



ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И КНИГА РЕЦЕПТОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ

ХЛЕБОПЕКАРНЯ

Перед началом практического использования внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Срок службы данного товара - 7 лет со дня его передачи потребителю. По истечении этого периода он может представлять опасность для жизни и здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде.

HB-151JE

P/No.: 3828FB3108Q

www.lg.com

Содержание

Меры безопасности	5
Перед первым включением	6
Первое знакомство с Хлебопекарней	8-14
• Базовые характеристики	8
• Специальные характеристики	10
• Характеристики программ	11
• Основные элементы конструкции и их функциональное назначение	13
• Панель управления	14
Установка и меры безопасности	15-17
Уход за Хлебопекарней	18-19
Продукты для приготовления хлеба	20-24
• Основные	20
• Дополнительные	22
Порядок работы	25-33
• Программирование операций по выпечке Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого хлеба	25
• Программирование Таймера	28
• Программирование выпекания Специального, Пшеничного, Французского и Скорого сортов хлеба	29
• Программирование приготовления режима Тесто	31
• Программирование режима Джем	32
• Управление выпечкой	33

Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов	34-35
• Замораживание испеченных дрожжевых продуктов	34
• Замораживание дрожжевого теста	35
Прежде, чем вызвать мастера	36-40
• Проблемы и решения	36
• Вопросы и ответы	37
• Убедитесь в том, что ...	38
• Сигналы на дисплее	40
Технические характеристики	41
Кулинарные рецепты	42-90
Сервисные центры	91-98

Меры безопасности

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать общепринятые меры безопасности в целях предотвращения опасности пожара, поражения электротоком и травмирования людей.

- Перед применением изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией по его эксплуатации.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения провода или всего изделия в воду, либо иную жидкость (смотрите также раздел по уходу за изделием).
- Не прикасайтесь к открытым горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными рукавичками для изъятия горячей формы со свежеиспеченным хлебом.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей хлебопекарни.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- По окончании пользования не забывайте отключать изделие от сети. Также обязательно отключайте изделие от сети перед началом его мойки или протирки влажной тканью. Не разбирайте и не собирайте изделие до полного его остывания.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам конструкции.
- Не эксплуатируйте хлебопекарню при поврежденном шнуре или вилке, а также в случае, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр для осмотра изделия и его ремонта или настройки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых или электрических плит, а также духовок.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку. Не тяните за провод – это может привести к повреждению розетки и короткому замыканию.
- Не используйте изделия не по прямому назначению.
- Помните, что настоящее изделие предназначено только для использования в быту.

Сохраните эти рекомендации

Настоящее изделие предназначено только для использования в быту

ВНИМАНИЕ: Сетевой шнур специально сделан относительно коротким для сокращения риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись. Удлинители могут быть приобретены в специализированном магазине и должны использоваться с особой осторожностью. Необходимо, чтобы шнур был: (1) маркирован как предназначенный для использования в сети с характеристиками 7А, 250В и 1750Вт и (2) размещен подальше от края стола или прилавка, где он может быть случайно задет или где он может быть доступен ребенку.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО: Подключение к сети, перегруженной другими электроприборами, может привести к тому, что пекарня не будет функционировать должным образом. Необходимо подключать аппарат к отдельной сети, не загруженной другими приборами. Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние

детали чистой влажной тряпкой для удаления пыли, которая могла осесть на них в период транспортировки. Не используйте для этих целей жесткие мочалки или абразивные чистящие средства.

Внимание: Не погружайте корпус, шнур или вилку в воду или другую жидкость. Не используйте для чистки металлические скребки, которые могут повредить шнур и привести к возникновению короткого замыкания.

Устанавливайте Хлебопекарню на сухую, хорошо зафиксированную поверхность вдали от нагревательных приборов и в местах, исключающих забрызгивание изделия жиром или водой при готовке пищи. После загрузки в Хлебопекарню формы с ингредиентами для замеса и выпечки теста, отодвиньте ее от края стола во избежание падения изделия во время работы тестомесителя.

Об этом важно помнить!

- Держите изделие вне досягаемости детей, особенно, если оно горячее. При случайном нажатии органов управления процесс работы Хлебопекарни может быть нарушен.
- Изделие должно размещаться, по крайней мере, в 10 см от стены для обеспечения его нормальной вентиляции и предотвращения перегрева.
- Не накрывайте изделие во время работы полотенцем или салфеткой - это будет препятствовать выделению пара, приведет к повреждению корпуса Хлебопекарни.
- Не вынимайте хлебную форму и не засовывайте в нее руку при работе Хлебопекарни. При необходимости совершения подобных действий сначала нажмите кнопку СТОП для отключения программы работы изделия.
- По окончании работы отключите изделие от сети и дайте ему полностью остывть, после чего удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения с помощью влажной губки или тряпки. Сухие неприставшие частицы также хорошо удаляются малогабаритным пылесосом.
- Настоящая Хлебопекарня рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 680 гр.
- **Не превышайте рекомендованные нормы загрузки продуктов.**
- При нарушении этого требования тесто будет плохо перемешано и не пропечется должным образом. Кроме того, это может привести к поломке механизма Хлебопекарни.
- Помните, что максимальное количество муки, которое может засыпаться в форму для выпекания хлеба, не должно превышать 3,3 мерных чашек. Для приготовления теста максимально допустимое количество муки ограничено 3,5 мерными чашками.
- Соблюдайте осторожность при обращении с формой для выпекания хлеба. **Форма вынимается из корпуса Хлебопекарни только за ручку строго вертикально вверх.** При этом не поворачивайте и не трясите форму. Если форма была повреждена или помята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.

Первое знакомство с Хлебопекарней

Базовые характеристики

Выбор программ

Кнопка ХЛЕБ позволяет выбрать 5 различных программ: **Основной, Специальный, Пшеничный, Французский, Скорый**. Кнопка СПЕЦ. МЕНЮ позволяет выбрать 2 программы: **Тесто, Джем**. Программы **Основной, Специальный, Пшеничный, Французский** имеют 8 звуковых сигналов, которые подаются за 9 минут до завершения второго замеса теста (для **Скорого Хлеба** за 5 минут до завершения второго замеса хлеба). Они напоминают о необходимости внесения соответствующих добавок в тесто (например, изюма, орехов и т. п.) в соответствии с выбранной рецептурой приготовления. По окончании выпекания хлеба биппер подает 8 звуковых сигналов, а на дисплее загорается индикация: **H**

Основная программа



Произведите закладку необходимых продуктов в форму и нажмите кнопку ПУСК. Через 3 часа 45 минут прозвучит звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении процесса выпекания и готовности хлеба.

Специальная программа



Эта программа наиболее оптимальна для приготовления хлеба по рецептам, содержащим большое количество сахара и жиров (2 столовые ложки), а также для быстро зажаривающихся продуктов (яйца, сыр). Цикл приготовления составляет 3 часа 40 минут. Он также предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) через 15 минут после начала выполнения программы. На дисплее при этом будет показано 3:25. Это будет оптимальное время для внесения в тесто дополнительных добавок (например, изюма или орехов).

Программа Хлеб Пшеничный



Эта программа используется в тех случаях, когда пшеничная мука составляет 50% и более всего состава продуктов. Продолжительность цикла составляет 4 часа. В течение первых 20 минут происходит пред-

варительный нагрев Хлебопекарни для проведения первого замеса. Через 86 минут после начала программы подается звуковой сигнал (8 биппов), напоминающий о необходимости внесения дополнительных ингредиентов (например, изюма или орехов).

Программа
Хлеб Французский



Данный цикл наиболее подходит для рецептов с пониженным содержанием жиров, позволяющих выпекать хлеб с хрустящей ломкой корочкой и грубым упругим мякишем. Продолжительность программы составляет 4 часа. На 86 минуте программы подается сигнал (8 биппов) на добавку в тесто дополнительных ингредиентов (например, изюма или орехов). По окончании цикла подается сигнал из 8 биппов, напоминающий о готовности хлеба.

Программа
Хлеб Скорый



Эта программа позволяет сэкономить до 1 часа 41 минуты при выпекании хлеба. Добавка дополнительных продуктов в тесто производится по сигналу биппера (8 биппов) на 14 минуте программы. На дисплее при этом будет обозначено 1:45. Общая продолжительность программы составляет 1 час 59 минут, по окончании которой подается звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о готовности хлеба.

Программа **Тесто**



Программа **Тесто** используется для приготовления теста, которое будет выпекаться в обычной духовке. Замес производится в течение 1 часа 03 минут, после чего тесто вынимается из Хлебопекарни, подходит и затем разделяется на порционные куски, либо формируется для выпекания в духовке. По этой программе можно готовить тесто для пиццы, пирожных к кофе, булочек с корицей, хлебных палочек, багелей и прочей выпечки.

Программа **Джем**



Ягоды, сахар, лимонный сок заложите в форму согласно рецепту. Продолжительность программы составляет 1 ч. 20 мин. Это великолепная начинка для выпечки.

Специальные характеристики

Установка Таймера

Таймер можно установить с задержкой срока готовности хлеба от 4 часов 10 минут до 13 часов.

Управление выпечкой

Управление выпечкой позволяет выпекать хлеб со светлой, средней или темной корочкой по желанию пользователя.

Подогрев

Хлебопекарня может сохранять хлеб горячим в течение 3 часов после выпекания **Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого Хлеба**. Готовый продукт автоматически сохраняется горячим в течение трех часов после завершения процесса выпекания, если его не извлекли из Хлебопекарни после подачи звукового сигнала о готовности.

Характеристики программ

Программа/	Основная	Специальная	Пшеничный	Французский	Скорый	Тесто	Джем
Установка Таймера	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-
Прогрев	-	-	20 мин	20 мин			
1-ый замес	7 мин	7 мин	13 мин	13 мин	7 мин	6 мин	10 мин
Отдых	5 мин	5 мин	50 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-
2-ой замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-
1-й подъем	40 мин	40 мин	20 мин	20 мин	13 мин	40 мин	
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-
2-й подъем	26 мин	26 мин	15 мин	15 мин	-	-	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-
3-й подъем	60 мин	60 мин	40 мин	40 мин	52 мин	-	-
Выпечка	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин
Остыивание	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	-	-	10 мин
Подогрев	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	-
Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Итого	3:40	3:40	4:00	4:00	1:59	1:03	1:20

Специальная программа предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 3:25. Программа выпекания **Пшеничного хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 2:34.

Программа выпекания **Французского хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 2:34.

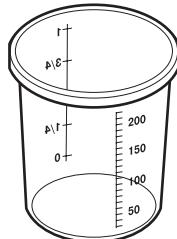
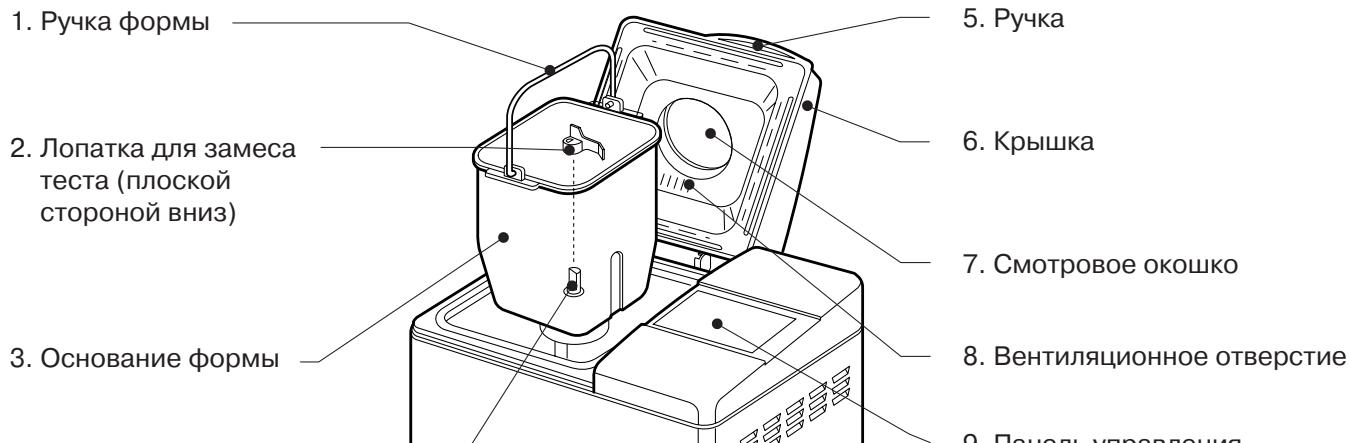
Программа выпекания **Скорого хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 5 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 1:45. Сигнал должен напоминать Вам о необходимости добавить в тесто дополнительные ингредиенты (например, изюм, орехи или овощи), предусмотренные рецептурой приготовления хлеба.

По окончании остывания хлеба подается звуковой сигнал из 8 биппов для напоминания о завершении приготовления хлеба и его готовности к подаче на стол.

Для того, чтобы довести джем до полной готовности, требуется 1 час 20 минут.

После предварительного нагревания в течение 10 минут, фрукты для джема подогреваются и перемешиваются в течение 1 часа. После этого джем нужно охладить в течение 10 минут, помешивая.

Основные элементы конструкции и их функциональное назначение



Принадлежности:

Мерная чашка – 230 мл
Столовая ложка: объем – 15 гр.
Чайная ложка: объем – 5 гр.

Панель управления

1. Индикатор оставшегося времени.

Отображает время, оставшееся до завершения процесса выпечки хлеба или приготовления теста.

2. Индикатор программирования.

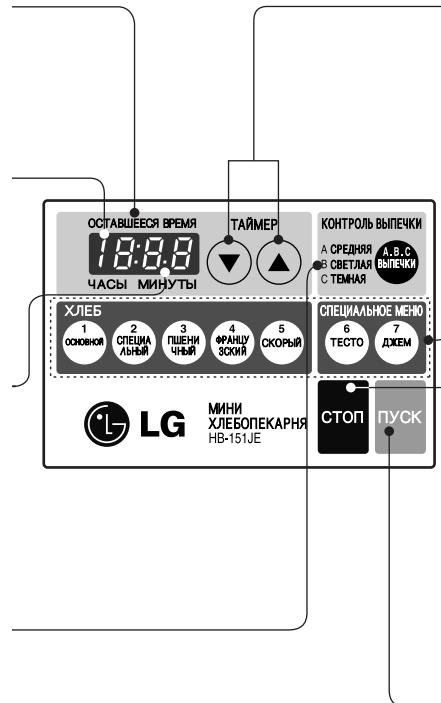
На нем отображаются цифры от 1 до 8 соответственно выбранной программе. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

3. Индикатор управления выпечкой.

При нажатии кнопки КОНТРОЛЬ ВЫПЕЧКИ на дисплее появляются буквы А, В или С для обозначения выбранного режима контроля выпечки. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

4. Кнопка управления выпечкой.

Используется для получения светлой, средней или темной корочки.



Примечание: при необходимости прекратить отработку выбранной программы, нажмите и удерживайте более 1 секунды кнопку СТОП.

5. Таймер.

Используется для задержки времени приготовления хлеба. Установка производится нажатием кнопки. Временной шаг при установке составляет 10 мин., за счет чего время можно изменять в диапазоне от 4:10 до 13:00. Для выпекания кексов программа **Таймер** не используется.

6. Выбор программы:

1. Основной
2. Специальный
3. Пшеничный
4. Французский
5. Скорый
6. Тесто
7. Джем

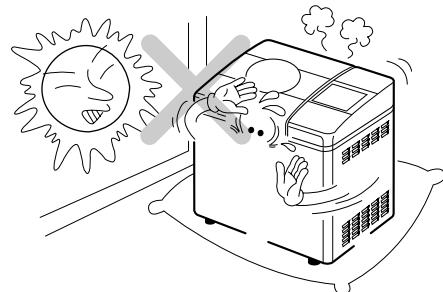
7. Кнопка СТОП. Используется для отмены выбранной программы. Также может использоваться для отмены программирования Таймера.

8. ПУСК. После установки выбранной программы степени цвета корочки и Таймера (если требуется), нажмите кнопку ПУСК для процесса приготовления теста и выпекания хлеба.

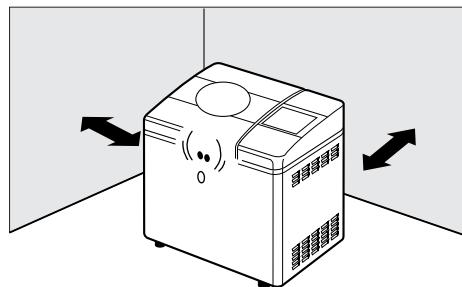
Установка и меры безопасности

Перед началом использования настоящего изделия, внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и следуйте предлагаемым в ней простым мерам по обеспечению Вашей безопасности.

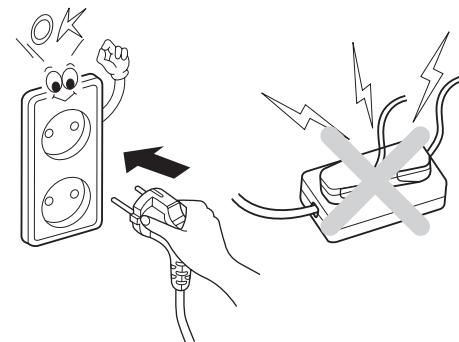
1. Хлебопекарня должна устанавливаться на жаро-прочную подставку вне досягаемости прямых солнечных лучей.



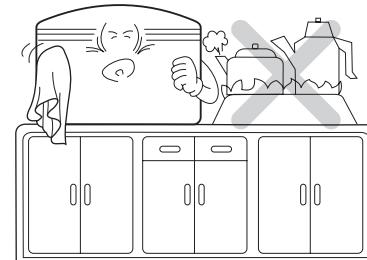
2. Во время работы Хлебопекарня должна находиться не ближе 10 см от прилегающих к ней стен.



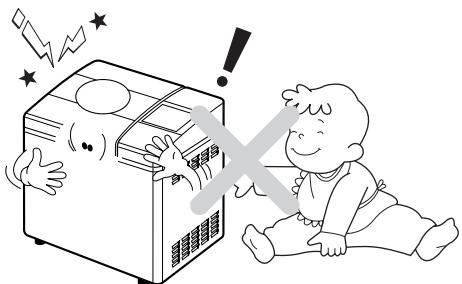
3. Хлебопекарня должна подключаться только к отдельно оборудованной розетке.



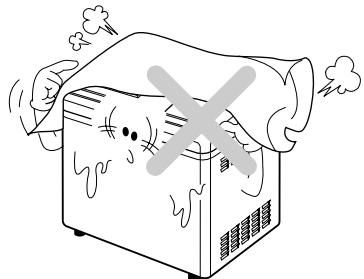
4. Не используйте Хлебопекарню вблизи источников тепла. Убедитесь, что выбранное Вами место ее размещения является прочным и хорошо закреплено.



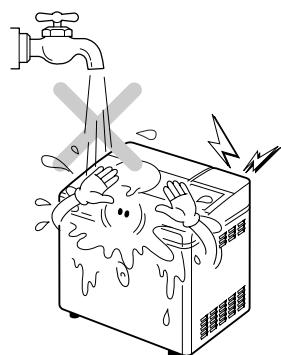
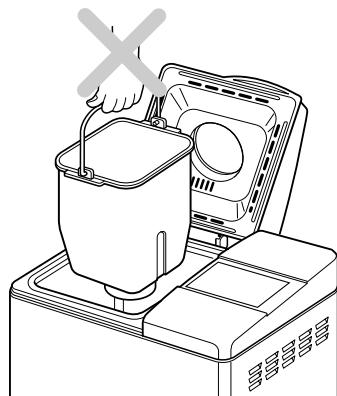
5. Держите Хлебопекарню вне досягаемости малолетних детей. Прикосновение к горячим частям во время работы Хлебопекарни может привести к ожогам и травмам.



6. Не накрывайте Хлебопекарню полотенцем или салфеткой во время работы, не кладите внутрь нее посторонних предметов - это может привести к пожару или поломке изделия.

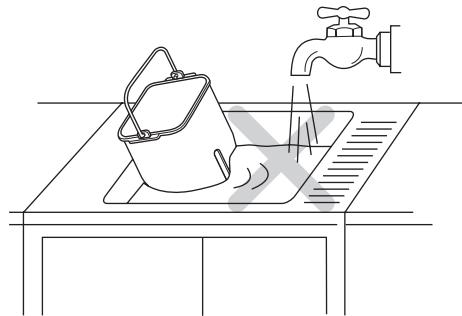


7. Во время работы не открывайте крышку Хлебопекарни и не вынимайте форму для выпечки хлеба. Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу биппера. Открытие крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в Хлебопекарне и может повлиять на качество выпекания хлеба.



8. Полностью исключите возможность погружения Хлебопекарни, ее шнура или вилки в воду. Это может привести к весьма опасным последствиям.

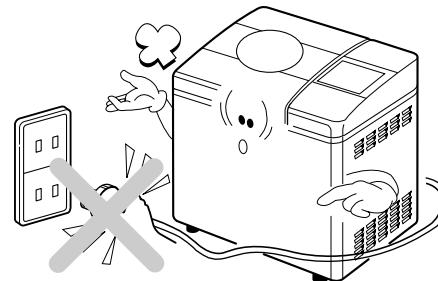
9. Не погружайте форму в воду – это может привести к выходу из строя двигателя тестомесителя. Для ухода за формой протирайте ее влажной тряпкой.



10. Аккуратно обращайтесь с формой - любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.



11. По окончании работы не забывайте отключать Хлебопекарню от сети. Перед тем, как убрать Хлебопекарню на хранение, дайте ей хорошо остыть.



12. Эксплуатация пекарни без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста. При работе с пекарней всегда используйте пищевое сырье.



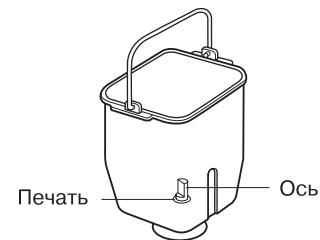
Лопатка для замеса теста

Уход за Хлебопекарней

Не забывайте отключать изделие от сети!

ПОМНИТЕ! ЛЮБОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНИ, НЕ СВЯЗАННОЕ С ПОВСЕДНЕВНЫМ УХОДОМ И ТРЕБУЮЩЕЕ ЕЕ РАЗБОРКИ, ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫМИ ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ РАБОТНИКАМИ.

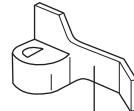
- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, за исключением жидкостей для мытья посуды.
- Протрите форму и тестомеситель мягкой тканью. Прежде, чем убрать форму в корпус Хлебопекарни, убедитесь, что все части высохли.
- Не мойте съемные части в посудомоечной машине.



- После каждого применения давайте Хлебопекарне полностью остыть.
- Не используйте для чистки металлические или шерстяные мочалки во избежание повреждения изоляции корпуса формы.

- Для облегчения снятия лопатки тестомесителя заполните форму мыльной водой и дайте постоять минут 20. Вымойте форму мягкой мочалкой и протрите ее насухо.

- Polyoxymethylene copolymer identified in "Kneading-Blade" section may be safely used as an article or component of articles intended for food-contact use in accordance with the "FDA" prescribed conditions.

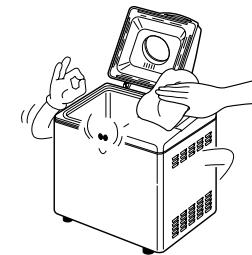


Лопатка для замеса теста

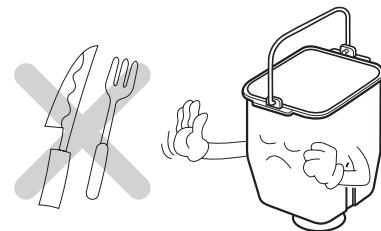
- Не погружайте форму в воду.
- Очищайте форму влажной тряпкой, после чего протирайте ее насухо.



- После каждого применения протирайте корпус влажной мягкой тряпкой; не погружайте изделие в воду или под воду.
- Протрите влажной тряпкой или губкой внутреннее отделение от крошек и остатков муки. Для этих целей также можно пользоваться мягкой щеткой.



- Во избежание повреждения специального антипригарного покрытия не используйте для чистки металлические скребки или другие предметы.



Примечание: в процессе эксплуатации покрытие под воздействием влаги и пара может менять свой цвет, однако это не сказывается на его потребительских качествах.

Хранение: убедитесь, что Хлебопекарня полностью остыла; тщательно протрите все съемные части; храните изделие с закрытой крышкой.

Продукты для приготовления хлеба

Для приготовления хлеба требуются три основных компонента: мука, дрожжи, вода.

Все остальные ингредиенты каждый может добавлять по своему вкусу, в зависимости от фантазии, получая тем самым бесконечное множество вариаций хлеба.

Основные продукты

Мука

Мука является важнейшим компонентом хлебопродуктов. Для выпечки лучше всего пользоваться мукой высшего сорта, производимой из твердых сортов озимого или ярового зерна.

Старайтесь приобретать для домашнего хлебопечения только специальную хлебную муку или пшеничную муку высшего сорта. Пшеница уникальна тем, что содержит в своем составе ГЛЮТЕН – один из видов протеина, который становится эластичным в процессе вымешивания теста. Мука, приготовленная из других зерновых культур (овса, риса, ячменя, сои, ржи или гречихи), может добавляться в пшеничную муку для придания ей аромата или волокнистости. Однако как самостоятельный компонент, для замеса теста такая мука не используется. Для улучшения качества муки можно пользоваться специальными добавками глютена, который в последнее время стал выпускаться мукомольной промышленностью ряда стран. Одной столовой ложки такой добавки обычно бывает достаточно, чтобы существенно повысить ка-

чество теста и позволить пользоваться при хлебопечении мукой не только высшего, но и средних сортов.

Однако будьте осторожны с добавкой глютена: его передозировка ведет к увеличению плотности теста. Приобрести глютен можно будет в супермаркетах в секциях товаров для домашнего хлебопечения.

Обязательно пользуйтесь мерной чашкой для набора муки в хлебопекарнях. Муку накладывайте столовой ложкой, не утрамбовывая. Насыпайте муку ровно до краев, без верха.

Храните муку в сухом прохладном месте в закрытых контейнерах. Перед тем как закладывать муку в тесто, заранее доведите ее до комнатной температуры.

Дрожжи

Дрожжи, как и мука, являются одним из важнейших условий приготовления хорошего теста. Для Хлебопекарни рекомендуется пользоваться сухими дрожжами типа *Саф-момент*.

Дрожжи при хранении могут терять свои свойства, особенно, если они находятся не в плотно закрытой

упаковке, в сырости или в тепле. Поэтому хранить их надо в герметичной упаковке, в морозильной камере или в холодильнике. Гранулированные дрожжи быстро согреваются при комнатной температуре и не требуют специального оттаивания. Перед употреблением убедитесь в сроках годности дрожжей. Дрожжи с истекшим сроком годности к употреблению не допускаются. Дозировка дрожжей индивидуально указывается в каждом кулинарном рецепте.

Жидкости

Жидкости служат для активации дрожжей и придают тесту эластичность. Они включают в себя любые жидкые ингредиенты, используемые в процессе хлебопечения. По мнению хлебопеков, для активации дрожжей жидкость должна иметь оптимальную температуру в пределах 43-46 °С.

Однако для выпечки хлеба в Хлебопекарне мы рекомендуем нагревать жидкость до температуры 26,6 °С. Опытным путем было установлено, что именно при такой температуре активация дрожжей происходит постепенно, и это в наибольшей степени отвечает заложенной в компьютер программе. Если не увеличить температуру нагрева, то дрожжи подходят быстрее, но при этом происходит перегрев теста. Если температура теста в период его подъема превысит 37,7 °С, то грибок дрожжей не погибнет, но станет очень вялым и не эффективным. Количество жидкости

рекомендованное базовым рецептом, следует соразмерять с условиями местного климата, так как в сухом и влажном воздухе объем поглощаемой мукой влаги может быть различным. При этом разница может составлять до половины объема мерной емкости. В период замеса тесто должно быть мягким и упругим. Если оно окажется слишком сырым, то после 5 минут вымешивания можно добавить немного муки (одну столовую ложку) и снова тщательно вымесить. Также можно добавить в этот период и немного жидкости (по одной столовой ложке), если тесто получилось слишком крутым. Если в период выпекания тесто начнет распадаться или станет очень грубым, необходимо уменьшить изначальную дозировку жидкости.

Если вы намерены выпекать хлеб с задержкой по команде Таймера, то уменьшите количество рекомендованной рецептом жидкости на одну столовую ложку. Жидкость при этом должна быть охлажденной. Сырые яйца также относятся к категории жидкостей. Однако яйцо соответствует объему 1/4 мерной емкости; его белок – 1/8 объема. Яйца должны быть комнатной температуры. Если Вы хранили яйца в холодильнике, то перед употреблением подержите их в теплой воде. Не допускайте использования для приготовления теста продуктов с истекшим сроком годности.

В рецептах, предусматривающих использование обезжиренного сухого молока, можно заменять его свежим молоком. Однако при этом рекомендован

ный объем воды должен быть компенсирован молоком. Молоко придает тесту более нежную структуру. Во избежание скисания не рекомендуется использовать свежее молоко для приготовления хлеба с задержкой по Таймеру. Закладка продуктов в форму должна осуществляться в строго указанном рецептурой порядке. При этом дрожжи должны быть полностью сухими.

Примечание: во избежание скисания или порчи, не используйте свежие яйца, сметану, молоко, сливки и домашний творог для выпекания хлеба с задержкой по Таймеру. Цельное молоко можно заменить на сухое, если:

- его объем можно точно вычислить для замены водой;
- оно не используется для замачивания дрожжей перед замесом теста.

Вспомогательные ингредиенты (фрукты, орехи, овощи)

При добавлении в тесто вспомогательных ингредиентов следует учитывать содержащиеся в них сахар, жиры и влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% общего веса используемых

исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть несколько ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютеновую структуру теста.

Не поддавайтесь соблазну добавить в тесто больше наполнителя, чем это рекомендовано нашим рецептом. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала во время второго замеса теста.

Дополнительные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Сахар

Помимо своих вкусовых качеств, сахар служит также для заквашивания и разрыхления теста. Заквашивание происходит в результате взаимодействия фермента дрожжей с сахаром. Для закваски можно пользоваться белым, коричневым сахаром, медом или черной патокой. При этом лишь необходимо учитывать, что мед и патока являются жидкостями, поэтому пропорционально их объему уменьшайте количество жидкости, рекомендованное рецептом с применением сахара. Заменителями сахара при закваске дрожжей пользоваться не рекомендуется, поскольку

искусственные сластители не вступают в реакцию закваски. Дрожжи также не могут перерабатывать содержащийся в муке крахмал в сахар. Поэтому сахар является обязательным ингредиентом для заквашивания теста. Однако и здесь следует соблюдать чувство меры. Передозировка сахара может приводить к потере их силы и снижению эффективности закваски. Хлеб в этом случае получится тугим и плотским. В этой связи также остерегайтесь переложить в тесто сухих фруктов, которые также содержат сахар и могут повлиять на подъем теста.

Соль

Соль также участвует в процессах вызревания теста. Она необходима для упорядочения работы дрожжей, так как делает их более дисциплинированными, послушными и последовательными. Без соли дрожжи работают значительно быстрее, но очень скоро теряют свою силу. Соль также способствует укреплению структуры теста. Если соли не хватает, то тесто поднимается очень быстро, но затем оседает еще до начала или в процессе выпекания. Выпеченное тесто будет грубым и неравномерным. Вместо соли можно использовать также ее заменители.

Жиры

Жиры способствуют получению более эластичного теста. В наших рецептах мы рекомендуем использовать для теста только растительное масло, которое также можно заменять животными жирами, сливочным маслом или маргарином. В этом случае перед закладкой в Хлебопекарню не растопленных жиров порежьте их на небольшие кусочки. Тесто, приготовленное с использованием сливочного масла, при выпекании обычно имеет более хрустящую корочку. Маргарин имеет тенденцию делать тесто более кротким. Легкий и взбитый маргарин для теста не пригодны.

Молоко

Молоко и молочные продукты придают хлебу особый аромат и делают его неповторимо мягким. Поэтому их использование более предпочтительно для получения действительно вкусного хлеба, чем использование воды или водных растворов. Поскольку молоко содержит жиры, то дрожжи растворяются в нем плохо. Для устранения этого недостатка можно пользоваться обезжиренным молоком или сухими сливками.

Корица и чеснок

Это не самые лучшие друзья дрожжевого теста. Корица, хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба в детстве, в современное тесто не добавляется.

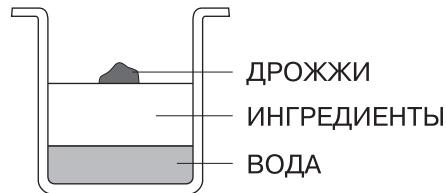
В прошлом действительно использовали рецепты, по которым корицей с сахаром посыпали тесто перед тем, как закатать в него повидло. Однако в Хлебопекарне добавление корицы стало проблемой. Дело в том, что корица воздействует на тесто также, как размягчитель мяса на мясные продукты – она разрушает его структуру. В процессе выпекания действительно появляется замечательный запах, однако в готовых изделиях он пропадает. Если Вы совсем не можете обойтись без корицы, то, по крайней мере, не кладите ее сверху того, что указано в рецепте, чтобы не испортить все тесто.

Чеснок же поглощает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.

Готовые смеси для выпекания хлеба

С появлением моды на домашнее хлебопечение в продаже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба. Мы рекомендуем пользоваться упаков-

ками, рассчитанными на выпекание 450-700 гр. булок. Наиболее пригодными для Хлебопекарни являются смеси для приготовления **Основного и Скорого** сортов хлеба.



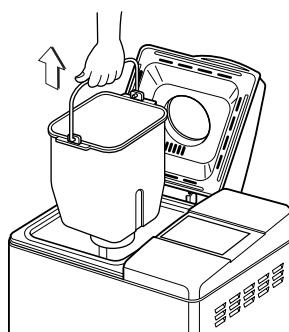
Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в форму: жидкость – сухие ингредиенты – дрожжи. Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими. Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей в комплект поставки. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было ровень с краями.

Помните, что точная дозировка является залогом Вашего успеха.

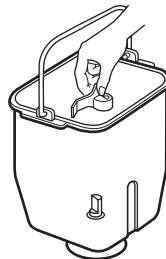
Порядок работы

Программирование операций по выпечке *Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого хлеба*

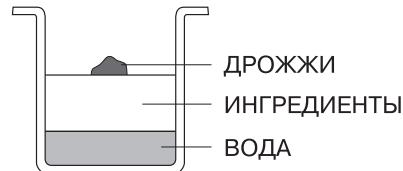
1. Откройте крышку и выньте форму. Форму вынимайте прямо вверх за ручку.



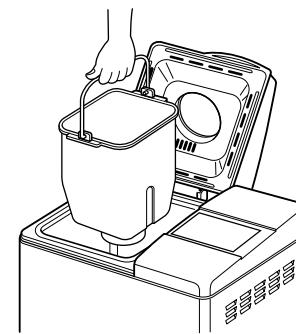
2. Установите лопатку тестомесителя на шпиндель.



3. Заложите в форму необходимые продукты.

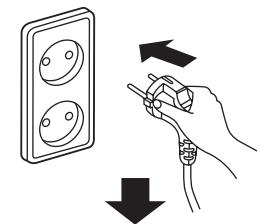


4. Установите форму в Хлебопекарню. Следите, чтобы не пропустить рекомендованные рецептом ингредиенты: жидкость, мука, дрожжи.



5. Аккуратно закройте крышку. Подключите Хлебопекарню к сети: при этом загорится дисплей.

6. Выберите необходимую программу и степень запекания хлеба (светлая, средняя или темная корочка). При этом должны высветиться показатели выбранной программы и степени запекания хлеба.



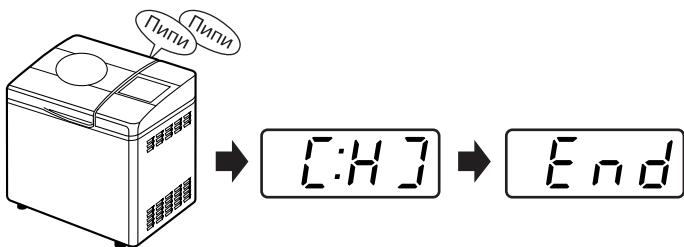
Примечание: при использовании Таймера особенно следите за тем, чтобы дрожжи находились сверху муки и не касались жидкости. Это является обязательным условием получения хороших результатов.

7. Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на дисплее высвечивается время до завершения процесса приготовления хлеба: 3:40 (для **Скорого хлеба** 1:59). Для **Пшеничного** и **Французского** хлеба высвечивается время 4:00, из которых первые 20 минут уходят на прогрев ингредиентов и впитывания мукой влаги.



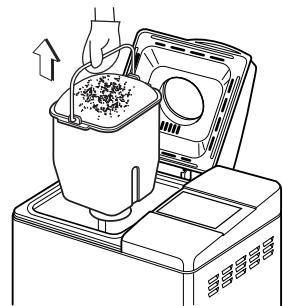
Внимание: не прикасайтесь к Хлебопекарне открытыми руками, поскольку во время работы она сильно разогревается. Не открывайте крышку во время циклов подхода теста и его выпекания. В случае открытия крышки нарушаются температурный режим внутри Хлебопекарни, что может привести к ухудшению качества хлеба.

8. Биппер подаст 8 звуковых сигналов, напоминающих о готовности хлеба и его остыании. По завершении приготовления хлеба, если Вы его не достали сразу из формы, Хлебопекарня сразу переходит в режим его подогрева и сохранения в горячем состоянии в течение 3 часов. Через 3 часа работа Хлебопекарни будет прекращена. Программы **Скорый хлеб**, **Тесто** и **Кекс** функций остыивания не имеют. Программа **Тесто** не имеет функции сохранения подогрева.

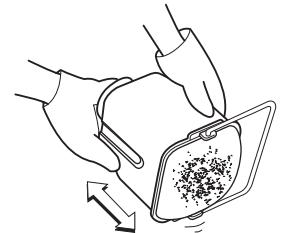


Примечание: по завершении выпекания хлеба биппер подает 4 звуковых сигнала. После этого начинается остыивание. Если Вы хотите подать на стол свежеиспеченный хлеб, сразу нажмите кнопку СТОП. Для изъятия формы пользуйтесь кухонными рукавичками. Для нарезки хлеба поместите его на чистое полотенце, чтобы он остывал равномерно. Нарезку производите, положив буханку на бок, пользуясь специальным кухонным ножом.

9. Нажмите кнопку СТОП и удалите форму из Хлебопекарни, пользуясь кухонными рукавичками.



10. Наклоните форму набок и потрясите несколько раз, пока испеченный хлеб не выскоцнет из нее на приготовленную салфетку. Поместите хлеб на металлическую решетку и дайте ему остыть. Не забудьте удалить из выпеченного хлеба лопатку тестомесителя.



ВНИМАНИЕ:

- Форма, тестомеситель и сам хлеб очень горячие.
- После каждого использования выключайте Хлебопекарню из сети.

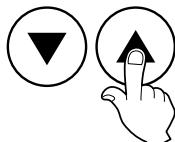
Программирование Таймера

(только для операций по выпеканию **Основного, Специального, Пшеничного, Французского и Скорого хлеба**, а также для приготовления теста)

Установите Таймер на время, по истечении которого Вы хотели бы иметь готовый хлеб (от 4:10 до 13:00 с 10-минутным интервалом).

Например, сейчас 9 часов вечера. Хлеб должен быть готов к 6:30 утра. Установите Таймер на 9:30, потому что интервал времени между 9 вечера и 6:30 утра составляет 9:30.

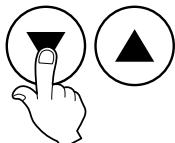
ТАЙМЕР



1. При нажатии кнопки ТАЙМЕР справа время на дисплее будет увеличиваться по 10 минут.

4: 10

ТАЙМЕР



2. При нажатии кнопки ТАЙМЕР слева время на дисплее будет уменьшаться по 10 минут.

9: 30

ПУСК



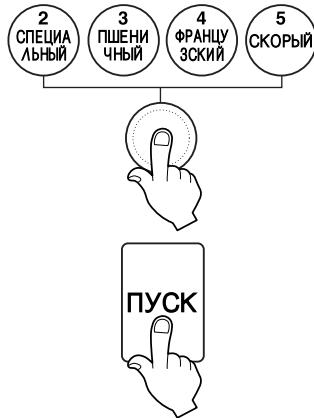
3. Нажмите кнопку ПУСК. При этом дисплей будет мигать. Через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и Таймер будет продолжать свой отсчет.

Примечание: если Вы «проскочили» нужное время задержки, то вернитесь назад с помощью левой кнопки. Повторно, нажимая кнопку ВВЕРХ, Вы установите нужное Вам время. Максимальное время задержки выпекания хлеба составляет 13 часов. Эту задержку можно использовать для выпекания **Основного и Специального** хлеба. Время выпекания этих сортов хлеба составляет 3:40, **Пшеничного и Французского** – 4:00, **Скорого** – 1:59. Время приготовления теста составляет 1:03.

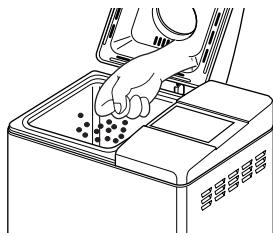
9:29

Двоеточие замигает.

Программирование выпекания **Специального, Пшеничного, Французского и Скорого** хлеба



1. Нажмите соответствующую программу для выбора режима выпекания **Специального, Пшеничного, Французского** или **Скорого** хлеба.
2. Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на Таймере будет показано 4:00 (3:40 для **Специального** и 1:59 для **Скорого** хлеба). Эти цифры указывают на продолжительность выпекания соответствующего сорта хлеба.
3. При отработке **Специальной** программы (примерно через 15 минут после ее начала и через 9 минут до окончания первого замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов. После этого в тесто необходимо добавить дополнительные ингредиенты, например: изюм, орехи, сыр и т.п. На индикаторной панели будет показано 3:25. При отработке программ выпекания **Пшеничного** и **Французского** хлеба (примерно через 1:26 после их начала и через 9 минут до завершения второго замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавить дополнительные ингредиенты, такие как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом отображаются цифры 2:34. При отработке программы выпекания **Скорого** хлеба (примерно через 14 минут после старта и через 5 минут до завершения второго замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавки в тесто дополнительных ингредиентов, таких как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом будет показано 1:45. Для внесения добавок откройте крышку и быстро засыпьте их в форму. В момент открывания крышки замес теста не прекращается, поэтому соблюдайте осторожность. Закройте крышку. Дальнейшая отработка программы будет осуществляться автоматически.



Примечание:

- Убедитесь в том, что Вы правильно выбрали программу приготовления хлеба. Если Вы выбрали программу **Основного** хлеба, то звуковой сигнал на внесение в тесто добавок подаваться не будет.
- Если Вы добавите дополнительные ингредиенты до подачи звукового сигнала, то они будут измельчены во время перемешивания теста.
- По окончании внесения добавок быстро закройте крышку Хлебопекарни для сохранения в ней набранной температуры. Для получения мягкой и вкусной корочки рекомендуется устанавливать управление выпечкой на положение **СВЕТЛАЯ**.
- Если Вы пользуетесь Таймером, то все дополнительные ингредиенты засыпаются в форму вместе с мукой.

Программа приготовления теста

1. Сначала выберите в разделе рецептов необходимый рецепт приготовления теста и в соответствии с ним заложите необходимые продукты в форму. Установите форму в Хлебопекарню и закройте крышку.



2. Нажмите кнопку ТЕСТО.

3. Нажмите кнопку ПУСК. На дисплее появятся цифры 1:03 и Хлебопекарня начнет замес.

4. Через 1:03 звуковой сигнал напомнит о готовности теста и необходимости его изъятия из формы.

5. Следуйте советам кулинарных рецептов по дальнейшему приготовлению кулинарных изделий из полученного теста.

Программирование режима **Джем**

В этом режиме задержки Таймер не может быть использован.



1. Эта машина делает восхитительный джем.
2. Для приготовления джема требуются только 3 ингредиента: ягоды, сахар и лимонный сок.
 - Вы можете использовать клубнику или любую другую ягоду с тонкой кожицей.
 - Сахар и лимонный сок помогают сохранить форму, вкус и цвет ягод.
 - Фруктовая масса подогревается и перемешивается во время программы **Джем**.
3. Нажмите кнопку **ДЖЕМ**, затем кнопку **ПУСК**. Джем будет готов через 1 час 20 минут.

Примечание:

- Не превышайте количества продуктов, указанных в меню.
- Сразу же после приготовления джема необходимо очистить форму. В противном случае остатки джема могут повредить антипригарное покрытие формы.
- После охлаждения приготовленный джем поместите в банку или иную посуду, и храните в холодильнике.
- Качество домашнего джема будет немного различным: в зависимости от температуры в комнате, размера основных ингредиентов и степени свежести.
- Для изменения структуры джема добавьте пектин (1 – 1 1/2 ложки).

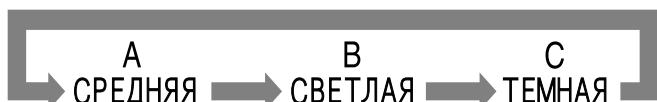
Управление выпечкой

Функция КОНТРОЛЬ ВЫПЕЧКИ используется для выбора степени запекания корочки, которая может иметь средний, светлый или темный цвет.

КОНТРОЛЬ ВЫПЕЧКИ



Выбор степени запекания происходит по циклу: средняя, светлая, темная.



Примечание: при желании получить среднюю степень запекания, кнопку управления выпечкой нажимать не следует, так как она автоматически включается в начале выпекания.

Обмазка теста

Всегда стремитесь обеспечить максимальный подъем теста. Затем используйте кисточку для теста, чтобы нанести на него обмазку. Выпекание производите в соответствии с рецептурой. Для получения блестящей корочки золотистого цвета используйте яичную глазурь и глазурь из яичных желтков. Для получения ломкой корочки используйте глазурь из яичного белка. Поскольку при этом яичный желток не используется, то цвет корочки будет менее золотистым. Рецепты приготовления глазури:

Яичная глазурь	– смешайте одно слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.
Глазурь из яичного желтка	– смешайте один слегка взбитый желток с одной столовой ложкой воды или молока.
Белая глазурь	– смешайте одно слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды.

Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов

Нарезка хлеба

Поскольку выпекаемые в Хлебопекарне булки отличаются по форме от традиционных, разработаны следующие рекомендации по нарезке хлеба для подачи на стол: для получения наилучших результатов при нарезке горячего хлеба пользуйтесь электрическим ножом. Можно также пользоваться остро заточенным хлебным ножом. Для получения прямоугольных ломтиков поставьте булку хлеба торцом и разрежьте ее снизу доверху. Полученные ломтики можно дополнительно разрезать по длине пополам или наискосок. Для нарезки хлеба клиньями разрежьте булку вдоль, получив тем самым два коржа, каждый из которых разрежьте на 4, 6 или 8 клиньев.

Хранение

Остатки хлеба рекомендуется хранить следующим образом: храните хлеб в плотно закрытом мешке или контейнере при комнатной температуре не более 3 суток. Если погода жаркая и влажная, храните хлеб в морозильной камере. В холодильнике хлеб можно держать в тщательно закрытом целлофановом мешке не более одного месяца.

Перед хранением в морозильной камере хлеб рекомендуется порезать на ломтики, чтобы облегчить его последующую нарезку.

Не храните хлеб в общей холодильной камере, поскольку он может заплесневеть быстрее, чем хлеб, произведенный в заводских условиях.

Остатки хлеба можно также порезать на кубики для использования в приготовлении хлебного пудинга в соответствии с кулинарными рецептами. Кубики можно также хранить в тщательно закрытом контейнере в морозильной камере и пользоваться ими по мере необходимости.

Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

При замораживании дрожжевых продуктов важно помнить, что перед помещением в морозильную камеру они должны полностью остыть в целях предотвращения выделения из них влаги, которая затем сделает продукт влажным. Не замораживайте продукты до их охлаждения. Замораживайте только хорошо охлажденные продукты: их следует заворачивать в упаковку через час после затвердения. Для упаковки хорошо закрытых продуктов пользуйтесь целлофановыми

мешками или алюминиевой фольгой. Целлофановые мешки следует плотно закрывать. Замороженные продукты можно хранить от 6 до 8 недель. При оттаивании необходимо развернуть обертку, чтобы обеспечить своевременное испарение влаги.

Замораживание дрожжевого теста

По окончании вымешивания теста и его первого подхода, полученную массу можно достать из формы и положить для заморозки. Разделайте тесто на необходимое количество кусков, которые затем раскатайте на отдельные коржи толщиной до 2 см. Коржи укладываются на специально подготовленные подносы и помещаются в морозильную камеру для затвердения. Полностью замороженные коржи затем заворачиваются в целлофановые мешки или алюминиевую фольгу. Тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Для оттаивания достаньте коржи с вечера из холодильника. Поместите их непокрытыми на кухонный стол и доведите температуру теста до комнатной. Оттаявшее тесто тщательно вымесите, после чего оно будет готово для формовки и нового подхода. Тесто можно также замораживать уже сформованным. Сформованное тесто помещается на лист для выпекания в жаровне и укладывается в морозильную камеру до полного замораживания. После этого затвердевшее тесто заворачивается в полиэтилено-

вый мешок или фольгу. Такое тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Оттаивание производится в холодильном отделении холодильника с вечера или днем в течение нескольких часов.

Доводить тесто до комнатной температуры нужно, частично раскрыв его упаковку: это позволит испариться излишней влаге. После этого дайте тесту подойти, увеличившись в объеме примерно в 2 раза. Выпекание теста в духовке производите по указаниям, приведенным в рецептурном справочнике. Если тесто должно храниться в морозильной камере длительное время, то при закладке в него исходных продуктов, объем дрожжей должен быть в 1.5 раза выше того, что указан в рецепте.

Прежде, чем вызвать мастера

Проблемы и решения

Консистенция теста может быть проверена в течение первых 5 минут его вымешивания. Тесто должно быть мягким и эластичным. Если оно получилось слишком тугим, добавляйте туда воду по одной чайной ложке. Если тесто получилось слишком жидким, добавляйте в него муку по одной столовой ложке.

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается	<ul style="list-style-type: none">Слишком горячая жидкость (свыше 30-40 град.).Старые дрожжи или мало дрожжей.Ингредиенты были слишком холодными.Слишком много соли.
Испеченный хлеб выходит за края формы.	<ul style="list-style-type: none">Слишком много теста.Тесто слишком подошло (уменьшите норму закладки дрожжей).Слишком много сахара.
Корочка слишком бледная.	<ul style="list-style-type: none">Недостаточно сахара.
Хлеб плохо хранится.	<ul style="list-style-type: none">Хлеб хранится до 3 дней в холодильнике.
Тесто вне формы плохо поднимается и растекается по противню.	<ul style="list-style-type: none">Тесто слишком жидкое.
Тесто оседает во время выпекания.	<ul style="list-style-type: none">Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
Хлеб имеет грубую структуру и крошится.	<ul style="list-style-type: none">Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
У хлеба имеется посторонний запах.	<ul style="list-style-type: none">Использовались не свежие пищевые продукты.Заложено слишком много дрожжей.
Хлеб получился клейким и режется неровно.	<ul style="list-style-type: none">Для резки пользуйтесь специальным хлебным ножом.Прежде чем резать, дайте хлебу достаточно остить.

Хлебопекарня - вопросы и ответы

Вопросы:

1. Почему высота и форма каждого хлеба при выпечке различные?
2. Почему у хлеба появился необычный запах?
3. Почему лопатка тестомесителя запекается в хлеб?
4. Почему у хлеба испачкан в муке один уголок?
5. Почему Таймер нельзя установить более, чем на 13 часов?
6. Можно ли ингредиенты добавлять в половине дозы или в двойной дозе?
7. Можно ли пользоваться свежим молоком вместо сухого?

Ответы:

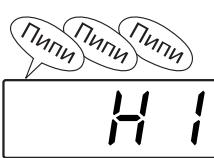
1. Высота и форма хлеба могут отличаться в зависимости от ингредиентов, комнатной температуры и продолжительности цикла. Кроме того, они зависят от точности закладки продуктов согласно рецептуре.
2. В тесто могли попасть испорченные продукты или могла превыситься дозировка дрожжей. Всегда пользуйтесь только свежими продуктами. Очень важно соблюдать точность измерений при закладке продуктов.
3. Это является нормой при пользовании Хлебопекарней. Для извлечения лопатки из хлеба пользуйтесь неметаллическим предметом. Внимание: лопатка тестомесителя может быть горячей.
4. Появление муки по краям хлеба может быть вызвано неполным перемешиванием при замесе теста. Излишки муки соскребите ножом.
5. Задержка Таймера может отрицательно сказаться на результатах выпекания хлеба.
6. Нет. Если продуктов будет слишком мало, тесто будет плохо замешано. Если продуктов будет слишком много, тесто при подъеме не уместится в отведенной для него форме.
7. Да. Но при этом строго следите за соблюдением количественных пропорций. Свежее молоко не рекомендуется использовать при выпекании хлеба по команде Таймера. Это может привести к его свертыванию до начала процесса выпекания.

Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем:

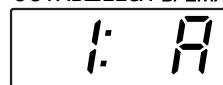
	Проблемы при выпечке	Хлебопекарня не работает	Из вентиляц. отверстий идет дым и пахнет горелым	Края хлеба проварены, а «низ» не пропечен	Хлеб слишком подошел
	Проверьте				
операционные ошибки	Отключена от сети	<input type="radio"/>			
	Жаровня перегрелась	<input type="radio"/>			
	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент		<input type="radio"/>		
	Кнопка ПУСК была нажата после начала работы				
	Во время работы была открыта крышка Хлебопекарни				
	Неправильно выбрана программа выпекания хлеба (режим приготовления теста)			<input type="radio"/>	
	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания				
	Хлеб начали резать сразу после выпекания (не выпущен пар из горячего теста)				
	Вода добавлялась после замеса муки				
проблемы с ингредиентами	Не установлена лопатка тестомесителя				
	Не хватает муки				<input type="radio"/>
	Слишком много муки				
	Не хватает дрожжей				<input type="radio"/>
	Слишком много дрожжей				
	Не заложены дрожжи				<input type="radio"/>
	Не хватает воды				
	Слишком много воды				<input type="radio"/>
	Не заложен сахар				<input type="radio"/>
	Нарушена рецептура закладки ингредиентов				
	Использовалась старая мука				<input type="radio"/>
	Неправильно выбран сорт муки				
	Дрожжи попали в воду до начала замеса				<input type="radio"/>

Сигналы на дисплее

Когда нажимается кнопка ПУСК.

Дисплей 	Причина Хлебопекарня перегрелась. Это может происходить в случае ее повторного непрерывного применения.	Как перезапустить Когда печь остывает, нажмите кнопку ПУСК и снова начните процесс.
---	--	---

Во время работы Хлебопекарни

Во время работы пекарни оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается на дисплее.	Во время работы Хлебопекарни произошло отключение питания. После включения питания на дисплее высвечивается следующая информация: 	Очистите форму от теста и начните процесс заново.
--	--	---

Технические характеристики

Питание		Пер. ток 230 В 50 Гц
Потребляемая мощность	Нагревательный элемент	560 В
	Двигатель тестомесителя	100 В
Размеры		350x230x330 мм
Вес		Около 7,2 кг
Таймер		Таймер на 13 часов
Шнур		Около 1 метра
Предохранитель	Основного нагревателя	144 °C
	Двигателя тестомесителя	120 °C

Рецепты хлеба, кулича, теста, джема

Столовый хлеб

1. Белый хлеб	450, 680 гр.	44
2. Кукурузный хлеб	680 гр.	45
3. Яичный хлеб	450, 680 гр.	46
4. Французский хлеб	450, 680 гр.	47
5. Ржаной хлеб	450, 680 гр.	48
6. Луковый хлеб	450, 680 гр.	49
7. Картофельный хлеб	450, 680 гр.	50
8. Пшеничный хлеб с глютеном	450, 680 гр.	51
9. Пшеничный хлеб	680 гр.	52
10 Сдобный хлеб	680 гр.	53

Особый хлеб

1. Укропный хлеб	450, 680 гр.	54
2. Овсяный хлеб	450, 680 гр.	55
3. Кунжутный хлеб	680 гр.	56
4. Хлеб со сметаной	680 гр.	57
5. Пивной хлеб	680 гр.	58
6. Тыквенный хлеб	680 гр.	59
7. Грибной хлеб	680 гр.	60
8. Хлеб с беконом	680 гр.	61

Хлеб к чаю

1. Хлеб с изюмом и кофе	450, 680 гр.	62
2. Медовый гранулированный хлеб	450, 680 гр.	63
3. Молочный хлеб	680 гр.	64
4. Апельсиновый хлеб	680 гр.	65
5. Маковый хлеб	680 гр.	66
6. Хлебная баба	680 гр.	67
7 Ореховый хлеб «Солнышко»	450, 680 гр.	68
8. Шоколадный хлеб	680 гр.	69
9. Кофейный хлеб	680 гр.	70

10. Хлеб с сухофруктами

11. Хлеб с йогуртом	680 гр.	72
12. Вишневый Хлеб	680 гр.	73
13. Медово-горчичный хлеб	680 гр.	74

Кулич

Пасхальный кулич	680 гр.	75
------------------	---------	----

Тесто

1. Пельмени	76
2. Пицца (бездрожжевая)	77
3. Пицца (дрожжевая)	78
4. Булочки хрустящие	79
5. Рулет «Бабка»	80
6. Хлеб «Фокация»	81
7. Пахтовые булочки	82
8. Пшеничные булочки	83
9. Булочки к обеду	84

Джем

1. Клубничный	85
2. Черничный	86
3. Яблочный	87
4. Абрикосовый	88
5. Апельсиновый	89
6. Вишневый	90

Общие советы

- Убедитесь, что Вы выбрали правильную программу для Вашей Хлебопекарни. Правильно отмеряйте количество ингредиентов. Следуйте советам рецептов.
- Правильно устанавливайте параметры программы.
- Для получения лучших результатов пользуйтесь специальной мукой для выпекания хлеба.
- При использовании Таймеров пользуйтесь только сухими молочными продуктами. При использовании свежих продуктов часть из них может прокиснуть.
- Не пытайтесь уменьшить или увеличить закладку продуктов. Это нарушит процесс приготовления хлеба в Хлебопекарне.
- Вы можете уточнить норму закладки продуктов для регулирования высоты или влажности хлеба.
- В случае, если хлеб плохо выходит из формы, обратите внимание на советы, приводимые в настоящей инструкции.
- Используйте только свежие дрожжи. При использовании различными типами дрожжей Вы можете опытным путем установить оптимальные количества их закладки.

Столовый хлеб

Белый хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	3/4 чашки и 2 столовые ложки	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Масло сливочное	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кукурузный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	2,25 чашки
Кукурузная мука	3/4 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки
Консервированная сладкая кукуруза (без жидкости)	0,3 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавички.

Яичный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
2 яйца, остальное – вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2,25 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Французский хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	3 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Ржаной хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки	1,25 чашки
Пшеничная мука	1,5 чашки	3 чашки
Ржаная мука	0,5 чашки	0,75 чашки
Лимонная кислота	0,5 чайной ложки	1 чайная ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	3 столовые ложки	0,25 чашки
Сливочное масло	1,5 столовые ложки	1,5 столовые ложки
Кориандр	1 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,75 чайной ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ПШЕНИЧНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Примечание: для улучшения качества хлеба рекомендуем добавить в муку 1 чайную ложку глютена.

Луковый хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Рубленый лук	0,25 чашки	0,3 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Картофельный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
1 яйцо, остальное – вода	0,75 чашки	1 чашка и 3 ст. л.
Масло растительное	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Лимонный сок	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Пшеничная мука	2 чашки и 3 ст. л.	3 чашки
Быстрорастворимое картофельное пюре	0,25 чашки	0,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	4 чайные ложки	2 ст. ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Зеленый лук	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пшеничный хлеб с глютеном

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 стол. л.	1 чашка и 3 стол. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столов. ложки	0,25 чашки
Сухое молоко	1 столов. ложка	3 столов. ложки
Сливочное масло	1 столов. ложка	2 столов. ложки
Глютен	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ПШЕНИЧНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пшеничный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка и 3 ст. л.
Пшеничная мука	3,25 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Сахар	3 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ПШЕНИЧНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеб. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Сдобный хлеб

Ингредиенты:	680 гр.
Молоко	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	0,25 чашки
Дрожжи	1,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеб. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Столовый

Особый хлеб

Укропный хлеб

Особый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
Сливочное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Сушеные семена укропа	1 чайная ложка	1,5 ст. ложки
Сухой лук	2 чайные ложки	1 ст. ложка
Дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Овсяный хлеб

Особый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 1 ст. л.	1 чашка и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст. л.	3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки	0,25 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Овсяные хлопья	0,5 чашки	0,75 чашки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кунжутный хлеб

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
1 яйцо, остальное – вода	1 чашка и 1 ст ложка
Пшеничная мука	3 чашки
Мед	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Кунжутное масло	1,5 столовые ложки
Семя кунжутное	0,5 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ПШЕНИЧНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб со сметаной

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
Сметана 20%	125 гр.
Вода	0,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	3 столовые ложки
Растительное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Жареные семечки (подсолнечник, кунжут)	0,3 чашки

Примечание: для улучшения качества хлеба рекомендуется добавить 1 чайную ложку глютена.

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в указанном порядке, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально.
4. Нажмите кнопку СПЕЦИАЛЬНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте семечки.
8. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пивной хлеб

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
Пиво светлое (алк. или безалк.)	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Семечки жареные (подсолнечные)	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Тыквенный хлеб

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки
Тыква	0,5 чашки
Пшеничная мука	3,25 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Молотые специи	1 чайная ложка
Молотый имбирь	1 чайная ложка
Дрожжи	1,75 чайной ложки
Семечки жареные (тыквенные очищенные)	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ПШЕНИЧНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Грибной хлеб

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Сахар	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Грибы (консервир. резаные)	0,5 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты, указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб с беконом

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
1 яйцо, остальное – вода	1 чашка и 2 стол. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Сахар	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Кусочки бекона	0,3 чашки
Сухая петрушка	0,25 чашки
Перец	0,75 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты, указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб к чаю

Хлеб с изюмом и кофе

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Кофе растворимый	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки
Грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов и изюма), указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого батона рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте рубленные орехи и изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавички.

Медовый гранулированный хлеб к чаю

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. л	1 чашка и 2 ст. л
Пшеничная мука	1,5 чашки	3 чашки
Мюсли любые	0,5 чашки	0,5 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Мед	3 столовые ложки	0,25 чашки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Дробленые грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме грецких орехов), указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СПЕЦИАЛЬНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По сигналу добавьте орехи.
8. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Молочный хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Молоко	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Вньите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Апельсиновый хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1,5 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки
Лимонный сок	2 столовые ложки
Апельсиновая корочка	1 чайная ложка
Лимонная корочка	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Маковый хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. л.
Пшеничная мука	3 чашки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Соль	1,5 столовые ложки
Растительное масло	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки
Лимонная корочка	2 столовые ложки
Мак	0,25 чашки
Орех мускатный (кокос)	0,25 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлебная баба к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
1 яйцо, остальное – вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки
Ржаная мука	0,75 чашки
Лимонная кислота	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Растительное масло	2 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Ореховый хлеб «Солнышко» к чаю

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.
Вода	0,75 чашки и 1 ст. л	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	1,5 чашки	3 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мед	2,5 столовые ложки	3 чашки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Кожура апельсина	1,5 чайные ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Орехи	0,25 чашки	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов), указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СПЕЦИАЛЬНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте орехи.
8. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Шоколадный хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Молоко 3,5%	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Какао <i>Несквик</i>	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки
Грецкие орехи (резаные)	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите на кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите ПУСК.
7. После сигнала добавьте орехи.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кофейный хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Кофе растворимый	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Изюм	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме изюма) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб с сухофруктами к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
1 яйцо, остальное – вода	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Отруби любые	0,75 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	3 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки
Мускатный орех	0,5 чайной ложки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки
Кусочки сухофруктов	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте сухофрукты.
8. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб с йогуртом к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Фруктовый йогурт	125 мл
Вода	0,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб вишневый к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вишневый сок	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Сушеная вишня	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте сушеную вишню.
8. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Медово-горчичный хлеб к чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода и 1 кубик куриного бульона	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мед	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Сладкая горчица	2 чайные ложки
Измельченный лук	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Нажмите кнопку СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кулич

Пасхальный кулич

Ингредиенты:	680 гр.	
	1 закладка (опара)	2 закладка
Вода	50 мл	–
Яйцо	4 шт.	–
Соль	–	0,5 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	–
Ванильный сахар	–	1 чайная ложка
Сливочное масло	6 столовых ложек	–
Пшеничная мука	2 чашки	1 чашка
Дрожжи	2 чайные ложки	0,5 чайной ложки
Изюм	–	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты 1-ой закладки по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Укажите кнопку СПЕЦИАЛЬНЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. Заранее подготовьте ингредиенты для 2-ой закладки, не смешивая их.
8. После звукового сигнала добавляйте поочередно ингредиенты 2-ой закладки согласно рецепту.
9. По окончании цикла выньте форму, пользуясь рукавичками.

Тесто

Тесто для пельменей

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное – вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в машину, закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.

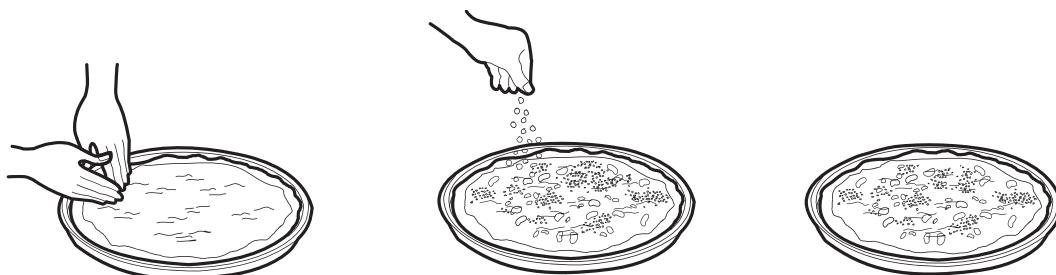
Пицца (бездрожжевая)

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное – молоко	3/4 чашки
Сметана	2 столовые ложки
Сливочное масло размягченное	6 столовых ложек
Пшеничная мука	2,5 чашки
Соль	0,5 чайной ложки
Сода пищевая	0,5 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в машину.
5. Установите программу **TECTO**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.
8. Выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы, сформируйте бортик, приготовьте пиццу по вкусу.
9. Выпекайте в духовке при температуре 250 °C в течение 20-25 минут.



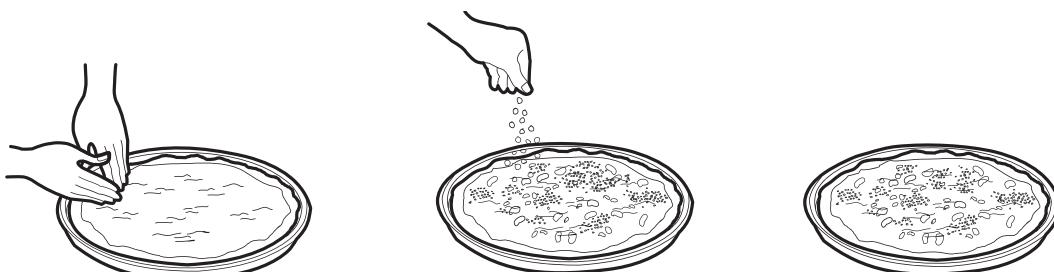
Пицца (дрожжевая)

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Оливковое масло	2 столовые ложки
Дрожжи	1,75 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы и сформируйте бортик. Дайте постоять в течение 10 минут.
6. После придания тесту нужной формы дайте ему подойти еще в течение 20 мин., а затем уложите на тесто продукты по вкусу.
7. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С в течение 35 – 45 минут.



Булочки хрустящие

На 9 порций.

Предварительно нагрейте духовку до 180 °С

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Молоко	0,75 чашки
Яйца	1 шт.
Пшеничная мука	3 чашки
Сахар	0,3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Ингредиенты для посыпки:	Количество:
Мука	0,75 чашки
Сахар	0,5 чашки
Корица	0,5 чайной ложки
Сливочное масло	0,3 чашки
Сахарная пудра	0,25 чашки



Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку на шпиндель тестомесителя.
3. Заложите в форму ингредиенты.
4. Установите форму в машину, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла достаньте тесто и дайте ему отдохнуть в течение 5 минут, после чего можно приступать к его формовке.
8. Уложите тесто на квадратный противень и расправьте его пальцами.
9. Накройте тесто чистым полотенцем и дайте ему подняться, пока оно вдвое не увеличится в размерах.
10. Пока тесто поднимается, смешайте в отдельной миске ингредиенты для посыпки, за исключением сливочного масла и сахарной пудры.
11. Когда смесь будет подготовлена, порежьте масло кусочками размером со сливу.
12. Разотрите масло с полученной смесью.
13. Полученную смесь посыпьте сверху на порционно разделанное тесто.
14. Выпекается в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут или до появления золотистой корочки.
15. Испеченные булочки достаньте из духовки и дайте остить на решетке.
16. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Рулет «Бабка»

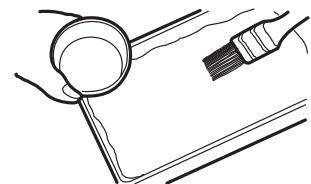
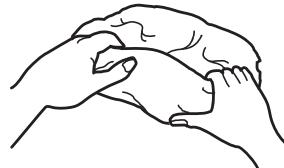
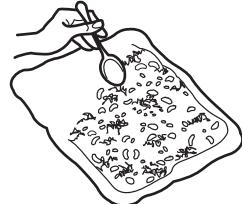
Тесто

680 гр. Выпекайте в духовке при температуре 180 °С

Ингредиенты:	Количество:
Молоко	1 чашка и 2 ст. л.
Яйца	2 шт.
Пшеничная мука	3,5 чашки
Сахар	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сливочное масло	2 столовые ложки
Ванильный сахар	0,5 чайной ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Начинка:	Количество:
Сливочное масло	2 столовые ложки
Сахар	0,25 чашки
Корица	0,5 чайные ложки
Посыпка:	Количество:
Сливочное масл1	столовая ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 столовые ложки
Корица	2 столовые ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку на шпиндель тестомесителя.
3. Заложите в форму ингредиенты.
4. Установите форму в машину, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, хорошошенько его отбейте.
8. Накройте тесто чистым полотенцем и дайте ему подняться, пока оно вдвое не увеличится в размерах.
9. На разделочной доске, хорошо посыпанной мукой, раскатайте тесто на прямоугольники толщиной около 1 см.
10. На тесто выложите начинку толщиной до 2 см.
11. Закатайте по всей длине в виде рулета или рогалика.
12. Уложите рулет кольцом на слегка смазанный жиром противень.
13. Накройте тесто чистым полотенцем и снова дайте подойти, пока оно снова не увеличится в размере вдвое.
14. Верх подошедшего рулета сделайте плоским.
15. Смажьте тесто кисточкой, обмакивая ее в яйцо.
16. Сверху посыпьте ингредиентами для посыпки.
17. Выпекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 30-35 минут.
18. Достаньте противень из духовки и охладите выпеченный рулет на решетке.



Хлеб «Фокация»

На 680 гр. продукта.

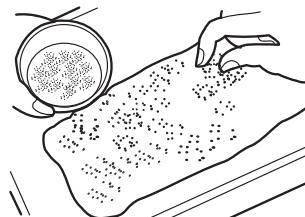
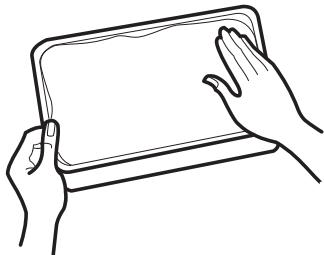
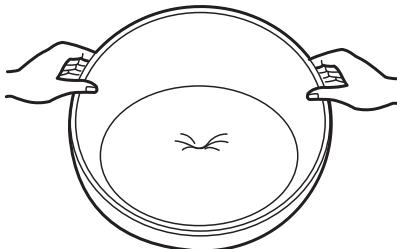
Нагрейте духовку до 220 °С

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Посыпка:	Количество:
Свежий розмарин	0,5 чашки
Свежий арахис	0,5 чашки
Мелко порезанный чеснок	0,25 чашки
Растительное масло	0,75 чашки и 2 ст. л.

Способ приготовления

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку на шпиндель тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму.
4. Установите форму в машину. Закройте крышку.
5. Установите программу **TECTO**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, хорошоенько его отбейте.
8. Обмажьте тесто растительным маслом.
9. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут.
10. Раскатайте тесто на пласти для выпекания размером 25x40 см.
11. Полученные пласти смажьте растительным маслом.
12. Дайте постоять в течение 20 минут.
13. Засыпьте пласти свежими травами, чесноком, арахисом.
14. Выпекайте в духовке, нагретой до 220 °С в течение 30-35 минут.



Пахтовые булочки

На 18 порций.

Нагрейте духовку до 180 °C

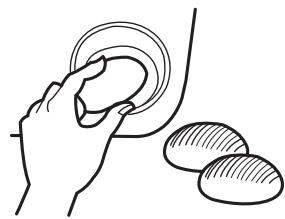
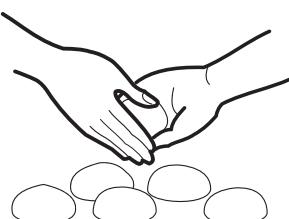
Ингредиенты:	Количество:
Пахта	1,5 чашки
Пшеничная пшеница	3,25 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Мед	2 столовые ложки
Масло	0,25 чашки
Сода пищевая	0,25 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Примечание: 2 столовые ложки сливочного масла оставьте для обмазки верха.

Тесто

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму.
4. Установите форму в машину. Закройте крышку.
5. Установите программу **TECTO**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску и хорошенько отбейте.
8. Обмажьте тесто маслом.
9. Накройте полотенцем и дайте подойти.
10. Разделайте тесто на 18 равных кусочков.
11. Полученным кусочкам придайте форму шариков.
12. Выложите их на смазанный маслом противень.
13. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут.
14. Выпекайте при температуре 180 °C в течение 10 – 15 минут.



Пшеничные булочки

Тесто

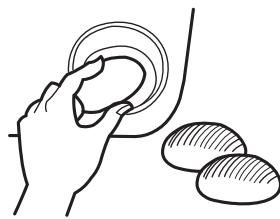
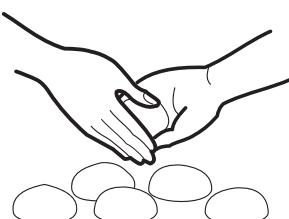
На 18 порций.

Нагрейте духовку до 190 °C

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,5 чашки и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу **TECTO**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделайте на 18 равных кусочков, сформируйте их в небольшие шарики, уложите на смазанный противень. Дайте подойти, пока оно вдвое не увеличится в размере.
7. Выпекайте при температуре 190 °C в течение 12 – 15 минут. Рассчитано на 18 порций.



Булочки к обеду

На 18 порций.

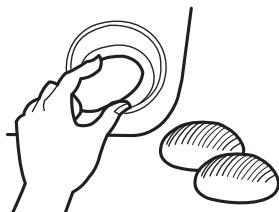
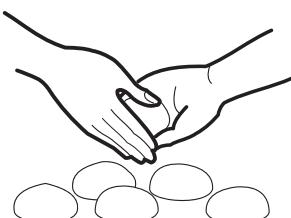
Нагрейте духовку до 180 °С

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1 чашка
Яйцо	1 шт.
Пшеничная мука	3 чашки
Сахар	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сливочное масло	0,5 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Тесто

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму, установите форму в машину. Закройте крышку.
3. Установите программу **TECTO**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску и хорошенько отбейте.
6. Обмажьте тесто маслом.
7. Когда тесто подойдет, разделайте его на 18 равных кусочков, придав им форму шариков. Уложите на смазанный противень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 12-15 минут. Рассчитано на 18 порций.



ДЖЕМ

Клубничный джем

Ингредиенты:	Количество:
Клубника	500 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте клубнику.
2. Удалите хвостики с ягод.
3. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Черничный джем

Ингредиенты:	Количество:
Черника	450 гр.
Сахар	5/8 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте чернику.
2. Удалите хвостики с ягод.
3. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Яблочный джем

Ингредиенты:	Количество:
Резаное дольками яблоко (с кожурой)	500 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте яблоки.
2. Удалите хвостики и сердцевину.
3. Порежьте яблоки дольками.
4. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
5. Положите яблоки, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
6. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
7. Установите программу **ДЖЕМ**.
8. Нажмите кнопку ПУСК.

Абрикосовый джем

Ингредиенты:	Количество:
Абрикосы	540 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте абрикосы.
2. Удалите косточки.
3. Порежьте абрикосы на половинки.
4. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
5. Положите абрикосы, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
6. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
7. Установите программу **ДЖЕМ**.
8. Нажмите кнопку ПУСК.

Апельсиновый джем

Ингредиенты:	Количество:
Апельсины	500 гр.
Апельсиновая цедра	80 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте и очистите апельсины.
2. Порежьте дольками и удалите косточки.
4. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
5. Положите апельсины, сахар, лимонный сок и апельсиновую цедру в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
6. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
7. Установите программу **ДЖЕМ**.
8. Нажмите кнопку ПУСК.

Вишневый джем

Ингредиенты:	Количество:
Вишня	470 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте вишню.
2. Удалите косточки.
3. Наденьте мешалку на шпиндель формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Авторизованные Сервисные Центры LG Electronics

Информационная служба (095) 771-7676 • Центральный Сервис-Центр (095) 946-4604 • <http://www.lg.ru> • E-mail: info@lg.ru

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Москва	LG Сервис	ул. Мневники, 7 корп. 2	(095) 946-4604; 946-4504
Москва	Алина	Нагатинская наб., 40/1	(095) 117-64-60; 118-0156
Москва	Алина	ул. Большие Каменщики, 19	(095) 912-7623
Москва	Иглена	ул. Б. Серпуховская, 36	(095) 236-4551; 236-8474
Москва	Интеррадиоприбор	пр-д з-да Серп и Молот, 5	(095) 361-4933
Москва	Интеррадиоприбор	ул. Леси Украинки, 4 корп. 1	(095) 417-1654
Москва	Дюна-Сервис	1-й Кожевнический пер., 6/8	(095) 959-7744
Москва	Орбита-Сервис	пр. Маршала Жукова, 39/1	(095) 947-9118; 947-8073
Москва	Партия-Сервис	ул. Королева, 5	(095) 282-7050; 913-3388
Москва	Партия-Сервис	ул. Викторенко, 3	(095) 742-5020
Москва	Партия-Сервис	ул. Обручева, 30	(095) 913-3939
Москва	Протор-Сервис	Зеленоград, корп. 1534	(095) 537-8207; 537-8212
Москва	Талион	ул. Мневники, 7, корп. 2	(095) 946-4615
Москва	Формоза-Центр	ул. Автомоторная, 57	(095) 232-2662
Москва	Эффорт	ул. Космонавта Волкова, 6А	(095) 150-8271
Абакан	Кристалл	ул. Пушкина, 54	(39022) 4-3421
Астрахань	Эрго	ул. Советская, 17	(8512) 24-6345; 22-2567
Архангельск	Арт-Агентство	ул. Воскресенская, 85	(8182) 65-9071
Балаково	ASD	ул. Чапаева, 107-408	(84570) 4-2751
Барнаул	Алтай-Компьютер-Сервис	ул. Деповская, 7	(3852) 24-3531; 22-3242
Березники	Эфа	ул. Березникова, 75	(34242) 6-2578
Бийск	Импорт-ТелеСервис	ул. Ленина, 228	(3584) 22-4641
Благовещенск	АмИТ	ул. Зейская, 156/2	(4162) 42-2078
Благовещенск	Олакс	ул. Ленина, 189	(4162) 42-7981; 44-8979
Братск	Лексика-Электроникс	ул. Гагарина, 16	(3953) 42-0209
Брянск	Селена	пер. Пилотов, 8	(0832) 41-8254
Владивосток	Влад-Маркет	ул. Карбышева, 4	(4232) 46-9160
Владивосток	Гранд-Прим Сервис	ул. Пушкинская, 48	(4232) 26-8025; 26-4148
Владивосток	Экран	Народный пр-т, 19	(4232) 25-0506; 25-0556
Владимир	Ромашка Плюс	ул. Горького, 32	(09222) 3-5206
Владимир	Ростсервис	ул. Юбилейная, 60	(09222) 1-4424
Волгоград	Джук-Бокс	ул. Рабоче-Крестьянская, 14	(8442) 44-5281
Волгоград	Умбриэль	ул. Рокоссовского, 58	(8442) 32-5818; 34-4472
Волгодонск	Гарант	ул. Морская, 25	(86392) 2-7924
Воронеж	Орбита-Сервис	ул. Донбасская, 1	(0732) 77-4397
Вязники	Ромашка	ул. Ленина, 53	(09233) 2-6593

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Городец	Ромашка	ул. Песедина, 5	(09238) 2-2642
Екатеринбург	Centri	пр-т Космонавтов, 45	(3432) 31-1351; 32-0571
Екатеринбург	Гарант	ул. Мамина-Сибиряка, 25	(3432) 53-3454; 74-5929
Екатеринбург	Импорт-Сервис	ул. Малышева, 138	(3432) 75-4758
Екатеринбург	Турман	ул. Белинского, 112а	(3432) 22-3464
Ессентуки	Элис	ул. Кисловодская, 24а, под. 1	(86534) 7-6543
Железногорск	Эридан	ул. Курчатова, 49	(39197) 2-3649
Иваново	Контур	ул. Комсомольская, 12	(0932) 41-6046; 41-7066
Ижевск	ДС	ул. Карла Маркса, 393	(3412) 23-1662
Ижевск	ELMI	ул. Кирова, 132	(3412) 23-2026; 23-3155
Ижевск	Лесси	ул. Пушкинская, 216	(3412) 23-2039
Иркутск	ТИС	ул. Пятой Армии, 12	(3952) 33-3859
Казань	Джулия	ул. Спартаковская, 2а	(8432) 64-6155; 64-6382
Казань	ТрайдВидео-Сервис	ул. Ш. Усманова, 32а	(8432) 44-1222
Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-3432; 27-3151
Калуга	Мастер-Сервис	ул. Салтыкова-Щедрина, 8а	(0842) 56-1821; 56-1822
Кемерово	Коммон ЛТД	пр. Ленина, 137/3	(3842) 51-0533
Ковров	Электрон-Сервис	просп. Ленина, 10	(09232) 3-4786
Кольчугино	Ромашка	ул. Ульяновская, 38	(09245) 2-0177
Кострома	АТЭК	ул. Красные ряды, 9	(0942) 57-8109
Красная Горбатка	Ромашка	ул. Садовая, 22	(09236) 2-1253
Краснодар	Профит-Плюс	ул. Второй Птицелетки, 23/2	(8612) 33-7431
Краснодар	Фотон	ул. Горького, 138	(8612) 32-9806
Краснодар	Игрек	ул. Монтажников, 2	(8612) 59-9850
Красноярск	Интернационал Сервис	ул. Вильского, 3	(3912) 45-3305
Курган	ТП-Сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5-3683
Курск	Экран-Сервис	ул. Добролюбова, 17	(0712) 2-3380; 2-2882
Лакинск	Ромашка	пр. Ленина, 8/3	(09207) 4-1596
Липецк	Владон	ул. Меркулова, 8	(0742) 41-0694
Магнитогорск	Норма	ул. Строителей, 48	(3511) 32-0933
Майкоп	Тигрис	ул. Комсомольская, 236	(87722) 2-5557
Миасс	Арсенал-Сервис	ул. Лихачева, 25	(35135) 6-3778
Мурманск	Электроника-Сервис	ул. Лобова, 39/13	(8150) 33-1305; 52-6229
Муром	Ромашка	ул. Толстого, 29а	(09238) 2-2906
Находка	Эпсис Лтд	Находкинский пр-т, 10	(42366) 4-6836; 4-6680
Нефтеюганск	АиС	13-й микрорайон, 56	(34612) 54-233

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	ОА	TEL
Нижний Новгород	Роял Электроникс	ул. Володарского, 59	(8312) 30-0357
Нижний Новгород	Токио	ул. Заводской Парк, 21	(8312) 25-3585
Нижний Тагил	ЦТО Ока	ул. Октябрьской Революции, 66	(3435) 41-0008; 41-0009
Новгород	Орбита	ул. Ломоносова, 18 корп. 1	(81622) 2-1367
Новокузнецк	Стратес	ул. Транспортная, 49а	(3843) 41-3740
Новомосковск	ABC Центр	ул. Московская, 1	(08762) 6-2227
Новороссийск	Аргон-Сервис	ул. Серова, 14	(8617) 23-6012
Новосибирск	Аксель	пр. Ак. Коптюга, 1, оф. 2	(3832) 39-6467
Новосибирск	Интеррадиоприбор-Н	ул. Советская, 5а	(3832) 10-1024; 23-1738
Новосибирск	Промист +	ул. Институтская, 6	(3832) 34-4444
Новосибирск	Раш	ул. Московская, 2	(3832) 66-0460
Обнинск	Радиотехника	Треугольная пл., 1	(08439) 6-1373
Омск	Телетекст	пр-т Маркса, 18	(3812) 31-2530
Омск	Элеком-Сервис	ул. Красный Путь, 30	(3812) 23-1550; 24-4640
Орел	Импрес-Сервис	ул. Революции, 2	(0862) 42-8702
Орел	Тайрич	ул. Ленина, 36-231	(08622) 6-4208
Оренбург	КомИнКом	ул. Брестская, 7	(3532) 62-6888
Орск	Аста-Сервис	просп. Ленина, 77	(35372) 7-6397
Пенза	ТехСервис	ул. Коммунистическая, 28	(8412) 55-8598
Пермь	Импорт-Сервис	ул. Уральская, 47а	(3422) 66-1260
Пермь	Импорт-Сервис	ул. Инженерная, 10	(3422) 65-6983
Петропавловск-Камчатский	Сеть-Сервис	пр-т Карла Маркса, 33/1	(41522) 5-1968
Петушки	Ромашка	ул. Чапаева, 10	(09243) 2-2695
Пятигорск	Полисервис	ул. 1-я Набережная, 30 корп. Г	(85633) 4-1729
Раменское	Сервис-Центр Техника	ул. Михалевича, 18а	(246) 3-2127; 743-6678
Ростов-на-Дону	Алиса-Сервис	ул. Шеболдаева, 97	(8632) 31-4505; 31-9943
Ростов-на-Дону	Софт Сервис	пер. Островского, 124	(8632) 39-9329
Рязань	Арт-Икс	ул. Циолковского, 12	(0912) 44-4328; 44-3307; 44-5664
Рязань	Фонограф	пл. 50-летия Октября, 1	(0912) 72-1712
Самара	Видикон-Сервис	ул. Г. Димитрова, 117	(8462) 52-1600; 52-6202
Самара	Пионер Сервис	ул. Ново-Садовая, 17	(8462) 37-1789
Самара	Энон-Сервис	ул. Советской Армии, 148	(8462) 22-0740
Санкт-Петербург	Импорт-Сервис	ул. Бухарестская, 72	(812) 268-0030; 268-0277
Санкт-Петербург	Орбис	Октябрьская наб., 60	(812) 446-6171
Санкт-Петербург	Орбис	Витебский пр., 33/2	(812) 299-5655
Санкт-Петербург	Партия-Сервис-Балтика	ул. Варшавская, 51 корп. 1	(812) 296-0061; 296-0694

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Санкт-Петербург	Пионер-Сервис	ул. Новолитовская, 5	(812) 245-8414
Саранск	Видео-Сервис	ул. Терешковой, 18а	(83422) 4-5485
Саратов	ПНС-Сервис	ул. Аткарская, 42/54	(8452) 51-0099
Саратов	Скарт	пр-т 50-летия Октября, 110а	(8452) 17-0707; 17-0783
Саров	НЦКТ	ул. Курчатова, 3-301	(83130) 5-8589; 5-6386
Смоленск	Техносат-Сервис	ул. Раевского, 2а	(0812) 55-2756
Старый Оскол	Фон	м-н Лесной, 16а	(0725) 42-1015
Стахополь	ПНЛ	ул. Ленина, 468	(8652) 94-4213
Стерлитамак	Импорт-Сервис	ул. Коммунистическая, 61	(3473) 24-4285
Сузdalь	Ромашка	Торговая пл., 12/1	(09231) 2-0020
Сыктывкар	Интеррадиоприбор-С	Октябрьский пр., 178	(8212) 21-1000; 42-2572
Таганрог	Витязь	ул. Ломоносова, 59/1	(86344) 3-1305
Таганрог	Кристи	ул. Фрунзе, 45	(86344) 6-4754; 6-5161
Тамбов	Рубин-Сервис	ул. Н. Вирты, 2а	(0752) 35-2419; 35-1615
Тверь	Электроникс Сервис-Центр	ул. Циммервальская, 24	(0822) 33-7556
Тверь	Юмэкс	Студенческий пер., 23	(0822) 33-3007
Тольятти	Холод	ул. Карбышева, 6	(8469) 26-0595
Томск	Командор-Сервис	ул. Белинского, 53	(3822) 55-4085
Томск	Командор-Сервис	ул. Гагарина, 11	(3822) 22-3157
Тула	Тройка-Сервис	ул. Агеева, 1Б	(0872) 33-3947
Тула	Эликом	ул. Тургеневская, 50	(0872) 31-1544; 36-3413
Тюмень	Тюмень Импорт-Сервис	ул. Мельникайте, 97	(3452) 22-4596
Улан-Удэ	Славия-Тех	ул. Гагарина, 34	(0312) 34-8488
Уссурийск	Вега-Гарант	ул. Советская, 29	(42341) 2-1035
Уссурийск	Центр-ДТ	ул. Ленина, 134а	(42431) 4-7474
Уфа	Импорт-Сервис	ул. Воровского 93	(3472) 28-1710; 28-1701
Уфа	Техно	ул. Чернышевского, 88	(3472) 22-9918
Хабаровск	ДВ Электроникс ТК	ул. Тургенева, 74	(4212) 32-8320
Хабаровск	Народная Компания	ул. Тургенева, 56	(4212) 21-6039
Челябинск	Голованов и Компания	просп. Ленина, 73	(3512) 65-4987
Челябинск	Импорт-Сервис	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-0505
Челябинск	Никас-ЭВМ	ул. Сони Кривой, 49	(3512) 34-9402
Челябинск	РемБытТехника	ул. Артиллерийская, 102	(3512) 72-6901; 72-4814
Челябинск	Электро-Н	просп. Победы, 302	(3512) 41-0151; 0-84
Юрюев-Польский	Ромашка	ул. Краснооктябрьская, 22	(09233) 2-6593
Якутск	Физтек-Сервис	ул. Октябрьская, 1	(4112) 44-6944
Ярославль	АИОМ	ул. Трефолева, 24	(0852) 72-8700

Беларусь

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Минск	БРСЛ-Аспирс	пр. Скорины, 123 корп. 3	(0172) 264-7932
Минск	Летта	ул. Ленинградская, 1	(0172) 20-2644
Минск	HTTC	ул. Замковая, 33	(0172) 56-9097
Минск	Цветсервис	ул. Я. Коласа, 52	(0172) 62-6566
Могилев	Элси	ул. Лепешинского, 12	(0222) 31-0227; 31-1727

Украина

Информационный центр (044) 490-7777 • Центральный Сервисный Центр (044) 412-4219

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Киев	LG Service (Лагуна)	ул. Героев Днепра, 2а	(044) 412-4219
Винница	Импорт-Сервис	ул. Кулешкая, 102а	(0432) 44-6292
Винница	Скормаг-Сервис	пр-т Юности, 16	(0432) 46-8213
Днепропетровск	В1В	ул. Миронова, 15	(056) 778-6365
Днепропетровск	Сонико-Днепр	ул. ак. Янгеля, 8	(056) 770-0172
Донецк	Импортрадиосервис БР	пр-т Мира, 13	(0622) 93-5516
Житомир	Лыбор	ул. Победы, 32	(0412) 20-8826
Житомир	Лекон	ул. Б. Бердичевская, 39	(0412) 20-8460
Запорожье	Рома ЛТД	ул. 40 лет С. Украины, 39	(0612) 32-6930
Запорожье	ТТП-94	пр-т Ленина, 97	(0612) 13-8049
Ивано-Франковск	Бриз	ул. Новая, 5	(03422) 2-2402
Киев	Крок-ТТЦ	пр-т Маяковского, 26	(044) 545-0897
Кировоград	Инэкс-Кировоград	ул. Карла Маркса, 12	(0522) 22-0621
Кременчуг	ИНЕК-Кремень	ул. Победы, 17/6	(05366) 3-1121
Луганск	Корсак	ул. Градусова, 10	(0642) 49-6400
Львов	ЛОРТА	ул. Патона, 1	(0322) 69-3511
Львов	Львов-Маркет	ул. Стороженко, 12	(0322) 33-7063
Мариуполь	World Best	ул. Варганова, 4	(0629) 52-7825
Мариуполь	Евролайн	ул. Энгельса, 32	(0629) 33-5301

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Мариуполь	Нейтрон	ул. Металлургов, 94	(0629) 52-9282
Николаев	Аладдин	ул. Никольская, 46	(0512) 35-9594
Никополь	Конверсия	ул. Никитинская, 12	(05662) 1-1617
Одесса	ЧП Павлов	пер. Ботанический, 6, оф. 1	(0482) 22-1387
Одесса	ЮГ-Сервис	ул. Базарная, 26	(0482) 22-1387
Полтава	Промэлектроника	ул. Фрунзе, 66	(05322) 7-8155
Ровно	Опал	ул. Степана Бандери, 45	(0362) 23-3081
Северодонецк	Северодонецк-Радиотехника	ул. Маяковского, 13	(06452) 4-3030
Симферополь	Алби	ул. Кечкеметская, 198	(0652) 24-8187
Симферополь	Гарант	ул. Трубаченко, 7	(0652) 49-3770
Сумы	Сервис-центр	ул. Героев Сталинграда, 3	(0542) 22-1197
Тернополь	Тернава-Сервис	ул. Злуки, 39	(0352) 43-3022
Харьков	Wescom-Service	ул. Отара Яроша, 42	(0572) 19-5385
Харьков	УкрВимКом	ул. Полтавский Шлях, 30	(0572) 12-4826
Херсон	Дисплей-Плюс	ул. Суворова, 3	(0552) 24-5087
Херсон	Радио	ул. Советская, 23	(0552) 22-5730
Хмельницкий	Прелюдия-Сервис	ул. Зареченская, 34	(0382) 72-0108
Черкассы	Евразия-С	ул. Одесская, 8	(0472) 15-1144
Чернигов	Лагрос	ул. Урицкого, 39, оф. 803	(04622) 7-3172
Черновцы	Эдамекс Плюс	ул. Русская, 198	(03722) 6-0923
Ялта	АВИ Электроникс	ул. Ждановского, 3	(0654) 32-6461

Страны Центральной Азии и Казахстан

Информационный центр (3272) 58-1919 • Центральный сервисный центр (3272) 41-6463

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Алматы	LG Сервис	ул. Толеби, 234а	(3272) 41-6463
Актюбинск	Легион	ул. Абулхаир-Хана, 89	(3132) 57-3317
Алматы	Valex Company	ул. Танкере́йская, 21	(3272) 30-8463
Алматы	Акташ	ул. Виноградова, 125	(3272) 68-4661
Алматы	Глотор	ул. Дарибаса, 17	(3272) 60-8566
Алматы	Юско-Сервис	ул. Муканова, 245	(3272) 68-8828
Астана	Ака Электронико	ул. Абая, 117	(3172) 39-9607
Астана	Северная Столица	ул. Богенбай Батыра, 3	(3172) 33-8062
Астана	Мелодия	ул. Абая, 90	(3172) 32-8307
Жезказган	Телесервис	б-р Сейфуллина, 26	(3102) 76-6022
Караганда	Ирбис	ул. Гоголя, 41	(3212) 48-1181
Кокшетау	Цымбал и Ко	ул. Гарького, 12	(31622) 5-8025
Костанай	Аксон	ул. Сералина, 34	(3142) 54-2444
Костанай	Валента	ул. Чернышевского, 59	(3142) 27-3438
Кызыл-Орда	Гарант	ул. Каркыт-Ата, 15а	(32422) 7-2525
Оскемен	Вега	ул. Добролюбова, 39/1	(3232) 42-8303
Оскемен	Стинг	ул. Солнечная, 34	(3232) 22-1463
Павлодар	Отрап-II	ул. Павлова, 82/1	(3182) 45-1035
Петропавловск	ВТИ-Комплект	ул. Кирова, 161	(3152) 46-4040
Петропавловск	Логика	ул. Интернациональная, 61	(3152) 33-8700
Семей	Дельта	20-й квартал, 14	(3222) 64-0607
Тараз	Калкан	пр-т Абая, 133/а	(32622) 4-1356
Уральск	AB-Сервис	ул. Дзержинского, 46	(31122) 4-5518
Уральск	Средний Урал	ул. Дзержинского, 39	(31122) 4-7567
Бишкек	Ак-Марал Дизайн Сервис	ул. Алматинская, 6	(3312) 43-2695
Бишкек	Снежный Барс	пр-т Эркиндик, 58а	(3312) 22-7263
Душанбе	Волна	ул. Чехова, 1/2	(3772) 27-1756
Ташкент	Пан-Азия	ул. Мухазанова, 1	(3712) 68-9879
Ташкент	Телерадиоизмат	ул. Арнасайская, 27	(3712) 77-0390

Страны Балтии и Закавказья

ГОРОД	НАЗВАНИЕ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	BG	WG	OA	TEL
Таллинн	Renerki Kaubanduse	ул. Палласти, 26	(014) 605-0318; 605-0319
Таллинн	Левента	ул. Паавли, 6а	(014) 660-2577; 660-2588
Таллинн	Элкор	ул. Пунане, 18	(014) 638-1542
Даугавпилс	Rota Serviss	ул. Лачплеша, 39	(00371) 544-144; 542-2277
Рига	RD Servis	ул. Маскавас, 240	(013) 710-9488; 710-9489
Вильнюс	Jan & Co SERVIS	ул. Жирмунай, 67	(3702) 77-1764
Баку	ABC	ул. Ю. Сафарова, 30	(99412) 98-9062
Баку	R.I.S.K.	ул. Самеда Вургана, 24	(99412) 97-3737; 94-1980
Гянджа	ABC	ул. Деде Коркут, Торговый Центр	(994261) 6-0955
Ленкорань	ABC	ул. Гала Хиябани, 13	(994271) 5-4729
Нахичевань	ABC	просп. Азадлыг, 37	(994236) 3-2108
Сумгайт	ABC	ул. Достлуг, 2/15

BG: телевизоры, аудио - и видеотехника;

WG: микроволновые печи, холодильники, стиральные машины, пылесосы, хлебопечи;

OA: офисная техника;

TEL: телефоны

Список адресов сервис-центров может быть изменен. За справками обращайтесь в Информационный Центр.



Printed in Korea