или же из готовых смесей за короткое время можно испечь свежие горячие торты

### **(8) Варенье - Варенье**

Используя свежие фрукты и ягоды, Вы сможете приготовить и хранить целый год свежее, сладкое и ароматное варенье.

### **(9) Forno - Печь**

При установленном режиме Forno, устройство работает так же, как обычная электрическая печь.

### **(10) Plum cake - Кекс**

Используйте этот режим, если Вы хотите испечь традиционный кекс с изюмом. По сравнению с классическим рецептом, эта выпечка имеет более тяжелую и плотную консистенцию.

### **(11) Impasto Pasta – Тесто для домашней лапши**

Этот режим позволяет замесить макаронное тесто для приготовления лапши, равиоли и лазаньи.

## **(12) Impasto Pizza – Тесто для пиццы**

Используйте этот режим, если Вам нужно только замесить тесто, а далее Вы будете формировать из него различные хлебулочные изделия в конвекционной печи. Можно приготовить тесто для пиццы, хлебных палочек и бутербродных булочек.

## **ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ**

---

Для того, чтобы выпечка получилась по-настоящему вкусной, используйте только качественные свежие ингредиенты

### **Дрожжи**

Дрожжи – это живой активный микроорганизм. Можно сказать коротко – без дрожжей хлеб не подходит. После смачивания дрожжей сладкой теплой водой они начинают выделять газ, от которого объем теста увеличивается. Если температура недостаточно высока, дрожжи не активизируются; при очень высокой температуре дрожжи гибнут. Устройство учитывает это, непрерывно поддерживая необходимую температуру в форме.

**Рекомендуется использовать только активные сухие дрожжи**, убедившись, что срок годности продукта не истек – просроченные дрожжи не вызывают брожения. Рекомендуется сделать на поверхности сухой смеси для выпечки небольшое углубление для дрожжей, чтобы они активизировались при контакте с сахаром и жидкостью во время замеса. В случае, если Вы хотите использовать свежие дрожжи в кубиках, разведите их в жидкости, налитой в форму, размешивая вилкой.

### **Мука**

Следует использовать муку высшего качества с не истекшим сроком годности. В течение всего процесса брожения содержание притеинов в муке должно быть достаточно высоким. Рекомендуется использовать при выпечке хлебопекарскую муку. В отличие от белой муки, обычная пшеничная мука содержит отруби и хлебные зародыши – тяжелые включения, затрудняющие подъем теста. Поэтому хлеб из непросеянной муки получается менее объемным и более плотным. Можно увеличить выход хлеба по объему и сделать его менее плотным, смешивая непросеянную и белую муку при приготовлении хлеба из непросеянной муки. Очень важно просеять и взвесить муку перед приготовлением рецепта, чтобы насытить ее воздухом. Это гарантирует отличный результат при выпечке. Можно использовать при выпечке муку из больших пакетов – но и это не гарантирует постоянство результата. Консистенция и высота хлеба будут неоднородными, если мука долго хранится в плохих условиях. Поэтому приобретайте муку в больших пакетах, только если Вы регулярно печете.

### **Сахар**

Сахар придает хлебу сладковатый вкус, делает корочку более темной, делает консистенцию мягче, участвуя в процессе брожения. Можно использовать равное количество белого или коричневого сахара, патоки, кленового сиропа, меда или других подсластителей. Можно использовать также искусственные подсластители в равном количестве, однако при этом вкус и консистенция хлеба изменятся.

### **Жидкость**

Жидкости, смешиваясь с протеинами муки, образуют клейковину, необходимую для того, чтобы тесто подошло. Для большинства рецептов предусмотрено применение воды, однако можно использовать и другие жидкости – например, молоко или фруктовый сок. Необходимо определить экспериментальным путем количество жидкости для рецепта – если будет добавлено слишком много жидкости, хлеб во время печения будет опадать, в то время как недостаток жидкости затрудняет подъем теста. Используйте жидкость комнатной температуры.

### **Соль**

Небольшое количество соли придает хлебу вкус и сдерживает действие дрожжей. Избыточное количество соли замедляет подъем теста, не пересолите! Можно использовать любую поваренную соль.



## Яйца

При приготовлении некоторых рецептов хлеба используются яйца; таким образом увеличивается количество жидкости, улучшается брожение, повышается питательная ценность, хлеб становится вкуснее; как правило, яйца используются для приготовления сдобной выпечки.

## Жиры

При выпечке хлеба жиры часто применяются для усиления вкуса и удержания влаги. Можно использовать растительное масло или размягченное сливочное масло в равном количестве.

Не добавляя жиры, Вы меняете вкус и консистенцию хлеба.

## Советы

- Разные дрожжи при смешивании с мукой от разных производителей дают неодинаковый по консистенции и объему результат. Пробуя сочетания продуктов, подберите сочетание, которое дает наилучший результат.
- Не удивляйтесь, что при использовании одних и тех же ингредиентов у Вас получается хлеб неодинаковой консистенции и высоты. Это вызвано изменением уровня естественных протеинов в пшеничной муке при хранении.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА


---

1. Прежде чем приступить к использованию устройства, медленно извлеките из него форму для выпечки. Протрите форму и лопасти тестомешалки влажной тряпкой, после чего тщательно вытрите досуха. Без особой необходимости не погружайте форму для выпечки в воду. Не применяйте абразивные моющие средства с грубой консистенцией, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине. Выберите рецепт в соответствующем разделе и подготовьте ингредиенты в соответствии с инструкцией (см. Основные рекомендации по дозировке на стр. 13).
2. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в приведенном порядке. Все ингредиенты комнатной температуры должны быть тщательно отмерены. Вытрите всю муку, просыпавшуюся мимо формы.
3. Вставьте форму в камеру устройства для выпечки так, чтобы ручка выровнялась с двумя стопорами из нержавеющей стали на каждой стороне камеры. Нажмите, чтобы опустить форму для выпечки до рабочего положения. Оставьте ручку опущенной в сторону формы. Закройте крышку, подключите устройство в розетку 230-240V.

Примечание: при включении устройства в первый раз, дисплей подаст звуковой сигнал, и на нем появится мигающий показатель «0:00», отображаемый до выбора программы.

4. Установите нужную программу, выберите вес хлеба и цвет его корочки. Нажмите кнопку START/STOP. На устройстве появится общее время приготовления хлеба, а в дальнейшем будет отображаться время, оставшееся до конца цикла.
5. Перед тем, как извлечь форму из хлебопечки, прочтите стр.15. Не вынимайте форму, если устройство не остановлено (для этого нажмите кнопку START/STOP и удерживайте ее в этом положении минимум 3 секунды).

## ПРИНЦИП ВЫБОРА ПРОГРАММЫ

1. Для того чтобы выбрать программу, используйте кнопку MENU, нажимая ее до тех пор, пока на контрольной панели не установится номер нужной Вам программы (от 1 до 12). При каждом нажатии кнопки MENU будет раздаваться звуковой сигнал.
2. Для выбора размера и формы хлеба пользуйтесь кнопкой Kg. На этой стадии дисплей отображает общее время выпечки. Оно изменится, когда Вы выберете цвет корочки.
3. Для выбора степени поджаренности корочки используйте соответствующую кнопку . В зависимости от установки Вы получите светлую, среднеподжаренную или темную поджаристую корочку. См. приведенную ниже таблицу. Если цвет корочки перед выпечкой специально не установлен, устройство по умолчанию выберет среднюю степень подрумянивания корочки.  
Примечание: большая часть режимов позволяет выбирать степень подрумянивания корочки, за исключением программ 8, 9, 10, 11 и 12.
4. Для запуска устройства нажмите на кнопку START/STOP. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится общее время выпечки. Для того, чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP 2-3 секунды. Не открывайте крышку устройства во время выпечки хлеба, это разрешается только для закладки фруктов и орехов, если это указано в рецепте. В следующей таблице показана связь между установкой программы приготовления и возможными опциями.

МЕНЮ	ПРОГРАММА	ЦВЕТ КОРОЧКИ			ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА	ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОРЕХОВ	750g	1kg
		светлая	средняя	темная				
1	Классический хлеб*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	Хлеб из непросеянной муки	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	Быстрый хлеб	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	Сладкая выпечка*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Французский хлеб	✓	✓	✓	✓		✓	
7	торты	✓	✓	✓	✓		✓	✓
8	варенье				✓			
9	печь				✓			
10	кекс				✓			
11	Тесто для лапши				✓			
12	Тесто для пиццы				✓			

\* Функция отложенного запуска не рекомендуется к применению при выпечке классической или сладкой выпечки с добавлением фруктов или орехов.

### **Добавление фруктов или орехов**

Можно добавить фрукты или орехи при выполнении программ Классический хлеб (1) и Сладкая выпечка (5) после 8 коротких звуковых сигналов. Откройте крышку и добавьте фрукты или орехи, как того требует рецептура, во время замеса хлеба. Закройте крышку, и устройство автоматически закончит программу.

### **Устройство издаст звуковой сигнал за 5 минут до окончания фазы выпечки.**

В конце цикла выпечки аппарат подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится «0:00». Устройство автоматически переходит к стадии удержания тепла на 60 минут. В камере для выпечки продолжает циркулировать горячий воздух для того, чтобы уменьшить присутствие конденсата.

Хлеб можно извлечь из камеры для выпечки после окончания программы в любой момент, даже во время подержания в аппарате тепла. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы закончить подогрев, и отключите устройство от розетки.

### **Извлеките хлеб из хлебопечки**

После окончания выпекания форма остается горячей. Для извлечения хлеба из камеры для выпекания используйте прихватки. Медленно достаньте форму.

Остудите хлеб в форме в течение 10 минут, и лишь после этого достаньте его из формы. Похлопайте по основанию и бокам формы, переверните ее и встряхивайте до тех пор, пока не выпадет хлеб. Если нужно, хлеб можно отделить от стенок формы при помощи пластмассовой лопатки. Бывает, что лопасть припекается к хлебу; это нормальное явление, лопасть можно аккуратно убрать руками.

Поместите хлеб на металлическую решетку и дайте ему остыть минимум 10 минут перед нарезкой. Для того, чтобы упростить нарезку хлеба, мы рекомендуем использовать электрический нож или специальный нож для хлеба.

### **После использования устройства**

Отключите устройство из розетки и дайте ему остыть минимум 30 минут, прежде чем приступить к запуску другой программы. Если устройство еще не готово к повторному использованию, Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее загорится надпись «E:01», свидетельствующая о том, что оставание было недостаточным. Нажмите кнопку START/STOP и подождите, пока устройство полностью не остынет.

## **КАК ПРИМЕНЯТЬ ФУНКЦИЮ ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ**

Устройство может устанавливать отсрочку в приготовлении хлеба до 15 часов; так утром Вас сможет разбудить запах свежеспеченного хлеба, а также Вы сможете оставить включенную хлебопечку без присмотра, занимаясь своими делами за пределами дома.

Настоятельно рекомендуем сделать в сухой смеси углубление для дрожжей, так будет гарантирована активация дрожжей при контакте с водой и сахаром в процессе замешивания.

Примечание: не используйте функцию отложенного запуска программы, если рецепт предусматривает применение портящихся продуктов – молока, яиц или сыра, что может испортить результат.

Кроме того, фрукты и орехи добавляются вручную. Не используйте функцию отложенного запуска для рецептов, которые требуют дополнительной промежуточной закладки фруктов и орехов, чтобы не измельчить их чрезмерно в процессе замеса.

1. Выполните стадии 1, 2 и 3 со страницы 9.
2. Нажимайте кнопку TIMER до тех пор, пока на дисплее не установится показатель времени в часах и минутах до окончания приготовления хлеба (через сколько часов Вы хотите получить готовый хлеб, начиная с этого момента).
3. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить цикл приготовления. С этого момента начинается обратный отсчет времени. Хлеб будет испечен и готов через сколько часов и минут, сколько показывает дисплей.

**Примечание: в случае ошиб ки или для того, чтобы переустановить таймер, удерживайте в нажатом состоянии кнопку START/STOP на протяжении 2-3 секунд.**

### **Пример**

Перед тем, как выйти в 8 часов утра на работу, Вы можете установить функцию отложенного запуска таким образом, чтобы выбранная программа была завершена, а хлеб был готов в 18 часов, после Вашего возвращения домой, то есть через 10 часов.

После того, как Вы выполнили все действия, указанные выше, нажимайте кнопку Ritardo до тех пор, пока не появятся цифры 10.00, а затем нажмите на кнопку START/STOP.

Это значит, что хлеб будет готов, или установленная программа полностью закончится за 10 часов.

Устройство начнет обратный отсчет времени, и установленная программа будет полностью завершена в 18.00.

**Примечание:** не нужно самостоятельно рассчитывать время, необходимое для выполнения установленной программы. Это происходит автоматически внутри устройства во время установки таймера.

## **TURBO ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ**

---

Если Вы хотите ускорить выпекание хлеба, следует использовать функцию Turbo, сокращающую общую продолжительность времени выпечки. Это очень удобно, если Вам срочно понадобился свежий хлеб.

Хлеб, выпеченный с использованием этой функции, может быть ниже и плотнее, чем обычно, за счет сокращения времени брожения дрожжей и подъема теста.

Вы можете выбрать функцию Turbo при выпекании хлеба в режимах Классический хлеб и Хлеб из непросянной муки.

## **ТОРТ**

---

Эта функция позволяет выпекать ароматные домашние торты и домашнюю выпечку. Ей можно воспользоваться для замешивания и выпекания тортов. Рекомендуется использовать готовые полуфабрикаты для тортов. Выберите пропекание корочки до светлого цвета, чтобы изделие не пригорело к стенкам формы. Ознакомьтесь с рецептами тортов в разделе Рецепты.

## **ВАРЕНЬЕ**

---

Воспользовавшись этой функцией, Вы сможете приготовить свежее, сладкое и ароматное варенье. Ознакомьтесь с рецептами варенья в разделе Рецепты.

## **ПЕЧЬ**

---

При выборе функции Печь устройство может готовить, как обычная электрическая духовка. Эта программа работает в течение часа, ее можно контролировать вручную нажатием кнопки START/STOP, чтобы заблокировать в любой момент эту функцию. Эту функцию можно использовать для того, чтобы завершить процесс выпечки хлеба в случае кратковременного отключения электроэнергии. В этом случае оставьте подходить тесто в форме для хлеба без электроподогрева до тех пор, пока оно не поднимется на 1/4 над формой. Подключите устройство к сети и установите программу (9) Печь, после чего нажмите на кнопку START/STOP. Примечание: для охлаждения устройства подождите 10-15 минут, и только после этого запустите программу Печь. Если Вы попытаетесь запустить опцию Печь до окончания остывания, на дисплее появится сигнал об ошибке "E101"

## **КЕКС**

---

Эта функция позволяет быстрее, чем за час испечь традиционный кекс с изюмом. Ознакомьтесь с рецептами кексов в разделе Рецепты.

## **ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ**

---

Эта функция позволяет замесить тесто для домашней лапши. После того, как тесто будет готово, из него можно приготовить лапшу, равиоли и лазанью при помощи специального приспособления.

Ознакомьтесь с рецептами приготовления традиционной итальянской пасты в разделе Рецепты.

## ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

---

Эта программа позволяет приготовить тесто для самой разной выпечки – хлебных палочек, бутербродных булок и пиццы, которые Вы сможете испечь в конвекционной печи. Ознакомьтесь с рецептами теста в разделе Тесто.

## ЗАЩИТА ПРОГРАММЫ В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

---

Устройство укомплектовано приспособлением, которое защищает память в случае неожиданного отключения электричества или при избыточных нагрузках в электросети. Это означает, что в случае прекращения подачи электричества во время приготовления хлеба, устройство удерживает в памяти установленную программу минимум 10 минут, и с восстановлением электроснабжения оно продолжает ее выполнение с того момента, где программа была остановлена. Эта функция доступна во время выполнения стадий Замеса, Выпекания или Отложенного запуска.

Без этой опции устройство просто перезагрузится, а цикл выпечки хлеба остановится.

В случае, если напряжения нет более 10 минут, Вы должны будете выбросить испорченные продукты и начать с самого начала.

## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОЗИРОВКЕ

---

Каждый ингредиент, входящий в состав хлеба, имеет свою неповторимую функцию, поэтому для получения хорошего результата очень важно правильно произвести их дозировку.

Чтобы выпечка удалась, мы рекомендуем взвесить ингредиенты при помощи кухонных весов, это особенно важно для муки. Только так Вы сможете испечь отличный хлеб.

В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов.

Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку, соблюдая следующие рекомендации.

## Сухие ингредиенты

---

Используйте мерный стаканчик и мерную ложку, входящие в комплект поставки устройства. Не пользуйтесь столовыми ложками и чайными чашками, при отмеривании ингредиентов всегда снимайте горку. Отмерьте муку, насыпав ее в мерный стакан, не утрамбовывая, снимите горку при помощи гладкого ножа; никогда не уплотняйте ингредиенты, насыпая их в мерный стакан.

### Жидкость

Наполните мерный стакан до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив мерный стакан на ровной поверхности.

### И, наконец...

В форму для выпечки влейте жидкость, затем поместите сухие ингредиенты, и лишь в последнюю очередь добавьте дрожжи. Сделайте небольшое углубление в смеси сухих ингредиентов и поместите дрожжи в него. Уберите ингредиенты, просыпавшиеся или пролившиеся мимо формы. При соблюдении этих несложных рекомендаций тесто хорошо поднимается, и хлеб пропекается равномерно.

### Добавление фруктов и орехов

Фрукты и орехи добавляются в конце стадии замеса теста. Устройство издает звуковой сигнал, предупреждая, что пора добавлять орехи или фрукты. Если эту операцию проделать до звукового сигнала, фрукты измельчатся до состояния пюре из-за избыточного механического воздействия при замесе.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

### Порядок закладки ингредиентов

Сначала необходимо влить жидкость, затем засыпать сухие ингредиенты, в конце добавляются дрожжи. Фрукты и орехи добавляются еще позже, когда устройство заканчивает предварительный замес. Только так Вы сможете получить хрустящий, равномерно пропеченный хлеб.

### Свежесть

Проверьте свежесть всех подготовленных ингредиентов, обратите внимание на срок их годности.

Не используйте скоропортящиеся продукты – молоко, йогурт, яйца или сыр – при использовании Функции отложенного запуска устройства.

Храните сыпучие ингредиенты в герметичных контейнерах, чтобы избежать их преждевременной порчи.

### Нарезка хлеба

Для получения наилучшего результата дайте хлебу остыть перед нарезкой минимум 10 минут. Переверните буханку хлеба на бок и нарежьте его ломтиками пилящими движениями, используя специальный хлебный нож. Для того, чтобы ломтики были ровными, мы рекомендуем использовать электрический нож.

### Заморозка хлеба

Прежде чем заморозить свежий хлеб, полностью остудите его и заверните в полиэтиленовый пакет. Нарежьте хлеб перед заморозкой, чтобы использовать его порциями.

### Извлечение хлеба из формы

Хлеб, как и торт, должен слегка остыть, и только после этого его можно доставать из формы. Перед извлечением дайте хлебу расстяться в форме приблизительно 10 минут.

Для того, чтобы достать горячую форму, используйте кухонные прихватки.

### Вкусовые добавки

В хлеб уже на стадии выпечки можно добавлять и другие ингредиенты – ароматические травы, кунжутное семя и кубики бекона. Откройте крышку устройства, смажьте поверхность теста молоком или яичным желтком и добавьте вкусовые ингредиенты. Следите, чтобы ингредиенты не попали мимо формы. Закройте крышку и продолжайте выпекание. Примечание: на этой стадии операции должны производиться предельно быстро, чтобы хлеб не опал в форме.

### Цвет корочки

Обычно верхняя корочка несколько светлее, чем боковые. Различное сочетание ингредиентов может влиять на поджаренность корочки.

### Приготовление хлеба на больших высотах

В местностях, расположенных выше 900 м над уровнем моря, тесто подходит быстрее, чем обычно. Следовательно, при выпекании на больших высотах необходимо проверить правильность рецептов. Следуйте следующим рекомендациям и выберите тот вариант, что Вам подошел лучше всего:

1. Уменьшите количество дрожжей на 25%, чтобы избежать излишнего брожения при подъеме теста.
2. Увеличьте на 25% содержание соли. Хлеб будет подниматься медленнее, при этом он будет меньше опускаться после выпечки.
3. Контролируйте замес теста. Мука, которая хранится на большой высоте, суше обычной. Можно добавить в тесто несколько ложек воды, чтобы оно приняло форму однородного шара.

## УХОД И ЧИСТКА

---

**ВНИМАНИЕ:** Перед чисткой устройства отключите штепсельную вилку из розетки и дождитесь, пока оно полностью остынет.

### Чистка корпуса

Протрите устройство снаружи влажной тряпкой, после чего вытрите его до блеска мягкой сухой тряпкой. Не используйте металлические или абразивные губки, которые могут оцарапать корпус.

### Очистка антипригарной формы

Протрите форму для выпечки и лопасти тестомесителя влажной тряпкой и вытрите их насухо. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Аккуратно пройдитесь водой и мылом, используя мягкую тряпку; хорошо вытрите насухо после применения. Примечание: Чтобы тщательно вымыть форму, мы рекомендуем снять установленную внутри лопасть.

### Уход за антипригарной формой

Для удаления приставших ингредиентов или фрагментов выпечки не используйте металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие.

Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие потемнело или изменилось со временем внешне. Это может быть вызвано воздействием пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов, а не износом или дефектами устройства. Эти изменения не опасны и не влияют на работу устройства. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине. Не погружайте устройство в воду.

### Снятие и чистка крышки

Для того чтобы снять крышку, поднимите ее почти вертикально (приблизительно на 70°) и, удерживая корпус одной рукой, снимите крышку с оси. Протрите внутреннюю и наружную часть крышки влажной тряпкой, вытрите ее насухо перед тем, как установить ее на место.

### Хранение

Убедитесь, что устройство полностью остыло, вытрите его насухо перед тем, как убрать в коробку с закрытой крышкой. Не ставьте на коробку с устройством тяжелые предметы.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ

---

Для того чтобы выявить неполадки при использовании устройства, придерживайтесь следующих рекомендаций. Внимательно прочитайте советы, как выявить неполадки, приведенные на странице 34.

Если проблему решить не удалось, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Примечания:

Рецепты могут быть уточнены в зависимости от влажности ингредиентов, например, вес муки сильно зависит от относительной влажности воздуха. По этой причине допускается вносить небольшие поправки в наши рецепты, чтобы результат стал еще лучше. Всегда записывайте использованное количество ингредиентов, чтобы и в дальнейшем Вы могли совершенствовать наши рецепты.

В некоторых случаях наблюдается определенная неоднородность вкуса, консистенции и внешнего вида хлеба, испеченного при помощи устройства. Это нормальное явление, вызванное качеством использованных ингредиентов. Чтобы избежать подобных проблем, ознакомьтесь со списком ингредиентов на странице 8 еще до того, как Вы начнете готовить рецепты из данной Инструкции по эксплуатации.

## КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

---

<b>Классический традиционный хлеб</b>	<b>750г</b>	<b>1кг</b>
Вода	315мл	415мл
Растительное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука	600г (3 3/4 мерных стакана)	680 (4 1/4 мерных стакана)
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Сухие дрожжи	1 1/2 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки

### Приготовление

1. Налейте в форму воду и добавьте масла. Перемешайте муку с сахаром и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите в него дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (1) CLASSICO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

### Хлеб с сыром и салями

**750g**

Вода	315мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1 1/2 чайной ложки
Ореган, сухой	1/2 чайной ложки
Салями, измельченная	100г (2/3 мерного стакана)
Моццарелла, тертая	50 г (2/3 мерного стакана)
Мука	600г (3 3/4 мерного стакана)
Активные сухие дрожжи	1 1/2 чайной ложки

### Приготовление

1. Уложите ингредиенты в форму для запекания в указанной последовательности. Смешайте ингредиенты до однородного состояния. Сделайте в смеси углубление и поместите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (1) CLASSICO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 750г.



<b>Хлеб с беконом на пиве</b>	<b>750г</b>
Пиво	140мл
Вода	140мл
Растительное масло	20г
Бекон варено-копченый	1/3 мерного стакана
Горчица	1 столовая ложка
Лук мелконарезанный	1/2 мерного стакана
Соль	1 1/2 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка
Мука	600г (3 3/4)
Дрожжи сухие хлебопекарные	1 1/2 чайная ложка

#### Приготовление

1. Влейте пиво и воду в форму для выпечки. Добавьте растительное масло, бекон, лук и горчицу и перемешайте пластмассовой лопаткой. Смешайте муку с сахаром и солью и высыпьте в форму. Сделайте в смеси небольшое углубление и выложите дрожжи. Вытереть снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (1) CLASSICO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP. Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 750г.

Сдобный хлеб	750г
Вода теплая	160 мл
Растопленное масло	100г
яичный желток	3
Соль	1/2 чайной ложки
Мука	360г (2 1/4 мерных стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки

#### Приготовление

1. Возьмите вместе воду, размягченное масло, яичные желтки и соль, поместив все в форму для запекания. Добавьте муку, сделайте небольшое углубление и положите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
  2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
  3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (1) CLASSICO.
  4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.
- Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 750г.

## TURBO ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

<b>Классический традиционный хлеб</b>	<b>750г</b>	<b>1 кг</b>
Вода	315мл	415мл
Растительное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука	600г (3 3/4 мерных стакана)	680 (4 1/4 мерных стакана)
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1 3/4 чайная ложка	2 чайные ложки
Дрожжи сухие хлебопекарные	1 1/2 чайной ложки	1 1/2 чайной ложки

### Приготовление

1. Влейте воду в форму для выпечки и добавьте растительное масло. Смешайте муку с сахаром и солью, высыпьте полученную смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и положите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (2) TURBO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

<b>Хлеб из непросеянной муки</b>	<b>750г</b>	<b>1 кг</b>
Вода	355мл	420мл
Растительное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука с дрожжами в порошке	350г	400г
Непросеянная мука	250г	300г
Коричневый сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки	2 чайные ложки
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки	3 чайные ложки

### Приготовление

1. Влейте воду в форму для выпечки и добавьте растительное масло. Смешайте муку двух видов с коричневым сахаром и солью, высыпьте сухую смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытереть снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (2) TURBO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

<b>Хлеб с ароматными травами</b>	<b>750г</b>
Вода	315мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Мелко нарезанный лук	1/4 мерного стакана
Смесь ароматных свежих трав, базилик, фенхель и тимьян е tipo, нарезанные	3 столовые ложки
Мелко нарубленный чеснок	1 большой зубчик
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1 1/2 чайной ложки
Паприка	1 чайная ложка
Мука	600г (3 3/4)
Дрожжи сухие хлебопекарные	1 1/2 чайной ложки

#### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло, нарезанный лук, свежие нарезанные ароматические травы и чеснок, помешивая пластмассовой лопаткой. Смешайте муку с коричневым сахаром, паприкой и солью, высыпьте сухую смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (2) TURBO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP. Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 750г

## ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

Все цикла программы Integrale начинаются с предварительного разогрева, продолжающегося 30 минут. На этой стадии тестомеситель в форме остается неподвижным.

<b>Хлеб из непросеянной муки</b>	<b>1 кг</b>
Вода теплая	375мл
Обычная непросеянная мука	320г
Мука	300г
Коричневый сахар	1 столовая ложка
Соль	1 1/2 чайной ложки
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки

#### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки. Смешайте два сорта муки, коричневый сахар, соль, выпейте сухую смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (3) INTEGRALE или (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP. Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 1 кг

<b>Соевый хлеб</b>	<b>750г</b>
Вода	325мл
Сливочное масло	2 столовые ложки
Обычная непросеянная мука	320г (2 мерных стакана)
Мука	200г (1 1/4 мерных стакана)
Семена сои	1/3 мерного стакана
Кориичневый сахар	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Дрожжи сухие хлебопекарные	1 чайная ложка

#### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте сливочное масло. Смешайте муку двух сортов, семена сои, кориичневый сахар, соль, высыпьте в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (3) INTEGRALE или (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 750г

<b>Ржаной хлеб</b>	<b>750г</b>
Пиво	200мл
Вода	125мл
Мука	300г
Ржаная мука	200г
Соль	1/4 чайной ложки
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 1/2 чайной ложки

#### Приготовление

1. Влейте пиво с водой в форму для запекания. Смешайте муку, ржаную муку, соль и высыпьте в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (3) INTEGRALE или (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Выберите степень поджаренности корочки, вес хлеба и нажмите на кнопку START/STOP.

Примечание: используйте этот рецепт только для выпечки хлеба весом 1 кг

## СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

---

Для того, чтобы получить наилучший результат, устанавливайте для сладкой выпечки только светлую степень подрумянивания корочки, чтобы она не подгорела.

<b>Классический хлеб из овсяной муки</b>	<b>750г</b>
Вода	290мл
Мед	1/4 мерного стакана
Растительное масло	2 столовые ложки
Мука	480г (3 мерных стакана)
Овсяные хлопья	200г (2 мерных стакана)
Соль	1 1/2 чайной ложки
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки

### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки. Добавьте мед и растительное масло, помешивая пластмассовой лопаткой. Смешайте муку с овсяными хлопьями и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (5) DOLCE.
4. Выберите светлую степень поджаренности корочки и нажмите кнопку START/STOP.

Не используйте функцию отложенного запуска для программы Dolce, поскольку ингредиенты могут испортиться.

<b>Шоколадный хлеб</b>	<b>750г</b>
Вода	250мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки
Шоколад в порошке	1 столовая ложка
Соль	1 1/2 чайной ложки
Мука	480г (3 мерных стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки
Шоколадная стружка	3/4 мерного стакана

### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло. Смешайте муку с сахаром, шоколадом в порошке и солью и высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (5) DOLCE.
4. Выберите Средний уровень зажаристости корочки и нажмите кнопку START/STOP.

Не используйте функцию отложенного запуска для программы Dolce, поскольку ингредиенты могут испортиться. Когда устройство издаст 8 кратких звуковых сигналов, добавьте шоколадную стружку во время стадии замеса теста.

**Хлеб с яблоками**

Вода	250мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Молотая корица	2 столовые ложки
Коричневый сахар	2 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки
Мука	500г (3 мерных стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки
Сушеные яблоки, кусочками	70г (1 мерный стакан)

**Приготовление**

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло. Смешайте муку с коричневым сахаром, молотой корицей и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (5) DOLCE.
4. Выберите функцию Светлая корочка и нажмите кнопку START/STOP.

Не используйте функцию отложенного запуска для программы Dolce, поскольку ингредиенты могут испортиться. Когда устройство издаст 8 кратких звуковых сигналов, добавьте кусочки яблок в процессе замеса теста.

**Хлеб со смесью из сухофруктов**

Вода	250мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Смесь из сухофруктов	1/3 мерного стакана
Гвоздика	1 1/2 чайной ложки
Молотый мускатный орех	2 чайные ложки
Коричневый сахар	2 столовые ложки
Соль	1 1/2 чайной ложки
Мука	500г (3 мерных стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки

**Приготовление**

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло. Смешайте муку с сухофруктами, коричневым сахаром, молотым мускатным орехом, палочками гвоздики и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (5) DOLCE.
4. Выберите опцию Средняя поджаристость корочки и нажмите на кнопку START/STOP.

Не используйте функцию отложенного запуска для программы Dolce, поскольку ингредиенты могут испортиться.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

---

<b>Французский хлеб</b>	<b>750г</b>
Вода	290мл
Растительное масло	1 1/2 чайной ложки
Мука	520г (3 1/4 мерных стакана)
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Дрожжи сухие хлебопекарные	1 1/2 чайной ложки

### Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло. Смешайте муку, сахар и соль, высыпьте сухую смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (6) FRANCESE.
4. Выберите Среднюю прожаренность корочки и нажмите на кнопку START/STOP.

<b>Хлеб на натуральных дрожжах</b>	<b>750г</b>
Вода	220мл
Натуральный йогурт	1/2 мерного стакана
Лимонный сок	2 столовые ложки
Растительное масло	2 столовые ложки
Мука	540г (3 1/3 мерных стакана)
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки

### Приготовление

1. Возьмите вместе воду, йогурт, растительное масло и лимонный сок, вылейте смесь в форму. Смешайте муку с сахаром и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
  2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
  3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (6) FRANCESE.
  4. Выберите Среднюю степень поджаристости корочки START/STOP.
- Не используйте функцию отложенного запуска для программы Dolce, поскольку ингредиенты могут испортиться.

## ТОРТЫ

---

- Обычно торт поднимается только до половины или до трех четвертей высоты формы. Консистенция должна быть легкой и приятной.
- Из-за повышенного содержания сахара и жиров при приготовления теста для торта необходимо применять режим Светлая корочка, чтобы выпечка не подгорела по бокам.
- Не используйте двойное количество смеси для торта: консистенция может получиться слишком плотной.  
Примечание: рекомендуется использовать готовые смеси для торта, продающиеся в супермаркетах

### **Апельсиновый торт с маком**

**1 кг**

1 упаковка готовой смеси	
для апельсинового торта с маком	750г
Яйца	3 x 60г
Вода	200мл (3/4 мерного стакана)
Растительное масло или размягченное сливочное масло	2 столовые ложки

#### Приготовление

1. Приготовьте смесь для торта, следуя инструкции на упаковке, и вылейте ее в форму.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (7) TORTA.
4. Установите режим Светлая корочка, вес выпечки и нажмите на кнопку START/STOP.

Примечание: этот рецепт разработан только для тортов весом 1кг.

Не используйте функцию отложенного запуска при приготовлении апельсинового торта с маком, поскольку ингредиенты в режиме ожидания приходят в негодность.

Остужайте торт в форме минимум 5 минут перед тем, как его оттуда извлечь. Отделите его от стенок формы жаростойкой пластиковой лопаткой и осторожно достаньте торт.

Фруктовый торт	750г
1 упаковка готовой смеси	
для фруктового торта	525г
Яйцо	1 x 60г
Вода	80мл (1/3 мерного стакана)

#### Приготовление

1. Приготовьте смесь для торта, следуя инструкции на упаковке, и вылейте ее в форму.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (7) TORTA.
4. Установите режим Светлая корочка, вес выпечки и нажмите на кнопку START/STOP.

Примечание: этот рецепт подготовлен только для тортов весом 750г.

Не используйте функцию отложенного запуска при приготовлении фруктового торта, поскольку ингредиенты в режиме ожидания приходят в негодность

Остужайте торт в форме минимум 5 минут перед тем, как его оттуда извлечь. Отделите его от стенок формы жаростойкой пластиковой лопаткой и осторожно достаньте торт.



## ВАРЕНЬЕ

---

Практические рекомендации для получения оптимального результата

- Используйте спелые, свежие фрукты, нарезанные на мелкие кусочки.
- Варенье должно быть густым, с кусочками фруктов. Не добавляйте кусочки фруктов в готовое варенье.
- Не понижайте указанное количество сахара, не используйте суррогаты.
- Разливайте варенье горячим в стерилизованные емкости, от верха емкости до варенья должно остаться около 2 см. Сразу же закатайте емкости крышками.
- Подпишите банки с вареньем. Дайте им остыть до того, как Вы уберете их в холодное место.
- При приготовлении всех рецептов необходимо использовать загуститель. Он придает остывшему варенью консистенцию желе. Вы можете купить загуститель в пакетиках в ближайшем супермаркете.

Примечание: во время приготовления варенья пар выходит через отдушины устройства, это нормальное явление.

### Клубничное варенье

500г клубники, нарезанной кусочками.

1 1/2 мерного стакана сахара

3 столовые ложки загустителя

Приготовление

1. Поместите ингредиенты в форму в указанном порядке.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (8) ВАРЕНЬЕ, нажмите кнопку START/STOP. Перемешивайте в течение 5 минут, откройте крышку и снимите варенье с бортов формы пластмассовой лопаткой. Снимите пену с варенья и разлейте его в горячие стерилизованные банки, закатайте их крышками и подпишите. Варенье загустевает во время остывания. Выход продукта – 600мл (3 банки x 200мл)

### Яблочное варенье с ревенем

160г (приблизительно 3) яблока без кожицы, нарезанного на кусочки

300г ревеня, нарезанного на кусочки по 3 см

1 1/2 мерного стакана сахар

2 столовые ложки лимонного сока

3 столовые ложки загустителя

Приготовление

1. Поместите ингредиенты в форму в указанном порядке.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (8) ВАРЕНЬЕ и нажмите кнопку START/STOP. Перемешивайте в течение 5 минут, откройте крышку и снимите варенье с бортов формы пластмассовой лопаткой. Снимите пену с варенья и разлейте его в горячие стерилизованные банки, закатайте их крышками и подпишите. Варенье загустевает во время остывания. Выход продукта – 500мл (2 банки x 250мл)

При выборе режима Forno устройство работает, как обычная электрическая духовка. Этот режим действует на протяжении часа и контролируется вручную с кнопки START/STOP, чтобы остановить работу устройства в любой момент.

# ПЕЧЬ

---

## Лимонный пудинг

60г размягченного сливочного масла

175г (3/4 мерного стакана) сахарного песка

2 яйца

40г (4 столовые ложки) муки с дрожжами в порошке

Тертая цедра и сок 2 лимонов (приблизительно 1/3 мерного стакана)

310мл молока

### Приготовление

1. Взбейте сливочное масло, сахар и яичные желтки до кремообразного состояния. Добавьте муку, цедру и лимонный сок, помешивая пластмассовой лопаткой. Медленно влейте молоко. Взбейте яичный белок до плотной пены и вмешайте его в лимонную смесь. Вылейте тесто в форму и вытрите ее снаружи, если на нее пала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (9) FORNO, нажмите кнопку START/STOP.

Подавайте пудинг горячим или холодным со сливочным или ванильным мороженым.

На 4 порции

## Грибное ризотто

1 мелко нарезанная луковица

1 большой зубчик чеснока (мелко нарезать)

2 мерных стакана риса сорта Арборио

1 литр бульона (4 мерных стакана)

125мл (1/2 мерного стакана) белого вина

250г (2 мерных стакана) нарезанных ломтиками грибов

1/2 мерного стакана тертого сыра пармезан

1/4 мерного стакана мелко нарубленной петрушки

### Приготовление

1. Положите в форму лук, чеснок, рис, бульон, вино и грибы.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (9) FORNO и нажмите на кнопку START/STOP

При подаче добавьте пармезан и петрушку.

На 4 порции.

## КЕКС

---

Кекс обладает насыщенным вкусом, плотной и тяжелой консистенцией, высота готового изделия - приблизительно 15 см. Иногда ширина кекса не совпадает с шириной формы – это нормальное явление, поскольку кекс приобретает присущую ему форму уже во время подхода теста.

Кекс

150 мл молока

1 целое яйцо + 1 желток

60 г размягченного сливочного масла

270 г муки

щепотка соли

16 г дрожжей

130 г сахара

40 г смеси какао с сахаром

Приготовление

1. Поместите в форму для выпечки молоко и сливочное масло. Добавьте муку и соль. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (10) PLUM CAKE, нажмите кнопку START/STOP. Вы можете также использовать готовые смеси для кексов, которые продаются в супермаркетах. На упаковке кекса должна быть инструкция по разведению.

## ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

Тесто для лапши

Мука 500г (3 мерных стакана)

4 яйца по 60 г

1/2 чайной ложки соли

3 столовые ложки воды

Приготовление

1. Взбейте яйца с водой и вылейте смесь в форму; добавьте муку и соль. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (11) IMPASTO PASTA, нажмите на кнопку START/STOP.

Тесто готово для дальнейшей формовки; выход готового теста – 600г.

Примечание: если тесто выходит слишком вязким, добавьте муки.

**Тесто со шпинатом:** добавьте 100 г вареного и тщательно отжатого шпината к ингредиентам основного рецепта теста для лапши.

**Тесто с томатом:** добавьте 2 столовые ложки томатной пасты к ингредиентам основного рецепта теста для лапши.

Равиоли с тыквой и сыром

1 порция готового теста для лапши (см. предыдущий рецепт)

Начинка 1 1/2 мерного стакана вареной и протертой тыквы

1 1/2 мерного стакана сыра рикотта (можно заменить творогом)

1 чайная ложка соли

1/2 мерного стакана пшеничных сухарей

1/4 чайной ложки мускатного ореха

2 больших зубчика чеснока (мелко нарезать)

Приготовление

1. Сложите все ингредиенты для начинки в большую емкость. Перемешивайте до тех пор, пока смесь не станет однородной.
2. Разделите тесто на 4 части. Сформируйте из каждой квадрат 30x30 см, тонко раскатав тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности.
3. Выложите чайной ложкой порции фарша на расстоянии 5 см. на два листа раскатанного теста. Смочите края небольшим количеством воды или взбитым яйцом, накройте двумя оставшимися тонкими пластами теста. Крепко прижмите тесто в промежутках между фаршем. Нарезьте квадратные равиоли при помощи специального колесика для нарезки теста.
4. Отварите равиоли в большом количестве кипящей воды на протяжении 4-5 минут, или до тех пор, пока они не будут готовы «аль денте» (до слегка недоваренного состояния). Достаньте равиоли шумовкой и подавайте с соусом.

На 4-6 порций

## ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

### Хлебные палочки

Вода	240 мл	Обработка поверхности (смажьте яйцом)	
Растительное масло	2 столовые ложки		2 чайные ложки воды
Соль	1/2 чайной ложки		1 белок
Сахар	2 чайные ложки		3-4 столовые ложки морской соли
Мука	500г (3 мерных стакана)		
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки		

Приготовление

1. Вылейте воду в форму для выпечки, добавьте растительное масло. Смешайте муку с сахаром и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (12) IMPASTO PIZZA и нажмите на START/STOP
4. Выньте все тесто из формы и осторожно вымесите на поверхности, присыпанной мукой. Разделите тесто на 30 частей. Скатайте из каждой части палочку длиной 20 см.
5. Разложите палочки на расстоянии 2,5 см друг от друга на противне, покрытом бумагой для выпечки. Накройте кухонным полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут.
6. Обработка поверхности: Взбить яичный белок с водой, обмазать палочки полученной смесью, присыпать солью. Выпекать 20 минут при 200°C.

На 30 хлебных палочек

## Булочки для бутербродов

Вода	250мл (1/2 мерного стакана)	Обработка поверхности (смажьте яйцом)
Яйцо	1 по 60 г	1 яйцо
Растительное масло	2 столовые ложки	2 чайные ложки воды
Соль	1/2 чайной ложки	2 столовые ложки белого и черного мака
Сахар	1/4 мерного стакана	
Мука	520г (3 1/4 мерных стакана)	
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки	

### Приготовление

1. Взбейте вместе воду с яйцом, вылейте в форму. Добавьте растительное масло. Смешайте муку с сахаром и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (12) IMPASTO PIZZA и нажмите на START/STOP.
4. Выньте все тесто из формы и осторожно вымесите на поверхности, присыпанной мукой. Разделите тесто на 12 порций по 60г. Скатайте каждую порцию в шарик.
5. Выложите сформованные булочки на противень, покрытый бумагой для выпекания. Накройте и дайте подойти булочкам 30 минут.
6. Обработка поверхности: взбейте яйцо с водой и нанесите тонким слоем на булочки, посыпьте маком. Выпекайте при 200°C в течение 15-20 минут.

На 12 булочек

## Тесто для пиццы

Вода	290 мл
Растительное масло	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 чайная ложка
Мука	500г (3 мерных стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 1/2 чайной ложки

### Приготовление

1. Влейте воду с растительным маслом в форму. Добавьте сахар, соль и муку. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (12) IMPASTO PIZZA и нажмите на START/STOP.
4. Выньте готовое тесто из формы. Разделите его на две части, раскатайте каждую часть по размеру подготовленных 2 противней для пиццы. Выложите на тесто начинку и выпекайте в течение 20 минут при 180°C, или до полной готовности.

## Фокачча с травами

Обработка поверхности

Вода	330 мл	2 столовые ложки оливкового масла
Оливковое масло	1 столовая ложка	1 чайная ложка измельченных листьев орегано
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка измельченного базилика
Сахар	2 столовые ложки	
Мука	500г (3 мерных стакана)	
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 1/2 чайной ложки	

### Приготовление

1. Влейте в форму воду и растительное масло. Смешайте муку с сахаром и солью, высыпьте смесь в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (12) IMPASTO PIZZA, нажмите на START/STOP.
4. Достаньте тесто из формы и вымесите его на присыпанной мукой поверхности. Раскатайте тесто в прямоугольник 12см x 30 см и выложите его на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подниматься в течение 30 минут. Костяшками пальцев воткните слишком поднимающееся тесто.
5. Налейте растительное масло на поверхность фокаччи, разложите травы и выпекайте в духовке, предварительно разогретой до 180°C в течение 30 минут или до тех пор, пока корочка подрумянится.

## Сладкая булочка

Горячая вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Яйцо	1 по 60г
Смесь молотых специй	1/2 чайной ложки
Смесь сухофруктов	1 мерный стакан
Соль	1/2 чайной ложки
Коричневый сахар	2 чайные ложки
Мука	280г (1 3/4 мерного стакана)
Дрожжи сухие хлебопекарные	2 чайные ложки
Для покрытия поверхности	
2 столовые ложки воды	
2 столовые ложки сахара	
1 чайная ложка желатина	

### Приготовление

1. Взбейте яйцо с водой и влейте в форму. Добавьте растительное масло. Смешайте муку, коричневый сахар, соль и специи, добавьте в конце сухофрукты и высыпьте в форму. Сделайте небольшое углубление и выложите туда дрожжи. Вытрите снаружи форму, если на нее попала мука.
2. Вставьте форму в устройство и закройте крышку.
3. Нажмите кнопку MENU, чтобы установить режим (12) IMPASTO PIZZA, нажмите на START/STOP.
4. Выньте тесто из формы и осторожно разомните его на присыпанной мукой поверхности. Разделите тесто на 12 частей. Сформируйте из каждой части круглую булочку и выложите готовые булочки друг рядом с другом на противне, слегка смазанном растительным маслом. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут. Выпекайте при 200°C 15-20 минут.
5. ГЛАЗУРЬ: вылейте воду, сахар и желатин в небольшую емкость и мешайте, нагревая емкость, до тех пор, пока ингредиенты полностью растворятся. Нанесите на горячие булочки. На 12 булочек

# СВЕДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ И ВРЕМЯ ПРОГРАММИРОВАНИЯ УСТРОЙСТВА

Все время указано в часах и минутах, за исключением отмеченного отдельно.

МЕНЮ	ВЕС	ЦВЕТ КОРОЧКИ	ВРЕМЯ	ПРЕДВАРИТЕЛЬ- НЫЙ РАЗОТРЕВ	1 фазаЗАМЕСА	2 фаза ЗАМЕСА	1 фаза ПОДЪЕМА ТЕСТА	3 фазаЗАМЕСА	2 фаза ПОДЪЕМА ТЕСТА	4 фазаЗАМЕСА	3 фаза ПОДЪЕМА ТЕСТА	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА В КАМЕРЕ
Классический хлеб	750г	Светлая	2:55	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	50	60
		Средняя	3:05	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	60	60
		Темная	3:15	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	70	60
	1кг	Светлая	3:00	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	55	60
		Средняя	3:10	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	65	60
		Темная	3:20	-	3	22	37	15 сек.	28	3 сек.	35	75	60
турбо	750г	Светлая	1:54	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	45	60
		Средняя	1:57	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	48	60
		Темная	2:02	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	53	60
	1кг	Светлая	1:56	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	47	60
		Средняя	1:59	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	50	60
		Темная	2:04	-	3	20	-	-	12	2 сек.	34	55	60
Хлеб из непро- сеянной муки	750г	Светлая	3:34	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	49	60
		Средняя	3:44	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	59	60
		Темная	3:54	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	69	60
	1кг	Светлая	3:40	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	55	60
		Средняя	3:50	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	65	60
		Темная	4:00	30	3	22	50	15 сек.	20	3 сек.	40	75	60
Быстрая выпечка хлеба из непросеян- ной муки	750г	Светлая	2:22	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	52	60
		Средняя	2:27	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	57	60
		Темная	2:35	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	65	60
	1кг	Светлая	2:25	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	55	60
		Средняя	2:30	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	60	60
		Темная	2:38	5	3	20	-	-	22	3 сек.	40	68	60
Сладкая выпечка	750г	Светлая	3:09	-	3	22	43	15 сек.	27	3 сек.	40	54	60
		Средняя	3:19	-	3	22	43	15 сек.	27	3 сек.	40	65	60
		Темная	3:29	-	3	22	43	15 сек.	27	3 сек.	40	74	60
Французский хлеб	750г	Светлая	3:15	-	3	22	42	15 сек.	28	3 сек.	50	50	60
		Средняя	3:25	-	3	22	42	15 сек.	28	3 сек.	50	60	60
		Темная	3:35	-	3	22	42	15 сек.	28	3 сек.	50	70	60
Торт	750г	Светлая	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Средняя	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Темная	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1кг	Светлая	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Средняя	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Темная	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
варенье			1:20	15	-	-	-	-	-	-	65	14	
печь			1:00	-	-	-	-	-	-	-	60	60	
кекс			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
Тесто для лапши			0:13	-	3	5	-	-	1	10 сек.	4	-	-
Тесто для выпечки			1:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

Дисплей отражает и проблемы, возникшие в работе устройства. Последнее должно быть установлено в помещении без сквозняков, вдали от прямого солнечного цвета и от источников тепла.

<b>НА ДИСПЛЕЕ</b>	<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>РЕШЕНИЕ</b>
"0:00", мигает	Необходимо установить программу	Используйте кнопку MENU для выбора программы
"E:01", мигает	Камера для запекания слишком разогрета, нельзя установить следующую программу	Нажмите кнопку START/STOP для отмены. Откройте крышку и подождите, пока устройство остынет

Вы слышите звуковой сигнал, если:

Устройство подключается к электропитанию	Продолжительный звуковой сигнал
Происходит выбор меню	Короткий звуковой сигнал
Ввод программы произведен неправильно	Продолжительный звуковой сигнал
Начало цикла выпечки	2 продолжительных звуковых сигнала
Завершается процесс выпечки	Короткие и длинные звуковые сигналы
Можно добавить фрукты и орехи	8 коротких звуковых сигналов



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА		НЕПОЛАДКИ ПРИ РАБОТЕ						
		Не включено устройство индикации времени	Ингредиенты не смешаны	Слишком долгое время выпечки	Хлеб оседает по бокам, основание сырое	Не поджаривается	Поджаренный и вязкий по консистенции хлеб, непроточенный по центру	Поджаристый по бокам, основание в муче
Не включен		✓						
Поддон вставлен неправильно			✓					
Ингредиенты попали на греющий элемент								
Крышка во время выпекания неоднократно открывалась и оставлена открытой						✓	✓	
Контроль ная	Неверный выбор программы		✓	✓		✓	✓	
	Неверный выбор режима (т.е. ТЕСТА)						✓	
Хлеб слишком долго оставался в форме					✓		✓	
Хлеб нарезан сразу же после выпекания (пар из теста не удален)								✓
Тесто не промешано							✓	
Авария в электроснабжении						✓		

ПРОВЕРИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ МОМЕНТЫ:			РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
			Слишком плотная консистенция	Непропечено по центру	Грубая или неоднородная консистенция	Выпечка оседает	Хлеб слишком сильно поднялся	Хлеб поднялся мало	Мука сверху выпечки	Слишком темная выпечка	По краям выпечка прожарена и в муке, верх не пропекся
Ошибки в дозировке	МУКА	Недостаточно		✓							
		Избыток	✓				✓				
	ДРОЖЖИ	Недостаточно				✓	✓				
		Избыток					✓				
	ВОДА ИЛИ ЖИДКОСТЬ	Недостаточно	✓					✓			
		Избыток		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	САХАР	Отсутствует	✓								
Избыток					✓		✓		✓		
СОЛЬ	Отсутствует			✓	✓	✓			✓		
МУКА	Затхлая или некачественная мука	✓					✓				
	Мука с дрожжами в порошке		✓				✓	✓			
ДРОЖЖИ	Старые дрожжи	✓				✓	✓				
	Неправильно подобранные дрожжи	✓				✓	✓				
Вместо воды комнатной температуры была использована горячая вода					✓		✓				