



BBA 2864 / 2866

CLATRONIC
Хлебопечка ВВА 2864

Инструкция по эксплуатации

Поздравляем Вас с приобретением хлебопечки модели ВВА 2864. Вы приобрели прибор, предлагающий совершенно новую концепцию:

- Некоторые программы предусматривают выпечку больших и маленьких буханок хлеба в 2 различных этапа.
- Хлебопечка имеет 12 встроенных программ с 50 возможностями различных комбинаций. Абсолютно новой является программа выпечки, при помощи которой Вы можете только выпекать хлеб или уже выпеченный хлеб допечь до более темной корочки.
- При помощи данной хлебопечки Вы можете выпекать хлеб к определенному времени, т.е. Вы можете запрограммировать данный процесс на 13 часов.

Хлебопечка работает полностью автоматически и очень удобна в эксплуатации. Тесто замешивается в двух различных направлениях, благодаря чему достигается особенно хороший результат замешивания. В данной инструкции Вы найдёте рецепты для приготовления:

- белого хлеба, чёрного хлеба из кислого теста, серого хлеба из муки разных сортов, хлеба грубого помола,
- теста для иной выпечки

Инструкция по безопасности

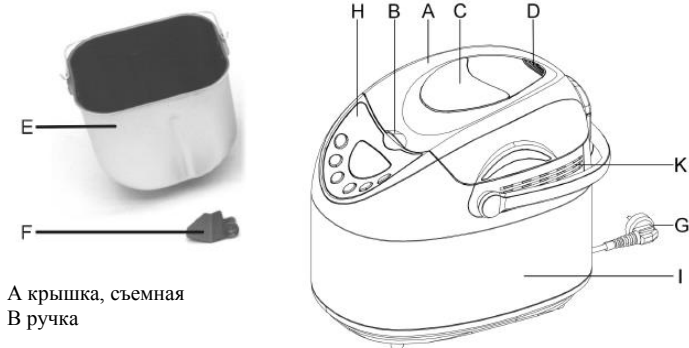
Внимательно прочтите все рекомендации, изложенные в Инструкции по эксплуатации, и сохраните инструкцию!

1. Не прикасайтесь ни к каким горячим поверхностям прибора, пользуйтесь прихватками! Непосредственно после процесса выпечки поверхности хлебопечки продолжают оставаться очень горячими.
2. Шнур прибора и сам прибор никогда не погружайте в воду или иную жидкость.
3. Если вблизи прибора находятся дети, внимательно следите за его работой! Если Вы не пользуетесь прибором, а также перед его чистой вытащите штекер прибора из розетки. Перед тем, как вынуть из прибора отдельные части, дайте ему хорошенько остыть.
4. Никогда не пользуйтесь прибором с повреждённым шнуром, при сбое в работе прибора или в случае его повреждения. Во всех случаях обращайтесь в сервисное обслуживание. Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно, так как в результате этого Вы утрачиваете право на гарантийное обслуживание данного прибора.
5. Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем, может привести к поломке прибора. Используйте данный прибор только по назначению.

6. Поставьте прибор так, чтобы он не скользил по рабочей поверхности. Это может происходить при замешивании густого теста. Соблюдайте данное требование особенно при программировании выпечки к определенному времени, когда Вы не следите за работой прибора. При установке прибора на очень гладкую поверхность подложите под него тонкий резиновый коврик с тем, чтобы исключить его соскальзывание.
7. Работаящая хлебопечка должна находиться на расстоянии не мене 10 см от иных приборов. Пользуйтесь хлебопечкой только в помещении.
8. Следите за тем, чтобы электрошнур не прикасался к горячим поверхностям и не свисал через край стола, чтобы за него не смогли потянуть дети.
9. Никогда не устанавливайте хлебопечку рядом с газовой или электрической плитой или на нее, а также вблизи духовки.
10. Передвигайте прибор с особой осторожностью, если он заполнен горячей жидкостью, например, мармеладом!
11. Во время процесса выпекания никогда не вынимайте форму для хлеба!
12. Никогда не кладите в форму ингредиенты в большем количестве, нежели указано в рецепте! В противном случае хлеб будет пропекаться неравномерно, либо тесто вытечет из формы. Соблюдайте соответствующие указания, изложенные в инструкции!
13. Не кладите в хлебопечку металлическую фольгу и иные подобные материалы, так как это может привести к короткому замыканию или пожару!
14. Никогда не накрывайте хлебопечку во время работы полотенцем или иными предметами, так как это препятствует ее охлаждению и затрудняет выход пара! Не закрывайте хлебопечку предметами, которые могут загореться, следите, чтобы она не соприкасалась с воспламеняющимися материалами, напр., с гардинами, - опасность возгорания.
15. Прежде чем выпекать хлеб с установкой таймера на ночь, опробуйте сначала рецепт, чтобы установить правильное соотношение всех ингредиентов, убедиться, что тесто не слишком крутое или слишком жидкое, а также, чтобы определить правильный объем теста. Это позволит избежать вытекания теста через край формы.

Производитель не несёт никакой ответственности в случае, если покупатель будет использовать данную хлебопечку в производственных целях, либо способом, противоречащим предписаниями данной инструкции!

Компоненты хлебопечки и их наименование



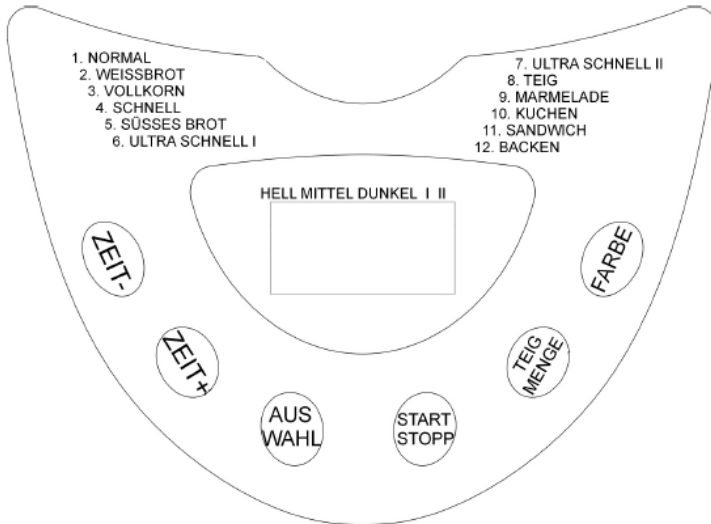
- С смотровое окошко
- D вентиляция
- E форма для выпечки
- F лопатка для смешивания теста
- G печь
- H панель управления
- I корпус
- K боковая вентиляция
- L выключатель (сзади, справа)



Принадлежности: (на рисунке отсутствуют)

- 1 крюк для отсоединения лопатки от хлеба
- 1 мерная ёмкость
- 1 мерная ложка

Панель управления



1 Жидкокристаллический дисплей указывает номер выбранной программы, степень поджаривания, вес (показан стрелкой и показанием времени)

2 Кнопка START/STOP («Старт/Стоп») для запуска и прерывания программы

3 Кнопка ZEIT («Установка времени таймера») для программирования выпечки к определенному времени

4 Кнопка FARBE («Цвет») для установки степени поджаривания

5 Кнопка TEIGMENGE («Количество теста») для установки большего или меньшего веса теста, описано ниже

6 Кнопка AUSWAHL «Выбор программы» для выбора программ, описанных в разделе «Программы»

Пояснения к панели управления

Вставьте штекер в установленную согласно нормативам розетку на 230 вольт,

50 Герц.

1. Дисплей

УСТАНОВКА NORMAL (стандартная)

Данная надпись означает готовность хлебopечки к работе. Она соответствует стандартной программе. На дисплее высвечивается надпись «1 3 : 00». «1» означает программу, в которой Вы в настоящий момент находитесь, «3 : 00» указывает на продолжительность программы. Две стрелки указывают на выбранную степень поджаривания и на вес. Стандартная установка при включении означает: «Большой вес» и «Средняя степень поджаривания». Во время работы можно следить за выполнением программы по изменению показаний времени в обратной последовательности на дисплее.

2. Кнопка START/STOP («Старт/Стоп»)

для включения и выключения программы. При нажатии кнопки «Старт/Стоп» замигают точки между показаниями времени. При помощи данной кнопки Вы можете остановить программу в любом месте. Нажмите на кнопку и удерживайте кнопку нажатой, пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее появится исходная позиция выше названной программы «Старт». Если Вы хотите использовать иную программу, выберите её при помощи кнопки «ASWAHL» (Выбор).

3 Кнопка ZEIT («Установка времени таймера»)

Следующие программы могут включаться в установленное с помощью таймера время: «Стандартная программа выпечки», «Выпечка белого хлеба», «Сладкий хлеб», «Тесто», «Мармелад», «Пирог», «Сэндвич», «Допекание хлеба до темной корочки». Программы «Ускоренная выпечка» и «Быстрая выпечка» не могут быть установлены на включение по таймеру в заданное время. Ко времени, автоматически заданному для выполнения соответствующей программы, и дополнительному времени подогрева 1 час (после завершения процесса выпечки) вы должны прибавить еще время (часы и минуты), в которое должен начаться процесс приготовления. Максимальный интервал времени по таймеру составляет 13 часов.

Пример: Часы показывают 20:30, а хлеб должен быть готов на следующее утро в 7:00, т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте на кнопку «Установка времени», пока на дисплее не появится 10:30, так как отрезок времени между

актуальным временем (20:30) и временем, к которому должен быть готов хлеб, составляет 10 часов и 30 минут.

При приготовлении хлеба к установленному с помощью таймера времени не используйте никаких портящихся продуктов, как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.п.!

4 Кнопка FARBE («Цвет»)

При помощи этой кнопки вы можете установить желаемую степень поджаривания: светлая, средняя и тёмная.

5 Кнопка TEIGMENGE «Количество теста»

При помощи этой кнопки для различных программ устанавливается разный вес (см. Таблицу):

STUFE I (Уровень I) - для буханки меньшего веса до 750 г

STUFE II (Уровень II) - для буханки большего веса до 1000 г.

В ниже приведённых рецептах Вы найдёте наши рекомендации.

6 Кнопка AUSWAHL («Выбор программы»)

При помощи кнопки MENUE («Меню») вы задаёте отдельные программы, подробно описанные в разделе «Программы». Программы используются для приготовления следующих изделий:

- | | |
|--|---|
| 1. NORMAL (стандартная) -
муки муки. Эта | для белого хлеба и хлеба из разных сортов
программа используется чаще
других. |
| 2. WEISSBROT (белый хлеб) -
белого хлеба | для приготовления особенно рассыпчатого |
| 3. VOLLKORN (грубый помол) - | для выпечки хлеба из муки грубого помола |
| 4. SCHNELL (ускоренная) -
хлеба и хлеба из | для более быстрого приготовления белого
разных сортов муки |
| 5. SUESSES BROT (Сладкий хлеб) - | для приготовления сладкого дрожжевого теста |
| 6. ULTRA SCHNELL I (быстрая I) - | для замешивания теста и выпечки хлеба весом
750 г |
| 7. ULTRA SCHNELL II (быстрая II) - | для замешивания теста и выпечки хлеба весом
1000 г |
| 8. TEIG (тесто) - | для приготовления теста |
| 9. MARMELADE (мармелад) - | для варки мармелада и конфитюра |
| 10. KUCHEN (пирог) - | для выпечки с добавлениемрыхлителя |
| 11. SANDWICH (сэндвич) -
сэндвичей | для приготовления рассыпчатого хлеба для |
| 12. BACKEN (выпекание с поджаристой корочкой) - | для допекания хлеба и пирогов
до большей поджаристости |

Функции хлебопечки

Функция зуммера

Сигнал зуммера раздаётся при:

- нажатии на все кнопки программ
- во время второго замешивания теста в программах «NORMAL», «VOLLKORN», «SCHNELL», «ULTRA SCHNELL», «KUCHEN» и «SANDWICH» для сигнализации того, что в тесто можно добавлять зёрна, фрукты, орехи и т.п.
- при окончании действия программы

При подогреве после выпечки сигнал зуммера раздаётся несколько раз.

Функция повтора

При прекращении подачи электрического тока хлебопечку необходимо запустить вновь. Это делается лишь в том случае, если тесто при прерывании программы находилось в процессе замеса. Если хлеб стал уже выпекаться, надо начинать весь процесс заново!

Функция защиты от перегрева

Если температура хлебопечки после выпечки еще достаточно высока (более 40°C), а Вы запускаете ее снова, на дисплее появится «H:HH» и прозвучит сигнал. В данном случае нажмите и удерживайте нажатой кнопку «Старт/Стоп» до тех пор, пока с экрана дисплея не исчезнет «H:HH», и не появится исходная информация. После этого выньте форму и подождите, пока хлебопечка охладится.

Программу «BACKEN» можно включать немедленно, даже в том случае, если хлебопечка ещё очень горячая.

Программы хлебопечки

Установка формы для выпечки хлеба

Форму для выпечки с антипригарным покрытием поставьте в хлебопечку, слегка наклонив ее влево (против часовой стрелки), и установите точно по центру основания печи. Поверните форму по часовой стрелке, чтобы она зафиксировалась. Вынимая форму, произведите действия в обратной последовательности.

Ингредиенты

Ингредиенты кладутся в форму в последовательности, указанной в рецепте.

Выбор нужной программы

1. Вставьте штекер в установленную согласно нормативам розетку на 230 вольт, 50 Герц.
2. Установите выключатель(L),сзади прибора, в положение «1».
3. Выберите необходимую Вам программу при помощи кнопки «AUSWAHL» (выбор программы).
4. Установите желаемую степень поджаривания.
5. При помощи кнопки «ZEIT» (время таймера) вы можете установить время включения хлебопечки.
6. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Замес теста

После последнего замеса теста в хлебопечке достигается оптимальная температура для того, что тесто могло подняться.

Выпечка

Хлебопечка регулирует автоматически температуру выпекания. Если по окончании программы выпечки хлеб ещё слишком светлый, Вы можете его допечь, используя программу «BACKEN». Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», установите программу «BACKEN» и запустите её. По достижении желаемой степени поджаривания нажмите кнопку «Стоп».

Подогрев

После завершения процесса выпечки несколько раз прозвучит сигнал, означающий, что хлеб или иную выпечку можно вынуть из печи. Одновременно с этим начинается подогрев выпечки в течение 1 часа.

Окончание действия программы

По завершении программы выключите хлебопечку, установив выключатель(L) в положение «0». Выньте форму при помощи прихваток, переверните её вниз отверстием, и, если хлеб не выйдет из неё сразу, подвигайте несколько раз привод смесительной лопатки на форме, пока готовый хлеб не выйдет из нее. Если смесительная лопатка осталась в хлебе, возьмите входящий в комплект хлебопечки специальный крюк. Введите его под горячую буханку в полукруглое отверстие смесительной лопатки и подведите его к нижней части лопатки, лучше всего к месту, где находится лопасть лопатки. Затем осторожно потяните крюком лопатку вверх. При этом Вы сможете увидеть, где в хлебе находится лопасть смесительной лопатки. В этом месте вы можете легко надрезать хлеб и полностью вытащить из него лопатку.

Нагрев хлебопечки при подъеме теста

Нагрев включается при температуре помещения меньше, чем около 25 °С, температура выше 25 °С достаточна для замеса теста, и нагрев ингредиентов не требуется. Температура выше 25 °С также достаточна для 1-го и 2-го этапа подъема теста, дополнительный нагрев не требуется.

Чистка автомата и уход за ним

- Перед первой выпечкой ополосните форму для выпечки водой, при этом не погружая ее в воду, и помойте лопатку для перемешивания теста;
- Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температуре 160 °С. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.
- После пользования хлебопечкой всегда давайте ей сначала остыть и лишь затем чистите или убирайте ее. Остывание занимает около получаса, после чего Вы сможете вновь приступить к выпечке или к приготовлению теста.
- Перед чисткой хлебопечки всегда вынимайте вилку из розетки и давайте хлебопечке остыть. Используйте щадящее моющее средство. Ни в коем случае не используйте растворители, бензин, средства для чистки духовки или абразивные/агрессивные средства.

- Удалите ингредиенты и крошки с крышки, корпуса и из печки влажной тканью.
- **Никогда не опускайте хлебопечку в воду и никогда не наливайте воду в емкость для формы!** Для простой чистки можно снять крышку. Для этого поставьте её вертикально и затем вытащите её.
- Формы для выпечки протирайте снаружи влажной тканью. Изнутри форму можно промыть водой. Не держите форму долгое время под водой и, пожалуйста, ни в коем случае не используйте моющие средства!
- Лопатку, а также приводной валик вымойте сразу же после использования. Если лопатку оставить в форме, то потом ее трудно оттуда вытащить. В этом случае налейте примерно на 30 минут тёплую воду в ёмкость. После этого лопатку можно будет легко вынуть.
- Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Поэтому не используйте при чистке никакие металлические предметы, которые могут поцарапать поверхность. Изменение цвета покрытия со временем – нормальное явление; его функциональность от этого не меняется.
- Прежде чем убрать хлебопечку в шкаф, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

Вопросы, возникающие при выпечке

- **После выпечки хлеб прилипает к поверхности формы**
 Дайте буханке остыть в форме примерно в течение 10 минут. Переверните форму, при необходимости слегка подвигайте взад и вперед привод лопатки. Перед выпечкой смажьте лопатку жиром.
- **Как избежать дырок в хлебе (от лопатки)**
 Вы можете вынуть лопатку пальцами перед последним подъемом теста, предварительно обмакнув их в муку. На дисплее в зависимости от программы должно высвечиваться общее время программы около 1:30 часа. Если Вы не хотите вынимать лопатку, используйте после выпечки крюк. Если им осторожно пользоваться, можно избежать большой дырки в хлебе.
- **Тесто подходит и вытекает через край формы**
 Это происходит, в частности, при использовании пшеничной муки. Благодаря большому содержанию клейковины тесто с пшеничной мукой подходит лучше, нежели иное тесто.
 Рекомендация:
 А) Уменьшите количество муки и в соответствии с ним уменьшите количество других ингредиентов. Готовый хлеб не уменьшится в объеме.
 Б) Добавьте 1 столовую ложку нагретого, жидкого маргарина в муку.
- **Тесто всходит хорошо, но при выпекании опадает**
 А) Если в центре буханки образуется V-образная впадина, значит в муке мало клейковины, что объясняется малым количеством белка в зерне (бывает при дождливом лете), либо причина в том, что мука слишком сырая.
 Рекомендация: Добавьте в тесто на 500 г муки 1 столовую ложку пшеничного крахмала.

Б) Если в центре буханки образуется воронкообразная впадина, это может объясняться тем, что

- температура воды слишком высока,
- использовалось слишком много воды
- в муке не достаточно клейковины
- при открывании крышки в процессе выпечки возник сквозняк.

Когда в процессе выпечки можно открыть крышку хлебопечки?

В принципе это всегда возможно в процессе перемешивания теста. В это время при необходимости можно добавлять незначительные количества муки или жидкости.

Если Вы хотите, чтобы хлеб после выпечки выглядел аппетитно, действуйте следующим образом: перед последним «подъёмом» теста (на дисплее в зависимости от программы время должно еще составлять ок. 1:30 часа) осторожно приоткройте крышку и надрежьте острым, предварительно разогретым ножом образующуюся корочку или посыпьте ее зернами, или же помажьте корочку густо разведенной в воде картофельной мукой, тогда после выпечки корочка будет блестеть. В это время крышку можно открывать в последний раз, так как в противном случае хлеб опадёт.

Что означают типовые числа на пакете с мукой?

Чем ниже типовое число, тем меньше в муке балластных веществ и тем она светлее.

Что такое мука грубого помола?

Муку грубого помола можно получать из всех сортов зерна, в том числе и из пшеницы. Название «мука грубого помола» означает, что муку получили из целых зерен и что в ней гораздо больше балластных компонентов. Поэтому мука грубого помола из пшеницы несколько темнее, нежели обычная пшеничная мука. При этом, это отнюдь не означает, что выпеченный из нее хлеб будет тёмным.

На что обращать внимание при выпечке хлеба из ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, и тесто из такой муки почти не поднимается. Поэтому ржаной хлеб из муки грубого помола готовится из кислого теста.

Тесто поднимется лишь в том случае, если Вы замените не менее $\frac{1}{4}$ указанного в рецепте количества ржаной муки, не содержащей клейковины, мукой типа 550.

Что такое клейковина в муке?

Чем выше типовое число муки, тем меньше клейковины она содержит, и тем хуже всходит тесто. Самое большое содержание клейковины в муке с типовым числом 550.

Какие сорта муки имеются, и как они используются?

А) кукурузная, рисовая, картофельная мука пригодна для приготовления продуктов для аллергиков. Смотри соответствующие рецепты, приведённые в Инструкции по эксплуатации.

Б) мука из спельты (сорт пшеницы) очень дорога, но она не имеет никаких химических примесей, так как спельта растет на очень бедных почвах и не воспринимает никакие удобрения. Эта мука особенно пригодна для приготовления хлеба для аллергиков. При этом можно использовать все рецепты для типов муки 405, 550 или 1050 так, как это описано в ниже приведённых рецептах.

В) мука из проса пригодна, в частности, для приготовления хлеба для лиц, страдающих различными формами аллергии. Можно использовать все рецепты для муки типов 405, 550 или 1050, как это описано ниже.

Г) мука из твердых сортов пшеницы особенно пригодна благодаря своей консистенции для приготовления хлеба типа «багет» и может быть заменена крупой из твердой пшеницы.

- **Как лучше усваивается свежеспеченный хлеб?**

Хлеб усваивается лучше, если сварить 1 картофелину, сделать из нее пюре (размять), добавить в муку и перемешать с ней.

- **В каком соотношении применяют разрыхлители теста?**

При использовании дрожжей или кислого теста, которые продаются в любых количествах, необходимо придерживаться рекомендаций производителя, указанных на упаковке, и использовать количество ингредиента в соответствии с количеством муки.

- **Что делать, если в хлебе чувствуется привкус дрожжей?**

А) Если Вы использовали сахар, уменьшите его количество. Буханка при этом станет несколько светлее.

Б) Добавьте в воду обычного винного уксуса. Для маленькой буханки 1,5 столовой ложки, а для буханки крупнее – 2 столовые ложки.

В) Замените воду пахтой или кефиром, что, в принципе, возможно для всех рецептов, и рекомендуется для того, чтобы хлеб оставался свежим длительное время.

- **Почему хлеб из духовки имеет иной вкус, нежели хлеб, выпеченный в хлебопечке?**

Это объясняется различной степенью влажности: в духовке из-за её большего объёма, хлеб получается более сухим. Хлеб, выпеченный в в хлебопечке, содержит больше влаги.

Вопросы, возникающие при работе хлебопечки

Явление	Причина	Устранение
Из печки или из вентиляционных отверстий идёт дым	Ингредиенты прилипают к стенкам ёмкости для формы или же к внешней стороне формы	Выньте вилку из розетки. Выньте форму, почистите форму с внешней стороны, а также ёмкость для формы
Хлеб частично осел и влажный снизу	После выпечки и после подогрева хлеб слишком долго оставался в форме	Вынимайте хлеб из формы сразу же после окончания подогрева
Хлеб трудно вынуть из формы	Нижняя часть буханки не отделяется от лопатки	После каждой выпечки чистите лопатку и приводные валики. Для этого, если необходимо, налейте горячую воду в форму на 30 минут. После этого лопатка легко снимается и чистится
Ингредиенты не перемешаны или же хлеб плохо пропечён	Неправильно задана программа Во время работы	Проверьте ещё раз правильность заданной программы и другие установки Ингредиенты повторно не используйте, а начните процесс заново

	<p>хлебопечки Вы случайно нажали кнопку «Старт/Стоп»</p> <p>Во время работы хлебопечки Вы неоднократно открывали крышку</p> <p>Во время работы был отключён ток в течение длительного времени</p> <p>Вращение лопатки для замеса теста было заблокировано</p>	<p>Крышку можно открывать, если время на дисплее показывает больше, чем 1:30 часа. Убедитесь, что после открывания крышка закрыта правильно</p> <p>Ингредиенты повторно не используйте, а начните процесс заново</p> <p>Проверьте, не заблокирована ли лопатка зёрнами. Выньте форму для выпечки и проверьте, вращаются ли приводные механизмы. Если нет, обратитесь в сервисное бюро.</p>
Хлебопечка не включается. Звучит длительный сигнал. Дисплей показывает «Н: НН»	Хлебопечка еще не остыла после предыдущей выпечки	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее нажатой 10 сек., пока на дисплее не появится 1-3 часа (стандартная программа). Выньте вилку из розетки. Выньте форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем вставьте вилку в розетку и снова включите программу.
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает: «LLL»	Ошибка программы или электронного устройства	Проведите тестирование. Для этого выньте вилку из розетки. Удерживая кнопку выбора программ нажатой, вставьте снова вилку в розетку. Отпустите кнопку. Начнется тестирование. Опять выньте вилку и снова вставьте ее в розетку. На дисплее должна появиться стандартная программа «1 P». Если это не случится, обратитесь в сервисную службу.
Дисплей показывает «EEE» или похожие значки	Ошибка программы или электронного устройства	Произведите действия, как описано выше.
При новом старте программы дисплей показывает «000»	Хлебопечка была отключена от сети в режиме подогрева, а не в режиме стандартной программы «1 P»	Для остановки работы хлебопечки всегда нажимайте на клавишу «Старт/Стоп»! Устранение: нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее нажатой 10 секунд, пока на дисплее не появится 1-3 часа.

Вопросы по рецептам

Явление	Причина	Устранение
Тесто всходит слишком быстро	-слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли -или совокупность этих причин	a/b
Тесто не всходит или же всходит плохо	-нет дрожжей или их слишком мало -дрожжи старые или залежавшиеся -жидкость слишком горячая -дрожжи вступили в контакт с жидкостью -мука не того сорта или старая -слишком много или мало жидкости -мало сахара	a/b e c d e a/b/g a/b
Тесто всходит слишком быстро и выходит через край формы для выпечки	-дрожжи всходят быстрее, если вода очень мягкая -брожение усиливается, если слишком много молока	f/k c
Хлеб опал	-объём теста больше, чем форма, поэтому хлеб опадает -слишком быстрое брожение дрожжей из-за очень тёплой воды, тёплой печи, высокой влажности. Тесто всходит слишком быстро и перед выпечкой опадает, если жидкость слишком теплая -нет соли или слишком мало сахара. -слишком много жидкости	a/f c/h/i a/b h
Тяжёлая, комкообразная структура	-слишком много муки или мало жидкости -мало дрожжей или сахара -недостаточно фруктов, зерна или иных добавок -старая или плохая мука	a/b/g a/b b e
Хлеб в центре не пропекся	-слишком много или слишком мало жидкости -высокая влажность -рецепты с жидкими ингредиентами, напр. йогурт	a/b/g h g
Структура хлеба грубая или с дырками	-много воды -нет соли -большая влажность, слишком теплая вода -слишком горячая жидкость	g b h/i c
Грибообразная, не пропечённая поверхность	-объём теста больше формы -слишком много муки, особенно при выпечке белого хлеба -слишком много дрожжей и мало соли -слишком много сахара -сладкие добавки дополнительно к сахару	a/f f a/b a/b b
Куски хлеба при нарезке получаются	-хлеб не достаточно остыл после выпечки	j

неравномерным и или же с комками в середине		
Остатки муки на хлебной корке	-При замесе теста мука по краям не перемешивается	g/i

Устранение нежелательных явлений

- a) Взвешивайте/отмеряйте правильно ингредиенты.
- b) Соблюдайте пропорции при закладке ингредиентов и проверяйте, все ли ингредиенты Вы положили.
- c) Подождите, пока жидкость остынет до комнатной температуры или возьмите другую жидкость. Кладите ингредиенты в указанном в рецепте порядке. Сделайте маленькое углубление в муке и добавьте туда раскрошенные дрожжи или же сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- d) Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- e) Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте муки больше, нежели указано в рецепте. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на 1/3.
- f) Измените количество жидкости. При использовании жидких ингредиентов соответственно уменьшите объём используемой жидкости.
- g) При очень сырой погоде берите на 1-2 столовые ложки меньше воды.
- h) При жаркой погоде не пользуйтесь функцией программирования выпечки к заданному времени. Используйте холодные жидкости.
- i) Сразу же после выпечки выньте буханку из формы и прежде, чем её разрезать, дайте ей остыть на решетке в течение не менее 15 минут.
- j) Уменьшите количество дрожжей или при необходимости всех ингредиентов на ¼ от указанного количества.
- k) Никогда не смазывайте жиром форму.
- l) Добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничного крахмала.

Примечания к рецептам

1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет определённую роль в процессе выпечки хлеба, поэтому важно правильно отмерять количество ингредиентов и закладывать их в указанной последовательности.

- важнейшие ингредиенты, такие, как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на приготовление теста и выпечку хлеба. Исходя из этого, всегда используйте количества в соответствующих пропорциях.
- Используйте теплые ингредиенты, если вы хотите сразу приготовить тесто. Если же Вы хотите запрограммировать при помощи таймера выпечку к определённому времени, ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не начали бродить слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют лишь на вкус хлеба.
- Количество сахара можно уменьшить на 20% для того, чтобы корка была светлее и тоньше, результат выпечки от этого не изменится. Если Вы предпочитаете более светлую или более мягкую корку, замените сахар медом.

- Клейковина, образующаяся в процессе замеса в муке, влияет на структуру хлеба. Идеальная смесь муки состоит из 40% муки грубого помола и 60% белой муки.
- Если вы хотите добавить целые зерна, предварительно замочите их на ночь. Уменьшите соответственно количество муки и жидкости на 1/5 часть.
- Кислое тесто необходимо при использовании ржаной муки. Оно содержит молочные бактерии и бактерии уксусной кислоты, благодаря им хлеб становится более рыхлым и кисловатым на вкус. Вы можете самостоятельно приготовить такое тесто, однако, на это потребуется определённое время. Поэтому в ниже приведённых рецептах мы предлагаем использовать порошковый концентрат кислого теста, который продаётся в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Количества, приведённые в рецептах, (1/2, ¾ или 1 пакетик) должны строго соблюдаться. При уменьшении количества хлеб будет крошиться.
- Если вы будете применять порошковое кислое тесто в иной концентрации (пакетик 100 г на 1 кг муки) вы должны уменьшить 1 кг муки примерно на 80 г и соответственно изменить Ваш рецепт.
- Жидкое кислое тесто, которое продается в пакетах, также можно использовать для выпечки хлеба. Количество указано на упаковке. Вылейте жидкое кислое тесто в мерную ёмкость и добавьте туда указанное в рецепте количество жидкости.
- Пшеничное, кислое тесто, которое также можно купить в сухом виде, улучшает свойства теста, вкус хлеба и сохраняет его свежесть. Оно более нежное по сравнению с ржаным кислым тестом.
- Выпекайте хлеб из кислого теста при помощи программы «NORMAL» (стандартная) или «VOLLKORN» (хлеб из муки грубого помола), тогда оно хорошо поднимется и пропечется. Фермент для выпечки хлеба, заменяет кислое тесто, и его использование дело вкуса. Однако, с ним очень хорошо выпекать хлеб в хлебопечке.
- Пшеничные отруби добавляйте в тесто, если вы хотите получить обогащённый балластными веществами и рассыпчатый хлеб. Для этого используйте 1 столовую ложку на 500 г муки и увеличьте содержание жидкости на ½ столовой ложки.
- Пшеничный крахмал является натуральным вспомогательным средством из зернового белка. Он способствует тому, чтобы хлеб был более рассыпчатым, более пышным, не опал, и чтобы лучше усваивался организмом. Очень хорошо это видно при выпечке хлеба из муки грубого помола и изделий, выпеченных из муки собственного помола.
- Солод представляет собой обжаренный до тёмного цвета ячменный солод. Его применяют для того, чтобы корочка и хлебный мякиш получились более тёмного цвета (например, при выпечке чёрного хлеба). Продается также ржаной солод, который не столь тёмный. Этот солод можно купить в магазинах биологически чистых продуктов питания.
- Хлебные пряности вы можете самостоятельно добавлять во все сорта смешанного хлеба. Количество определяется вашим вкусом и рекомендациями производителя.
- Чистый лецитиновый порошок – естественный эмульгатор, увеличивающий объём буханки хлеба, делающий мякиш более нежным и мягким, кроме того, он дольше сохраняет хлеб свежим.

2. Пропорции ингредиентов

Увеличивая или уменьшая вес/объем ингредиентов, обращайтесь внимание на то, чтобы, сохранялись пропорции в соответствии с рецептом. Для достижения отличного результата необходимо соблюдать следующие правила соотношения ингредиентов:

· Жидкость/мука: Тесто должно быть мягким (но не слишком мягким), слегка клейким, но не должно сильно тянуться. Шарик из теста можно скатать, если тесто лёгкое. Из тяжёлых сортов теста, например ржаного теста из муки грубого помола, шарик скатать практически невозможно. Через 5 минут после первого замеса проверьте качество теста. Если оно ещё слишком сырое, добавьте в него столько муки, чтобы тесто приобрело нужную консистенцию. Если же тесто слишком сухое, добавляйте воду по 1 ложке и размешивайте его.

· Замена жидкости: Если Вы в соответствии с рецептом кладете ингредиенты, содержащие жидкость, (например, свежий сыр, йогурт и т.п.), уменьшите соответственно количество жидкости. При использовании яиц разбейте их в мерную ёмкость и добавьте туда жидкость до количества, рекомендованного в рецепте.

Если вы живёте на высоте выше 750 м над уровнем моря, то у Вас тесто будет подниматься быстрее. Проживающим в таких областях рекомендуется уменьшать количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ чайной ложки, чтобы избежать слишком сильного подъёма теста. Эта рекомендация касается также проживающих в местностях с очень мягкой водой.

3. Закладка ингредиентов, их вес и объём

- Всегда сначала заливайте жидкость, а в последнюю очередь кладите дрожжи. Чтобы дрожжи не всходили слишком быстро, (в частности, при программировании выпекания к заданному времени) избегайте контакта дрожжей с жидкостью.
- Для определения количества используйте всегда одну и ту же мерную ёмкость, т.е. чтобы отмерить столовую и чайную ложку, пользуйтесь либо мерной ложкой, входящей в комплект хлебопечки, либо своей собственной ложкой, используемой в домашнем хозяйстве.
- Взвешивайте ингредиенты, указанные в граммах.
- Для определения количества в миллилитрах используйте входящую в комплект мерную ёмкость со шкалой от 50 мл до 200 мл.

Сокращения в рецептах означают:

EL = СЛ = столовая ложка без верха (или большая мерная ложка)

TL = ЧЛ = чайная ложка без верха (или маленькая мерная ложка)

g = г = грамм

ml = мл = миллилитр

Pckg = пакетик сухих дрожжей 7 г на 500 г муки - соответствует 20 г свежих дрожжей.

Добавка фруктов, орехов или зёрен. Если вы хотите добавить в тесто дополнительные ингредиенты, Вы можете сделать это в некоторых программах, когда раздаться звуковой сигнал. Если вы положите добавки слишком рано, они будут измельчены лопаткой при перемешивании теста.

4. Рецепты для хлебопечки типа ВВА 2864

Ниже следующие рецепты предусмотрены для выпечки различного по величине хлеба. Для некоторых программ указан различный вес. Мы рекомендуем:

установить «**STUFE I**» (**ULTRA SCHNELL I**) для хлеба весом ок. 750 г.

установить «**STUFE II**» (**ULTRA SCHNELL II**) для выпечки хлеба весом от 750 – 1000 г.

Если в рецептах не указан никакой уровень (STUFE), значит его нет в программах, это означает, что в данном случае хорошо выпекаются как маленькие, так и большие буханки.

5. Вес хлеба и объём

- При выпечке Вы сможете убедиться, что вес белого хлеба меньше веса хлеба из муки грубого помола. Это связано с тем, что тесто из белой муки всходит интенсивнее, что предусмотрено в рецептах.
- Вес хлеба существенно зависит от влажности воздуха в момент приготовления.
- Все сорта хлеба, в которых преобладает пшеничная мука, получают большого объёма, и после последнего «подъёма» тесто выходит из формы (при выпечке хлеба большого веса). Но через край не переходит. Поэтому часть верхушки, вышедшая из формы, получается менее поджаристой, чем хлеб в форме.
- Если для выпечки сладкого хлеба предлагается программа «**SCHNELL**» (ускоренная выпечка) или «**ULTRA SCHNELL**» (быстрая выпечка), Вы можете выпекать хлеб меньшего веса (только такой) по предложенным рецептам также в программе «**SUESSES BROT**» (сладкий хлеб), при этом хлеб получится более рыхлый.

6. Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит, в частности, от условий местности (мягкая вода – большая влажность воздуха – большая высота над уровнем моря – свойства ингредиентов и т.п.). Поэтому приводимые в рецептах вес и объём являются ориентировочными. Если тот или иной рецепт у вас сразу не получится, не теряйтесь, а попытайтесь найти причины неудачи и попробуйте использовать ингредиенты в иной пропорции.
- Если хлеб после выпечки получился слишком светлым, то при помощи программы «**BACKEN**» (выпечка с поджаристой корочкой) вы сможете его сразу же допечь.
- Прежде чем Вы начнёте программировать выпечку хлеба к определенному времени с помощью таймера, рекомендуется испечь пробный хлеб, и, наблюдая за процессом, при необходимости внести изменения в предлагаемый рецепт.

Классические рецепты для выпечки хлеба

Классический белый хлеб

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода или молоко	300 мл	450 мл
Маргарин/ масло	1 ½ СЛ	2 СЛ
Соль	1 ЧЛ	1 ½ ЧЛ
Сахар	1 СЛ	2 СЛ
Мука, тип 550	540 г	800 г
<u>Сухие дрожжи</u>	<u>1 пакетик</u>	<u>1 пакетик</u>

Программа «**NORMAL**»

Хлеб с изюмом и орехами

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода или молоко	350 мл	450 мл
Маргарин/масло	1 ½ СЛ	3 СЛ
Соль	1 ЧЛ	1 ½ ЧЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука, тип 405	540 г	800 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетика
Изюм	100 г	100 г
<u>Измельченный лесной орех</u>	<u>3 СЛ</u>	<u>4 СЛ</u>

Программа «NORMAL»

Изюм и орехи добавьте после сигнала или после первого этапа замешивания теста.

Хлеб из муки грубого помола

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода	300 мл	600 мл
Маргарин/масло	1 ½ СЛ	3 СЛ
Яйцо	1	2
Соль	1 ЧЛ	2 ЧЛ
Сахар	2 ЧЛ	4 ЧЛ
Мука, тип 1050	360 г	720 г
Пшеничная мука грубого помола	180 г	300 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетика

Программа «VOLLKORNBROT». При программировании выпечки к заданному времени не кладите в тесто яйцо (яйца), а добавьте чуть больше воды.

Хлеб с паштой

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Пашта	300 мл	450 мл
Маргарин/масло	1 ½ СЛ	3 СЛ
Соль	1 ЧЛ	2 ЧЛ
Сахар	2 СЛ	4 СЛ
<u>Мука, тип 1050</u>	<u>540 г</u>	<u>800 г</u>

Программа «NORMAL»

Хлеб с луком

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода	250 мл	400 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1 СЛ
Соль	1 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Измельченная большая луковица	1	1 ½
Мука, тип 1050	540 г	800 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 пакетик

Программа «NORMAL» или «ULTRA SCHNELL»

Хлеб с добавлением 7 злаковых культур

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода	300 мл	450 мл
Маргарин/масло	1 ½ СЛ	2 СЛ

Соль	1 ЧЛ	1 ½ ЧЛ
Сахар	2 ½ СЛ	4 СЛ
Мука, тип 1150	240 г	360 г
Мука грубого помола	240 г	360 г
Хлопья из 7 злаковых	60 г	90 г
<u>Сухие дрожжи</u>	<u>1 пакетик</u>	<u>1 пакетик</u>

Программа «VOLLKORN». При использовании целых зерен их необходимо предварительно замочить.

Хлеб с семечками подсолнуха

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода	350 мл	600 мл
Масло	1 СЛ	1 ½ СЛ
Мука, тип 550	540 г	800 г
Семечки подсолнуха	5 СЛ	10 СЛ
Соль	1 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	1 СЛ	1 ½ ЧЛ
<u>Сухие дрожжи</u>	<u>1 пакетик</u>	<u>1 пакетик</u>

Программа «NORMAL». Семечки подсолнуха можно заменить тыквенными семечками. Чтобы вкус семечек интенсивнее ощущался бы хлебе, поджарьте их на сковороде.

Деревенский белый хлеб

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Молоко	300 мл	450 мл
Маргарин/масло	2 СЛ	3 СЛ
Соль	1 ½ ЧЛ	2 ЧЛ
Сахар	1 ½ ЧЛ	2 ЧЛ
Мука, тип 1050	540 г	800 г
<u>Сухие дрожжи</u>	<u>1 пакетик</u>	<u>1 пакетик</u>

Программа «NORMAL», «SCHNELL» или «ULTRA SCHNELL»

Хлеб из кислого теста

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Сухое кислое тесто	50 г	100 г
Вода	350 мл	700 мл
Маргарин/масло	1 ½ СЛ	3 СЛ
Соль	3 ЧЛ	6 ЧЛ
Сахар	2 СЛ	4 СЛ
Мука, тип 1150	180 г	360 г
Мука, тип 1050	360 г	720 г
<u>Дрожжи</u>	<u>½ пакетика</u>	<u>1 пакетик</u>

Программа «NORMAL»

Приготовление теста

Французский багет

<u>Ингредиенты</u>	<u>Уровень I</u>	<u>Уровень II</u>
Вода	300 мл	450 мл
Мед	1 СЛ	1 ½ СЛ
Соль	1 ЧЛ	1 ½ ЧЛ
Сахар	1 ЧЛ	1 ½ ЧЛ

Мука, тип 550	540 г	800 г
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетика

Программа «ТЕIG»

Готовое тесто разделите на 2-4 части, придайте им форму длинных батонов и дайте им подняться в течение 30-40 минут. Верхнюю часть каждого нарежьте по косой и испеките их в духовке.

Пицца

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	300 мл	600 мл
Соль	¾ ЧЛ	1 ½ ЧЛ
Оливковое масло	1 СЛ	2 СЛ
Мука, тип 405	450 г	900 г
Сахар	2 ЧЛ	4 ЧЛ
Сухие дрожжи	1 пакетик	2 пакетика

Программа «ТАIG»

Раскатайте тесто, придайте ему форму круга и дайте ему подняться в течение 10 минут. Потом несколько раз наколите его вилкой.

Намажьте тесто соусом для пиццы и положите на него продукты. Выпекайте 20 минут.