



RUSSIA

UKRAINA

KAZAKHSTAN

ENGLISH

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И КНИГА РЕЦЕПТОВ

# АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНЯ

Перед началом практического использования внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

HB-1001CJ  
HB-1002CJ

P/No.: 3828FB3201B



001



003

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

RU 5 ~ 102

UA 103 ~ 144

KZ 145 ~ 188

EN 189 ~ 209

# Содержание

<b>Меры безопасности</b>	<b>5</b>
<b>Перед первым включением</b>	<b>6</b>
<b>Первое знакомство с Хлебопекарней</b>	<b>8-14</b>
• Базовые характеристики	8
• Специальные характеристики	10
• Характеристики программ	11
• Основные элементы конструкции и их функциональное назначение	13
• Панель управления	14
<b>Установка и меры безопасности</b>	<b>15-17</b>
<b>Уход за Хлебопекарней</b>	<b>18-19</b>
<b>Продукты для приготовления хлеба</b>	<b>20-24</b>
• Основные	20
• Дополнительные	22
<b>Порядок работы</b>	<b>25-33</b>
• Программирование операций по выпечке в программе <b>«Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Быстрого хлеба</b>	25
• Программирование Таймера	28
• Программирование выпекания в программе <b>«Русский Повар», Специального, Французского и Быстрого хлеба</b>	29
• Программирование приготовления в режиме <b>Тесто</b>	31
• Программирование приготовления в режиме <b>кекс</b>	32
• Программирование приготовления в режиме <b>Джем</b>	33
• Управление выпечкой	34

<b>Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов</b>	<b>35-36</b>
• Замораживание испеченных дрожжевых продуктов	35
• Замораживание дрожжевого теста	36
<b>Прежде, чем вызвать мастера</b>	<b>37-41</b>
• Проблемы и решения	37
• Убедитесь в том, что ...	38-39
• Вопросы и ответы	40
• Сигналы на дисплее	41
<b>Технические характеристики</b>	<b>42</b>
<b>Книга рецептов</b>	<b>43-94</b>
<b>МЕМО</b>	<b>95-102</b>

# Меры безопасности

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

RU

- 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 свежеспеченным 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 изделие не по прямому назначению.
- Помните, что настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- При первом использовании продукции (особенно при нагреве обогревателя) нагреватель и другие внутренние компоненты накаляются, что может вызвать запах или характерный шум. Поскольку нет противопоказаний, можно смело пользоваться продукцией.

# Сохраните эти рекомендации

**Настоящее изделие предназначено только для использования в быту**

RU

**ВНИМАНИЕ:** Сетевой шнур специально сделан относительно коротким для сокращения риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись. Удлинитель 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, 250 В, и 1750Вт и (2) размещен подальше от края стола или прилавка, где он может быть случайно задет или где он может быть доступен ребенку.

**ЗЛЕКТРИЧЕСТВО:** 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 кнопок на панели 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 СТОП для отключения программы работы изделия.
  - По окончании работы отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть, 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 1000 гр.
  - **Не превышайте рекомендованные нормы закладки 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 4,3 мерных чашек. Для приготовления теста максимально допустимое количество муки ограничено 4,5 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

RU

## Базовые характеристики

### Выбор программ

Кнопка МЕНЮ позволяет выбрать 5 различных программ для хлеба: **Русский Повар, Основной, Специальный, Французский, Быстрый** и 3 специальные программы: **Тесто, Кекс, Джем**.

Программы **Русский Повар, Основной, Специальный, Французский** имеют 8 звуковых сигналов, которые подаются за 9 минут до завершения второго замеса теста (для **Быстрого Хлеба** за 5 минут до завершения второго замеса теста). 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**

Программа  
**Русский Повар**



Продолжительность выпечки 3 часа 30 минут отвечает вкусам российских потребителей. Вы можете выпекать ржаной хлеб, тыквенный хлеб, медово-горчичный хлеб, сметанный хлеб, пасхальный кулич и др. Подробности см. в разделах выпечки.

Программа  
**Основной**



Произведите закладку необходимых продуктов в форму и нажмите ПУСК. Через 3 часа 30 минут прозвучит звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении процесса выпекания и готовности хлеба.

Программа  
**Специальный**



Эта программа наиболее оптимальна для приготовления хлеба по рецептурам, содержащим большое количество сахара и жиров (2 столовые ложки), а также для быстро зажаривающихся продуктов (яйца, сыр). Цикл приготовления составляет 3 часа 30 минут. Он также предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) через 15 минут после начала выполнения программы. На дисплее при этом будет показано 3:15. Это будет оптимальное время для внесения в тесто дополнительных добавок (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 воздушным 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 Быстрый**



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 Хлебопечарни, 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 **Кекс**

Смешайте в отдельной посуде все ингредиенты для приготовления кекса и вылейте полученную массу в форму. Перед этим не забудьте удалить из нее лопатку тестомесителя. Через 1 час 10 минут Хлебопекарня подаст звуковой сигнал, свидетельствующий о готовности кекса.

Программа **Джем**

Добавьте Ягоды, сахар, и лимонный сок для изготовления домашнего джема. Это великолепная начинка для выпечки. Цикл приготовления составляет 1 час 20 минут.

## 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 в программе **«Русский Повар», Основного, Специального, Быстрого, Французского Хлеба или Кекса**. 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/	Русский Повар	Основной	Специальный	Французский	Быстрый	Тесто	Кекс	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	-	-	-	10 мин
1-й замес	7 мин	7 мин	7 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-	-
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-	-
2-й замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-	-
1-й подъем	40 мин	40 мин	40 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	26 мин	15 мин	-	-	-	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-й подъем	50 мин	50 мин	50 мин	40 мин	52 мин	-	-	-
Выпечка	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин	60 мин
Остывание	20 мин	20 мин	20 мин	20мин	-	-	10 мин	10 мин
Подогрев	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа	-
Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Итого	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20

RU

**Русский Повар и Специальная** программа предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 3:15.

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

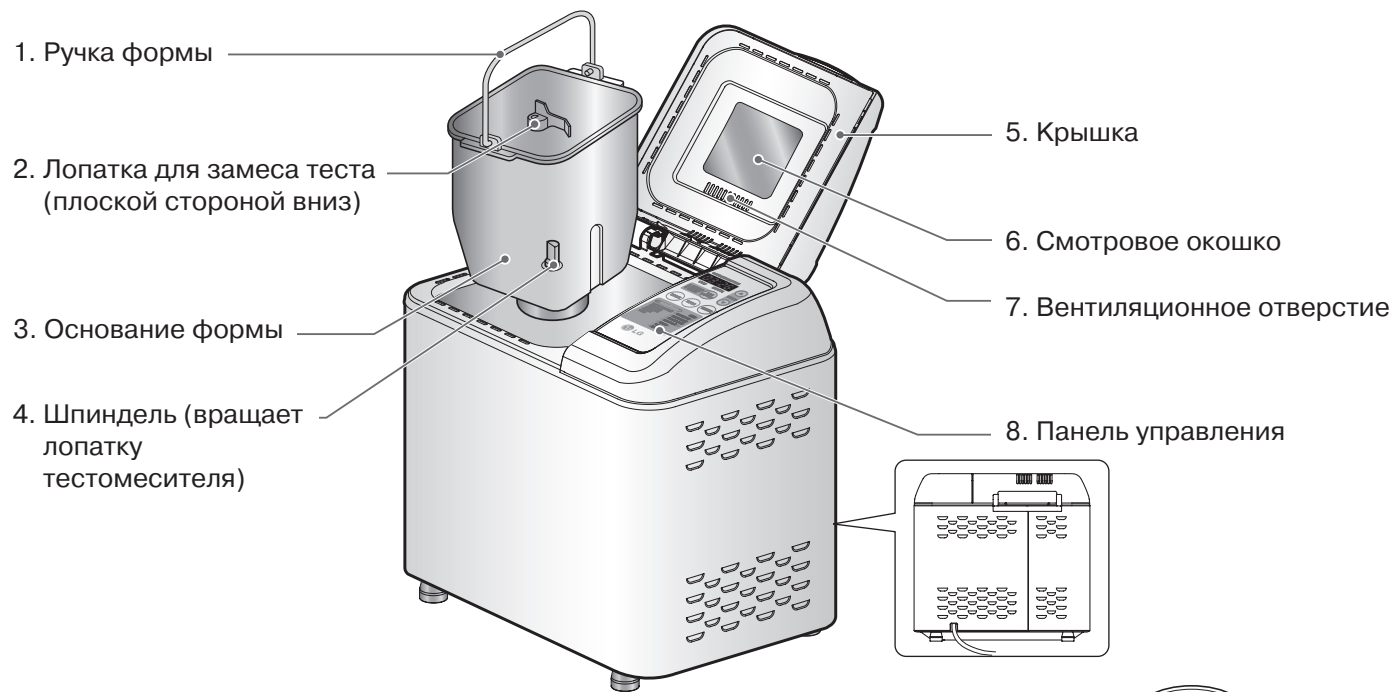
Программа выпекания **Быстрого хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 5 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 1:45. Сигнал должен напоминать Вам о необходимости добавить в тесто дополнительные ингредиенты (например, изюм, орехи или овощи), предусмотренные 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 с помешиванием в течение 1 часа. после этого джем нужно охладить в течение 10 минут, помешивая.

# Основные элементы конструкции и их функциональное назначение

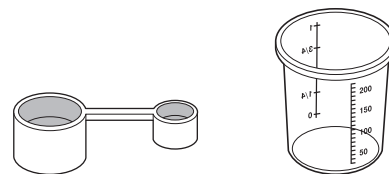


## Аксессуары:

Мерная чашка для жидкостей: объем - 230 мл

Столовая ложка: объем - 15 гр.

Чайная ложка: объем - 5 гр.



**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 7 соответственно выбранной программе. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

**3. Кнопка управления выпечкой.**

Используется для получения светлой, средней или темной корочки.

**4. Выбор программы:**

• **РУССКИЙ ПОВАР**  
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ  
ТЫКВЕННЫЙ  
СМЕТАННЫЙ  
РЖАНОЙ  
КУЛИЧ

- ОСНОВНОЙ
- СПЕЦИАЛЬНЫЙ
- ФРАНЦУЗСКИЙ
- БЫСТРЫЙ
- ТЕСТО
- КЕКС
- ДЖЕМ

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

**5. Индикатор управления выпечкой.**

При нажатии кнопки ЦВЕТ КОРОЧКИ на дисплее появляются буквы А, В или С для обозначения выбранного режима управления выпечкой. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

**6. 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 приготовления джемов программа **Таймер** не используется.

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

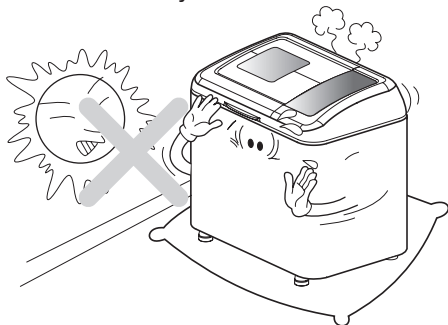
**8. Кнопка СТОП.** Используется для отмены выбранной программы. Также может использоваться для отмены программирования Таймера.

**9. Выбор программы выпечки хлеба.** Для выбора программы выпечки хлеба нажмите на эту кнопку.

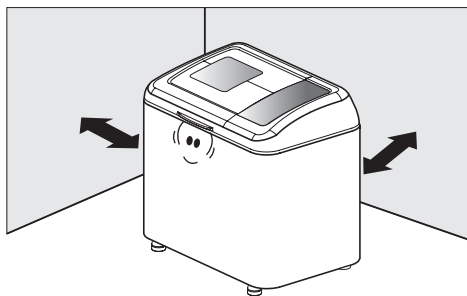
# Установка и меры безопасности

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

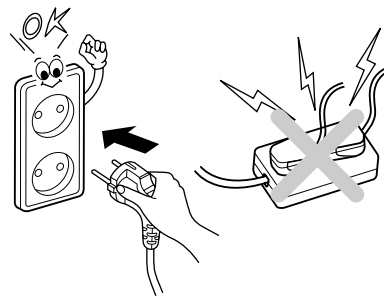
1. Хлебопекарня должна устанавливаться на жаропрочную подставку вне досягаемости прямых солнечных лучей.



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.



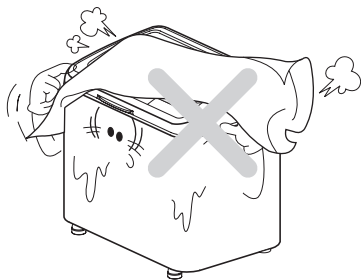
4. Не используйте Хлебопекарню вблизи источников тепла. Убедитесь, что выбранное Вами место ее размещения является прочным и хорошо закреплено.



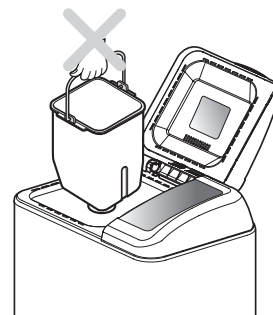
- 5.** Держите Хлебопекарню вне досягаемости малолетних детей. Прикосновение к горячим частям во время работы Хлебопекарни может привести к ожогам и травмам.



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



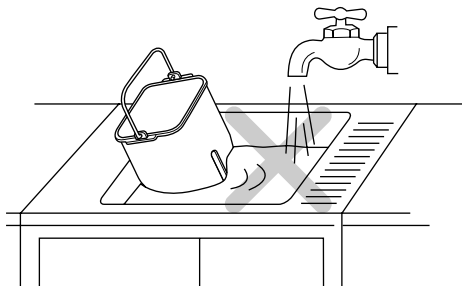
- 7.** Во время работы не открывайте крышку Хлебопекарни и не вынимайте форму для выпечки хлеба. Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу биппера. Открытие крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в Хлебопекарне и может повлиять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



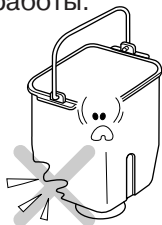
- 8.** Полностью исключите возможность погружения Хлебопекарни, ее шнура или вилки в воду. Это может привести к весьма опасным последствиям.



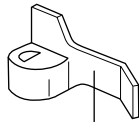
- 9.** Не погружайте форму в воду - это может привести к выходу из строя двигателя тестомесителя. Для ухода за формой протирайте ее влажной тряпкой.



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

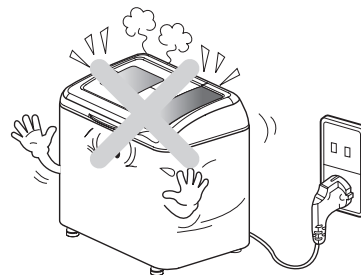


- 11.** Эксплуатация пекарни без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста. При работе с пекарней всегда используйте пищевое сырье

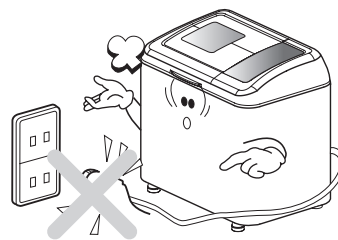


Лопатка для замеса теста

- 12.** Не прикасайтесь к горячим поверхностям внутри/снаружи корпуса и крышки во время, и после использования, иначе вы можете обжечься.



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



## Уход за Хлебопекарней

Не забывайте отключать изделие от сети!

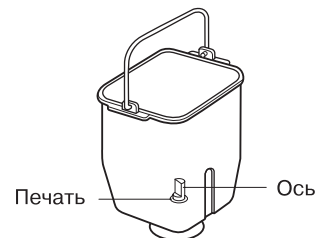
RU

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

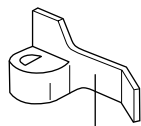
- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.
- Используйте жидкости для мытья посуды.
- Протрите форму и тестомеситель мягкой тканью. Прежде, чем убрать форму в корпус Хлебопекарни, убедитесь, что все части высохли.
- Не мойте съемные части в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки металлические или шерстяные мочалки во избежание повреждения изоляции корпуса формы.



- После каждого применения давайте Хлебопекарне полностью остыть.

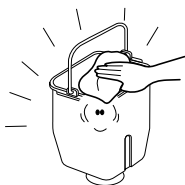


- Для облегчения снятия лопатки тестомесителя заполните форму мыльной водой и дайте постоять минут 20. Вымойте форму мягкой мочалкой и протрите ее насухо.

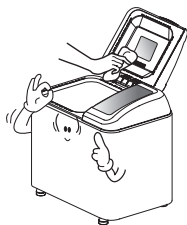


Лопатка для замеса  
теста

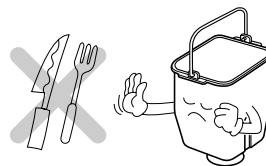
- Не погружайте форму в воду.
- Очищайте форму влажной тряпкой, после чего протирайте ее насухо.



- 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 непристающего 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 эксплуатационных 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.

RU

## 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

качество 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. 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 в неплотно 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 жидкие ингредиенты, используемые в процессе хлебопечения. По мнению хлебопеков, для активации дрожжей жидкость должна иметь оптимальную температуру в пределах 43-46 град. Тесто не будет подниматься должным образом, если температура очень низкая

Однако для выпечки хлеба в Хлебопекарне мы рекомендуем нагревать жидкость до температуры 26,6 град. Опытным путем было установлено, что именно при такой температуре активация дрожжей происходит постепенно, и это в наибольшей степени отвечает заложенной в компьютер программе. Если увеличить температуру нагрева, то дрожжи подходят быстрее, но при этом происходит перегрев теста. Если температура теста в период его подъема

превысит 37,7 град., то грибок дрожжей не погибнет, но станет очень вялым и неэффективным. 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. Одно 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 использование для приготовления теста продуктов с истекшим сроком годности. В рецептах, предусматривающих использование обезжиренного сухого молока, можно заменять его

свежим молоком. Однако при этом рекомендованный 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 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 глютенную 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 sweeteners 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 плоским.

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, 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 так же 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 крутым. Легкий и взбитый маргарин для теста не пригоден.

## 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 сухим молоком.

## Корица и чеснок

Эти продукты не рекомендуется использовать при замесе дрожжевого теста. Корица, хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба в детстве, в современное тесто не добавляется.

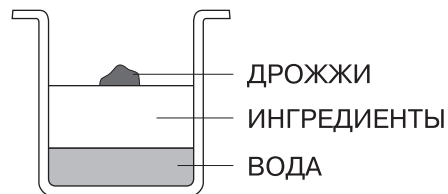
В прошлом действительно использовали рецепты, по которым корицей с сахаром посыпали тесто перед тем, как закатать в него повидло. Однако в Хлебопекарне добавление корицы стало проблемой. Дело в том, что корица воздействует на тесто также, как размягчитель мяса на мясные продукты - она разрушает его структуру. 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 сверх 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 упаковками, рассчитанными на выпекание 500-700 гр. булок. Наиболее пригодными для Хлебопекарни являются смеси для приготовления **Основного** и **Скорого** сортов хлеба.



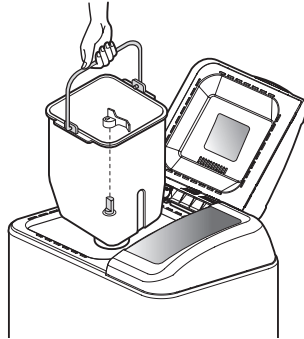
Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в форму: жидкость - сухие ингредиенты - дрожжи. Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими. Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей в комплект поставки. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было вровень с краями. Помните, что точная дозировка является залогом Вашего успеха.

## Порядок работы

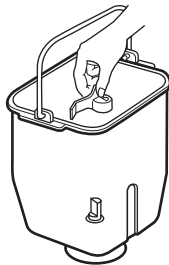
### Программирование операций по выпечке в программе «Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Быстрого хлеба

RU

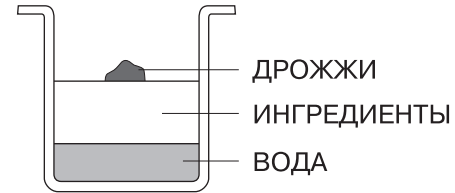
**1.** Откройте крышку и выньте форму. Форму вынимайте прямо вверх за ручку.



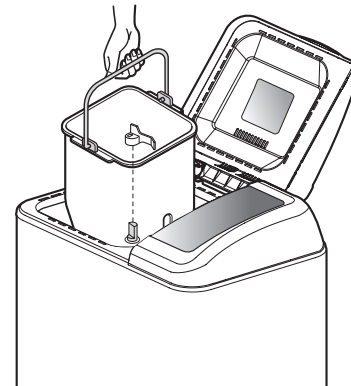
**2.** Установите лопатку тестомесителя на шпindelь.



**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.

RU

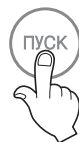
**6.** Выберите необходимую программу и степень запекания хлеба (светлая, средняя или темная корочка).

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.

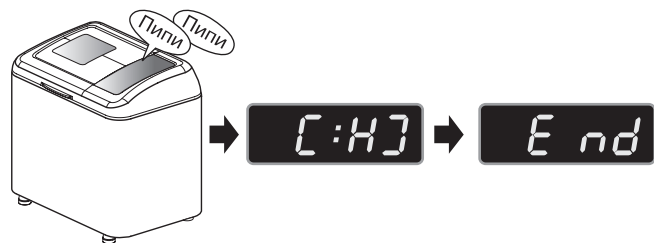
**7.** Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на дисплее высвечивается время до завершения процесса приготовления хлеба: 3:30 (для **Быстрого хлеба** 1:59). Для **Французского** хлеба высвечивается время 4:00, из которых первые 20 минут уходят на прогрев ингредиентов и впитывания мукой влаги.



Здесь отображается оставшееся время в минутах.

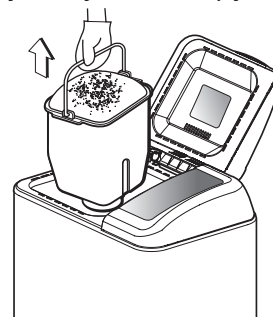
**Внимание:** не прикасайтесь к Хлебопекарне незащищенными руками, поскольку во время работы она сильно разогревается. Не открывайте крышку во время циклов подхода теста и его выпекания. В случае открывания крышки нарушается температурный режим внутри Хлебопекарни, что может привести к ухудшению качества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

**8.** Биппер подаст 8 звуковых сигналов, напоминающих о готовности хлеба и его остывании. 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 **Быстрый хлеб, и Тесто и Кекс** функций остывания не имеют. Программа **Тесто** не имеет функции сохранения подогрева.

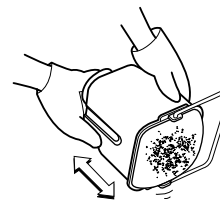


**Примечание:** по завершении выпекания хлеба биппер подает 4 звуковых сигнала. После этого начинается остывание. Если Вы хотите подать на стол свежеиспеченный хлеб, сразу нажмите кнопку СТОП. Для изъятия формы пользуйтесь кухонными рукавичками. Для нарезки хлеба поместите его на чистое полотенце, чтобы 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.** Опрокиньте форму вверх дном и потрясите несколько раз, пока испеченный хлеб не выскользнет 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.

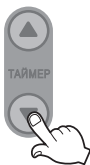
## Программирование Таймера

(только для операций по выпеканию в программе «Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Быстрого хлеба, а также для приготовления теста).

RU

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.



**1.** При нажатии кнопки ТАЙМЕР время на дисплее будет сдвигаться на 10 минут.

4:10



**2.** При постоянном удержании кнопки ТАЙМЕР время выставления сокращается.

9:30



**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.

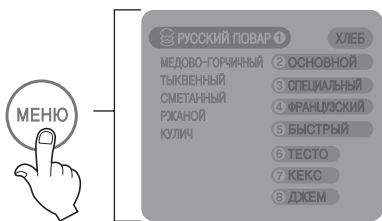
9:29

Двоеточие замигает.

**Примечание:** если Вы «проскочили» нужное время задержки, то вернитесь назад с помощью кнопки ВНИЗ. Повторно, нажимая кнопку ВВЕРХ, Вы установите нужное Вам время. Максимальное время задержки выпекания хлеба составляет 13 часов. Эту задержку можно использовать для выпекания по программе «Русский Повар», Основного и Специального хлеба. Время выпекания этих сортов хлеба составляет 3:30, Французского- 4:00, Скорого - 1:59. Время приготовления теста составляет 1:03.

# Программирование выпекания в программе «Русский Повар», Специального, Французского и Быстрого хлеба

RU



Первое замешивание



Остаток



Второе замешивание

**1.** Нажмите соответствующую программу для выбора режима выпекания в программе «**Русский Повар**», **Специального**, **Французского** или **Быстрого** хлеба.

**2.** Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на Таймере будет показано 4:00 для **Французского**, 3:30 для программы «**Русский Повар**» и **Специального** хлеба, 1:59 для **Быстрого** хлеба. Эти цифры указывают на продолжительность выпекания соответствующего сорта хлеба.

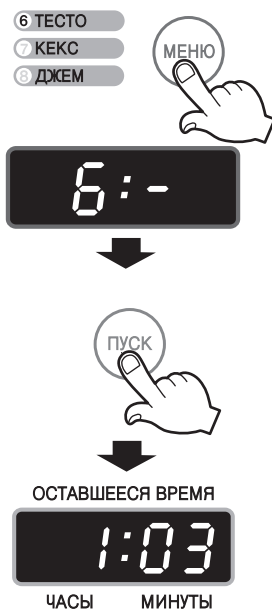
**3.** При отработке программ «**Русский Повар**» и **Специальный** программы (примерно через 15 минут после ее начала и за 9 минут до окончания первого замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов. После этого в тесто необходимо добавить дополнительные ингредиенты, например: изюм, орехи, сыр и т.п. На индикаторной панели будет показано 3:15. При отработке программы выпекания **Французского** хлеба (примерно через 1:26 после их начала и за 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 **Быстрого** хлеба (примерно через 14 минут после старта и за 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.** Перед началом работы выберите рецепт в главе «Рецепты» и добавьте все ингредиенты в форму. Поместите форму в печь, закройте крышку.



**2.** Выберите меню «ТЕСТО».

**3.** Нажмите кнопку ПУСК. Счетчик «ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ» показывает 1:03, печь начинает замешивать тесто.

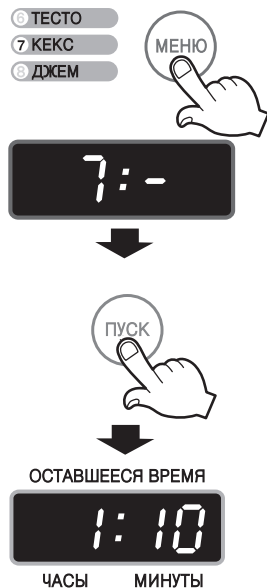
**4.** Через 1 час 03 минуты сработает звуковой сигнал таймера, означающий, что нужно вынимать тесто.

**5.** Для окончательного завершения приготовления теста см. указания, данные в выбранном вами рецепте.

# Программа приготовления кекса

Программа приготовления кекса не предусматривает возможности использования Таймера.

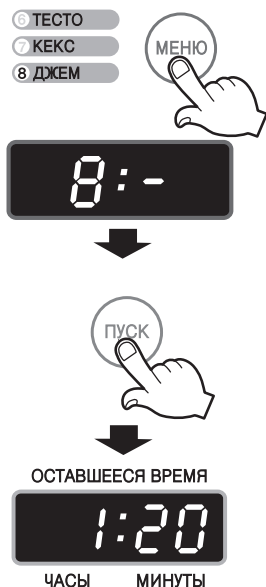
RU



- 1.** В печке можно приготовить очень вкусные кексы.
- 2.** Приготовьте тесто для кекса, следуя указаниям на упаковке полуфабриката, или приготовьте тесто по рецепту, данному в этом руководстве. Рекомендуется использовать порошок для кекса в упаковке 170 г. Следует добавлять только половину порции масла, в противном случае, если вы положите слишком много масла, кекс будет сырым внутри.
- 3.** Выберите меню «КЕКС», нажмите ПУСК. Кекс будет готов через 1 час 10 минут.
- 4.** По желанию кекс можно посыпать сахарной пудрой.
- 5.** Необходимо помнить, что кекс занимает меньший объем, чем хлеб, т.к. он не содержит дрожжи.

# Программирование режима *Джем*

В этом режиме задержки Таймер не может быть использован.



1. В печи можно приготовить очень вкусный Джем.
2. Для приготовления джема потребуются ягоды, сахар и лимонный сок. Можно взять клубнику, чернику или другие ягоды с тонкой кожицей. Сахар и лимонный сок придают форму, аромат и сохраняют цвет ягод. В процессе выполнения программы джем нагревается и перемешивается. Полученный джем можно намазывать на хлеб, вафли и добавлять в мороженое.
3. Выберите меню «Джем», нажмите ПУСК. Время приготовления джема 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, количества основных ингредиентов и степени свежести.
- Для изменения структуры джема добавьте пектин (1 - 1 1/2 ложки).

## Управление выпечкой

RU

Функция ЦВЕТ КОРОЧКИ используется для выбора степени запекания корочки, которая может иметь среднюю, светлую или темную окраску.



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 один слегка взбитый белок с одной столовой ложкой воды.

# Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов

RU

## 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 продукты влажными. Не замораживайте продукты до их охлаждения. Замораживайте только хорошо охлажденные продукты: их следует заворачивать в упаковку через час после остывания. 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 полиэтиленовый 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 так, чтобы оно увеличилось 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


RU

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

# Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем:

RU

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



# Хлебопекарня - вопросы и ответы

RU

## Вопросы:

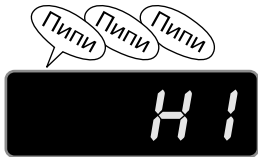
- 1.** Почему высота и форма каждого хлеба при выпечке различные?
- 2.** Почему у хлеба появился необычный запах?
- 3.** Почему лопатка тестомесителя запекается в хлеб?
- 4.** Почему у хлеба испачкан в муке один уголок?
- 5.** Почему Таймер нельзя установить более, чем на 13 часов?
- 6.** Можно ли ингредиенты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

## 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 не полным перемешиванием при замесе теста. Излишки муки уберите с хлеба.
- 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.
- 8.** Если температура используемой жидкости будет очень низкая, тесто может не подняться должным образом, поскольку дрожжи не дадут требуемой закваски

## Сигналы на дисплее

Когда нажимается кнопка ПУСК.

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

## Во время работы Хлебопекарни

Во время работы пекарни оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается следующим образом: 	Во время работы Хлебопекарни произошло отключение питания.	Очистите форму от теста и начните процесс заново.
---	--	---

## Технические характеристики

RU

Питание		Пер. ток 230В 50 Гц
Потребляемая мощность	Нагревательный элемент	560 Вт
	Двигатель тестомесителя	100 Вт
Размеры		347X231x352 мм
Вес		Около 6.8кг
Таймер		Таймер на 13 часов
Шнур		Около 1 метра
Предохранитель	Основного нагревателя	144 °С
	Двигателя тестомесителя	135 °С

# Книга рецептов хлеба, кулича, теста, кекса, джема

## Русский Повар

1. МЕДОВО-ГОРЧИНЫЙ	700, 1000 гр.	45 стр.
2. ТЫКВЕННЫЙ	700, 1000 гр.	46 стр.
3. СМЕТАННЫЙ	700, 1000 гр.	47 стр.
4. РЖАНОЙ	700 гр.	48 стр.
5. КУЛИЧ	700 гр.	50 стр.

## Столовый хлеб

1. Белый хлеб	500, 700, 1000 гр.	51 стр.
2. Кукурузный хлеб	700, 1000 гр.	52 стр.
3. Яичный хлеб	700, 1000 гр.	53 стр.
4. Французский хлеб	500, 700, 1000 гр.	54 стр.
5. Луковый хлеб	700, 1000 гр.	55 стр.
6. Картофельный хлеб	500, 700, 1000 гр.	56 стр.
7. Пшеничный хлеб	500, 700, 1000 гр.	57 стр.
8. Пшеничный хлеб с глютенем	500, 700, 1000 гр.	58 стр.

## Особый хлеб

1. Укропный хлеб	500, 700, 1000 гр.	59 стр.
2. Овсяный хлеб	500, 700, 1000 гр.	60 стр.
3. Праздничный хлеб	1000 гр.	61 стр.
4. Кунжутный хлеб	1000 гр.	62 стр.
5. Пивной хлеб	700 гр.	63 стр.

## Хлеб к чаю

1. Хлеб с изюмом и кофе	500, 700, 1000 гр.	64 стр.
2. Молочный хлеб	700, 1000 гр.	65 стр.
3. Апельсиновый хлеб	700, 1000 гр.	66 стр.
4. Маковый хлеб	700, 1000 гр.	67 стр.
5. Хлебная баба	1000 гр.	68 стр.
6. Шоколадный хлеб	700 гр.	69 стр.
7. Кофейный хлеб	700 гр.	70 стр.
8. Медово-горчиный хлеб	700 гр.	71 стр.

## Тесто

1. Пельмени	72 стр.
2. Пицца (бездрожжевая)	73 стр.
3. Пицца (дрожжевая)	74 стр.
4. Багели	75 стр.
5. Пахтовые плюшки	76 стр.
6. Сырный хлеб	77 стр.
7. Плюшки с корицей	78 стр.
8. Булочки к обеду	80 стр.
9. Пшеничные булочки	81 стр.

## Кекс

1. Шоколадный кекс	82 стр.
2. Кокосовый кекс	83 стр.
3. Кекс к кофе	84 стр.
4. Маковый кекс	85 стр.
5. Кекс "Золотой"	86 стр.
6. Белый кекс	87 стр.
7. Мраморный кекс	88 стр.

## Джем

1. Клубничный	89 стр.
2. Черничный	90 стр.
3. Яблочный	91 стр.
4. Абрикосовый	92 стр.
5. Апельсиновый	93 стр.
6. Вишневый	94 стр.

## Общие советы

RU

- 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, обратитесь к советам, приводимым в настоящей инструкции.
- Используйте только свежие дрожжи. При использовании различными типами дрожжей Вы можете опытным путем установить оптимальное количество их закладки.

# Русский Повар

## Медово-горчичный хлеб

## Русский Повар

Ингредиенты:	700гр	1000гр	Совет «Русского Повара»
Вода	1 чашка	1,5 чашки	*Если горчица жгучая, то добавляйте 1 чайную ложку
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки	
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сладкая горчица	2 чайные ложки	3 чайные ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	
<b>Программы</b>	1А	1А	

### Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После окончания цикла выньте хлеб, пользуйсь рукавичками.

RU

# Тыквенный хлеб

# Русский Повар

Ингредиенты:	700гр	1000гр	Совет «Русского Повара»
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки	1,3 чашки	*Тыкву лучше натереть на терке
Тыква	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3,25 чашки	4,3 чашки	
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	
Ванильный сахар	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Дрожжи	1,75 чайные ложки	2 чайной ложки	
Жареные тыквенные семечки	0,3 чашки	0,5 чашки	*Семечки желательнo слегка размолоть.
<b>Программы</b>	1А	1А	

## Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте тыквенные семечки.
- 46 8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

## Сметанный хлеб

## Русский Повар

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700гр</b>	<b>1000гр</b>	<b>Совет «Русского Повара»</b>
Сметана 25%	125 гр.	150 гр.	*Если сметана не очень густая, количество муки можно увеличить на 1 столовую ложку
Вода	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сахар	3 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	По желанию можно заменить кунжутом.
Жареные семечки подсолнечника	0,3 чашки	0,5 чашки	
<b>Программы</b>	1А	1А	

### Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте семечки.
8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуйтесь рукавичками.

## Ржаной хлеб (с закваской)-Старинный Русский Рецепт

## Русский Повар

RU

Внимание: Для выпечки ржаного хлеба необходимо заранее приготовить специальную закваску по старинному русскому рецепту, которая может использоваться в дальнейшем для выпечки 10-15 буханок. Время вызревания закваски 18 часов. Только после этого она может использоваться для выпечки хлеба.

Ингредиенты:	Закваска	Приготовление
Вода	2 чашки	В большой, неметаллической, широкой посуде смешать все ингредиенты до однородной массы и поставить для вызревания в теплое место. Через 3 часа закваску нужно перемешать. Время брожения- 18 часов. Далее готовую закваску хранят в холодильнике.
Ржаная мука	3 чашки	
Сахар	3 чайные ложки	
Дрожжи	1 чайная ложка	

Ингредиенты:	700 гр.	Советы «Русского Повара»
Вода	1 чашка	* Чайная заварка должна быть крепкой и добавлять ее в тесто лучше горячей (4 пакетика черного чая опустить в 0,25 чашки горячей воды, настоять 5 минут, затем добавить в замешиваемое тесто).
Пшеничная мука	2 чашки	
Ржаная мука	2 чашки	
Закваска	1 столовая ложка	
Чайная заварка	0,25 чашки	
Яблочный уксус	1 чайная ложка	
Соль	1,5 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	
Растительное масло	2 столовые ложки	
Дрожжи	1,5 чайные ложки	
<b>Программы</b>	1А	

**Способ приготовления:**

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

# Кулич

# Русский Повар

RU

Ингредиенты:	700 гр		Совет «русского Повара»
	1 закладка (опара)	2 закладка	Глазурь для украшения Пасхального Кулича: 200гр. сахарной пудры просеять через сито в миску. Добавить 2 столовые ложки горячего молока. Растирать массу деревянной ложкой до тех пор, пока она не станет однородной и блестящей. Залить глазурью остывший Кулич и украсить цветным пшеном.
Вода	50 мл	-	
Яйцо	4 шт.	-	
Соль	-	0,5 чайной ложки	
Сахар	2 столовые ложки	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	
<b>Программы</b>	1А		

## Способ приготовления:

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

# Столовый хлеб

## Белый хлеб

## Столовый

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3,3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Программы	2А	2А	2А

### 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. Выберите меню **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:	700 гр.	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1 чашка	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	2,25 чашки	3 чашки
Кукурузная мука	0,75 чашки	1 чашка
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Консервированная сладкая кукуруза (без жидкости)	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	5А	5А

### 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. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании выпекания выньте хлеб из формы, используя рукавички.

## Яичный хлеб

## Столовый

RU

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
2 яйца, остальное - вода	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	2,25 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	5А	5А

### 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. Выберите меню **БЫСТРЫЙ**.
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:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1 чашка и 2 ст. ложки	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	4А	4А	4А

### 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. Выберите меню 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.

# Луковый хлеб

# Столовый

RU

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	2 столовая ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовая ложки	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	4 столовые ложки
Рубленый лук	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	4А	4А

## 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. Выберите меню 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.

# Картофельный хлеб

## Столовый

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	0,75 чашки	1 чашка и 3 ст.л.	1,25 чашки
Масло растительное	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Лимонный сок	1 чайная ложка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст.л.	3 чашки	4,3 чашки
Быстрорастворимое картофельное пюре	0,25 чашки	0,3 чашки	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	4 чайные ложки	2 ст. ложки	0,25 чашки
Белый перец	0,15 чайной ложки	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Зеленый лук	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2 чайные ложки
<b>Программы</b>	2А	2А	2А

### Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню **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

# Столовый

RU

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 стол. л.	1 чашки и 3 стол. л.	1,5 чашки и 1 стол. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столов. ложки	0,25 чашки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столов. ложка	2 столов. ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столов. ложка	2 столов. ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	4А	4А	4А

### 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. Выберите меню 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.

## Пшеничный хлеб с глютеном

## Столовый

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3,25 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Глютен (панифарин)	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	1,75 чайные ложки	2 чайные ложки
<b>Программы</b>	4А	4А	4А

### 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. Выберите меню 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.

## Особый хлеб

### Укропный хлеб

### Особый

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Молоко	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3,5 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сливочное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сушеные семена укропа	1 чайная ложка	1,5 ст. ложки	1,5 ст. ложки
Сухой лук	2,5 чайные ложки	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки	2 ст. ложки
<b>Программы</b>	2А	2А	2А

#### Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню 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

RU

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. л.	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст. л.	3 чашки	4 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки	0,25 чашки	0,25 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Овсяные хлопья	0,5 чашки	0,75 чашки	1 чашка
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	5A	5A	5A

### 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. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

## Праздничный Хлеб

Особый

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>1000 гр.</b>
1 яйцо, остальное - вода	1,75 чашки
Пшеничная мука	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Мед	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Орех мускатный	0,5 чайной ложки
Ванилин	2 чайные ложки
Отруби зерновые	1 чашка
Дрожжи	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	<b>5А</b>

### Способ приготовления:

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

## Кунжутный хлеб

Особый

Ингредиенты:	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1,5 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Кунжутное масло	3 столовые ложки
Семя кунжутное	0,75 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	4А

### 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. Выберите меню 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.

## Пивной хлеб

Особый

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>
<b>Пиво светлое (безалк.)</b>	<b>1 чашка</b>
<b>Пшеничная мука</b>	<b>3 чашки</b>
<b>Соль</b>	<b>1,5 чайные ложки</b>
<b>Сахар</b>	<b>3,5 столовые ложки</b>
<b>Сухое молоко</b>	<b>2 столовые ложки</b>
<b>Сливочное масло</b>	<b>2 столовые ложки</b>
<b>Дрожжи</b>	<b>2 чайные ложки</b>
<b>Семечки жареные (подсолнечные)</b>	<b>0,3 чашки</b>
<b>Программы</b>	<b>5А</b>

### Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **БЫСТРЫЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **СРЕДНЯЯ**.
6. Нажмите кнопку **ПУСК**.
7. После звукового сигнала добавьте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

# Хлеб к чаю

## Хлеб с изюмом и кофе

К чаю

RU

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,25 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3,5 столовые ложки	4 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Кофе растворимый	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,25 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки	0,3 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,5 чашки	0,5 чашки
<b>Программы</b>	<b>5А</b>	<b>5А</b>	<b>5А</b>

### 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 Хлебопечарню.
4. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте рубленые орехи и изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

## Молочный хлеб к чаю

## К чаю

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>	<b>1000 гр.</b>
Молоко	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки и 3 столовые ложки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,25 чайные ложки
<b>Программы</b>	<b>2А</b>	<b>2А</b>

### 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. Выберите меню **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

## К чаю

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
Вода	1 чашка	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	1 столовая ложка	1,5 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки	0,25 чашки
Лимонный сок	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновая корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Лимонная корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	<b>2А</b>	<b>2А</b>

### 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. Выберите меню 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

## К чаю

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>	<b>1000 гр.</b>
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1,5 столовые ложки	2 чайные ложки
Растительное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Лимонная корочка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мак	2 столовые ложки	0,3 чашки
Орех мускатный	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	<b>5A</b>	<b>5A</b>

### 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. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
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

К чаю

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>1000 гр.</b>
Вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	3,5 чашки
Ржаная мука	1 чашка
Лимонная кислота	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Растительное масло	3 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2,5 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
<b>Программы</b>	<b>2А</b>

### 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. Выберите меню 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.

## Шоколадный хлеб

К чаю

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>
Молоко 3,5%	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Какао «Несквик»	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовые ложки
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
<b>Программы</b>	<b>5А</b>

### 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. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте орехи.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

## Кофейный хлеб к чаю

К чаю

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>
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
<b>Программы</b>	<b>5А</b>

### 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. Выберите меню БЫСТРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

## Медово-горчичный хлеб к чаю

К чаю

RU

<b>Ингредиенты:</b>	<b>700 гр.</b>
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
<b>Программы</b>	<b>5А</b>

### Способ приготовления:

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

# Тесто

## Тесто для пельменей

RU

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 Хлебопекарню, закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.

# Пицца (бездрожжевая)

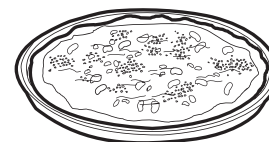
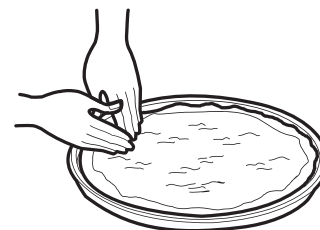
## Тесто

RU

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 Хлебопекарню.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
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 220°C в течение 20-25 минут.



# Пицца (дрожжевая)

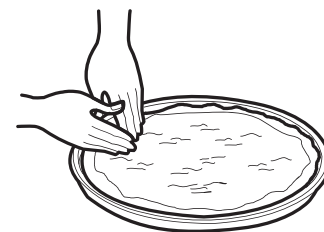
# Тесто

RU

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 чайные ложки

## Способ приготовления:

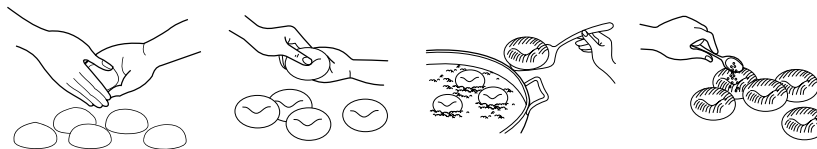
1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы и сформируйте бортик. 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°C в течение 35 - 45 минут.



# Багели

# Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Сахар	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки



RU

## Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопечарни и установите лопатку на шпindelь тестомесителя.
2. Заложите в форму ингредиенты. Установите форму в Хлебопечарню, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выньте тесто, дайте ему отдохнуть и подойти, пока объем не увеличится вдвое.
6. Разделите тесто на отдельные колобки диаметром 16-20 см. слегка сдавите их и посередине сделайте дырку.
7. Поместите полученные багели на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут, или пока их объем не увеличится вдвое.
8. Пока тесто поднимается, доведите до кипения 2,25 литра воды с добавлением в нее 1 ложки сахара. После закипания уменьшите огонь, сохранив легкое кипение воды.
9. Опустите багели в кипящую воду и варите в течение 2,5-5 минут, периодически помешивая.
10. Готовые багели извлеките из воды и дайте им подсохнуть на чистом полотенце, поворачивая их с одной стороны на другую.
11. Подсушенные багели уложите на противень, предварительно посыпав его отрубями или мукой.
12. Смажьте тесто яйцом, используя для этого кисточку для обмазки. Сверху посыпьте багели отрубями, солью, маком или рубленным чесноком.
13. Выпекайте в духовке при температуре 200°C до получения золотистой корочки.

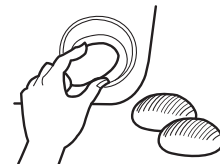
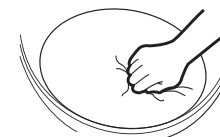
## Пахтовые плюшки

## Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Пахта	1,5 чашки
Пшеничная мука	3,25 чашки
Проросшая пшеница	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Мед	0,25 чашки
Масло	4 столовые ложки
Сода	0,25 чайной ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

### Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите тесто на 18 равных кусочков. Полученным кусочкам придайте форму шариков. Выложите их на смазанный маслом противень.
7. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Выпекайте при температуре 190°C в течение 22 - 25 минут.



# Сырный хлеб

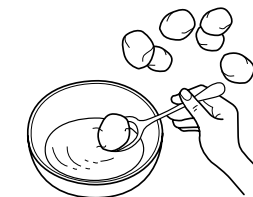
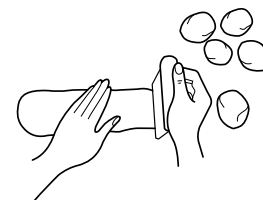
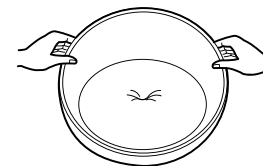
## Тесто

RU

Ингредиенты:	Количество:
Вода и 1 яйцо	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	0,5 чашки
Жир	8 столовых ложек
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Посыпка:	Количество:
Сыр	0,5 чашки
Мелко порезанный чеснок	0,25 чашки
Топленое масло	0,75 чашки

### Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите тесто на 18 равных кусочков.
7. Смешайте сыр и чеснок, обмакните тесто в топленое масло, закатайте в него сыр с чесноком и уложите напротивень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Раскатайте на листы для выпекания размером 25x40 см.
9. Выпекайте в духовке, нагретой до 180°C, в течение 45 минут. Рассчитано на 8 порций.



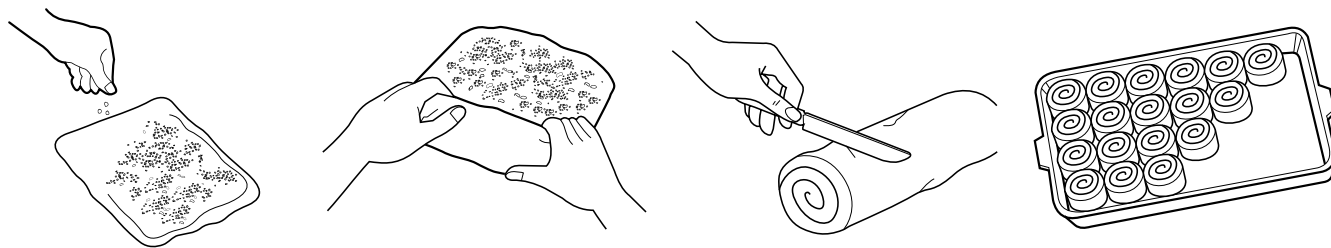
## Плюшки с корицей

## Тесто

<b>Ингредиенты:</b>	<b>Количество:</b>
Вода и 1 яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	5 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
<b>Начинка:</b>	
Масло сливочное размягченное	0,5 чашки
Сахар	0,5 чашки
Корица	3 столовые ложки
Грецкий орех	0,3 чашки
Изюм	0,3 чашки
<b>Посыпка:</b>	
Сахарная пудра	0,7 чашки
Молоко	0,25 чашки
Масло сливочное	1 столовая ложка
Ванильный сахар	1 чайная ложка

**Способ приготовления:**

1. Вытащите форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто на смазанную жиром разделочную доску. Дайте тесту подойти, пока оно не удвоится в объеме.
6. Раскатайте тесто на прямоугольник размером 40х60 см, покройте его размягченным маслом. Смешайте начинку и выложите ее на лист теста. Закатайте тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной по 3 см.
7. Уложите получившиеся заготовки на противень и дайте тесту снова подойти до увеличения объема в два раза.
8. Выпекайте в нагретой до 180°C духовке в течение 25-30 мин. или до появления золотистой корочки.
9. Посыпку после перемешивания нанесите на горячие плюшки.



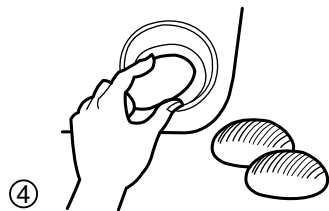
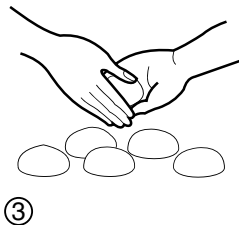
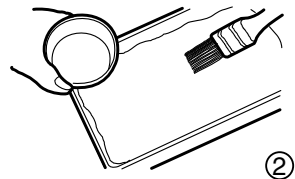
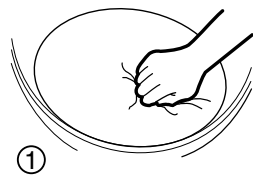
## Булочки к обеду

## Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода и яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,25 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сливочное масло	10 столовых ложек
Сухое молоко	4 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 Хлебопекaрню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, обмажьте тесто маслом.
6. Когда тесто подойдет, разделайте его на 24 или 36 равных кусочков и уложите на смазанный противень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
7. Выпекайте при температуре 190°C в течение 20 - 25 минут. Рассчитано на 24 порции.



# Пшеничные булочки

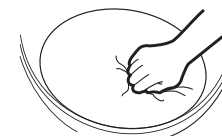
## Тесто

RU

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	5 столовых ложек
Сухое молоко	0,25 чашки
Сливочное масло	3 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 Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите на 24 равных кусочка, 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 25 - 30 минут. Рассчитано на 24 порции.



# КЕКС

## шоколадный кекс

Кекс

RU

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Какао «Несквик»	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	0,3 чашки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 столовая ложка
Яйцо	2 штуки

### Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель, сахар и какао «Несквик».
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло до размягчения. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте сухие ингредиенты, 1/5 чашки молока, ванильный сахар и лимонный сок. Взбивайте 2 минуты на малой скорости. Добавьте оставшееся молоко и взбивайте еще одну минуту.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

## Кокосовый кекс

## Кекс

RU

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Яйцо	2 штуки
Молоко	30 мл
Лимонная цедра	1,5 чайные ложки
Кокосовая стружка	0,7 чашки

### Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло, яйца и сахар до посветления. Добавьте мучную смесь и молоко, продолжая взбивать. Добавьте лимонную цедру и кокосовую стружку. Хорошо перемешайте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

## Кекс к кофе

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	45 мл
Яйцо	2 шт.

## Кекс

### Глазурь:

Мука	0,3 чашки
Сахар	0,25 чашки
Масло	2 ст. л.
Корица	0,5 ч. л.

### Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте сахар, масло и яйца. Добавьте молоко и взбейте. Медленно добавляйте сухие ингредиенты, хорошо размешивая. Масса получится густой.
4. В маленькой чашке взбейте ингредиенты для глазури. Смажьте дно формы, используя половину глазурной массы. Влейте массу для кекса. Оставшейся частью глазурной массы смажьте верх кекса.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

# Маковый кекс

# Кекс

RU

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Яйцо	2 шт.
Растительное масло	0,25 чашки
Молоко	45 мл
Лимонный сок	1 столовая ложка
Мак	0,3 чашки

## Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбивайте сахар с растительным маслом до посветления.  
Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте мак и лимонный сок. Взбейте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

## Кекс «Золотой»

## Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Яйцо	2 шт.
Масло	0,3 чашки
Молоко	90 мл
Ванильный сахар	2 чайные ложки

### Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль, разрыхлитель и добавьте масло, яйца, молоко и ванильный сахар. Взбивайте на средней скорости около 2 минут.
3. Полученную массу вылейте в форму.
4. Установите программу **КЕКС**.
5. Нажмите кнопку ПУСК.

## Белый кекс

## Кекс

RU

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Растопленное масло	0,3 чашки
Яичный белок	3 шт.
Яичный желток	3 шт.

### Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, медленно добавляя половину порции сахара.
4. В небольшой чашке взбейте яичный желток, медленно добавляя туда оставшуюся половину порции сахара. Постепенно соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью, хорошо взбивая, и добавьте растопленное масло.
5. Полученную массу вылейте в форму.
6. Установите программу **КЕКС**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

# Мраморный кекс

# Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Сливочное масло	6 столовых ложек
Яичный белок	3 штуки
Яичный желток	3 штуки
Какао	1 столовая ложка

## Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы сливочным или растительным маслом.
2. Не устанавливайте тестомеситель.
3. В небольшой миске размешайте муку и разрыхлитель для теста.
4. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, постепенно добавляя половину порции сахара.
5. В другой посуде взбейте желтки, добавляя туда оставшуюся половину порции сахара и соль. Соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью.
6. Иоследним добавьте размягченное сливочное масло и хорошо все перемешайте.
7. Ириготовленное тесто разделите на две порции. В одну порцию добавьте какао.
8. Выкладывайте тесто в форму таким образом:  
В середину формы выкадываем 1 столовую ложку белого теста, затем строго в центр этой порции - 1 столовую ложку теста со какао. Чередуем порции, пока не закончится все тесто.
9. Установите программу **КЕКС**.
10. Нажмите кнопку ПУСК.

# ДЖЕМ

## Клубничный джем

Джем

RU

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

Джем

RU

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 шпindelъ 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

## 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. Порезьте 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

# Джем

RU

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 шпindelь 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

## Джем

RU

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.
3. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
4. Положите апельсины, сахар, лимонный сок и апельсиновую цедру в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

## Вишневый джем

## Джем

RU

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 шпindelъ 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.

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

# MEMO

---

RU

 **LG** *Автоматична*

# *хлібопекарня*

Перед початком практичного використання виробу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

**Інструкція користувача**

**Модель НВ-1001СJ  
НВ-1002СJ**

UA

# Зміст

<b>Запобіжні заходи</b>	<b>107</b>
<b>Перед першим використанням</b>	<b>108</b>
<b>Перше знайомство із Хлібопекарнею</b>	<b>109-114</b>
• Базові характеристики	109
• Спеціальні характеристики	112
• Характеристики програм	113
• Основні елементи конструкції і їх функціональне призначення	115
• Панель управління	116
<b>Установка й міри безпеки</b>	<b>117-119</b>
<b>Догляд за Хлібопекарнею</b>	<b>120-121</b>
<b>Продукти для приготування хліба</b>	<b>122-126</b>
• Основні	122
• Додаткові	124
<b>Порядок роботи</b>	<b>127-135</b>
• Програмування операцій по випічці в програмі <b>«Російський Кухар», Основний, Спеціальний, Французький і Швидкий хліб</b>	127
• Програмування Таймера	130
• Програмування випікання в програмі <b>«Російський Кухар», Спеціального, Французького й Швидкого сортів хліба</b>	131
• Програмування готування в режимі <b>Тісто</b>	133
• Програмування готування в режимі <b>Кекс</b>	134
• Програмування готування в режимі <b>Джем</b>	135
• Управління випічкою	136

<b>Нарізка хліба й зберігання дріжджових продуктів</b>	<b>137-138</b>
• Заморожування випечених дріжджових продуктів	137
• Заморожування дріжджового тіста	138
<b>Перш, ніж викликати майстра</b>	<b>139-143</b>
• Проблеми та їх усунення	139
• Переконайтесь в тім, що ...	140-141
• Питання й відповіді	42
• Сигнали на дисплеї	43
<b>Технічні характеристики</b>	<b>144</b>

## Заходи безпеки

При користуванні електричними приладами необхідно дотримуватися загальноприйнятих заходів безпеки з метою уникнення небезпеки пожежі, поразки електричним струмом і травмування людей.

- Перед застосуванням виробу уважно ознайомтеся з інструкцією з його експлуатації.
- З метою запобігання поразки електричним струмом не допускайте занурення проводу або всього виробу у воду або іншу рідину (дивіться також розділ по догляду за виробом).
- Не доторкайтеся до відкритих гарячих поверхонь. Користуйтеся кухонними рукавичками для виймання гарячої форми зі свіжоспеченим хлібом.
- Не залишайте дітей без догляду біля працюючої Хлібопекарні.
- Не дозволяйте дітям грати з виробом.
- По закінченні користування не забувайте відключати виріб від мережі. Також обов'язково відключайте виріб від мережі перед початком його мийки або протирання вологою тканиною. Не розбирайте й не збирайте виріб до повного його остигання.
- Не доторкайтеся до елементів конструкції, що рухаються.
- Не користуйтеся Хлібопекарнею із ушкодженим шнуром або вилкою штепселя, а також у випадку, якщо порушено нормальну роботу виробу, якщо він падав або був ушкоджений у який-небудь інший спосіб. При виникненні несправностей звертайтеся в найближчий сервісний центр для огляду виробу і його ремонту або налагодження.
- Не використовуйте виріб поза приміщенням.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його контакту із нагрітими поверхнями.
- Не встановлюйте виріб поблизу газових або електричних плит, а також духовок.
- При відключенні виробу від мережі тримайте тільки за вилку штепселя. Не тягніть за шнур - це може привести до ушкодження розетки й короткого замикання.
- Не використовуйте виріб не **за прямим призначенням**.
- Пам'ятайте, що даний виріб призначений тільки для використання в побуті.
- При першому **використанні** продукції (а саме, при нагріванні **обігрівача**), внутрішні компоненти також нагріваються, тому можливе виникнення специфічного запаху та шуму. Якщо протипоказань нема, можна й надалі користуватися пристроєм.

# Збережіть ці рекомендації

## Даний виріб призначений тільки для використання в побуті

UA

**УВАГА:** Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким для зменшення ризику одержання травми, щоб ви не заплуталися й не спіткнулися. Подовжувачі можуть бути придбані в спеціалізованому магазині й повинні використовуватися з особливою обережністю. Необхідно, щоб шнур був: (1) маркірований як призначений для використання в мережі з характеристиками 7 А, 250 В і 1750 Вт і (2) розміщений подалі від краю стола або прилавка, де він може бути випадково зачеплений або де він може бути доступний дитині.

**ЕЛЕКТРИКА:** Підключення до мережі, перевантаженої іншими електроприладами, може привести до того, що пекарня не буде функціонувати належним чином. Необхідно підключати апарат до окремої мережі, не завантаженої іншими приладами. Обережно розпакуйте виріб і видаліть весь

пакувальний матеріал. Протріть корпус і внутрішні деталі чистою вологою тканиною для видалення пилу, що міг осісти на них під час транспортування. Не використовуйте для цього тверді мочалки або абразивні засоби для чищення.

**Увага:** Не занурюйте корпус, шнур або вилку штепселя у воду або іншу рідину. Не використовуйте для чищення металеві шкребки, які можуть ушкодити шнур і привести до виникнення короткого замикання. Установлюйте Хлібопекарню на суху, міцно зафіксовану поверхню **подалі** від нагрівальних приладів і в місцях, що виключають забризкування виробу жиром або водою при готуванні їжі. Після завантаження в Хлібопекарню форми з інгредієнтами для замісу й випічки тіста, відсуньте її від краю стола щоб уникнути падіння виробу під час роботи тістомішалки.

## Про це важливо пам'ятати!

- Тримайте виріб поза досяжністю дітей, особливо, якщо він гарячий. При випадковому натисканні кнопок на панелі **управління** процес роботи Хлібопекарні може бути порушений.
- Виріб повинен **бути розміщений**, принаймні, в 10 см від стіни для забезпечення його нормальної вентиляції й запобігання перегріву.
- Не накривайте виріб під час роботи рушником або серветкою - це буде перешкоджати виділенню пари, приведе до ушкодження корпусу Хлібопекарні.
- Не виймайте хлібну форму й не засовуйте в неї руку при роботі Хлібопекарні. При необхідності здійснення подібних дій спочатку натисніть **СТОП** для відключення програми роботи виробу.
- По закінченні роботи відключіть виріб від електромережі й дайте йому повністю охолонути, після чого видаліть всі крихти, залишки борошна або інші забруднення за допомогою вологої губки або ганчірки. Сухі частки, що не пристали, також добре видаляються малогабаритним пилососом.
- Дана Хлібопекарня розрахована на випікання формованого хліба вагою не більше 1000 гр.
- **Не перевищуйте рекомендовані норми завантаження продуктів.**
- При порушенні цієї вимоги тісто буде погано перемішане й не пропечеться належним чином. Крім того, це може привести до поломки механізму Хлібопекарні.
- Пам'ятайте, що максимальна кількість борошна, яка може засипатися у форму для випікання хліба, не повинна перевищувати 3 мірні чашки. Для готування тіста максимально припустима кількість борошна обмежена 3,5 мірними чашками.
- Дотримуйтесь обережності при користуванні формою для випікання хліба. **Форма виймається з корпусу Хлібопекарні тільки за ручку строго вертикально вгору.** При цьому не повертайте й не трясіть форму. Якщо форма була ушкоджена або пом'ята, робота температурних датчиків може бути порушена. Обов'язково користуйтеся кухонними рукавичками при роботі з гарячою формою.

# Перше знайомство із Хлібопекарнею

## Базові характеристики

### Вибір програм

Кнопка ХЛІБ дозволяє вибрати 5 різних програм: **Російський Кухар**, **Основний**, **Спеціальний**, **Французький**, **Швидкий**. Кнопка СПЕЦ. МЕНЮ дозволяє вибрати 3 програми: **Тісто**, **Кекс**, **Джем**. Програми **Російський Кухар**, **Основний**, **Спеціальний**, **Французький** мають 8 звукових сигналів, які подаються за 9 хвилин до завершення другого замісу тіста (для **Швидкого Хліба** за 5 хвилин до завершення другого замісу тіста). Вони нагадують про необхідність внесення відповідних добавок у тісто (наприклад, ізюму, горіхів і т.п.) відповідно до обраної рецептури готування. По закінченні випікання хліба біпер подає 8 звукових сигналів, а на дисплеї **загорається** індикація : **H**

UA

Програма  
**Російський Кухар**



Тривалість випічки 3 години 30 хвилин відповідає смакам російських споживачів. Ви можете випікати житній хліб, гарбузовий хліб, медово-гірчичний хліб, сметанный хліб, великодню паску й ін. Детальніше див. у розділах випічки.

Програма  
**Основний**



Покладіть необхідну кількість продуктів у форму й натисніть ПУСК. Через 3 години 30 хвилин пролунає звуковий сигнал, що свідчить про завершення процесу випікання й готовність хліба.

Програма  
**Спеціальний**



Ця програма найбільш оптимальна для готування хліба за рецептурами, що містять велику кількість цукру й жирів (2 столові ложки), а також для продуктів, що швидко засмажуються (яйця, сир). Цикл готування становить 3 години 30 хвилин. Він також передбачає подачу звукового сигналу (8 гудків) через 15 хвилин після початку виконання програми. На дисплеї при цьому буде показано 3:15. Це буде оптимальний час для внесення в тісто додаткових добавок (наприклад, ізюму або горіхів).

Програма  
**Хліб Французький**



Даний цикл найбільше підходить для рецептів зі зниженим вмістом жирів, що дозволяють випікати хліб із хрусткою ламкою скоринкою й повітряною пружною м'якушкою. Тривалість програми становить 4 години. На 86-й хвилині програми подається сигнал (8 гудків) на добавку в тісто додаткових інгредієнтів (наприклад, ізюму або горіхів). По закінченні циклу подається сигнал з 8 гудків, що нагадує про готовність хліба.

Програма  
**Хліб Швидкий**



Ця програма дозволяє заощадити до 1 години 41 хвилини при випіканні хліба. Добавка додаткових продуктів у тісто виконується за сигналом (8 гудків) на 14-й хвилині програми. На дисплеї при цьому буде позначено 1:45. Загальна тривалість програми становить 1 годину 59 хвилин, по закінченні якої подається звуковий сигнал з 8 гудків, що нагадує про готовність хліба.

Програма  
**Тісто**



Програма **Тісто** використовується для готування тіста, що буде випікатися у звичайній духовці. Замість виконується протягом 1 години 03 хвилин, після чого тісто виймається із Хлібопекарні, підходить і потім ділиться на порціонні шматки, або формується для випікання в духовці. За цією програмою можна готувати тісто для піци, тістечок до кави, булочок з корицею, хлібних паличок, багетів та іншої випічки.

Програма  
**Кекс**



Змішайте в окремому посуді всі інгредієнти для готування кексу й вилийте отриману масу у форму. Перед цим не забудьте забрати з неї лопатку тістомішалки. Через 1 годину 10 хвилин Хлібопекарня подасть звуковий сигнал, що свідчить про готовність кексу.

Програма  
**Джем**



Додайте ягоди, цукор і лимонний сік для виготовлення домашнього джему. Це чудова начинка для випічки.

UA

## Спеціальні характеристики

Установка Таймера

Таймер можна встановити із затримкою часу готовності хліба від 4 годин 10 хвилин до 13 годин.

Управління випічкою

Управління випічкою дозволяє випікати хліб зі світлою, середньою або темною скоринкою за бажанням користувача.

Підігрів

Хлібопекарня може зберігати хліб гарячим протягом 3 годин після випікання за програмою «**Російський Кухар**», **Основного, Спеціального, Швидкого Хліба або Кексу**. Готовий продукт автоматично зберігається гарячим протягом трьох годин після завершення процесу випікання, якщо його не витягли із Хлібопекарні після подачі звукового сигналу про готовність.

## Характеристики програм

Програма/	Російський Кухар	Основний	Спеціальний	Французький	Швидкий	Тісто	Кекс	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	-	-
Прогрів	-	-	-	20 хв	-	-	-	10 хв
1-й заміс	7 хв	7 хв	7 хв	13 хв	7 хв	6 хв	-	-
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	50 хв	5 хв	5 хв	-	-
2-й заміс	12 хв	12 хв	12 хв	12 хв	7 хв	12 хв	-	-
1 -й підйом	40 хв	40 хв	40 хв	20 хв	13 хв	40 хв	-	-
Формування	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-
2-й підйом	26 хв	26 хв	26 хв	15 хв	-	-	-	-
Формування	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-й підйом	50 хв	50 хв	50 хв	40 хв	52 хв	-	-	-
Випічка	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	35 хв	-	60 хв	60 хв
охолодження	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	-	-	10 хв	10 хв
Підігрів	3 години	3 години	3 години	3 години	3 години	-	3 години	-
Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець
Всього	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20

UA

**Російський Кухар і** програма **Спеціальний** передбачає подачу звукового сигналу (8 гудків) за 9 хвилин до завершення ДРУГОГО замісу. Дисплей при цьому буде показувати 3:15.

Програма випікання **Французького хліба** передбачає подачу звукового сигналу (8 гудків) за 9 хвилин до завершення ДРУГОГО замісу. Дисплей при цьому буде показувати 2:34.

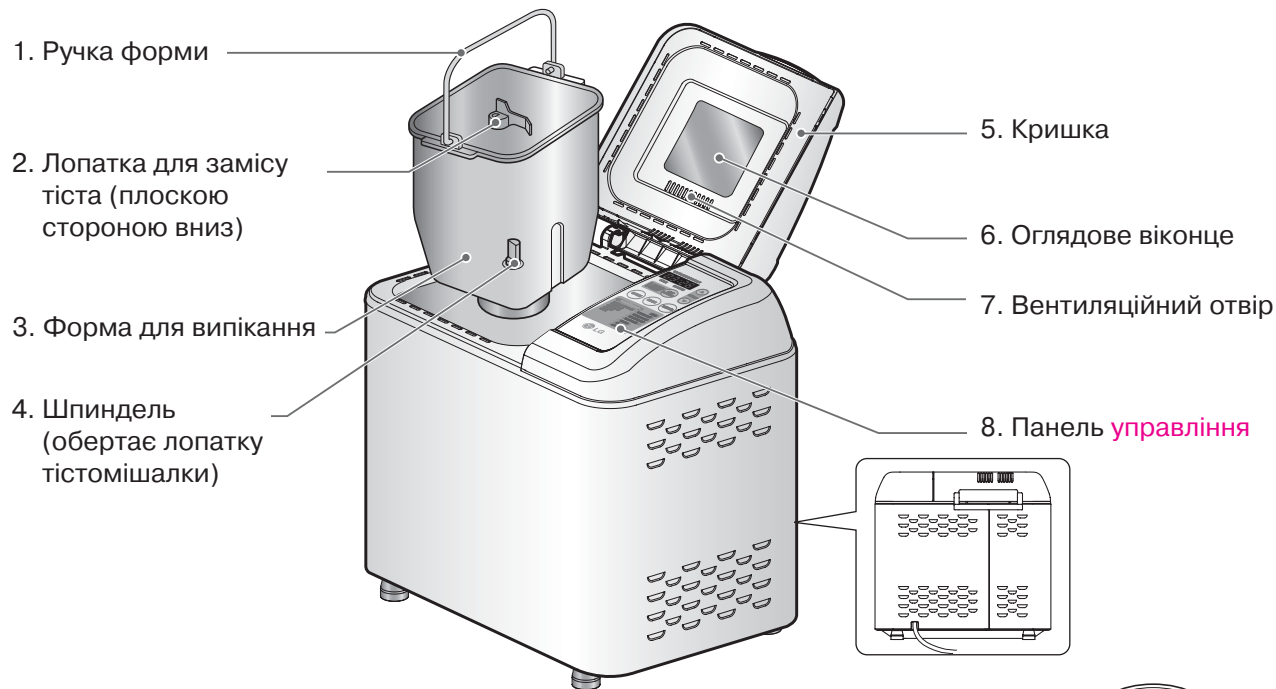
Програма випікання **Швидкого хліба** передбачає подачу звукового сигналу (8 гудків) за 5 хвилин до завершення ДРУГОГО замісу. Дисплей при цьому буде показувати 1:45. Сигнал повинен нагадувати Вам про необхідність додати в тісто додаткові інгредієнти (наприклад, ізюм, горіхи або овочі), передбачені рецептурою готування хліба.

По закінченні остигання хліба подається звуковий сигнал з 8 гудків для нагадування про завершення готування хліба і його готовності до подачі на стіл.

Для того, щоб довести джем до повної готовності, потрібно 1 година 20 хвилин.

Після попереднього нагрівання протягом 10 хвилин, фрукти для джему підігріваються з помішуванням протягом 1 години. Після цього джем потрібно охолодити протягом 10 хвилин, помішуючи.

# Основні елементи конструкції і їх функціональне призначення



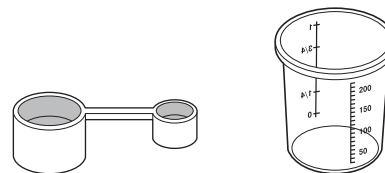
UA

## Акcesуари

Мірна чашка для рідин: об'єм - 230 мл

Столова ложка: об'єм - 15 гр.

Чайна ложка: об'єм - 5 гр.



**1. Індикатор часу до кінця.**

Відображає час, що залишився до завершення процесу випічки хліба або готування тіста.

**2. Індикатор програмування.**

На ньому відображаються цифри від 1 до 8 відповідно до обраної програми.

Після натискання кнопки ПУСК індикація зникає.

**3. Кнопка управління випічкою**

Використовується для одержання світлої, середньої або темної скоринки.

**4. Кнопка СТОП.**

Використовується для відміни обраної програми. Також може використовуватися для відміни програмування Таймера.

**5. Вибір програми:**

**РОСІЙСЬКИЙ КУХАР**  
медово-гірчичний  
гарбузовий  
СМЕТАННИЙ  
житній  
куліч

- **ОСНОВНИЙ**
- **СПЕЦІАЛЬНИЙ**
- **ФРАНЦУЗЬКИЙ**
- **ШВИДКИЙ**
- **ТІСТО**
- **КЕКС**
- **ДЖЕМ**

Примітка: при необхідності припинити роботу обраної програми, натисніть і втримуйте більше 1 секунди кнопку СТОП.

**6. Індикатор управління випічкою.**

При натисканні кнопки КОЛІР СКОРИНКИ на дисплеї з'являються літери А, В або С для позначення обраного режиму управління випічкою. Після натискання кнопки ПУСК індикація зникає.

**7. Таймер**

Використовується для затримки часу готування хліба.

Установка виконується натисканням кнопки.

Часовий крок при установці становить 10 хв., за рахунок чого час можна змінювати в діапазоні від 4:10 до 13:00.

Для випікання кексів програма Таймер не використовується.

**8. Вибір програми випічки хліба.**

Для вибору програми випічки хліба натисніть цю кнопку.

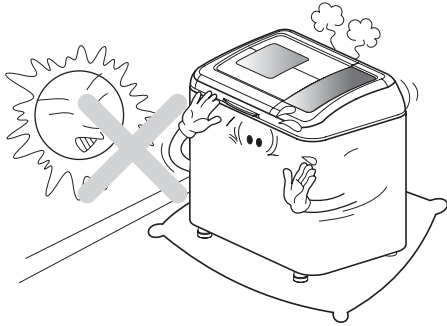
**9. ПУСК.**

Після установки обраної програми, ступеня кольору скоринки і Таймера (якщо потрібно), натисніть кнопку ПУСК для процесу готування тіста й випікання хліба.

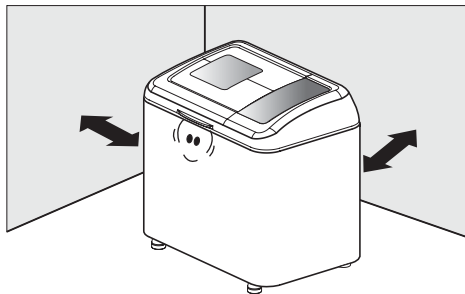
## Установка і заходи безпеки

Перед початком використання даного виробу уважно ознайомтеся із інструкцією і дотримуйтесь наведених у ній простих заходів із забезпечення Вашої безпеки.

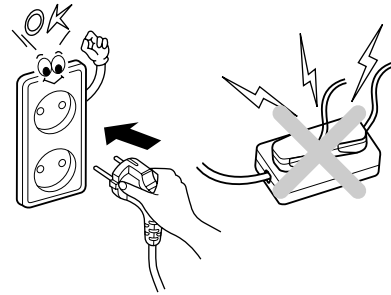
**1.** Хлібопекарня повинна встановлюватися на жароміцну підставку у місці, недосяжному для прямих сонячних променів.



**2.** Під час роботи Хлібопекарня повинна перебувати не ближче 10 см від прилягаючих до неї стін.



**3.** Хлібопекарня повинна підключатися тільки до окремої розетки.



**4.** Не використовуйте Хлібопекарню поблизу джерел тепла. Переконайтеся, що обране Вами місце її розміщення є міцним і добре закріпленням.

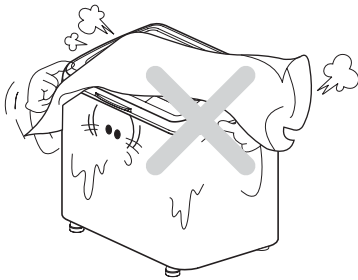


**5.** Тримайте Хлібопекарню поза досяжності малолітніх дітей. Дотик до гарячих частин під час роботи Хлібопекарні може привести до опіків і травм.

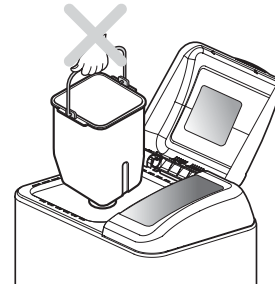


UA

**6.** Не накривайте Хлібопекарню рушником або серветкою під час роботи, не кладіть усередину неї сторонні предмети - це може спричинити пожежу або поломку виробу.



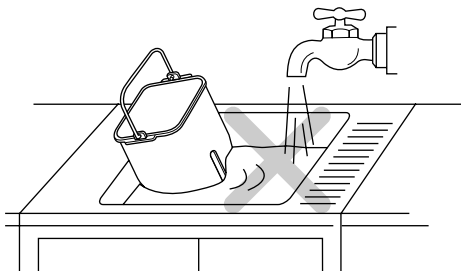
**7.** Під час роботи не відкривайте кришку Хлібопекарні і не виймайте форму для випічки хліба. Кришку можна відкривати тільки для добавки в тісто необхідних інгредієнтів строго за сигналом. Відкриття кришки у інший час приводить до порушення температурного режиму в Хлібопекарні й може вплинути на якість випікання хліба.



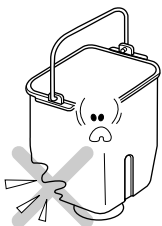
**8.** Повністю виключіть можливість занурення Хлібопекарні, її шнура або вилок штепселя у воду. Це може привести до досить небезпечних наслідків.



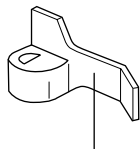
**9.** Не занурюйте форму у воду - це може привести до виходу з ладу двигуна тістомішалки. Для догляду за формою протирайте її вологою ганчіркою.



**10.** Акуратно поведіться з формою - будь-які ушкодження корпусу можуть привести до порушення її роботи.

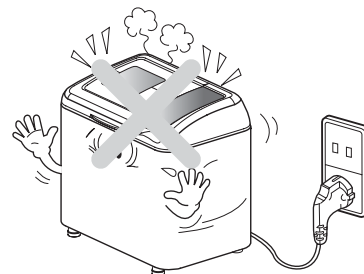


**11.** Експлуатація пекарні без харчової сировини може привести до плавлення лопатки для замісу тіста. При роботі з пекарнею завжди використовуйте харчову сировину.

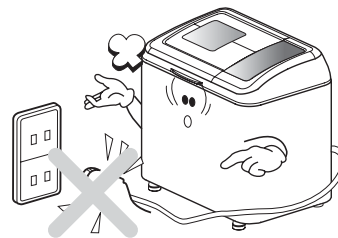


Лопатка для замісу тіста

**12.** Не торкайтесь гарячих поверхонь (всередині/ ззовні корпуса та кришки) під час використання та після нього. (Ви **можете** опектись).



**13.** По закінченні роботи не забувайте відключати Хлібопекарню від електромережі. Перед тим, як прибрати Хлібопекарню на зберігання, дайте їй добре охолонути.



## Догляд за Хлібопекарнею

Не забувайте відключати виріб від електромережі!

**ПАМ'ЯТАЙТЕ!** БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНІ, НЕ ПОВ'ЯЗАНЕ З ПОВСЯКДЕННИМ ДОГЛЯДОМ, ТА ТАКЕ, ЩО ПОТРЕБУЄ ЇЇ РОЗБИРАННЯ, ПОВИННЕ ПРОВОДИТИСЯ ТІЛЬКИ СПЕЦІАЛЬНО ПІДГОТОВЛЕНИМИ ДЛЯ ЦИХ ЦІЛЕЙ ПРАЦІВНИКАМИ.

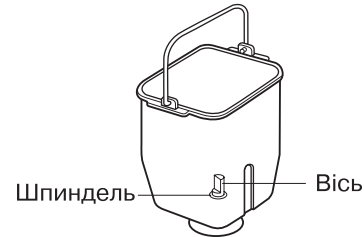
UA

- Не користуйтеся абразивними засобами для чищення, за винятком рідин для миття посуду.
- Протріть форму й тістомішалку м'якою тканиною. Перш, ніж повернути форму в корпус Хлібопекарні, переконайтеся, що всі частини висохнули.
- Не мийте знімні частини у посудомийній машині.

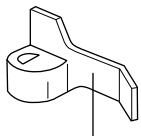


- Після кожного використання давайте Хлібопекарні повністю охолонути.

- Не використовуйте для чищення металеві або вовняні мочалки щоб уникнути uszkodження ізоляції корпусу форми.



- Для полегшення зняття лопатки тістомішалки заповніть форму мильною водою й дайте постояти хвилин 20. Вимийте форму м'якою мочалкою й протріть її насухо.



Лопатка для замісу тіста

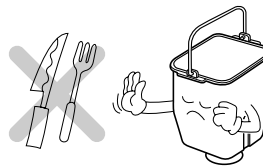
- Не занурюйте форму у воду.
- Очищайте форму вологою тканиною, після чого протріть її насухо.



- Після кожного використання протирайте корпус вологою м'якою тканиною; не занурюйте виріб у воду або під воду.
- Протріть внутрішнє відділення вологою тканиною або губкою від крихт і залишків борошна. Для цих цілей також можна користуватися м'якою щіткою.



- Щоб уникнути ушкодження спеціального покриття, що не пристає, не використовуйте для чищення металеві шкребки або інші предмети.



**Примітка:** у процесі експлуатації покриття під впливом вологи й пари може міняти свої кольори, однак це не позначається на його експлуатаційних якостях.

**Зберігання:** переконайтеся, що Хлібопекарня повністю охолонула; ретельно протріть всі знімні частини; зберігайте виріб із закритою кришкою.

# Продукти для готування хліба

Для приготування хліба потрібні три основних компоненти: борошно, дріжджі, вода. Всі інші інгредієнти кожен може додавати за своїм смаком, залежно від фантазії, одержуючи тим самим нескінченну безліч варіацій хліба.

## Основні продукти

### Борошно

UA

Борошно є найважливішим компонентом хлібопродуктів. Для випічки найкраще користуватися борошном вищого ґатунку, виробленим із твердих сортів озимого або ярового зерна.

Намагайтеся здобувати для домашнього хлібопечення тільки спеціальне хлібне борошно або пшеничне борошно вищого ґатунку. Пшениця унікальна тим, що містить у своєму складі ГЛЮТЕН - один з видів протеїну, що стає еластичним у процесі вимішування тіста. Борошно, приготовлене з інших зернових культур (вівса, рису, ячменя, сої, жита або гречки), може додаватися у пшеничне борошно для надання їй аромату або волокнистості. Однак як самостійний компонент для замісу тіста таке борошно не використовується. Для поліпшення якості борошна можна користуватися спеціальними добавками глютену, що останнім часом став випускатися борошномельною промисловістю ряду

країн. Однієї столової ложки такої добавки звичайно буває досить, щоб істотно підвищити якість тіста й дозволити користуватися при хлібопеченні борошном не тільки вищого, але й середніх ґатунків. Однак будьте обережні з добавкою глютену: його передозування веде до збільшення щільності тіста. Придбати глютен можна в супермаркетах у секціях товарів для домашнього хлібопечення. **Обов'язково користуйтеся мірною чашкою для набору борошна. Борошно накладайте столовою ложкою, не втрамбовуючи. Насипайте борошно рівно до країв, без горки.** Зберігайте борошно в сухому прохолодному місці в закритих контейнерах. Перед тим як додати борошно в тісто, заздалегідь доведіть його до кімнатної температури.

### Дріжджі

Дріжджі, як і борошно, є однією з найважливіших умов готування гарного тіста. Для Хлібопекарні рекомендується користуватися сухими дріжджами типу *Саф-момент*.

Дріжджі при зберіганні можуть втрачати свої властивості, особливо, якщо вони перебувають у нещільно закритій упаковці, у **вологості** або в теплі. Тому зберігати їх треба в герметичній упаковці, у морозильній камері або в холодильнику. Гранульовані дріжджі швидко зігріваються при кімнатній температурі й не вимагають попереднього розморожування. Перед вживанням переконайтеся в строках придатності дріжджів. Дріжджі з терміном придатності, що закінчився, до вживання не допускаються. Дозування дріжджів індивідуально вказується в кожному кулінарному рецепті.

## Рідини

Рідини служать для активації дріжджів і надають тісту еластичності. Вони містять у собі усі рідкі інгредієнти, використовувані в процесі хлібопечення. На думку пекарів, для активації дріжджів рідина повинна мати оптимальну температуру в межах 43-46 градусів. Тісто не підійметься належним чином, якщо температура дуже низька.

Однак для випічки хліба в Хлібопекарні ми рекомендуємо нагрівати рідину до температури 26,6 град. **Шляхом дослідження** було встановлено, що саме при такій температурі активація дріжджів відбувається поступово, і це найбільшою мірою відповідає закладеній в комп'ютер програмі. Якщо

збільшити температуру нагрівання, то дріжджі підходять швидше, але при цьому відбувається перегрів тіста. Якщо температура тіста в період його підйому перевищить 37,7 град., то грибок дріжджів не загине, але стане дуже млявим і неефективним. Кількість рідини, рекомендовану базовим рецептом, слід розміряти з умовами місцевого клімату, тому що в сухому й вологому повітрі об'єм вологи, що поглинається борошном, може бути різним. При цьому різниця може становити до половини об'єму мірної чашки. У період замісу тісто повинне бути м'яким і пружним. Якщо воно виявиться занадто рідким, то після 5 хвилин вимішування можна додати небагато борошна (одну столову ложку) і знову ретельно вимісити. Також можна додати в цей період і небагато рідини (по одній столовій ложці), якщо тісто вийшло занадто крутим. Якщо в період випікання тісто почне розпадатися або стане дуже грубим, необхідно зменшити початкове дозування рідини. Якщо ви маєте намір випікати хліб із затримкою по команді Таймера, то **зменшіть** кількість рекомендованої рецептом рідини на одну столову ложку. Рідина при цьому повинна бути охолодженою. Сирі яйця також відносяться до категорії рідин. **Одне** яйце відповідає об'єму 1/4 мірної чашки; його білок - 1/8 об'єму. Яйця повинні бути кімнатної температури. Якщо Ви зберігали яйця в холодильнику, то перед використанням потримайте їх у теплій воді. Не допускайте використання для готування тіста продуктів з

терміном придатності, що закінчився. У рецептах, що передбачають використання знежиреного сухого молока, можна замінити його свіжим молоком. Однак при цьому рекомендований об'єм води повинен бути компенсований молоком. Молоко надає тісту більш ніжну структуру. Щоб уникнути скисання не рекомендується використовувати свіже молоко для готування хліба із затримкою по Таймеру. Додавання продуктів повинно здійснюватися в строго зазначеному рецептурою порядку. При цьому дріжджі повинні бути повністю сухими.

**Примітка:** щоб уникнути скисання або псування, не використовуйте свіжі яйця, сметану, молоко, вершки й домашній сир для випікання хліба із затримкою по Таймеру. Незбиране молоко можна замінити на сухе, якщо:

- його об'єм можна точно обчислити для заміни водою;
- воно не використовується для замочування дріжджів перед замісом тіста.

## Допоміжні інгредієнти (фрукти, горіхи, овочі)

При додаванні в тісто допоміжних інгредієнтів слід враховувати цукор, жири і вологу, що містяться в них. Тому загальна вага наповнювача не повинна перевищувати 15% загальної ваги використовуваних вихідних продуктів. Висота готового хліба з добавками може бути трохи нижче, ніж без них, тому що сторонні домішки порушують глютену структуру тіста.

Не піддавайтеся спокусі додати в тісто більше наповнювача, ніж це рекомендовано нашим рецептом. Наповнювачі слід додавати після звукового сигналу під час другого замісу тіста.

## Додаткові продукти для готування хліба й хлібобулочних виробів

### Цукор

Крім своїх смакових якостей, цукор служить також для заквашування й розпушення тіста.

Заквашування відбувається в результаті взаємодії ферменту дріжджів із цукром. Для закваски можна користуватися білим, коричневим цукром, медом або чорною патокою. При цьому лише необхідно

враховувати, що мед і патока є рідинами, тому пропорційно їхньому об'єму зменшуйте кількість рідини, рекомендовану рецептом із застосуванням цукру. Замінниками цукру при заквасці дріжджів користуватися не рекомендується, оскільки штучні підсолоджувачі не вступають у реакцію закваски. Дріжджі також не можуть переробляти у цукор крохмаль, що міститься в борошні. Тому цукор є обов'язковим інгредієнтом для заквашування тіста. Однак і тут слід дотримуватися почуття міри. Передозування цукру може приводити до втрати їхньої сили й зниження ефективності закваски. Хліб у цьому випадку вийде тугим і плоским. У цьому зв'язку також остерігайтеся перекласти в тісто сухих фруктів, які також містять цукор і можуть вплинути на підйом тіста.

## Сіль

Сіль також бере участь у процесах визрівання тіста. Вона необхідна для впорядкування роботи дріжджів. Без солі дріжджі працюють значно швидше, але дуже швидко втрачають свою силу. Сіль також сприяє зміцненню структури тіста. Якщо солі не вистачає, то тісто піднімається дуже швидко, але потім осідає ще до початку або в процесі випікання. Випечене тісто буде грубим і нерівномірним. Замість солі можна використовувати також її замінники.

## Жири

Жири сприяють одержанню більш еластичного тіста. У наших рецептах ми рекомендуємо використовувати для тіста тільки рослинну олію, яку також можна замінити тваринними жирами, вершковим маслом або маргарином. У цьому випадку перед додаванням в Хлібопекарню нерозтоплених жирів поріжте їх на невеликі шматочки. Тісто, приготовлене з використанням вершкового масла, при випіканні **зазвичай** має **більш** хрустку скоринку. Маргарин має тенденцію робити тісто більш крутим. Легкий і збитий маргарин для тіста не придатні.

## Молоко

Молоко й молочні продукти надають хлібу особливого аромату і роблять його неповторно м'яким. Тому їх використання більш бажано для одержання дійсно смачного хліба, ніж використання води або водяних розчинів. Оскільки молоко містить жири, то дріжджі розчиняються в ньому погано. Для усунення цього недоліку можна користуватися знежиреним молоком або сухими вершками.

## Кориця й часник

Ці продукти не рекомендується використовувати при замісі дріжджового тіста. Кориця, хоча й асоціюється в нас із ностальгічними спогадами пахоців хліба в дитинстві, у сучасне тісто не додається.

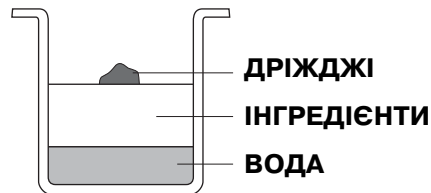
У минулому дійсно використовували рецепти, за якими корицею із цукром посипали тісто перед тим, як закатати в нього повидло. Однак у Хлібопекарні додавання кориці стало проблемою. Справа в тому, що кориця впливає на тісто подібно до того, як розм'якшувач м'яса на м'ясні продукти - вона руйнує його структуру. У процесі випікання дійсно з'являється чудовий аромат, однак у готових виробах він зникає. Якщо Ви зовсім не можете обійтися без кориці, то, принаймні, не кладіть її поверх того, що зазначено в рецепті, щоб не зіпсувати все тісто.

Часник же поглинає активність дріжджів, тому їм можна посипати або натирати готовий хліб, але не додавати в тісто.

## Готові суміші для випікання хліба

З появою моди на домашнє хлібопечення в продажу стали з'являтися готові суміші для

випікання хліба. Ми рекомендуємо користуватися упаковками, розрахованими на випікання 500-700 гр. булок. Найбільш придатними для Хлібопекарні є суміші для готування **Основного** й **Швидкого** сортів хліба.

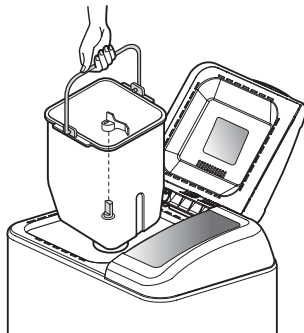


Строго дотримуйтеся послідовності закладки продуктів у жаровню: рідина - сухі інгредієнти - дріжджі. Дріжджі завжди повинні бути зверху й бути сухими. Для правильного дозування компонентів обов'язково користуйтеся мірною чашкою, що входить у комплект поставки. Міру завжди наповнюйте з верхом, а потім знімайте надлишки, щоб її вміст був урівень із краями. Пам'ятайте, що точне дозування є запорукою Вашого успіху.

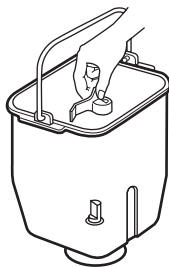
## Порядок роботи

### Програмування операцій по випічці в програмах «Російський Кухар», Основного, Спеціального, Французького і Швидкого хліба

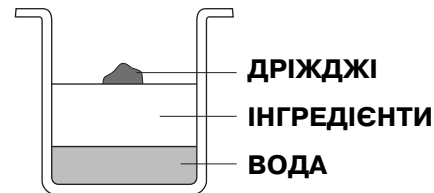
**1.** Відкрийте кришку й вийміть форму. Форму виймайте прямо нагору за ручку.



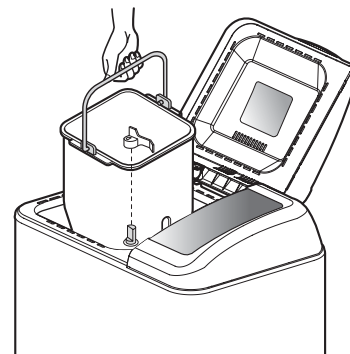
**2.** Установіть лопатку тістомішалки на шпindelь.



**3.** Закладіть у форму необхідні продукти.



**4.** Установіть форму в Хлібопекарню. Стежте, щоб не пропустити рекомендовані рецептом інгредієнти: рідина, борошно, дріжджі.



**5.** Акуратно закрийте кришку. Підключіть Хлібопекарню до електромережі: при цьому загориться дисплей.

**6.** Виберіть необхідну програму й ступінь запікання хліба (світла, середня або темна скоринка). При цьому повинні висвітитися показники обраної програми й ступеня запікання хліба.



**Примітка:** при використанні Таймера особливо стежте за тим, щоб дріжджі перебували зверху борошна й не торкалися рідини. Це є обов'язковою умовою одержання гарних результатів

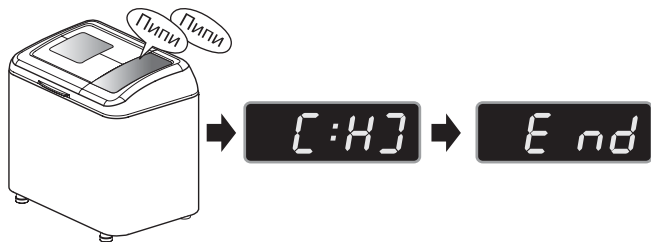
**7.** Натисніть кнопку ПУСК. Зверніть увагу, що на дисплеї висвічується час до завершення процесу готування хліба: 3:30 (для **Швидкого хліба** 1:59). Для **Французького** хліба висвічується час 4:00, з яких перші 20 хвилин ідуть на прогрів інгредієнтів і усмоктування борошном вологи.



Тут відображається час, що залишився, у хвиликах.

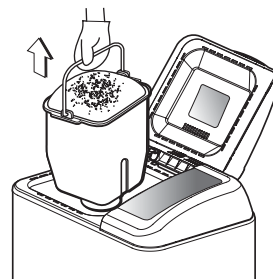
**Увага:** не доторкайтеся до Хлібопекарні незахищеними руками, оскільки під час роботи вона сильно розігрівається. Не відкривайте кришку під час циклів підходу тіста і його випікання. У випадку відкривання кришки порушується температурний режим усередині Хлібопекарні, що може привести до погіршення якості хліба.

**8.** 8 звукових сигналів, нагадають про готовність хліба і його охолодження. По завершенні готування хліба, якщо Ви відразу не дістали його з форми, Хлібопекарня відразу переходить у режим його підігріву й збереження в гарячому стані протягом 3 годин. Через 3 години робота Хлібопекарні буде припинена. Програми *Швидкий хліб*, *Тісто* і *Кекс* функцій охолодження не мають. Програма *Тісто* не має функції збереження підігріву.

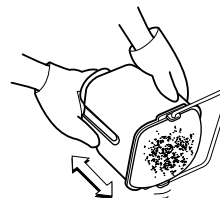


**Примітка:** по завершенні випікання хліба подаються 4 звукові сигнали. Після цього починається охолодження. Якщо Ви хочете подати на стіл свіжоспечений хліб, відразу натисніть кнопку **СТОП**. Для виймання форми користуйтеся кухонними рукавичками. Для нарізки хліба помістіть його на чистий рушник, щоб він остигав рівномірно. Нарізку робіть, поклавши буханець на бік, користуючись спеціальним кухонним ножем.

**9.** Натисніть кнопку **СТОП** і видаліть форму із Хлібопекарні, користуючись кухонними рукавичками.



**10.** Перекиньте форму нагору дном і потрясіть кілька разів, поки спечений хліб не вислизне з неї на приготовлену серветку. Помістіть хліб на металеву решітку й дайте йому охолонути. Не забудьте видалити з випеченого хліба лопатку тістомішалки.



**УВАГА:**

- Форма, тістомішалка і сам хліб дуже гарячі.
- Після кожного використання вимикайте Хлібопекарню з електромережі.

# Програмування Таймера

(тільки для операцій по випіканню по програмі «Російський Кухар», Основного, Спеціального, Французького і Швидкого хлібів, а також для готування тіста).

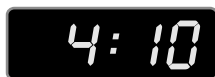
Установіть Таймер на час, після закінчення якого Ви хотіли б мати готовий хліб (від 4:10 до 13:00 з 10-хвилинним інтервалом)

Наприклад, зараз 9 годин вечора. Хліб повинен бути готовий до 6:30 ранку. Установіть Таймер на 9:30, тому що інтервал часу між 9 вечора й 6:30 ранку становить 9:30.

UA



1. При натисканні кнопки ТАЙМЕР час на дисплеї буде змінюватися на 10 хвилин



2. При постійному втриманні кнопки ТАЙМЕР час виставляння скорочується.



3. Натисніть кнопку ПУСК. При цьому дисплей буде мигати. Через хвилину на дисплеї з'явиться час, зменшений на одну хвилину, і Таймер буде продовжувати свій відлік.



Двокрапка замигає.

**Примітка:** якщо Ви «проскочили» потрібний час затримки, то поверніться назад за допомогою кнопки ВНИЗ. Повторно, натискаючи кнопку ВГОРУ, Ви встановите потрібний Вам час. Максимальний час затримки випікання хліба становить 13 годин. Цю затримку можна використати для випікання по програмі «Російський Кухар», **Основний і Спеціальний** хліби. Час випікання цих сортів хліба становить 3:30, **Французького** - 4:00, **Швидкого** - 1:59. Час готування тіста становить 1:03.

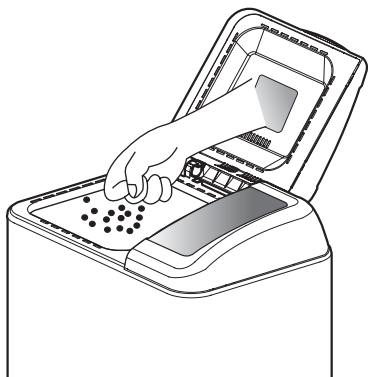
# Програмування випікання по програмі «Російський Кухар», Спеціального, Французького і Швидкого хлібів



**1.** Натисніть відповідну програму для вибору режиму випікання по програмі «**Російський Кухар**», **Спеціального**, **Французького** або **Швидкого** хлібів.

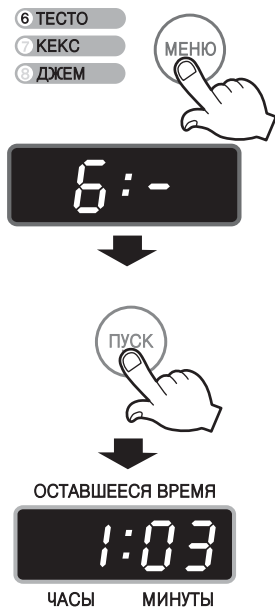
**2.** Натисніть кнопку ПУСК. Зверніть увагу, що на Таймері буде показано 4:00 для **Французького**, 3:30 для програми «**Російський Кухар**» і **Спеціального** хліба, 1:59 для **Швидкого** хліба. Ці цифри вказують на тривалість випікання відповідного сорту хліба.

**3.** При **роботі** програм «Російський Кухар» і **Спеціальний** (приблизно через 15 хвилин після її початку й за 9 хвилин до закінчення першого замісу) пролунає звуковий сигнал з 8 біпів. Після цього в тісто необхідно додати додаткові інгредієнти, наприклад: ізіум, горіхи, сир і т.п. На індикаторній панелі буде показано 3:15. При **роботі** програми випікання **Французького** хліба (приблизно через 1:26 після її початку й за 9 хвилин до завершення другого замісу) пролунає звуковий сигнал з 8 біпів, що нагадує про необхідність додати додаткові інгредієнти, такі як: ізіум, горіхи й т.п. На панелі індикатора при цьому відображаються цифри 2:34. При **роботі** програми випікання **Швидкого** хліба (приблизно через 14 хвилин після старту й за 5 хвилин до завершення другого замісу) пролунає звуковий сигнал з 8 біпів, що нагадує про необхідність добавки в тісто додаткових інгредієнтів, таких як: ізіум, горіхи й т.п. На панелі індикатора при цьому буде показано 1:45. Для внесення добавок відкрийте кришку й швидко засипте їх у форму. У момент відкривання кришки заміс тіста не припиняється, тому будьте обережні. Закрийте кришку. **Подальша робота** програми буде здійснюватися автоматично.

**Примітка:**

- Переконайтеся в тому, що Ви правильно вибрали програму готування хліба. Якщо Ви вибрали програму **Основного** хліба, то звуковий сигнал на внесення в тісто добавок подаватися не буде.
- Якщо Ви додасте додаткові інгредієнти до подачі звукового сигналу, то вони будуть подрібнені під час перемішування тіста.
- По закінченні внесення добавок швидко закрийте кришку Хлібопекарні для збереження в ній набраної температури. Для одержання м'якої й смачної скоринки рекомендується встановлювати **управління** випічкою у положення СВІТЛА.
- Якщо Ви користуєтеся Таймером, то всі додаткові інгредієнти засипаються у форму разом з борошном.

# Програма приготування тіста

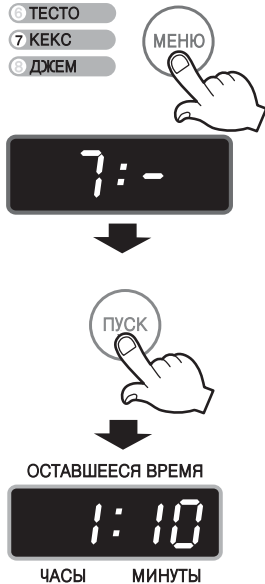


- 1.** Перед початком роботи виберіть рецепт у главі «Рецепти» і додайте всі інгредієнти у форму. Помістіть форму в піч, закрийте кришку.
- 2.** Виберіть меню «ТІСТО».
- 3.** Натисніть кнопку ПУСК. Лічильник «ЧАС, ЩО ЗАЛИШИВСЯ» показує 1:03, піч починає замішувати тісто.
- 4.** Через 1 годину 03 хвилини спрацює звуковий сигнал таймера, що означає, що потрібно виймати тісто
- 5.** Для остаточного завершення готування тіста див. вказівки, дані в обраному вами рецепті

UA

# Програма приготування кексу

Програма приготування кексу не передбачає можливості використання Таймера.



**1.** У пічці можна приготувати дуже смачні кекси.

**2.** Приготуйте тісто для кексу, дотримуючись вказівок на упаковці напівфабрикату, або приготуйте тісто за рецептом, даним в цьому керівництві. Рекомендується використовувати порошок для кексу в упаковці 170 г. Слід додавати тільки половину порції масла, у протилежному випадку, якщо ви покладете занадто багато масла, кекс буде сирым усередині.

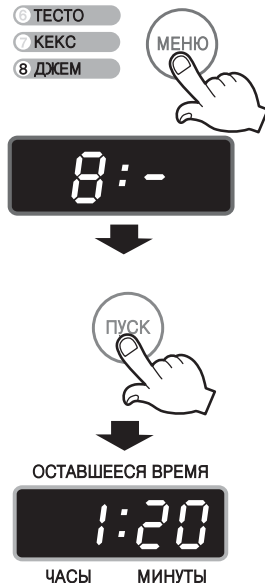
**3.** Виберіть меню «КЕКС», натисніть ПУСК. Кекс буде готовий через 1 годину 10 хвилин.

**4.** За бажанням кекс можна посипати цукровою пудрою.

**5.** Необхідно пам'ятати, що кекс займає менший об'єм, ніж хліб, тому що він не містить дріжджі.

# Програмування режиму *Джем*

У цьому режимі Таймер затримки не може бути використаний.



**1.** У пічці можна приготувати дуже смачний джем.

**2.** Для приготування джему будуть потрібні ягоди, цукор і лимонний сік. Можна взяти полуницю, чорницю або інші ягоди з тонкою шкірочкою. Цукор і лимонний сік надають форму, аромат і зберігають кольори ягід. У процесі виконання програми джем нагрівається й перемішується. Отриманий джем можна намазувати на хліб, вафлі й додавати в морозиво.

**3.** Виберіть меню «ДЖЕМ», натисніть ПУСК. Час готування джему - 1 година 20 хвилин.

## Примітка:

- Не перевищуйте кількості продуктів, зазначених у меню.
- Відразу ж після готування джему необхідно очистити форму. У протилежному випадку залишки джему можуть ушкодити антипригарне покриття форми.
- Після охолодження приготовлений джем помістіть у банку або інший посуд і зберігайте в холодильнику.
- Якість домашнього джему буде трохи різною: залежно від температури в кімнаті, кількості основних інгредієнтів і ступеня свіжості.
- Для зміни структури джему додайте пектин (1 - 1 1/2 ложки).

## Управління випічкою

Функція КОЛІР СКОРИНКИ використовується для вибору ступеня запікання скоринки, яка може бути середнього, світлого або темного кольору.



Вибір ступеня запікання відбувається за циклом: середня, світла, темна.



**Примітка:** при бажанні одержати середній ступінь запікання, кнопку **управління** випічкою натискати не слід, тому що вона автоматично вмикається на початку випікання.

## Обмазка тіста

Завжди намагайтеся забезпечити максимальний підйом тіста. Потім використовуйте пензлик для тіста, щоб нанести на нього обмазку. Випікання робіть відповідно до рецептури. Для одержання блискучої скоринки золотавих кольорів використовуйте ячну глазур і глазур з яєчних жовтків. Для одержання ламкої скоринки використовуйте глазур з яєчного білка. Оскільки при цьому яєчний жовток не використовується, то колір скоринки буде менш золотавим. Рецепти готування глазури:

Яєчна глазур

Глазур з яєчного жовтка

Біла глазур

- змішайте одне злегка збите яйце з однією столовою ложкою води або молока.

- змішайте один злегка збитий жовток з однією столовою ложкою води або молока.

- змішайте одне злегка збите яйце з однією столовою ложкою води.

# Нарізка хліба й зберігання дріжджових продуктів

## Нарізка хліба

Оскільки булки, що випікають у Хлібопекарні, відрізняються за формою від традиційних, розроблені наступні рекомендації з нарізки хліба для подачі на стіл: для одержання найкращих результатів при нарізці гарячого хліба користуйтеся електричним ножем. Можна також користуватися гостро заточеним хлібним ножем. Для одержання прямокутних скибочок поставте булку хліба торцем і розріжте її знизу доверху. Отримані скибочки можна додатково розрізати по довжині навпіл або навскоси. Для нарізки хліба клинами розріжте булку уздовж, одержавши тим самим два коржі, кожний з яких розріжте на 4, 6 або 8 клинів.

## Зберігання

Залишки хліба рекомендується зберігати в такий спосіб: зберігайте хліб у щільно закритому мішку або контейнері при кімнатній температурі не більше 3 діб. Якщо погода жарка і волога, зберігайте хліб у морозильній камері. У холодильнику хліб можна тримати в ретельно закритому целофановому мішку не більше одного місяця. Перед зберіганням у

морозильній камері хліб рекомендується порізати на скибочки, щоб полегшити його наступну нарізку. Не зберігайте хліб у загальній холодильній камері, оскільки він може запліснявіти швидше, ніж хліб, зроблений у заводських умовах. Залишки хліба можна також порізати на кубики для використання в готуванні хлібного пудингу відповідно до кулінарних рецептів. Кубики можна також зберігати в ретельно закритому контейнері в морозильній камері й використовувати їх в міру необхідності.

## Заморожування спечених дріжджових продуктів

При заморожуванні дріжджових продуктів важливо пам'ятати, що перед поміщенням у морозильну камеру вони повинні повністю охолонути з метою запобігання виділення з них вологи, яка потім зробить продукти вологими. Не заморожуйте продукти до їхнього охолодження. Заморожуйте тільки добре охолоджені продукти: їх треба загортати в упаковку через годину після остигання. Для пакування добре закритих продуктів користуйтеся целофановими мішками або алюмінієвою фольгою. Целофанові

мішки слід щільно закривати. Заморожені продукти можна зберігати від 6 до 8 тижнів. При відтаванні необхідно розгорнути обгортку, щоб забезпечити своєчасний випар вологи.

## Заморожування дріжджового тіста

UA

По закінченні вимішування тіста і його першого підходу, отриману масу можна дістати з форми й покласти для заморозки. Поділіть тісто на необхідну кількість шматків, які потім розкотіть на окремі коржі товщиною до 2 см. Коржі укладаються на спеціально підготовлені підноси й кладуться в морозильну камеру для затвердіння. Повністю заморожені коржі потім загортаються в целофанові мішки або алюмінієву фольгу. Тісто може зберігатися в морозильній камері до 4 тижнів. Для відтавання дістаньте коржі з вечора з холодильника. Помістіть їх непокритими на кухонний стіл і доведіть температуру тіста до кімнатної. Відталє тісто ретельно вимісіть, після чого воно буде готове для формування й нового підходу. Тісто можна також заморожувати вже сформованим. Сформоване тісто міститься на аркуш для випікання в жаровні й укладається в морозильну камеру до повного заморожування. Після цього затверділе тісто загортається в поліетиленовий мішок або фольгу. Таке тісто може зберігатися в морозильній камері до 4 тижнів. Відтавання

відбувається в холодильному відділенні холодильника з вечора або вдень протягом декількох годин. Доводити тісто до кімнатної температури потрібно, частково розкривши його упаковку: це дозволить випаруватися зайвій волозі. Після цього дайте тісту підійти так, щоб воно збільшилося в об'ємі приблизно в 2 рази. Випікання тіста в духовці робіть по вказівках, наведених у рецептурному довіднику. Якщо тісто повинне зберігатися в морозильній камері тривалий час, то при закладці в нього вихідних продуктів об'єм дріжджів повинен бути в 1.5 рази вище того, що зазначений в рецепті.


# Перш, ніж викликати майстра







## Проблеми та рішення

Консистенція тіста може бути перевірена протягом перших 5 хвилин його вимішування. Тісто повинне бути м'яким і еластичним. Якщо воно вийшло занадто тугим, додавайте туди воду по одній чайній ложці. Якщо тісто вийшло занадто рідким, додавайте в нього борошно по одній столовій ложці.

Проблема	Рішення
Тісто погано піднімається.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Занадто гаряча рідина (понад 30-40 град.).</li><li>• Старі дріжджі або мало дріжджів.</li><li>• Інгредієнти були занадто холодними.</li><li>• Занадто багато солі.</li></ul>
Спечений хліб виходить за краї форми.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Занадто багато тіста.</li><li>• Тісто занадто підійшло (зменште норму закладки дріжджів).</li><li>• Занадто багато цукру.</li></ul>
Скоринка занадто бліда.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Недостатньо цукру.</li></ul>
Хліб погано зберігається.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Хліб зберігається до 3 днів у холодильнику.</li></ul>
Тісто поза формою погано піднімається й розтікається по листу.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тісто занадто рідке.</li></ul>
Тісто осідає під час випікання.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тісто занадто підійшло (трохи зменште норму закладки дріжджів).</li></ul>
Хліб має грубу структуру й кришиться	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тісто занадто підійшло (трохи зменште норму закладки дріжджів).</li></ul>
У хліба є сторонній запах.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Використовувалися несвіжі харчові продукти.</li><li>• Закладено занадто багато дріжджів.</li></ul>
Хліб вийшов клейким і ріжеться нерівно.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для різання користуйтеся спеціальним хлібним ножом.</li><li>• Перш ніж різати, дайте хлібу досить охолонути.</li></ul>

# Перш, ніж викликати майстра, переконайтеся в наступному:

	Проблеми при випічці	Хлібопекарня не працює	З вентиляційних отворів йде дим і пахне горілим	Краї хліба провалені, а знизу не пропечений	Хліб занадто підійшов
	<b>Перевірте</b>				
Операційні помилки	Відключена від мережі	○			
	Жаровня перегрілася	○			
	Інгредієнти тіста потрапили на нагрівальний елемент		○		
	Кнопка ПУСК була натиснута після початку роботи				
	Під час роботи була відкрита кришка Хлібопекарні				
	Неправильно обрана програма випікання хліба (режим готування тіста)				○
Хліб залишався у формі занадто довго після випікання					
Хліб почали різати відразу після випікання (не випущена пара з гарячого тіста)					
Вода додавалася після замісу борошна					
Проблеми з інгредієнтами	Не встановлена лопатка тістомішалки				
	Не вистачає борошна				
	Надзвичайно холодно				
	Занадто багато борошна				○
	Не вистачає дріжджів				
	Занадто багато дріжджів				○
	Не закладені дріжджі				
	Не вистачає води				
	Занадто багато води				○
	Не закладений цукор				
	Порушено рецептуру закладки інгредієнтів				○
	Використовувалося старе борошно				
	Неправильно обраний сорт борошна				○
Дріжджі потрапили у воду до початку замісу					
Використовувалися старі дріжджі					
Неправильно обраний сорт дріжджів					
Порушено температуру води (гаряча або холодна)					

	Хліб осів після підйому	Хліб недостатньо піднімається	Немає або не вистачає закваски				Глевкий	Ріжеться нерівно й клейкий
			Верх хліба покритий борошном	Хліб недостатньо підрум'янений	Підрум'янився, але в борошні й не пропікся	Краї й низ покриті борошном		
								
						○ ○	○	
		○	○		○			
	○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		○ ○	○			

UA

## Хлібопекарня - питання й відповіді

### Питання:

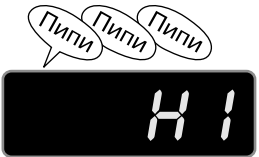
1. Чому висота й форма кожного хліба при випічці різні?
2. Чому в хліба з'явився незвичайний запах?
3. Чому лопатка тістомішалки спікається в хліб?
4. Чому в хліба забруднений у борошні один куточок?
5. Чому Таймер не можна встановити більш, ніж на 13 годин?
6. Чи можна інгредієнти додавати в половині порції або в подвійній порції?
7. Чи можна користуватися свіжим молоком замість сухого?
8. Тісто погано підіймається?

### Відповіді:

1. Висота й форма хлібини можуть відрізнятись залежно від інгредієнтів, кімнатної температури й тривалості циклу. Крім того, вони залежать від точності закладки продуктів відповідно до рецептури.
2. У тісто могли потрапити зіпсовані продукти або могло бути перевищенням дозування дріжджів. Завжди користуйтеся тільки свіжими продуктами. Дуже важливо дотримуватися точності вимірів при закладці продуктів.
3. Це є нормою при користуванні Хлібопекарнею. Щоб витягнути лопатку із хліба користуйтеся **неметалевим** предметом. Увага: лопатка тістомішалки може бути гарячою.
4. Поява борошна по краях хліба може бути викликана неповним перемішуванням при замісі тіста. Надлишки борошна заберіть із хліба.
5. Затримка Таймера може негативно позначитися на результатах випікання хліба.
6. Не можна. Якщо продуктів буде занадто мало, тісто буде погано замішано. Якщо продуктів буде занадто багато, тісто при підйомі не вміститься у відведеній для нього формі.
7. Так. Але при цьому строго стежте за дотриманням кількісних пропорцій. Свіже молоко не рекомендується використовувати при випіканні хліба по команді Таймера. Це може привести до його згорання до початку процесу випікання.
8. Якщо температура рідини дуже низька, тісто може не піднятися належним чином, оскільки дріжджі не даватимуть потрібної закваски.


## Сигнали на дисплеї

Коли натискається кнопка ПУСК.

Дисплей	Причина	Як запустити знову
	Хлібопекарня перегрілася. Це може відбуватися у випадку повторного безперервного використання.	Коли піч охолоне, натисніть кнопку ПУСК і знову почніть процес.

UA

## Під час роботи Хлібопекарні

Під час роботи пекарні час, що залишився до кінця виконання програми, висвічується у такий спосіб:	Під час роботи Хлібопекарні відбулося відключення живлення.	Очистіть форму від тіста й почніть процес знову.
		

## Технічні характеристики

<b>Живлення</b>		<b>Пер. струм 230В 50 Гц</b>
Споживана потужність	Нагрівальний елемент	560 Вт
	Двигун тістомішалки	100 Вт
Розміри		347x231x352 мм
Вага		Близько 6.8 кг
Таймер		Таймер на 13 годин
Шнур		Близько 1 метра
Запобіжник	Основного нагрівача	144 °С
	Двигуна тістомішалки	135 °С

UA

 **LG Автоматты**

**наубайхана**

Осы бұйымды іске пайдаланардан бұрын  
осы нұсқаулықпен зейін қойып танысып  
шығыңыз.

**Пайдаланушы нұсқаулығы**



Үлгі НВ-1001С  
НВ-1002С

KZ

# Мазмұны

<b>Қауіпсіздік шаралары</b>	<b>149</b>
<b>Алғаш рет іске қосар алдында</b>	<b>150</b>
<b>Наубайханамен алғашқы танысу</b>	<b>152–158</b>
• Негізгі сипаттамалары	152
• Арнайы сипаттамалары	154
• Бағдарламалардың сипаттамалары	155
• Құрылмасының негізгі элементтері және олардың функциялық мақсаты	156
• Басқару тақтасы	158
<b>Орнату және қауіпсіздік шаралары</b>	<b>159–161</b>
<b>Наубайхананы күтіп ұстау</b>	<b>162–163</b>
<b>Нан пісіру үшін қажетті азық-түлік</b>	<b>164–166</b>
• Негізгі	164
• Қосымша	166
<b>Жұмыс реті</b>	<b>167–180</b>
• «Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық) және Быстрый (жылдам) нан бағдарламасы бойынша әрекеттерді бағдарламалау	169
• Таймерді бағдарламалау	172
• «Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық) және Быстрый (жылдам) бағдарламасында нан пісіруді бағдарламалау	173
• Тесто (қамыр) режимінде дайындауды бағдарламалау	175
• Кекс режимінде дайындауды бағдарламалау	176
• Джем режимінде дайындауды бағдарламалау	177

● Пісіруді басқару	179–180
<b>Нанды турау және ашыған қамырдан дайындалған өнімдерді сақтау</b>	<b>181–182</b>
● Ашытып пісірілген өнімдерді мұздатқышта қатыру	181
● Ашыған қамырды мұздатқышта қатыру	182
<b>Техник маманды шақырмас бұрын</b>	<b>193–187</b>
● Ақаулықтар және олардың шешімі	183
● Тексеріп алыңыз ...	184–185
● Сұрақтар мен жауаптар	186
● Бейнебеттегі сигналдар	187
<b>Техникалық сипаттамалары</b>	<b>188</b>

## Қауіпсіздік шаралары

Электр аспаптарын пайдаланған кезде, өрт шығу, электр тогы соғуы және адамдардың жарақат алуы қатерін болдырмас үшін жалпы қабылданған қауіпсіздік шараларын ескеру қажет.

- Бұйымды қолданар алдында оны пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен зейін қойып танысыңыз.
- Электр тогы соғу қатерін болдырмас үшін сымның немесе тұтас бұйымның суға немесе басқа сұйық затқа түсіп кетуіне жол бермеңіз (сондай-ақ бұйымды күтіп ұстау туралы бөлімді қараңыз).
- Ашық тұрған ыстық беттерге жанаспаңыз. Жаңа піскен нан салынған ыстық қалыпты алған кезде ас-үй қолғабын киіңіз. Жұмыс істеп тұрған Наубайхананың жанында балаларды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалардың бұйыммен ойнауына рұқсат етпеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін бұйымды желіден ажыратуды ұмытпаңыз.
- Сондай-ақ бұйымды жуардан немесе дымқыл шүберекпен сүртерден бұрын міндетті түрде желіден ажыратыңыз. Бұйым әдбен суымай тұрып, оны бөлшектемеңіз және құрастырмаңыз.
- Құрылманың қозғалмалы бөлшектерін қолмен ұстамаңыз.
- Наубайхананың сымы немесе ашасы бүлінген болса, сондай-ақ егер бұйымның қалып жұмысы бұзылса, ол еденге құласа немесе қандай да бір басқаша жолмен бұзылған болса, оны іске пайдаланбаңыз. Ақаулықтар пайда болған жағдайда, бұйымды қаратып, жөндету немесе баптау үшін жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Бұйымды сыртта, далада пайдаланбаңыз.
- Сымның үстелдің шетінен салбырап тұруына немесе ыстық беткі қабаттарға тиюіне жол бермеңіз.
- Бұйымды газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ тұмшапештердің жанында орнатпаңыз.
- Бұйымды желіден ажыратқан кезде тек ашасынан ұстап суырыңыз. Сымынан тартпаңыз – бұл розетканың бүлінуіне немесе қысқа тұйықталуға себеп болуы мүмкін.
- Бұйымды тікелей мақсатынан өзге мақсатта пайдаланбаңыз.
- Осы бұйымның тек тұрмыста пайдалануға арналғанын есіңізде ұстаңыз.
- Тауарды алғаш қолданғанда (әсіресе пешті қыздырған уақытта) пештің іші қыза бастауымен бірге күйіктің иісі шығуы мүмкін немесе қатты дауыс естілуі мүмкін. Бұзылған тауар емес, уайымдамай қолданыңыз.

# Мына ұсыныстамаларды сақтап қойыңыз

Осы бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған

**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** Адам оратылып немесе сүрініп кетіп, жарақат алмау қатерін азайту үшін желілік сым әдейі едәуір қысқа етіп жасалған. Ұзартқыш сымдарды мамандандырылған дүкеннен сатып алуға болады және оларды айрықша сақтықпен қолдану керек. Сым: (1) сипаттамалары 7А, 250 және 1750 Вт желіде пайдалануға арналған сым ретінде таңбаланған және (2) адам кездейсоқ тиіп кетуі мүмкін немесе баланың қолы жете алатын үстелдің немесе сөренің шетінен алыс орналастырылуға тиіс.

KZ

**ЭЛЕКТР ҚУАТЫ:** Басқа электр аспаптары тым көп қосылған желіге жалғау наубайхананың тиісті түрде жұмыс істемеуіне себеп болуы мүмкін. Аспапты басқа құрылғылар тым көп қосылмаған бөлек желіге жалғау керек. Аспаптың орамын абайлап ашыңыз да, барлық орам материалдарын алып тастаңыз.

Тасымалдау кезінде қаптамасы мен ішкі бөлшектеріне тұрған шаңды кетіру үшін оларды таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Мұндай мақсатта қатқыл жөкелерді немесе түрлі тазартқыш заттарды қолданбаңыз.

**Абай болыңыз:** Қаптамасын, сымын немесе ашасын суға немесе басқа сұйық затқа матырмаңыз. Тазалау үшін металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, олар сымын зақымдап, қысқа тұйықталу орын алуына әкелуі мүмкін. Наубайхананы жылыту аспаптарынан алыс, бұйымға тамақ пісірген кезде май немесе су шашырамайтын жерлерде орнатыңыз. Наубайханаға қамыр илеп, пісіру үшін қажетті өнімдер бар қалыпты салғаннан кейін, қамыр илегіш жұмыс істеп тұрған кезде құрылғы жерге құлап кетпес үшін оны үстелдің шетінен әрі итеріп қойыңыз.

## Төмендегілерді есте ұстаудың маңызы зор!

- Бұйымды әсіресе ол ыстық болған кезде, балалардың қол жетпейтін жерде ұстаңыз. Басқару тақтасындағы түймешіктер кездейсоқ басылып кетсе, Наубайхананың жұмыс барысы бұзылуы мүмкін.
- Бұйымның қалыпты желдетілуін қамтамасыз ету үшін және оның асқын қызып кетуіне жол бермес үшін оны қабырғадан кем дегенде 10 см жерде орналастыру керек.
- Жұмыс істеп тұрған бұйымды сүлгімен немесе майлық орамалмен жаппаңыз – бұл бу шығуына кедергі жасап, Наубайхананың қаптамасының бүлінуіне әкеледі.
- Наубайхана жұмыс істеп тұрғанда, нан пісіргіш қалыпты алмаңыз және оған қолыңызды тықпаңыз. Бұл сияқты әрекеттерді жасау қажет болған жағдайда, бұйымның жұмыс бағдарламасын өшіру үшін әуелі СТОП (тоқтату) түймешігін басыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін бұйымды желіден ажыратыңыз да, әбден суығанша күтіңіз, содан кейін барлық қоқымды, ұнның қалдығын және басқа кір-қоқысты дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіп алыңыз. Жабысып үлгермеген құрғақ қоқым сондай-ақ шағын шаңсорғышпен жақсы кетіріледі.
- Осы Наубайхана салмағы 1000 грамнан аспайтын бөлше нанды пісіруге арналған.
- **Салынатын азық-түліктің ұсынылған нормаларынан асырмаңыз.**
- Бұл талапты бұзған жағдайда, қамыр нашар иеленеді де, тиісті түрде піспей қалады. Сонымен қатар бұл Наубайхананың механизмінің бұзылуына себеп болуы мүмкін.
- Нан пісіруге арналған қалыпқа салуға болатын ұнның ең үлкен мөлшері 4,3 өлшем тостағынан аспауға тиіс екенін ұмытпаңыз. Қамырды дайындау үшін салынатын ұнның ең үлкен шекті мөлшері 4,5 өлшем тостағымен шектеледі.
- Нан пісіруге арналған қалыпты қолданған кезде абай болыңыз. **Қалып Наубайхананың қаптамасынан тек тігінен жоғары қарай тұтқасынан ұстап салынуға тиіс** Алған кезде қалыпты аударып-төңкермеңіз және шайқамаңыз. Егер қалып бүлінген немесе майысқан болса, температура бергіштердің жұмысы бұзылуы мүмкін. Ыстық қалыппен жұмыс істеген кезде міндетті түрде ас-үй қолғабын пайдаланыңыз.

# Наубайханамен алғашқы танысу

## Негізгі сипаттамалары Бағдарламаларды таңдау

ХЛЕБ (нан) түймешігі 5 түрлі бағдарламаны таңдауға мүмкіндік береді: **«Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық), Быстрый (жылдам). СПЕЦ. МЕНЮ** (арнайы мәзір) түймешігі 3 бағдарламаны таңдауға мүмкіндік береді: **Тесто (қамыр), Кекс, Джем.«Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық)** бағдарламаларының 8 дыбыстық белгісі бар, олар қамыр екінші рет иленерден 9 минут бұрын (Скорый Хлеб (жылдам нан) үшін қамыр екінші рет иленерден 5 минут бұрын) беріледі. Олар таңдалған дайындау рецептіне сәйкес қамырға тиісті үстемелерді (мысалы, мейіз, жаңғақ және т.с.с.) қосу керек екенін еске салады. Нан пісіру аяқталғаннан кейін бипілдеген 8 дыбыстық белгі береді де, бейнебетте Н индикатор шамы жанады.

**Русский Повар**  
**(орыс аспазы)**  
бағдарламасы



3 сағат 30 минуттық нан пісіру уақыты ресейлік тұтынушылардың талғамына сай келеді. Қарабидай нанын, асқабақ нанын, бал-қыша нан, қаймақ нан, пасха күлешін және т.б. пісіруге болады. Толық ақпаратты нан пісіру бөлімдерінен қараңыз.

**Основной**  
**(негізгі)**  
бағдарламасы



Қажетті азық-түлікті нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз да, ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. 3 сағат 30 минут өткенде, пісіру үрдісінің аяқталғанын және нанның дайын болғанын білдіретін дыбыстық белгі естіледі.

**Специальная  
(арнайы)  
бағдарламасы**



Бұл бағдарлама құрамындағы қант пен майлардың мөлшері көп (2 ас қасық) рецепттер бойынша нан пісіру үшін, сондай-ақ тез қуырылатын өнімдер (жұмыртқа, ірімшік) үшін барынша оңтайлы болып келеді. Дайындау циклы 3 сағат 30 минутты құрайды. Ол сондай-ақ бағдарламаны орындау басталғаннан кейін 15 минут өткенде дыбыстық сингал (8 бипіл) берілуін көздейді. Бұл орайда бейнебетте 3:15 көрсетіледі. Бұл қамырға қосымша үстемелерді (мысалы, мейіз немесе жаңғақ) қосу үшін ең қолайлы уақыт болады.

**Хлеб Французский  
(француз наны)  
бағдарламасы**



Бұл цикл кітірлек жұқа қыртысы мен үлпілдеген серпімді жұмсағы бар нанды пісіруге мүмкіндік беретін, құрамында майы аз рецепттер үшін барынша лайық болып келеді. Бағдарламаның ұзақтығы – 4 сағат. Бағдарламаның 86-шы минутында қамырға қосымша үстемелерді (мысалы, мейіз немесе жаңғақ) қосу керек екенін ескертетін белгі (8 бипіл) беріледі. Цикл аяқталғаннан кейін нанның дайын болғанын еске салатын 8 бипілден тұратын белгі беріледі.

**Хлеб Быстрый  
(жылдам нан)  
бағдарламасы**



Бұл бағдарлама нан пісірген кезде 1 сағат 41 минутқа дейін уақытты үнемдеуге мүмкіндік береді. Қамырға қосымша азық-түлік үстеу бағдарламаның 14-ші минутында бипілдектің (8 бипіл) белгісі бойынша іске асырылады. Бұл орайда бейнебетте 1:45 көрсетіледі. Бағдарламаның жалпы ұзақтығы 1 сағат 59 минутты құрайды, ол аяқталғаннан кейін нанның дайын болғанын еске салатын 8 бипілден тұратын дыбыстық белгі беріледі.

**Тесто (қамыр)  
бағдарламасы**



**Тесто (қамыр)** бағдарламасы әдеттегі тұмшапеште пісірілетін қамырды дайындау үшін қолданылады. Нан 1 сағат 03 минут бойы иеленеді, содан кейін қамыр Наубайханадан алынады да, тындырып қойылады, содан кейін үлестік бөліктерге бөлінеді немесе тұмшапеште пісіру үшін белгілі бір қалыпқа келтіріледі. Бұл бағдарлама бойынша пиццаға, кофемен жейтін пирожныйларға, дәмқабық қосылған тоқаштарға, нан таяқшаларына, багельдер мен басқа нан өнімдеріне арналған қамырды дайындауға болады.

**Кекс**  
бағдарламасы



Бөлек ыдыста кекс дайындауға арналған барлық құрамдастарды араластырыңыз да, алынған қойыртпақты қалыпқа құйыңыз. Құядан бұрын одан қамыр илегіштің қалақшасын алуды ұмытпаңыз. 1 сағат 10 минуттан кейін Наубайхана кекстің дайын болғанын хабарлайтын дыбыстық белгі береді.

**Джем**  
бағдарламасы



Үйдің джемін дайындау үшін жидектерді, қант пен лимон қышқылын қосыңыз.

Бұл нан–тоқаш өнімдерін пісіруге арналған тамаша толтырма..  
Дайындау циклы 1 сағат 20 минутты құрайды.

## Арнайы сипаттамалары

Таймерді орнату

Таймерді нанның дайын болу мерзімі 4 сағат 10 минуттан 13 сағатқа дейін кешігетін етіп орнатуға болады.

**KZ** Пісіруді басқару

Пісіруді басқару функциясы тұтынушының қалауы бойынша нанды ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртыспен пісіруге мүмкіндік береді.

Жылыту

Наубайхана нанды **«Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский Хлеб (француз наны) немесе Кекс** бағдарламасында пісіргеннен кейін 3 сағат бойы ыстық күйде сақтай алады. Дайын өнімді дайын болғаны туралы дыбыстық белгі берілгеннен кейін Наубайханадан бірден алмаса, ол пісіру үрдісі аяқталғаннан кейін автоматты түрде үш сағат бойы ыстық күйде сақталады.

## Бағдарламалардың сипаттары

Бағдарлама/	Русский Повар (орыс)	Основной (негізгі)	Специальный (арнайы)	Французский	Быстрый (жылдам)	Тесто (қамыр)	Кекс	Джем
Таймерді орнату	4:10–13:00	4:10–13:00	4:10–13:00	4:10–13:00	4:10–13:00	4:10–13:00	-	-
Қыздырып алу	-	-	-	20 мин	-	-	-	10 мин
1-ші илеу	7 мин	7 мин	7 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-	-
Тындыру	5 мин	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-	-
2-ші илеу	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-	-
1-ші көтерілу	40 мин	40 мин	40 мин	20 мин	13 мин	40 мин	-	-
Қалыптау	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-
2-ші көтерілу	26 мин	26 мин	26 мин	15 мин	-	-	-	-
Қалыптау	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-ші көтерілу	50 мин	50 мин	50 мин	40 мин	52 мин	-	-	-
Пісіру	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин	60 мин
Суу	20 мин	20 мин	20 мин	20мин	-	-	10 мин	10 мин
Жылыту	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа	-
Соңы	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Барлығы	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20

KZ

**Русский Повар (орыс аспазы) және Специальная (арнайы)** бағдарламасында ЕКІНШІ ИЛЕУ аяқталардан 9 минут бұрын дыбыстық белгі (8 бипіл) берілуі көзделеді. Бұл орайда бейнебетте 03:15:00 көрсетіледі.

**Французский хлеб (француз наны)** пісіру бағдарламасында ЕКІНШІ ИЛЕУ аяқталардан 9 минут бұрын дыбыстық белгі (8 бипіл) берілуі көзделеді. Бұл орайда бейнебетте 2:34 көрсетіледі.

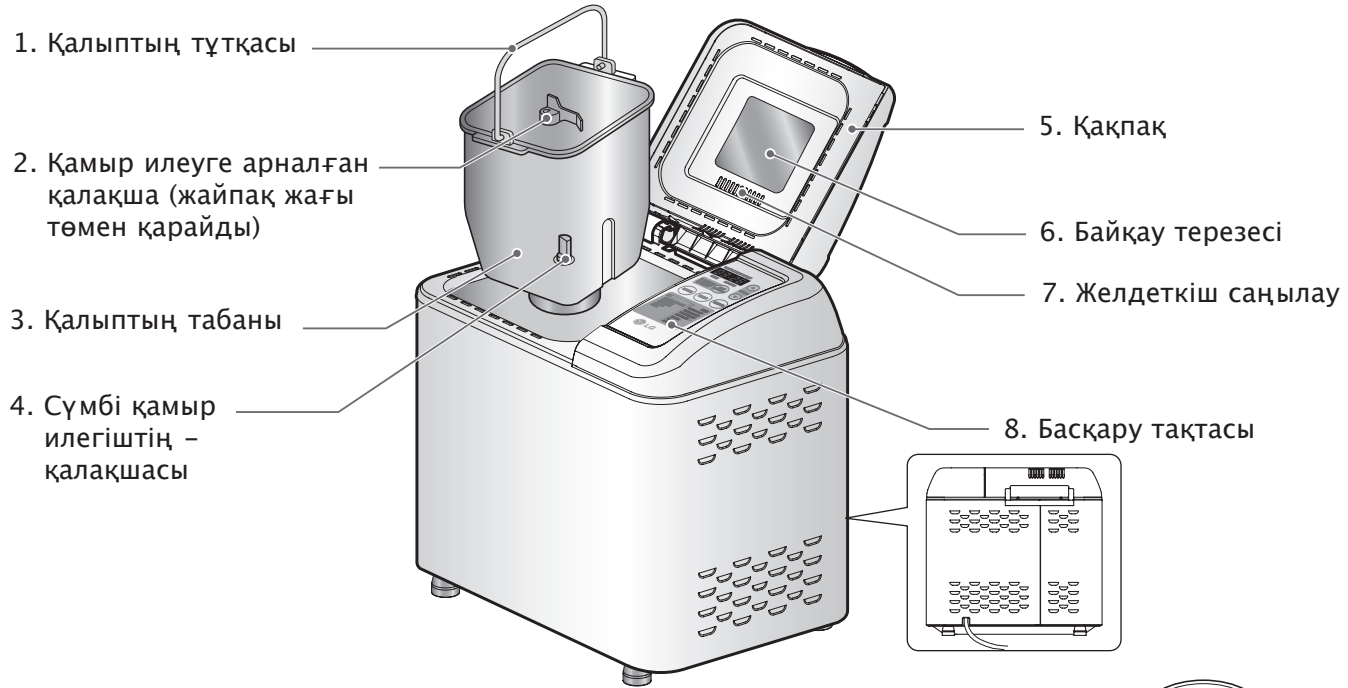
**Быстрый хлеб (жылдам нан)** пісіру бағдарламасында ЕКІНШІ ИЛЕУ аяқталардан 5 минут бұрын дыбыстық белгі (8 бипіл) берілуі көзделеді. Бұл орайда бейнебетте 1:45 көрсетіледі. Дыбыстық белгі нан дайындау рецептінде көзделген қосымша құраластарды (мысалы, мейіз, жаңғақ немесе көкөніс) қамырға қосу керек екенін сіздің есіңізге салуға тиіс.

Нан суып болғаннан кейін нан пісірудің аяқталғанын және оның дастарханға ескерту үшін 8 бипілден тұратын дыбыстық белгі беріледі.

Джем әбден дайын болуы үшін 1 сағат 20 минут керек.

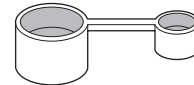
10 минут бойы алдын ала қыздырып алғаннан кейін джемге арналған жеміс–жидекті 1 сағат бойы араластыра отырып қыздырады. Содан кейін джемді 10 минут араластыра отырып суыту керек.

# Құрылмасының негізгі элементтері және олардың функциялық мақсаты



## Керек-жарақтар:

Сұйықтыққа арналған өлшем тостағы: көлемі – 230 мл  
Ас қасық: көлемі –15 гр. Шай қасық: көлемі –5 гр.



### 1. Қалған уақыт индикаторы.

Нан пісіру немесе қамыр дайындау үрдісі аяқталғанға дейін қалған уақытты бейнелейді.

### 2. Бағдарламалау индикаторы.

Онда таңдалған бағдарламаға сәйкес 1-ден 10-ға дейінгі сандар көрінеді. ПУСК (бастау) түймешігі басылғаннан кейін көрсеткіш ғайып болады.

### 3. Пісіруді басқару түймешігі.

Ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртыс алу үшін пайдаланылады.

### 4. Бағдарламаларды қолмен таңдау:

- РУССКИЙ ПОВАР (орыс аспазы)
- МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ (бал-қыша)
- ТЫКВЕННЫЙ (асқабақ)
- СМЕТАННЫЙ (қаймақ)
- ОСНОВНОЙ (негізгі)
- СПЕЦИАЛЬНЫЙ (арнайы)
- ФРАНЦУЗСКИЙ (француздық)
- БЫСТРЫЙ (жылдам)
- ТЕСТО (қамыр)
- КЕКС
- ДЖЕМ
- Масло (май)

### 5. Пісіруді басқару индикаторы.

ЦВЕТ КОРОЧКИ (қыртыс түсі) түймешігін басқан кезде бейнебетте пісіруді басқарудың таңдалған режимін білдіретін А, В немесе С әріптері пайда болады. ПУСК (бастау) түймешігі басылғаннан кейін көрсеткіш ғайып болады.

**6. Таймер.** Нанды пісіру уақытын кешіктіру үшін пайдаланылады. Түймешікті басу арқылы орнатылады. Орнату кезіндегі аралық уақыт қадамы 10 минутты құрайды, соның есебінен уақытты 4:10 минуттан 13:00 сағатқа дейінгі ауқымда өзгертуге болады. Джемдер дайындау үшін Таймер бағдарламасы пайдаланылмайды

**7. ПУСК (бастау).** Таңдалған бағдарламаны, қыртыс түсінің дәрежесін және Таймерді (егер керек болса) орнатқаннан кейін қамыр дайындау мен нан пісіру үрдісі үшін ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз.

### 8. СТОП (тоқтату) түймешігі.

Таңдалған бағдарламаны болдырмау үшін пайдаланылады. Сондай-ақ Таймер бағдарламасын болдырмау үшін пайдалануға болады.

### 9. Нан пісіру бағдарламасын таңдау.

Нан пісіру бағдарламасын таңдау үшін осы түймешікті басыңыз

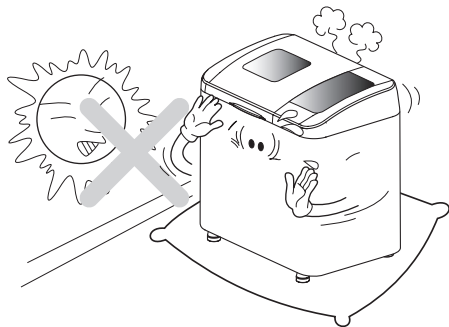


Ескерім: таңдалған бағдарламаның жұмысын тоқтату қажет болған жағдайда, СТОП (тоқтату) түймешігін басып, 1 секундтан астам ұстап тұрыңыз

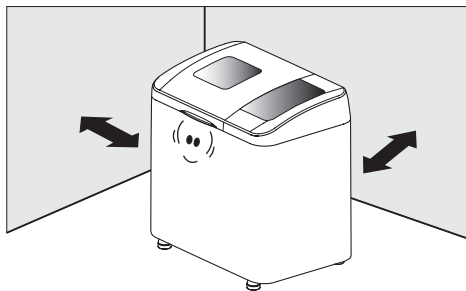
## Орнату және қауіпсіздік шаралары

Осы бұйымды пайдаланардың алдында, онымен қоса берілетін нұсқаулықпен зейін салып танысып шығыңыз да, ондағы Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету бойынша ұсынылатын қарапайым шараларды ұстаныңыз.

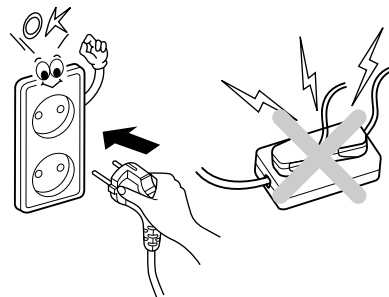
1. Наубайхананы күн сәулесі тура түспейтін жердегі ыстыққа төзімді тұғырға орнату керек.



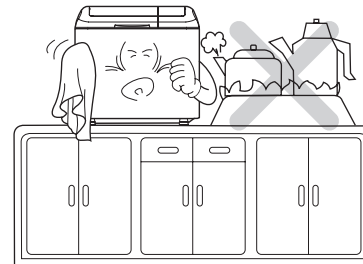
2. Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде, ол жапсарлас қабырғалардан 10 см-ден артық жақын тұрмауға тиіс.



3. Наубайхананы тек бөлек жабдықталған розеткаға жалғау керек.

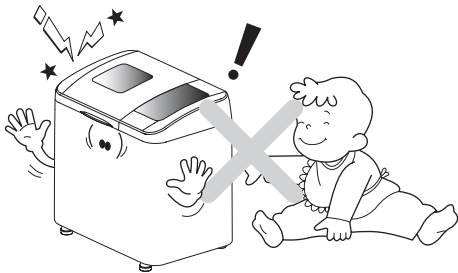


4. Наубайхананы жылу көздеріне жақын жерде пайдаланбаңыз. Оны орналастыру үшін таңдалған жердің берік екеніне әрі жақсы бекнігеніне көз жеткізіңіз.

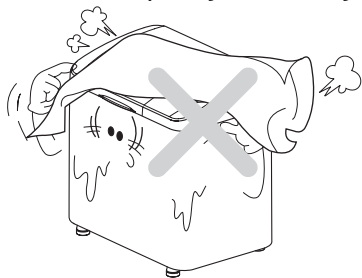


KZ

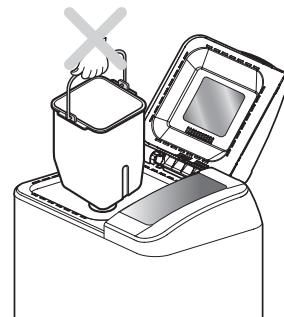
5. Наубайхананы жас балалардың қолы жете алмайтын жерде ұстаңыз. Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде оның ыстық бөлшектеріне тиіп кетсе, күйіп қалу мен жарақат алуға себеп болуы мүмкін.



6. Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде үстін сүлгімен немесе майлықпен жаппаңыз, ішіне бөгде заттарды салмаңыз – бұл өрт шығуына немесе бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін.



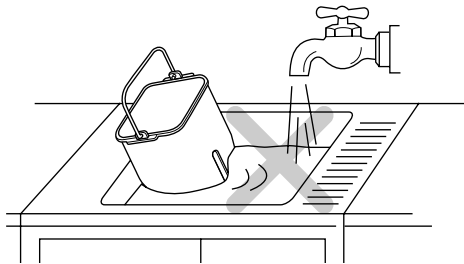
7. Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде қақпағын ашпаңыз және нан пісіруге арналған қалыпты алмаңыз. Қақпағын тек бипілдектің белгісі бойынша, қамырға қажетті өнімдерді қосу үшін ашуға болады. Басқа уақытта қақпақты ашса, Наубайханадағы температура режимінің бұзылуына әкеледі де, нан пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



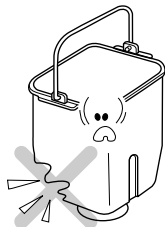
8. Наубайхананың, оның сымының немесе ашасының суға түсіп кетуіне ешқашан да жол бермеңіз. Бұл аса қауіпті салдарларға әкеліп соғуы мүмкін.



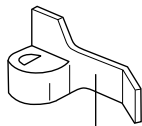
- 9.** Қалыпты суға салмаңыз – бұл қамыр илегіштің қозғалтқышын істен шығуына себеп болуы мүмкін. Қалыпты тазалау үшін оны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.



- 10.** Қалыпты ұқыпты ұстаңыз – қаптамасының кез келген түрде бүлінуі оның жұмысының бұзылуына әкелуі мүмкін.

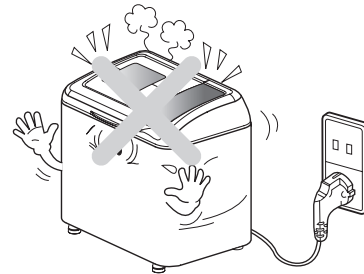


- 11.** Наубайхананы азық-түлік шикізатын салмастан іске пайдалану қамыр илеуге арналған қалақшаның балқып кетуіне әкелуі мүмкін. Наубайханамен жұмыс істеген кезде, әрқашан да азық-түлік шикізатын пайдаланңыз.

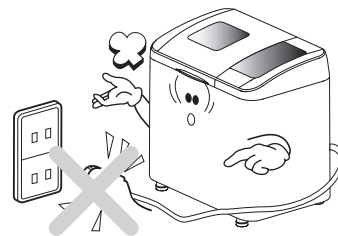


Қамыр илеуге арналған қалақша

- 12.** Пайдалану кезінде немесе одан кейін ыстық беттерін (ішкі/сыртқы корпусы мен қақпағы) ұстамаңыз. (Күйіп қалуыңыз мүмкін).



- 13.** Наубайхананың жұмысы аяқталғаннан кейін оны желіден ажыратуды ұмытпаңыз. Наубайхананы сақтауға қоярдан бұрын оның әбден суығанын күтіңіз.



## Наубайхананы тазалау

Наубайхананы желіден ажыратуды ұмытпаңыз!

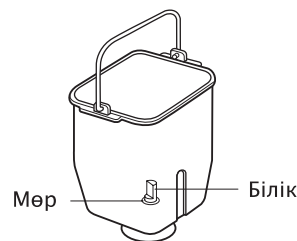
**ЕСКЕРТУ!** НАУБАЙХАНАНЫ КҮНДЕЛІКТІ КҮТІП ҰСТАУҒА ҚАТЫСЫ ЖОҚ ЖӘНЕ ОНЫ БӨЛШЕКТЕУДІ ҚАЗЖЕТ ЕТЕТІН КЕЗ КЕЛГЕН ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ОСЫ МАҚСАТТАР ҮШІН АРНАЙЫ ДАЙЫНДЫҚТАН ӨТКЕН ЖҰМЫСКЕРЛЕР ҒАНА ІСКЕ АСЫРУҒА ТИІС.

- Ыдыс жууға арналған сұйық тазартқыштардан басқа, түрлі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Қалып пен қамыр илегішті жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Қалыпты Наубайхананың қаптамасына салып қоймас бұрын барлық бөлшектерінің кепкенін тексеріңіз.
- Алмалы бөлшектерін ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

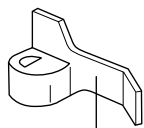


- Әр қолданғаннан кейін Наубайхананың әбден суығанын күтіңіз.

- Қалып қаптамасының оқшаулағышының бүлінуіне жол бермеу мақсатында, тазалау үшін металл немесе жүн жөкелерді қолданбаңыз.

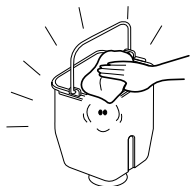


- Қамыр илегіштің қалақшасын алуды оңайлату үшін қалыпқа сабын су құйыңыз да, 20 мин қоя тұрыңыз. Қалыпты жұмсақ жөкемен жуыңыз да, құрғатып сүртіңіз.



Қамыр илеуге арналған қалақша

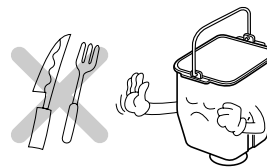
- Қалыпты суға салмаңыз.
- Қалыпты дымқыл шүберекпен тазалаңыз да, содан кейін құрғатып сүртіп отырыңыз.



- Әр қолданғаннан кейін қаптамасын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз; бұйымды суға салмаңыз немесе судың астында ұстамаңыз.
- Ішкі жағын қоқымнан және ұн қалдығынан дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп тазалаңыз. Бұл мақсатта сондай-ақ жұмсақ шөткені пайдалануға болады.



- Арнайы жабысқақ емес жабынының бүлінуіне жол бермеу мақсатында, тазалау үшін металл қырғыштарды немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз.



**Ескерім:** іске пайдалану барысында ылғал мен будың әсерінен жабынының түсі өзгеруі мүмкін, алайда бұл оның іске пайдаланылу сапасына ықпал етпейді.

**Сақталуы:** Наубайхананың әбден суығанына көз жеткізіңіз; барлық алмалы бөлшектерін жақсылап сүртіңіз; бұйымның қақпағы жабулы күйде сақтаңыз.

# Нан пісіру үшін қажетті азық-түлік

Нан пісіру үшін үш негізгі құралас қажет: ұн, ашытқы, су.

Қалған басқа құраластардың барлығын әркім өзінің талғамына қарай, түсінігі бойынша таңдап, сол арқылы нанның сан алуан түрлерін пісіре алады.

## Негізгі азық-түлік

### Ұн

Ұн нан өнімдерінің аса маңызды құрамдас бөлігі болып табылады. Нан өнімдерін пісіру үшін күздік немесе жаздық дақылдардың қатты сұрыптарынан өндірілетін жоғары сұрыпты ұнды пайдаланған дұрыс. Үйде нан пісіру үшін тек нан пісіретін арнайы ұнды немесе жоғары сұрыпты бидай ұны сатып алуға тырысыңыз. Бидайдың ерекшелігі сол – оның құрамында протеиннің бір түрі – ГЛЮТЕН бар, ол қамыр илеген кезде серпімді болып кетеді. Басқа дәнді дақылдардан (сұлы, күріш, арпа, соя, қара бидай немесе қарақұмық) жасалған ұнды бидай ұнына жағымды иіс беру немесе талшықты ету үшін қосуға болады. Алайда қамыр илеуге арналған дербес құралас ретінде мұндай ұнды пайдалануға болмайды. Ұнның сапасын жақсарту үшін глютеннің арнайы үстемелерін пайдалануға болады, оларды соңғы кезде бірқатар елдердің ұн тарту өнеркәсібі шығара бастады. Осындай үстемелің бір ас қасығы қамырдың сапасын елеулі түрде арттыру үшін жеткілікті болады

Алайда глютеннің үстемесін қосқан кезде абай болыңыз: оны артық қосса, қамырдың тығыздығын арттырады. Глютенді супермаркеттерде, үйде нан пісіруге арналған тауарлар сатылатын бөлімдерден сатып алуға болады.

**Ұнды салу үшін міндетті түрде өлшем тостағын қолданыңыз. Ұнды тығыздамастан, ас қасықпен салыңыз. Ұнды қасықтың тура жиегіне дейін, үймелетпей салыңыз.**

Ұнды құрғақ әрі салқын жерде, жабық ыдыста сақтаңыз. Қамыр илейтін ұнды салмас бұрын, оны бөлме температурасына дейін жеткізіңіз.

### АШЫТҚЫ

Ұн сияқты, ашытқы да жақсы қамыр дайындаудың аса маңызды шарттарының бірі болып табылады. Наубайхана үшін Саф-момент сияқты құрғақ ашытқы пайдаланған дұрыс. Ашытқыны әсіресе тығыз жабылмаған орамда, ылғал немесе жылы жерде сақтаса, олар өздерінің сипаттарынан айырылуы мүмкін. Сондықтан оны тығыз жабылған орамда,

мұздатқыш камерада немесе тоңазытқышта сақтау керек. Түйіршіктелген ашытқы бөлме температурасында тез жылынады, сондықтан оны арнайы жібітудің қажеті жоқ. Қолданардан бұрын ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріп алыңыз. Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен ашытқыны қолдануға рұқсат етілмейді. Ашытқыны қолдану мөлшері әрбір аспаздық рецепте көрсетіледі.

## Сұйықтықтар

Сұйықтықтар ашытқының әрекетін тездетіп, қамырға серпімділік беру үшін қолданылады. Оларға нан пісіру барысында пайдаланылатын кез келген сұйық құрамдас бөліктер жатады. Наубайшылардың пікірінше, ашытқының әрекетін тездету сұйықтықтың оңтайлы температурасы 43–46 градус аралығында болуға тиіс. Егер температура төмен болса, қамыр тиісті түрде көтерілмейді.

Алайда, Наубайханада нан пісіру үшін біз сұйықтықтың температурасын 26,6 градусқа дейін көтеруді ұсынамыз. Дәл осы температурада ашытқының әрекеті біртіндеп үдейтіні тәжірибелік жолмен анықталды, және осы температура компьютерге орнатылған бағдарламаға барынша сай келеді. Егер қыздыру температурасын көбейтсе, ашытқы тезірек ашытады, бірақ мұндай жағдайда қамыр артық қызып кетеді. Егер қамыр көтерілген

кездегі оның температурасы 37,7 градустан асып кетсе, ашытқы саңырауқұлақтары жойылып кетпейді, алайда өте жасық болып, күші азаяды. Негізгі рецепт бойынша ұсынылған сұйықтықтың мөлшерін жергілікті климаттық жағдайлармен мөлшерлес қолдану керек, себебі құрғақ және ылғал ауада ұнға сіңірілетін ұнның мөлшері әр түрлі болуы мүмкін. Бұл орайда оның айырмасы өлшем ыдысының көлемінің жартысына дейін жетуі мүмкін. Қамыр илеген кезде ол жұмсақ әрі серпімді болуға тиіс. Егер ол тым шикі болып шықса, онда 5 минут илегеннен кейін шамалы ұн (бір ас қасық) қосып, қайтадан жақсылап илеуге болады. Сондай-ақ, егер қамыр тым қатты болып шықса, осы кезде шамалы сұйықтық (бір ас қасықтан) қосуға да болады. Егер нан пісіру кезінде қамыр жарыла бастаса немесе өте бұжыр болып кетсе, сұйықтықтың бастапқы мөлшерін азайту қажет. Егер сіз нанды Таймердің әмірі бойынша уақытын кешіктіріп пісірмек болсаңыз, рецепт бойынша ұсынылған сұйықтықтың мөлшерін бір ас қасыққа азайтыңыз.

Сұйықтық бұл орайда салқын болуға тиіс. Шикі жұмыртқа да сұйық өнімдердің санатына жатады. Алайда жұмыртқа өлшем тостағының 1/4 көлеміне, оның ақуызы – 1/8 көлеміне сәйкес келеді. Жұмыртқа бөлме температурасында болуға тиіс. Егер жұмыртқаны тоңазытқышта сақтасаңыз, қолданар алдында оны жылы суға салып қоя тұрыңыз. Қамыр илеу үшін жарамдылық

мерзімі өтіп кеткен азық-түліктің пайдаланылуына жол бермеңіз. Қаймағы алынған құрғақ сүтті пайдалану көзделетін рецепттерде оның орнына жас сүтті қолдануға болады. Алайда, мұндай жағдайда судың ұсынылатын көлемінің орнына сүт қосу қажет. Сүт қамырдың құрылымын биязы етеді. Таймер бойынша мерзімін кешіктіріп нан пісірген кезде, ашып кетуіне жол бермес үшін жас сүтті пайдаланбаған жөн. Азық-түлікті рецептте көрсетілген ретке қатаң сәйкес түрде қосу керек. Бұл орайда ашытқы түгелдей құрғақ болуға тиіс.

**Ескерім:** ашып кетуіне немесе бүлінуіне жол бермес үшін, Таймер бойынша мерзімін кешіктіріп нан пісірген кезде жас жұмыртқа, қаймақ, сүт, кілегей мен үй сүзбесін қолданбаңыз. Егер:

- қаймағы алынбаған сүттің көлемін сумен ауыстыру үшін дәл есептеп шығару мүмкін болса;
- ол қамыр илер алдында ашытқыны жібіту үшін пайдаланылмайтын болса, оның орнына құрғақ сүтті пайдалануға болады.

## Қосымша құрамдас бөліктер (жеміс-жидек, жаңғақ, көкөніс)

Қамырға қосымша құрамдастарды қосқан кезде, олардың құрамындағы қантты, майлар мен ылғалды есепке алу керек. Сондықтан

толтырманың жалпы салмағы пайдаланылатын бастапқы азық-түліктің жалпы салмағының 15%-ынан аспауға тиіс. Үстемелер қосылған дайын нанның биіктігі үстемелерсіз наннан сәл төмен болуы мүмкін, себебі бөгде қоспалар қамырдың глютендік құрылымын бұзады. Қамырға біздің рецептте ұсынылғаннан артық толтырма қосуға тырыспаңыз. Толтырмаларды қамырды екінші рет илеу кезінде дыбыстық белгі берілгеннен кейін қосу керек.

## Нан мен нан-тоқаш өнімдерін дайындауға арналған қосымша азық-түлік

### Қант

Өзінің дәмдік сипаттарына қосымша, қант сондай-ақ қамырды ашыту мен көтеру үшін де қолданылады. Ашыту ашытқы ферменттерінің қантпен өзара әрекетке түсуінің нәтижесінде орын алады. Ашыту үшін ақ, қоңыр қантты, балды немесе қара сірнені пайдалануға болады. Бұл орайда тек бал мен сірненің сұйық өнімдерге жататынын ескеру керек, сондықтан қант қолданылатын рецепт бойынша ұсынылатын сұйықтықтың мөлшерін солардың көлеміне сайма-сай түрде азайтыңыз. Ашытқыны ұйытқан кезде

қант алмастырғыштарды қолданбаған жөн, себебі жасанды тәттілегіштер ұйытқымен әрекетке түспейді.

Ашытқы сондай-ақ ұнның құрамындағы крахмалды қантқа айналдырып өңдей алмайды. Сондықтан қант қамырды ашыту үшін міндетті құралас болып табылады. Алайда, бұл жерде де шамадан асырып жібермеген дұрыс. Қанттың мөлшерін асырып жіберу ұйытқының күшін жоғалтуына және әсерінің төмендеуіне әкеледі. Мұндай жағдайда нан тығыз әрі жайпақ болып шығады.

Осыған байланысты құрамында қанты бар әрі қамырдың көтерілуіне әсер ете алатын кепкен жеміс-жидекті қамырға артық қосып жіберуден де сақ болыңыз.

## Тұз

Тұз да қамырдың жетілу үрдісіне үлес қосады. Ол ашытқының жұмысын ретке келтіру үшін қажет. Тұзсыз ашытқы әлдеқайда тезірек жұмыс істейді, бірақ өзінің күшінен өте тез айырылады. Тұз сондай-ақ қамырдың құрылымының нығаюына ықпалдасады. Егер тұз жеткіліксіз болса, қамыр өте тез көтеріледі, бірақ содан кейін пісіру басталмай жатып немесе пісіру барысында басылып қалады. Піскен қамыр бұдыр-бұдыр әрі әркелкі болады. Тұздың орнына сондай-ақ оның ауыстырғыштарын пайдалануға болады.

## Майлар

Майлар қамырдың серпімді болып шығуына көмектеседі. Біздің рецепттерде біз қамыр дайындау үшін тек өсімдік майын ұсынамыз, оның орнына сондай-ақ мал майларын, сарымай немесе маргарин қолдануға болады. Мұндай жағдайда Наубайханаға қорытылмаған майларды салардың алдында оларды шағын кесектерге бөліңіз. Сарымай қосып иленген қамырды пісірген кезде әдетте оның қыртысы әлдеқайда кіртілдек болады. Маргарин қамырды қаттырақ етуге бейім болады. Жеңіл әрі шайқалған маргарин қамыр илеуге жарамсыз келеді.

## Сүт

Сүт және сүттен жасалған өнімдер нанға ерекше иіс беріп, оны айрықша жұмсақ етеді. Сондықтан, нан шынында да дәмді болып шығуы үшін суды немесе суға езілген өнімдерді пайдаланғаннан гөрі сүт пен сүт өнімдерін пайдаланған жақсырақ. Сүттің құрамында майлар болғандықтан, ашытқы онда нашар ериді. Бұл кемшілікті түзету үшін қаймағы алынған сүтті немесе құрғақ сүтті пайдалануға болады.

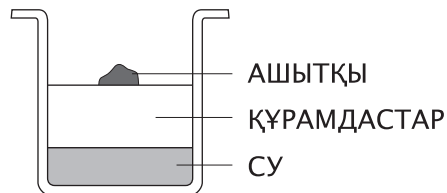
## Дәмқабық пен сарымсақ

Бұл өнімдерді ашыған қамыр илеген кезде пайдаланбаған жөн. Дәмқабық біз үшін бала кездегі нанның иісі туралы сағынышты естеліктермен байланысты болса да, қазіргі кезде қамырға оны қоспайды. Шынында да бұрынғы жылдары пайдаланылған рецепттер бойынша қамырдың арасына джем салардың алдында оған қант қосылған дәмқабық себілетін еді. Алайда Наубайханада дәмқабық қосу қиын іс болып шықты. Бұған себеп – еттен жасалған өнімдерге ет жұмсартқыш қалай әсер етсе, дәмқабық та қамырға солай әсер етеді – оның құрылымын бұзады. Нан пісіру барысында шынында да тамаша иіс пайда болады, алайда дайын өнімдерде ол иіс жоғалып кетеді. Егер дәмқабықсыз пісіргіңіз келмесе, онда қамырды бүлдіріп алмау үшін ең болмағанда оны рецепте көрсетілгеннен артық салмаңыз. Ал сарымсақ болса, ашытқының әрекетін әлсіретеді, сондықтан оны дайын нанға себуге немесе жағуға болады, бірақ қамырға қосуға болмайды.

## Нан пісіруге арналған дайын қоспалар

Үйде нан пісіру сәнге айналғаннан бері дүкендерде нан пісіруге арналған дайын қоспалар сатыла бастады. Біз дайын қоспалардың

500–700 гр. тоқаш пісіруге есептелген орамдарын пайдалануды ұсынамыз. Наубайхана үшін ең жарамдылары нанның **Основной (негізгі) және Скорый (жылдам)** сұрыптарын дайындауға арналған қоспалар болып табылады.

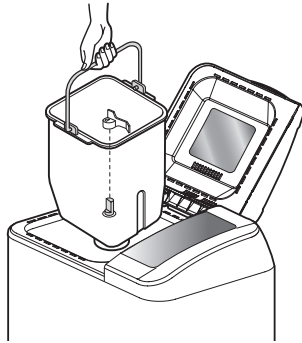


Азық-түлікті наубайхана пешіне салудың кезектілігін қатаң ұстаныңыз: сұйықтық – құрғақ құрамдастар – ашытқы. Ашытқыны үстінен салу керек және ол құрғақ болуға тиіс. Құрамдастарын дұрыс өлшеп салу үшін міндетті түрде жинаққа кіретін өлшем тостағын пайдаланыңыз. Тостаққа әрқашанда үйіп салыңыз да, соңынан ішіндегісі жиегімен бірдей болатын етіп, артығын алып тастаңыз. Дәл өлшеп салу ісіңіздің сәтті болуының кепілі екенін ұмытпаңыз

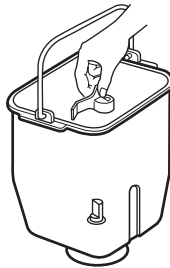
## Жұмыс реті

«Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық) және Быстрый (жылдам) бағдарламасында нан пісіру бойынша әрекеттерді бағдарламалау

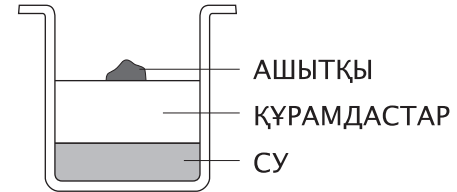
**1.** Қақпақты ашыңыз да, қалыпты алып шығыңыз. Қалыпты тұтқасынан ұстап тігінен алып шығыңыз.



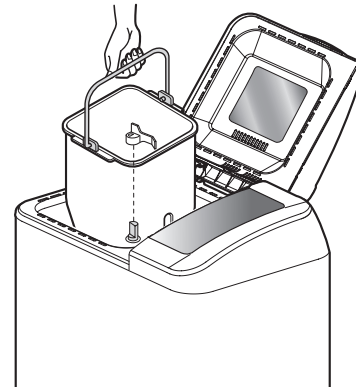
**2.** Қамыр илегіштің қалақшасын сүмбіге орнатыңыз.



**3.** Қалыпқа қажетті азық-түлікті салыңыз.

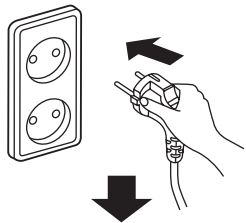


**4.** Қалыпты Наубайханаға орнатыңыз. Рецепт бойынша ұсынылған құрамдастарды ұмытып кетпеңіз: Сұйықтық, ұн, ашытқы.



**5.** Қақпағын жақсылап жабыңыз. Наубайхананы электр желісіне қосыңыз: сол кезде бейнебет жарықтанады.

**6.** Қажетті бағдарламаны және нанның пісу дәрежесін (ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртыс) таңдаңыз. Бұл орайда таңдалған бағдарламаны және нанның пісу дәрежесін көрсететін индикаторлар жануға тиіс.

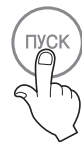


ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ



ЧАСЫ      МИНУТЫ

**7.** ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. Бейнебетте нан пісіру үрдісі аяқталғанға дейін қалған уақыттың жарықтанғанына назар аударыңыз: **03:30:00 (Быстрый хлеб (жылдам нан) үшін 1:59). Французский (француздық) нан үшін уақыт 4:00** болып жарықтанады, оның алғашқы 20 минуты құрамдастарды қыздыруға және ұнның ылғалды сіңіруіне жұмсалады.

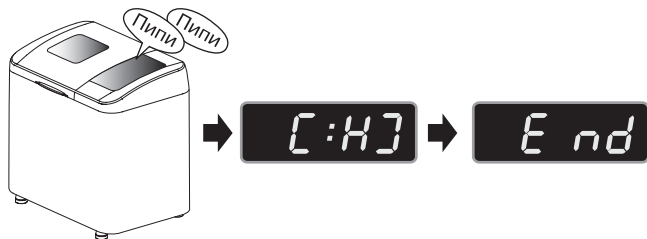


Бұл жерде қалған уақыт минуттармен бейнеленеді.

**Абай болыңыз:** Наубайхананы жалаңаш қолмен ұстамаңыз, себебі жұмыс істеген кезде ол қатты ысып кетеді. Қамыр көтерілген кезде және оны пісіру циклдары кезінде қақпағын ашпаңыз. Қақпақ ашылған жағдайда Наубайхананың ішіндегі температуралық режим бұзылады да, бұл нанның сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін.

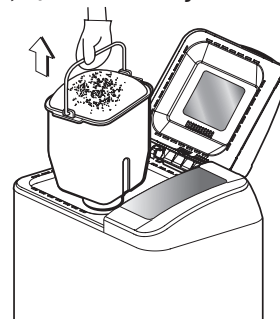
**Ескерім:** Таймерді пайдаланған кезде әсіресе ашытқының ұнның үстінен салынғанын және сұйықтыққа тимей жатуын қадағалаңыз. Бұл жақсы нәтижеге жетудің міндетті шарты болып табылады.

**8.** Бипілдек нанның дайын болғанын және оның суығанын еске салатын 8 дыбыстық белгі береді. Егер нан пісіру аяқталғаннан кейін сіз оны бірден қалыптан алмаған болсаңыз, Наубайхана дереу нанды жылытып, ыстық күйде 3 сағат бойы сақтайтын режимге ауысады. 3 сағаттан кейін Наубайхананың жұмысы тоқтайды. Быстрый хлеб (жылдам нан) және Тесто (қамыр) мен Кекс бағдарламаларының суыту функциясы жоқ. Тесто (қамыр) бағдарламаларының жылы күйде ұстау функциясы жоқ.

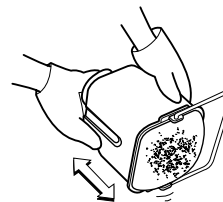


**Ескерім:** нан пісіру аяқталғаннан кейін бипілдек 4 дыбыстық белгі береді. Содан кейін нанды суыту функциясы басталады. Егер жаңа піскен нанды дастарханға тартқыңыз келсе, бірден СТОП (тоқтату) түймешігін басыңыз. Қалыпты алып шығу үшін ас үй қолғабын пайдаланыңыз. Нанды турау үшін оны таза сүлгіге қойыңыз, сонда ол біркелкі салқындайды. Бөлкені бүйірінен жатқызып, арнайы ас пышағының көмегімен тураңыз.

**9.** СТОП (тоқтату) түймешігін басыңыз да, ас-үй қолғабын киіп, қалыпты Наубайханадан алып шығыңыз.



**10.** Қалыпты төңкеріңіз де, піскен қойған майлыққа түскенше оны бірнеше рет сілкілеңіз. Нанды металл торға қойыңыз да, суығанша күтіңіз. Піскен нанның қамыр илегіштің қалақшасын алуды ұмытпаңыз.



**ЕСКЕРТУ:**

- Қалып, қамыр илегіш пен нанның өзі де өте ыстық.
- Әр пайдаланғаннан кейін Наубайхананы электр желісінен ажыратыңыз.

# Таймерді бағдарламалау

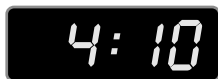
(тек «Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық) және Быстрый хлеб (жылдам нан) бағдарламасында нан пісіру бойынша әрекеттер үшін).

Қанша уақыттан кейін дайын нанды алғыңыз келсе, Таймерді сол уақытқа қойыңыз (сағат 4:10–нан 13:00–ге дейін 10–минуттық аралықпен)

Мысалы, қазір кешкі сағат 9 делік. Нан таңертең сағат 6:30–да дайын болуға тиіс. Таймерді сағат 9:30–ға орнатыңыз, себебі кешкі сағат 9 бен таңертеңгі сағат 6:30 аралығындағы уақыт 9:30–ды құрайды.



**1. ТАЙМЕР** түймешігі басылған кезде, бейнебеттегі уақыт 10 минутқа жылжып отырады.



**2. ТАЙМЕР** түймешігін үздіксіз басып тұрған кезде, уақытты қою тоқтатылады.



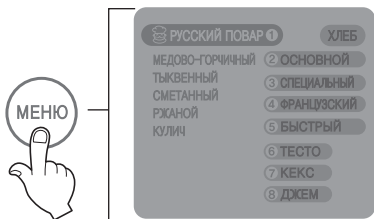
**3. ПУСК** (бастау) түймешігін басыңыз. Сол кезде бейнебет жыпылықтай бастайды. Бір минуттан кейні бейнебетте бір минутқа азайған уақыт пайда болады да, Таймер өзінің санағын жалғастыра береді.



Қос нүкте жыпылықтай бастайды.

**Ескерім:** егер сіз қажетті кідіріс уақытынан өтіп кеткен болсаңыз, ВНИЗ (төмен) түймешігінің көмегімен кері қайтыңыз. ВВЕРХ (жоғары) түймешігін басу арқылы сіз қайтадан қажетті уақытты қоя аласыз. Нан пісіруді кідіртудің ең көп уақыты – 13 сағат. Бұл кідірісті «Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі) және Специальный (арнайы) нан бағдарламасы бойынша пісіру үшін пайдалануға болады. Нанның осы сұрыптарын пісіру уақыты 3:30–ты, Французский (француздық) – 4:00–ді, Скорый (жылдам) – 1:59–ды құрайды. Қамыр дайындау уақыты 1:03–ті құрайды.

# «Русский Повар» (орыс аспазы), Основной (негізгі), , Специальный (арнайы), Французский (француздық) және Быстрый (жылдам) бағдарламасында нан пісіруді бағдарламалау



Первое замешивание



Остаток



Второе замешивание

**1.** «Русский Повар» (орыс аспазы), Специальный (арнайы), Французский (француздық) немесе Быстрый (жылдам) нан бағдарламасында пісіру режимін таңдау үшін тиісті бағдарламаны басыңыз.

**2.** ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. Таймерде Французский (француздық) үшін 4:00, «Русский Повар» (орыс аспазы) мен Специальный (арнайы) бағдарламасы үшін 3:30, ал Быстрый (жылдам) нан бағдарламасы үшін 1:59 көрсетілетініне назар аударыңыз. Бұл сандар нанның тиісті сұрыбын пісіру ұзақтығын көрсетеді.

**3.** «Русский Повар» (орыс аспазы) мен Специальный (арнайы) бағдарламасы жұмыс істеген кезде (ол басталғаннан кейін шамамен 15 минуттан кейін және бірінші қамыр илеу аяқталарға 9 минут қалғанда) 8 бипілден тұратын дыбыстық белгі естіледі. Осыдан кейін қамырға қосымша құрамдастарды, мысалы, мейіз, жаңғақ, ірімшік және т.с.с. қосу қажет. Индикаторлық тақтада 3:25 көрсетіледі. Французский (француздық) нан пісіру бағдарламасы жұмыс істеген кезде (ол басталғаннан кейін шамамен 1:26 минуттан кейін және екінші қамыр илеу аяқталарға 9 минут қалғанда), мейіз, жаңғақ және т.с.с. сияқты қосымша құрамдастарды қосу керек екенін еске салатын, 8 бипілден тұратын дыбыстық белгі естіледі. Бұл кезде индикаторлық тақтада 2:34 көрсетіледі. Быстрый (жылдам) нан бағдарламасы жұмыс істеген кезде (ол басталғаннан кейін шамамен 14 минуттан кейін және екінші қамыр илеу аяқталарға 5 минут қалғанда), мейіз, жаңғақ және т.с.с. сияқты қосымша құрамдастарды қосу керек екенін еске салатын, 8 бипілден тұратын дыбыстық белгі естіледі. Бұл кезде индикаторлық тақтада 1:45 көрсетіледі. Үстемелерді қосу үшін қақпақты ашыңыз да, оларды қалыпқа тез себіңіз. Қақпақ ашылған сәтте қамыр илеу тоқтамайды, сондықтан абай болыңыз. Қақпағын жабыңыз. Бұдан кейін бағдарлама автоматты түрде жұмыс істейтін болады.

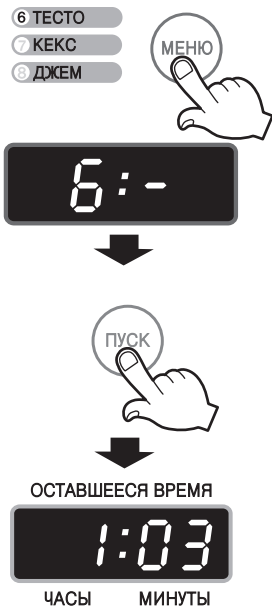


### Ескерім:

- Нан дайындау бағдарламасын дұрыс таңдағаныңызға көз жеткізіңіз. Егер сіз Основной (негізгі) нан бағдарламасын таңдасаңыз, қамырға үстеме қосу туралы дыбыстық белгі берілмейді.
- Егер қосымша құрамдастарды дыбыстық белгі берілгеннен кейін қоссаңыз, олар қамыр араластырылған кезде ұсақталады.
- Үстемелерді қосып болғаннан кейін Наубайханада қалыптасқан температураны сақтау үшін оның қақпағын тез жабыңыз. Нанның қыртысы жұмсақ әрі дәмді болуы үшін пісіруді басқару тетігін СВЕТЛАЯ (ашық түсті) күйіне қою қажет.
- Егер сіз Таймерді пайдалансаңыз, барлық қосымша құраластар қалыпқа ұнмен бірге салынады.

# Қамыр дайындау бағдарламасы

**1.** Жұмысты бастар алдында «Рецепттер» тарауынан рецептті таңдаңыз да, қалыпқа барлық құрамдастарды салыңыз. Қалыпты пешке қойыңыз да, қақпағын жабыңыз.



**2.** «ТЕСТО» (қамыр) мәзірін таңдаңыз.

**3.** ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. «ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ» (қалған уақыт) санауышы 1:03–ті көрсетеді де, пеш қамыр илеуді бастайды.

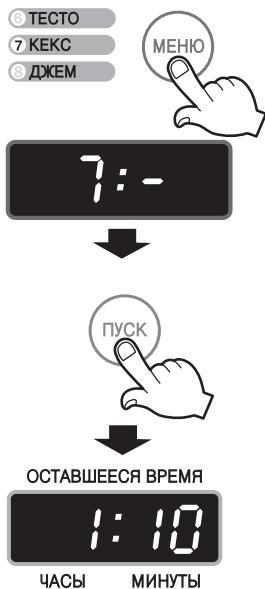
**4.** 1 сағат 03 минуттан кейін қамырды алу керек екенін білдіретін таймердің дыбыстық белгісі естіледі.

**5.** Қамыр дайындауды біржола аяқтау үшін өзіңіз таңдаған рецептте берілген нұсқауларды қараңыз.

KZ

# Кекс дайындау бағдарламасы

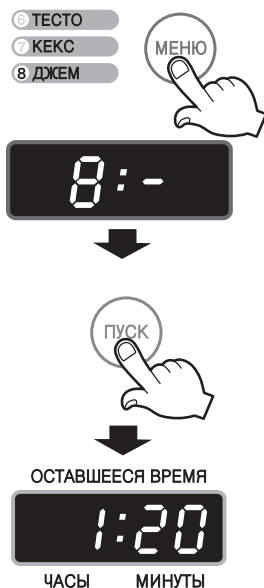
Кекс дайындау бағдарламасында Таймерді пайдалану мүмкіндігі қарастырылмаған.



1. Пеште өте дәмді кекстер дайындауға болады.
2. Жартылай дайын өнімнің орамында жазылған нұсқауларға қарай отырып, кекске арналған қамырды дайындаңыз, немесе осы нұсқаулықта берілген рецепт бойынша қамыр дайындаңыз. 170 грамдық орамдағы кекске арналған ұнтақты пайдаланған жөн. Майдың үлесінің жартысын ғана қосу керек, әйтпесе, егер тым көп май қосылса, кекстің іші шикі болып қалады.
3. «КЕКС» мәзірін таңдаңыз да, ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. Кекс 1 сағат 10 минуттан кейін дайын болады
4. Қалауыңыз бойынша кекске қант ұнтағын себуіңізге болады.
5. Кекстің көлемі нанға қарағанда азырақ болатынын есте ұстау керек, себебі оның құрамында ашытқы жоқ.

# Джем режимін бағдарламалау

Бұл режимде Таймер кідіріс функциясын қолдану мүмкін емес.



1. Пеште өте дәмді джемдер дайындауға болады.
2. Джем дайындау үшін жидектер, қант пен лимон шырыны қажет. Құлпынай, қара жидек немесе қабығы жұқа басқа жидектерді пайдалануға болады. Қант пен лимон шырыны джемге қалып пен хош иіс беріп, жидектердің түсін сақтайды. Бағдарламаның орындалуы барысында джем қыздырылады және араластырылады. Алынған джемді нанға, вафляға жағуға және балмұздаққа қосуға болады.
3. «Джем» мәзірін таңдаңыз да, ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз. Джемді дайындау уақыты – 1 сағат 20 минут.

## Ескерім:

- Азық-түліктің мәзірде көрсетілген мөлшерінен асырмаңыз.
- Джемді дайындап болған бетте қалыпты тазалау қажет. Әйтпесе джемнің қалдықтары қалыптың күйіп кетуден қорғайтын қабатын бүлдіруі мүмкін.
- Дайындалған джем суығаннан кейін оны банкаға немесе басқа ыдысқа салып, тоңазытқышта сақтаңыз.
- Үй джемінің сапасы бөлмедегі температураға, негізгі құрамдас өнімдердің мөлшеріне және балғындық дәрежесіне байланысты әр түрлі болады.
- Джемнің құрылымын өзгерту үшін пектин (1–1 1/2 қасық) қосыңыз.

## Пісіруді басқару

ЦВЕТ КОРОЧКИ (қыртыстың түсі) функциясы қыртыстың пісу дәрежесін таңдау үшін пайдаланылады, ол орташа, ашық түсті немесе қошқыл түсті болуы мүмкін.



Қыртыстың пісу дәрежесін таңдау орташа, ашық түсті, қошқыл түсті циклы бойынша іске асырылады.



**Ескерім:** қыртысының орташа піскенін қаласаңыз, пісіруді басқару түймешігін басудың керегі жоқ, себебі ол пісіру басталғанда автоматты түрде іске қосылады.

## Қамырдың бетін майлау

KZ

Қамырдың әрқашан да барынша жақсы көтерілуін қамтамасыз етуге тырысыңыз. Содан кейін қамырдың бетін майлау үшін қылқаламды пайдаланыңыз. Пісіруді рецептке сәйкес іске асырыңыз. Сарғыш түсті жылтыр қыртысқа жеткізу үшін жұмыртқа құмасын және жұмыртқаның сарысынан жасалған құйманы пайдаланыңыз. Кіртілдек қыртысқа жеткізу үшін жұмыртқаның ағынан жасалған құйманы пайдаланыңыз. Бұл орайда жұмыртқаның сарысы пайдаланылмайтындықтан, қыртыстың түсі аса сарғыш болмайды. Құйманы дайындау рецепттері:

Жұмыртқа құймасы

– шамалы шайқалған бір жұмыртқаны бір ас қасық суға немесе сүтке араластырыңыз.

Жұмыртқа сарысынан жасалған құйма

– шамалы шайқалған бір жұмыртқаның сарысын бір ас қасық суға немесе сүтке араластырыңыз.

Ақ құйма

– шамалы шайқалған бір жұмыртқаның ағын бір ас қасық суға араластырыңыз.

# Нанды турау және ашыған қамырдан дайындалған өнімдерді сақтау

## Нанды турау

Наубайханада пісірілетін бөлкелер пішіні жағынан дастарханға бөлкелерден басқаша болатындықтан, дастарханға тарту үшін нанды турау бойынша мынадай ұсыныстамалар әзірленген: ең жақсы нәтижеге жету үшін ыстық нанды тураған кезде электр пышағын пайдаланыңыз. Сондай-ақ өткір қайралған нан кескіш пышақты пайдалануға болады. Тік бұрышты тілімдерге тілу үшін бөлке нанды тігінен қойыңыз да, астынан үстіне дейін бөліңіз. Алынған тілімдерді тағы да ұзынынан екіге немесе көлбеу кесуге болады. Нанды сыналап кесу үшін бөлкені ұзынынан бөліңіз де, алынған екі кесектің әрқайсысын 4, 6 немесе 8 сынаға тураңыз.

## Сақталуы

Нанның қалдығын былайша сақтау керек: нанды тығыз жабылған қапшықта немесе ыдыста бөлме температурасында 3 тәуліктен асырмай сақтаңыз. Егер ауа райы ыстық әрі ылғал болса, нанды мұздатқыш камерада сақтаңыз. Тоңазытқышта

нанды жақсылап жабылған целлофан қапшықта бір айдан асырмай сақтауға болады.

Мұздатқыш камерада сақтаудың алдында, соңынан нанды турау оңай болуы үшін оны тілімдеп кесіп қоюды ұсынамыз.

Нанды ортақ тоңазытқыш камерада сақтамаңыз, себебі ол зауытта пісірілген нанға қарағанда тезірек көгеріп кетуі мүмкін. Нанның қалдығын сондай-ақ аспаздық рецепттерге сәйкес нан пудингін дайындауда пайдалану үшін текшелеп турап қоюға да болады. Текшелерді де жақсылап жабылған ыдысқа салып, мұздатқыш камерада сақтауға, және қажет болғанда пайдалануға болады.

## Ашытып пісірілген өнімдерді мұздатқышта қатыру

Ашыған қамырдан пісірілген өнімдерді мұздатқан кезде, оларды мұздатқыш камераға салардың алдында, содан кейін олардан азық-түлікті дымқыл ететін ылғалдың шығуына жол бермеу үшін оларды әбден суытып алу керек екенін есте ұстаудың маңызы зор. Өнімдер салқындамай тұрып оларды мұздатпаңыз. Тек әбден суыған

өнімдерді ғана мұздатыңыз: оларды суығаннан кейін бір сағат өткенде ғана ораған жөн. Жақсылап жабылған өнімдерді орап салу үшін целлофан қапшықтарды немесе алюминий фольганы пайдаланыңыз. Целлофан қапшықтарды тығыздап жабу керек. Мұздатылған өнімдерді 6 аптадан 8 аптаға дейін сақтауға болады. Жібіткен кезде, ылғалының дер кезінде буланып ұшып кетуін қамтамасыз ету үшін орамын жазу керек.

## Ашыған қамырды мұздатқышта қатыру

Қамырды илеу аяқталып, бірінші рет көтерілгеннен кейін алынған қамырды қалыптан шығарып алып, мұздатуға қоюға болады. Қамырды қанша қажет болса, сонша бөлікке бөліңіз де, содан кейін қалыңдығы 2 см бөлек шелпектерге жайыңыз. Шелпектерді арнайы дайындалған табақтарға салып, қатыру үшін мұздатқыш камераға қою керек. Әбден мұздаған шелпектер содан кейін целлофан қапшықтарға немесе алюминий фольгаға оралады. Қамырды мұздатқыш камерада 4 аптаға дейін сақтауға болады. Жібіту үшін шелпектерді тоңазытқыштан кешке алып қойыңыз. Олардың бетін жаппастан ас үйдегі үстелге қойыңыз да, қамырдың температурасын

бөлме температурасына дейін жеткізіңіз. Жібіген қамырды жақсылап илеңіз, содан кейін ол қажетті қалыпқа келтіру үшін немесе қайтадан көтерілу үшін дайын болады. Қамырды сондай-ақ қалыпқа келтірілген күйінде де мұздатуға болады. Қалыпқа келтірілген қамырды пештегі нан пісіретін табаққа салып, әбден мұздатылғанша мұздатқыш камераға салынады. Содан кейін қатқыл болған қамырды полиэтилен қапшыққа немесе фольгаға орау керек. Мұндай қамырды мұздатқыш камерада 4 аптаға дейін сақтауға болады. Жібітуді тоңазытқыштың тоңазытатын бөлімшесінде кештен бастап немесе күндіз бірнеше сағат бойы іске асырылады. Қамырды бөлме температурасына жеткізу үшін оның орамын ішінара ашып қою керек: бұл артық ылғалдың буланып кетуіне мүмкіндік береді. Осыдан кейін қамырдың көлемі 2 есе көбейгенше оны тындырып қойыңыз. Қамырды тұмшашеште пісіру рецепттік анықтамалықта келтірілген нұсқаулар бойынша іске асырылады. Егер қамыр мұздатқыш камерада ұзақ сақталуға тиіс болса, оған бастапқы өнімдерді қосқан кезде ашытқының көлемі рецепте көрсетілгеннен 1,5 есе артық болуға тиіс.

## Техник маманды шақырмас бұрын


### Ақаулықтар және олардың шешімі

Қамырдың қоюлығын оны илей бастаған алғашқы 5 минутта тексеруге болады. Қамыр жұмсақ әрі серпімді болуға тиіс. Егер ол тым тығыз болып шықса, оған бір шай қасықтан су қосып отырыңыз. Егер қамыр тым сұйық болып шықса, оған бір ас қасықтан ұн қосып отырыңыз.

Ақаулық	Шешімі
Қамыр нашар көтеріледі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Сұйықтық тым ыстық (30–40 градустан астам).</li> <li>● Ашытқы ескірген немесе ашытқы тым аз.</li> <li>● Құрамдастар тым суық болған.</li> <li>● Тұзы тым көп.</li> </ul>
Піскен нан қалыптың шетінен асып кетеді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қамыр тым көп.</li> <li>● Қамыр тым көп тындырылды (ашытқы салу мөлшерін азайтыңыз).</li> <li>● Қанты тым көп.</li> </ul>
Қыртысы тым ақшыл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қанты аз.</li> </ul>
Нан нашар сақталады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Нан 3 күнге дейін тоңазытқышта сақталады.</li> </ul>
Қамыр қалыптың сыртында нашар көтеріледі де, пеш табаққа жайылып кетеді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қамыр тым сұйық.</li> </ul>
Қамыр пісіру кезінде отырып қалады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қамыр тым көп тындырылды (ашытқы салу мөлшерін сәл азайтыңыз).</li> </ul>
Нанның құрылымы бұдыр-және үгітіліп кетеді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қамыр тым көп тындырылды (ашытқы салу мөлшерін сәл азайтыңыз).</li> </ul>
Нанның бөгде иісі бар.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ескірген тағам өнімдері пайдаланылған.</li> <li>● Тым көп ашытқы салынған.</li> </ul>
Нан желімтек болып шықты және қисық туралады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Турау үшін арнайы нан турайтын пышақты пайдаланыңыз.</li> <li>● Турамас бұрын нанды қажетінше суытып алыңыз.</li> </ul>

KZ

# Техник маманды шақырмас бұрын төмендегіні тексеріп алыңыз:

	Пісіру кезіндегі қиындықтар	Наубайхана жұмыс істемейді	Желдеткіш саңылаулардан түтін шығады және күйген иіс	Нанның шеті опырылған, ал асты піспеген	Нан тым қатты көтерілген	
	<b>Тексеріңіз</b>					
жұмысқа қатысты қиындықтар	Желіден ажыратылған	○				
	Пеш қатты қызып кеткен	○				
	Қамырдың құрамдастары қыздырғыш элементке түсіп кеткен ПУСК (бастау) түймешігі жұмысы басталғаннан кейін басылған		○			
	Жұмыс кезінде Наубайхананың қақпағы ашылған					
	Нан пісіру бағдарламасы (нан дайындау режимі) дұрыс таңдалмаған			○		
	Нан піскеннен кейін қалыпта ұзақ уақыт қалып қойған					
	Нан піскеннен кейін дереу оны турай бастаған (ыстық нанның буы шықпаған)					
	Ұн иленгеннен кейін су қосылған					
	Қамыр илегіштің қалақшасы орнатылмаған					
	Ұн жеткіліксіз					
құрамдастарға қатысты қиындықтар	Тым суық					
	Ұн тым көп				○	
	Ашытқы жеткіліксіз				○	
	Ашытқы тым көп				○	
	Ашытқы салынбаған					
	Су жеткіліксіз					
	Су тым көп				○	
	Қант салынбаған					
	Құрамдас өнімдер рецептке сәйкес қосылмаған				○	
	Ескі ұн пайдаланылған				○	
	Ұнның сұрыбы дұрыс таңдалмаған				○	
	Ашытқы қамыр иленерден бұрын суға салынған					
Ескі ашытқы қолданылған						
Ашытқының сұрыбы дұрыс таңдалмаған						
Судың температурасы дұрыс емес (ыстық немесе суық)						



## Наубайхана – сұрақтар мен жауаптар

### Сұрақтар:

**1.** Пісірген кезде әр бөлкенің биіктігі мен пішіні неліктен әр түрлі?

**2.** Неліктен нанда жағымсыз иіс пайда болды?

**3.** Қамыр илегіштің қалақшасы неліктен нанға қоса піседі?

**4.** Неліктен нанның бір бұрышына ұн жұққан?

**5.** Неліктен Таймерді 13 сағаттан астамға орнатуға болмайды?

**6.** Құрамдастардың жарты үлесін немесе екі есе үлесін қосуға бола ма?

**7.** Құрғақ сүттің орнына жас сүтті пайдалануға бола ма?

**8.** Қамыр нашар көтеріледі?

### Жауаптар:

**1.** Нанның биіктігі мен пішіні құрамдастарға, бөлме температурасына және пісіру ұзақтығына қарай әр түрлі болуы мүмкін. Сонымен қатар олар рецептке сәйкес азық-түлікті салу дәлдігіне байланысты болады.

**2.** Қамырға бүлінген азық-түлік қосылған болуы немесе ашытқының мөлшері асып кетуі мүмкін. Әрқашан тек жаңа азық-түлікті ғана пайдаланыңыз. Азық-түлікті қосқан кезде дәл өлшеп салудың маңызы зор.

**3.** Бұл Наубайхананы пайдаланған кезде орындалуға табылады. Наннан қалақшаны алу үшін металл емес затты қолданыңыз. Абай болыңыз: қамыр илегіштің қалақшасы ыстық болуы мүмкін.

**4.** Нанның жиегінде ұнның қалып қоюына қамырды илеген кезде толық оның аралыстырылмауы себеп болуы мүмкін. Ұнның артығын наннан алып тастаңыз.

**5.** Таймердің кідірісі нан пісіру нәтижелеріне кері әсер етуі мүмкін.

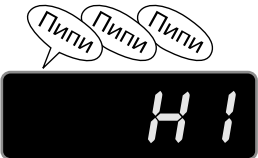
**6.** Жоқ. Егер азық-түлік тым аз болса, қамыр нашар иленеді. Егер азық-түлік тым көп болса, қамыр көтерілген кезде, ол өзіне арналған қалыпқа сыймайтын болады.

**7.** Иә. Бірақ бұл орайда азық-түліктің мөлшерлес болуына міндетті түрде қадағалаңыз. Таймер әмірі бойынша нан пісірген кезде жас сүтті пайдаланбаған жөн. Бұл пісіру үрдісі басталмай жатып оның ұйып қалуына әкелуі мүмкін


**8.** Егер пайдаланылатын сұйықтықтың температурасы тым төмен болса, қамыр тиісті түрде көтерілмеуі мүмкін, себебі ашытқы қажетті ұйытқыны бермейді.

## Бейнебеттегі белгілер

ПУСК (бастау) түймешігі басылған кезде.

<p><b>Бейнебет</b></p> 	<p><b>Себебі</b></p> <p>Наубайхана қатты қызып кеткен. Бұл қайта-қайта үздіксіз қолдана берген жағдайда орын алуы мүмкін.</p>	<p><b>Қайтадан іске қосу үшін</b></p> <p>Пеш суығаннан кейін ПУСК (бастау) түймешігін басыңыз да, пісіруді қайтадан бастаңыз.</p>
--	---	---

## Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде

<p>Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде, бағдарламаның жұмысының соңына дейін қалған уақыт төмендегідей түрде жарықтанады:</p> 	<p>Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде қуатпен жабдықтау үзіліп қалды.</p>	<p>Қалыпты қамырдан тазартыңыз да, пісіруді қайтадан бастаңыз.</p>
--	--	--

KZ

## Техникалық сипаттамалары

<b>Қуатпен жабдықтау</b>		<b>Ауысп. ток 230 В 50 Гц</b>
Тұтынылатын қуат	Қыздыру элементі	560 В
	Қамыр илегіштің қозғалтқышы	100 В
Өлшемдері		347X231x352 мм
Салмағы		Шамамен 6.8кг
Таймер		13 сағаттық таймер
Сым		Шамамен 1 метр
Сақтандырғыш	Негізгі қыздырғыштікі	144 °С
	Қамыр илегіштің қозғалтқышынікі	135 °С



# Automatic Breadmaker

## INSTRUCTIONS

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS THOROUGHLY AND CAREFULLY BEFORE OPERATING THIS BREADMAKER



MODEL : HB-1001CJ  
HB-1002CJ

# TABLE OF CONTENTS

---

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	191
<b>BEFORE YOUR FIRST USE</b> .....	192
<b>SPECIFICATIONS</b> .....	193
<b>BREAD MACHINE INTRODUCTION</b> .....	194
• Parts .....	194
• Control Panel.....	195
• Program Specifications.....	196
<b>CLEANING INSTRUCTIONS</b> .....	198
<b>INGREDIENTS</b> .....	199
<b>OPERATION</b> .....	200
• Programming Bread.....	201
• Programming Dough.....	202
• Programming Cake.....	203
• Programming JAM.....	204
• Programming The Delay Timer (Bread or Dough).....	205
• Baking Control (Bread).....	206
<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE</b> .....	207
• Questions and Answers.....	208
• Check List.....	209

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- 1. Read all instructions before using this appliance.**
- 2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.**
- To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid (see instructions for cleaning).
- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling the hot bread pan or bread.
- Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
- This appliance is not for use by children. Keep out of reach of children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts.
- Avoid touching moving parts. Do not remove the bread pan or insert hand into the bread pan during operation. Stop pad must be pressed if bread pan is to be removed before completion.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. **Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.**
- Do not use outdoors or while standing in damp area.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To unplug with unit switched off, grip the plug and pull out from the wall outlet. Never pull on the cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 15. This product is intended for household use only.**
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off metal pad and may touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Bread machine must be placed at least 10cm from walls and edge of the counter.
- Do not cover bread machine with anything which would prevent the steam escaping. This may cause warpage, discoloration, malfunction or even fire.
- This product may be dangerous to the environment, and the health, life and the property of the consumer during, and on expiration of its working life.
- Do not touch hot surfaces(Inside/Outside Body and Lid) during or after use. You may get a burn.
- When the product is first used (particularly when the heater is heated), the heater or other inner components may be heated to cause the burning smell or sound. There is no problem that you may feel comfortable and safe in using the product.

# BEFORE YOUR FIRST USE

---

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

**CAUTION** : A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 250 V, and at least 13 A., 3250 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**ELECTRIC POWER** : If the electric circuit is overloaded with other appliances, your bread machine may not operate properly. The bread machine should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

Carefully unpack the bread machine and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packaging, Wipe the bread pan and kneading blade. Do not immerse. (See cleaning instruction on page 7.) Wipe the outside of the bread machine with a damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners on any part of the bread machine.

Place the bread machine on a dry, stable surface away from burners and away from areas where cooking grease or water may splatter onto it. Plug the bread machine into a 230V~50Hz outlet

## IMPORTANT SAFETY TIPS

- Unplug unit and allow to cool. Remove any flour, bread crumbs or other materials from the inside of the inner case using a damp sponge, cloth or a small, portable vacuum cleaner.
- The bread machine will bake up to a 1.0 kg loaf of bread. Do not put a larger quantity of ingredients into the bread pan than recommended. If you do so, the bread may not mix or bake correctly and the bread machine may be damaged. the maximum amount of flour to be used is as follows:
  - BAKE settings – approximately 4 cups
  - Prepackaged bread mixes – approximately 4 cups
  - DOUGH setting – approximately 4  $\frac{1}{4}$  cups
- Handle the bread pan with care. Remove the bread pan by pulling straight up on the handle. Do not turn or shake the bread pan while taking it out. If the bread pan is damaged or bent, the temperature sensor will not work properly. Handle hot bread pan using pot holders or oven mitts.

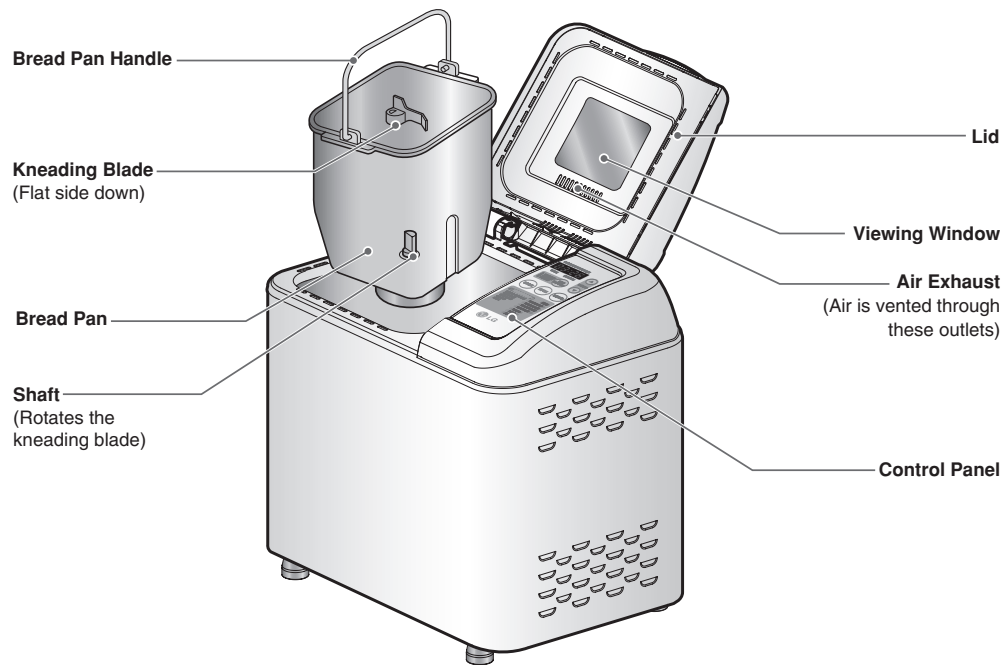
# SPECIFICATIONS

---

Power supply		AC 230V / 50Hz
Power Consumption	Heater	560 W
	Kneading Motor	100 W
Dimension (W × D × H)		347 × 231 × 352 mm
Weight		Approx. 6.8kg
Timer		13 hours digital timer
Cord		APPROX. 3' 3.4"(1.0M)
Thermal Fuse	Main Heater Protector	291°F / 144°C
	Kneading Motor Protector	275°F / 135°C

# BREAD MACHINE INTRODUCTION

## ■ Parts



## ■ Control Panel

### REMAINING TIME INDICATOR

This displays the remaining time for the program to be completed.

### BREAD PROGRAM INDICATOR

When PROGRAM SELECT pad is pressed, BREAD PROGRAM INDICATOR will display 1,2,..7 or 8 to indicate the selected program. After ПУСК(START) pad is pressed, the indicator will disappear.

### BAKING CONTROL

Press this pad to select dark, medium or light crust.

### BREAD PROGRAM INDICATOR

This LED displays the selected BREAD PROGRAM.

1. РУССКИЙ ПОВАР (RUSSIAN COOK)
2. ОСНОВНОЙ (BASIC BREAD)
3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ (SPECIALTY BREAD)
4. ФРАНЦУЗСКИЙ (FRENCH BREAD)
5. БЫСТРЫЙ (RAPID BREAD)
6. ТЕСТО (DOUGH)
7. КЕКС (CAKE)
8. ДЖЕМ (JAM)



### BAKING CONTROL INDICATOR

When BAKING CONTROL pad is pressed, BAKING CONTROL INDICATOR will display A,B, or C to indicate the selected baking control. After ПУСК(START) pad is pressed, the indicator will disappear.

### TIMER

Press timer pad to set the time delay. The time will advance in 10 minutes interval from 4:10 to 13:00. This timer can not be used for КЕКС/ДЖЕМ(CAKE/JAM) program.

### CANCEL or STOP

Press this pad to cancel a program. If you make a mistake when setting the delay timer, program, or baking control, press СТОП (CANCEL) pad and reenter the correct program.

### START

After setting the desired program, the baking control and timer (if needed), press this pad to start the program or timer count down.

### BREAD PROGRAM SELECTOR

Press this pad to select BREAD PROGRAM.

**NOTE :** If you want to cancel the selected program, press the **СТОП (CANCEL)** pad for more than 1 second at any time during the cycle.

## ■ Program Specifications.

<b>Program Process</b>	<b>Russian</b>	<b>Basic</b>	<b>Specialty</b>	<b>French</b>	<b>Rapid</b>	<b>Dough</b>	<b>Cake</b>	<b>Jam</b>
1 Timer Set	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-	-
2 Timer Set	-	-	-	20min	-	-	-	10 min
3 Timer Set	7 min	7 min	7 min	13 min	7 min	6 min	-	-
4 Timer Set	5 min	5 min	5 min	50 min	5 min	5 min	-	-
5 Timer Set	12 min	12 min	12 min	12 min	7 min	12 min	-	-
6 Timer Set	40 min	40 min	40 min	20 min	13 min	40 min	-	-
7 Timer Set	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	-	-
8 Timer Set	26 min	26 min	26 min	15 min	-	-	-	-
9 Timer Set	4 sec	4 sec	4 sec	4 sec	-	-	-	-
10 Timer Set	50 min	50 min	50 min	40 min	52 min	-	-	-
11 Timer Set	50 min	50 min	50 min	50 min	35 min	-	60 min	60 min
12 Timer Set	20 min	20 min	20 min	20 min	-	-	10 min	10 min
13 Timer Set	3 hours	3 hours	3 hours	3 hours	3 hours	-	3 hours	-
14 Timer Set	End	End	End	End	End	End	End	End
<b>TOTAL</b>	<b>3:30</b>	<b>3:30</b>	<b>3:30</b>	<b>4:00</b>	<b>1:59</b>	<b>1:03</b>	<b>1:10</b>	<b>1:20</b>

---

- The Russian Cook and the Specialty Program contains an audible signal (8 beeps) which sounds 9 minutes before the end of second kneading. The display will show 3:15.

The French Bread Program contains an audible signal (8 beeps) which sounds 9 minutes before the end of the second kneading. The display will show 2:34.

The Rapid Program contains an audible signal (8 beeps) which sounds 5 minutes before the end of second kneading. The display will show 1:45.

This signal tells you to add the additional ingredients (i.e. raisin, nuts, or vegetables, etc.) required in the specialty bread recipes.

- The beeper sounds 4 times at the end of Baking process.
- The beeper sounds 8 times at the end of cooling process to indicate the bread is done.
- The beeper sounds 8 times at the end of Hold warm process.
- Jam cycle takes 1 hour and 20 minutes to complete. After preheating for 10 minutes, the fruits for Jam is heated with kneading for an hour. And then, the Jam will keep cool for 10 minutes with kneading.

# CLEANING INSTRUCTIONS

## CLEANING (Always unplug unit)

ANY SERVICING REQUIRING DISASSEMBLY, OTHER THAN THE CLEANING DESCRIBED BELOW, SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.

- Avoid using any cleaning agent other than dish detergent.
- Do not use steel wool or other abrasive materials.
- Do not wash any of the removable parts in the dishwasher.
- Do not immerse the bread pan in water. Wipe clean with a damp cloth, then dry thoroughly.

**Otherwise, the kneading process will not operate or noise will be occur during kneading.**

- Wipe the shaft with a soft cloth or sponge to prevent damage to the seal packing.
- Allow to dry before storing the pan inside the bread machine.
- It is not necessary to remove the kneading blade for cleaning. But if you wish to, it can be removed after each use.
- Wipe the exterior with a damp dishcloth after each use. Do not immerse in or splash with water.
- After using, cool and wipe out the oven interior with a damp dishcloth or plastic scouring pad.
- To remove the kneading blade, fill the pan with hot soapy water and allow it to soak for 20 minutes.

Wash it with a soft brush or cloth and dry thoroughly.

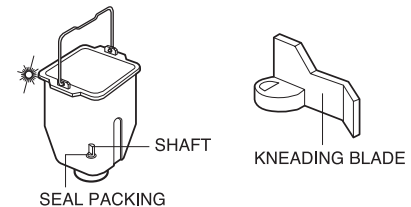
- Do not use metal utensils inside the machine.

They will damage the non-stick coating. If the bread sticks to the lid, use a plastic pancake turner to clean.

**NOTE :** The non-stick coating may change color over time. This is caused by moisture and steam and in no way affects performance.

## STORING

- Be sure bread machine is completely cooled before storing.
- All removable parts should be thoroughly cleaned and dried.
- Store bread machine with lid closed.



# INGREDIENTS

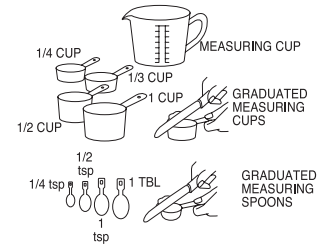
**Measure accurately for successful bread machine bread loaves. Mismeasuring, even slightly, can make a big difference in your results. Measure each ingredient precisely before placing it into the bread pan.**

- To measure liquids, use a clear glass or plastic liquid measuring cup. Read the measurement at eye level.
- To measure flour, spoon into a standard dry ingredient measuring cup and level with a straight edge. Do not sift flour or pack in measuring cup.
- Use standard measuring spoons and level with a straight edge.

■ **Yeast : Active Dry Yeast or Bread Machine Yeast** can be used in the LG Automatic Breadmaker.

In Recipes of this Manual, Yeast means Instant **Dry Yeast**.

This can be purchased in small packets, jars, cans, or in bulk at health food store. Cake yeast cannot be used. because yeast can grind against itself and become very fine, it is packaged by weight and not by volume. (¼ oz.) package of yeast contains approximately 2 ¼ level teaspoons of yeast. The activity of yeast will deteriorate when it is exposed to oxygen, moisture, or warmth. Therefore, yeast needs to be stored airtight, refrigerated or frozen. Yeast is granular and comes to room temperature very quickly. Be sure to check the expiration date on the yeast since aged yeast usually performs poorly. Measure yeast accurately for best results and follow the quantities given in each individual recipe.



## ■ Flour: Bread Flour is Essential

All types of flour are affected by many factors, such as milling grades, moisture content, length of storage, and manufacturing processes. adjustments to the recipes may need to be made to compensate for climatic changes in different regions to ensure an excellent loaf.

Bread flour is a definite necessity. Milled from hard wheat, it has a higher protein content that makes it more durable than all-purpose flour. The protein, when mixed with liquid, becomes gluten. When kneaded, gluten becomes elastic and gives the breads better structured contrast, all-purpose flour, milled from a combination of soft and hard wheat, becomes elastic too easily for use in a bread machine and quickly loses its ability to stretch well. As a result, bread made from all-purpose flour will be small and dense. Several well known mills now market bread flour. It is labeled bread flour on the package and is available at grocery stores.

■ **Sweeteners** provide food for the yeast to work. Sweeteners, including sugar, honey and molasses, also add flavor and help the crust to brown.

Sweeteners vary in flavor intensity and dissolving rate and may cause the dough to mix differently when substituted. Artificial sweeteners are not recommended for yeast baking because they do not feed the yeast like regular sweeteners do.

■ **Salt** helps control yeast growth to prevent overriding, which causes the bread to collapse. Salt also adds flavor to breads.

---

■ **Fat** such as shortening, margarine, butter or oil, adds tenderness and flavor to breads.

■ **Liquids: Activate The Yeast And Bind The Dough**

"Liquid" means all the wet ingredients used in the recipe. When yeast is used in a bread machine, the liquid temperature must be 80°F/27°C. With this temperature, the yeast activates gradually to accommodate the program of the machine. When higher temperatures are used, not only does the yeast activate too quickly, but also the entire dough becomes too warm. The bread does not rise well if the temperature is too low.

When the machine is set on the delay timer, reduce the amount of liquid in most recipes by 1-2 teaspoons depending on the recipe and size of loaf.

Eggs are also considered part of the total liquid amount. Eggs need to be at room temperature. If taken directly from the refrigerator, place in a bowl of warm water to take off the chill before using.

**DO NOT USE EGGS OR ANY PERISHABLE FOODS WITH THE DELAYED SETTING.**

# OPERATION

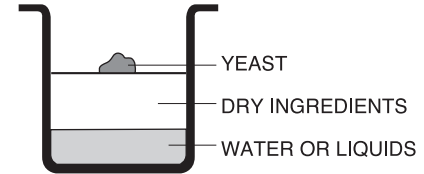
## ■ Programming Russian Cook Basic, Specialty, French, and Rapid Bread

1. Open the lid and remove the bread pan. Pull straight up, using the handle.
2. Mount the kneading blade on the shaft.

**NOTE:** 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.

**CAUTION:** If you use breadmaker without material, “Kneading-Blade” could be melt. Please, operate breadmaker with ingredients.

3. Place all ingredients in the bread pan. Make sure not to omit any ingredients.



**NOTE:** Particularly when using the timer, add the yeast on top of the flour and away from the liquid. This is critical for good results.

4. Place the bread pan in the bread maker.
5. Close the lid slowly and tightly using the handle. Plug in the breadmaker.
6. Select the desired Program (Press the Menu pad to select BREAD PROGRAM) and Baking Control(light, medium, or dark crust).  
The program and baking control indicator should light up in the display window.
7. Press the “ START” pad.

Notice that the time left for the bread to be finished is displayed 3:30 and counts down(1:59 for Rapid Bread). For the French cycle, the time displayed will be 4:00 and the first 20 minutes will be pre-heat time to warm the ingredients and allow the flour time to absorb water.

**NOTE:** For the Russian Cook and the Specialty program, about 15 minutes from the start(and 9 minutes before the second kneading is finished), 8 beeps indicate the time to add any additional ingredients, such as raisins, nuts, cheese, etc. The indicator panel will show 3:15.

For the French program, about 1 hour and 26 minutes from the start(and 9 minutes before the second kneading is finished), 8 beeps indicate the time to add any additional ingredients such as raisins, nuts, etc. The indicator panel will show 2:34.

For the Rapid program, about 14 minutes from the start(and 5 minutes before the second kneading is finished), 8 beeps indicate the time to add any additional ingredients such as raisins, nuts, etc.

The indicator panel will show 1:45. Open the lid and add ingredients quickly and evenly over the dough. Opening the lid at this time will not stop the kneading, so be careful. Close the lid. The unit will continue through the remaining stages automatically.

---

**CAUTION:** Do not touch the breadmaker, because it is very hot during baking. Do not open the lid during the rise or bake cycles. Heat will escape and final result may be affected.

8. The beeper will sound 8 times indicating the bread is done and cooled. After bread is done if you do not take the bread out of the breadmaker immediately, the bread is kept warm for 3 hours, [H] is displayed. After 3 hours, [END] is displayed.

The Rapid and Dough programs do not have the cool feature. The Dough and Jam program does not have the hold-warm feature.

**NOTE:** The beeper sounds 4 times when baking is complete. Cooling then begins. If you want to serve bread that has just been baked, press the Cancel pad and remove the bread pan. (Be sure to use oven mitts, because the pan is very hot.) Dissipate heat by placing a towel or other cloth under the bread before cutting. Turn the loaf on its side and cut with a serrated knife.

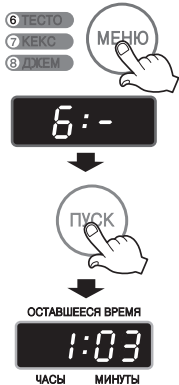
9. Press the Cancel pad and remove the bread pan using oven mitts.

10. Turn the Bread Pan several times to release the bread.

Place the bread on a wire rack to cool and allow the steam to escape. Be sure to remove the kneading blade from the bread.

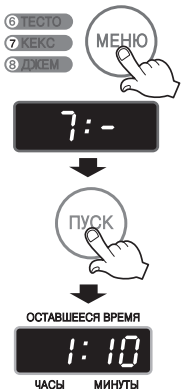
**CAUTION:** The bread pan, kneading blade, and bread will be very hot. Always unplug the breadmaker after each use.

## ■ Programming Dough

 <p>6 ТЕСТО 7 КЕКС 8 ДЖЕМ</p> <p>МЕНЮ</p> <p>6:-</p> <p>ПУСК</p> <p>ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ</p> <p>1:03</p> <p>ЧАСЫ МИНУТЫ</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. First choose a recipe from the Recipe Section and add all ingredients in the pan. Place pan into machine close the lid.</li><li>2. Select the Dough menu</li><li>3. Press Start pad. The REMAINING TIME displays 1:03 and the breadmaker will start to knead.</li><li>4. After an hour and 3 minutes, the beeper will sound indicating it is time to remove the dough.</li><li>5. Follow your recipe direction for completing the dough.</li></ol>
--	---

## ■ Programming Cake

The Delay Timer cannot be used for the cake program.

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. This machine makes delicious <b>CAKES</b>.</li><li>2. Prepare the cake mix according to the directions on the box if using a commercial cake mix. Otherwise, follow the recipe in this manual. If you use a cake mix, we recommend a 6-ounce package. You should put only half of the butter in the bread pan. If you put too much butter in the bread pan, the cake will be raw on the inside.</li><li>3. Select the Cake menu then press Start. The cake will be done in 1 hour and 10 minutes.</li><li>4. Frost if desired, or enjoy as is.</li><li>5. Remember, the cake will be smaller than a loaf of bread because cake does not contain yeast to make it rise.</li></ol>
---	---

## ■ Programming Jam

The Delay Timer cannot be used for the jam program.



1. This machine makes delicious JAM.

2. Jam requires only 3 ingredients : berries, sugar and lemon juice.  
You may use strawberries, blueberries or other thin skinned berries.  
Sugar and lemon juice help to firm, flavor and preserve the color of the berries.  
Jam is heated and stirred during the program to produce a topping for your breads, waffles and ice cream.

3. Select the Jam menu, then press Start.  
The jam will be done in 1 hour and 20 minutes.

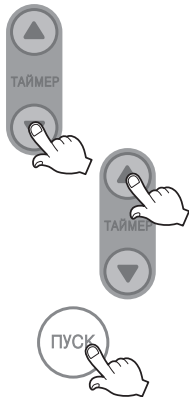
### NOTE

- Do not exceed the quantities shown on the COOKING GUIDE.
- Clean the bread pan surface immediately after making jam.
- Failure may cause damage to the non-stick coating by remaining jam.
- After cooling the cooked jam, place in jar or dish and store in refrigerator.
- The quality of homemade jam will vary slightly, depending on the room temperature, size of main ingredients and the degree of freshness.
- To change the texture of the jam. add pectin ( $\frac{1}{2}$  ~  $1 \frac{1}{2}$  teaspoons.)

## ■ Programming The Delay Timer (Bread or Dough)

Set the program and crust colour. Before pressing Start, set the timer for however long you want to wait before the bread is done. (4:10 to 13 hours.)

**EXAMPLE :** It is 9:00 p.m. now. The bread is to be ready at 6:30 a.m. the next morning.  
Set the timer for 9:30, because there are 9 hours and 30 minutes between 9:00 p.m. and 6:30 a.m.



1. When pressed, the time will advance in 10 minute increments.
2. When constant pressure is applied to the pad, the time will advance quickly.
3. Press the Start pad. The timer is set, and the colon blinks. After one minute, 9:29 is displayed, and the timer continues to count down in 1 minute increments.

**NOTE :** The bread machine will start when the timer reaches the time of the program selected.



## ■ Baking Control (Bread)

The Baking Control function is used to select the color of the crust. It can be baked medium, light or dark. It is not necessary to press the control when medium is desired.



The Baking Control function will advance as the pad is pressed.



### POWER OUTAGE

If your bread machine loses power before the second rise, you can try starting the machine at the beginning of the cycle again. This may not always produce an acceptable loaf. If you are not sure when the outage occurred, **remove the dough ball from the bread pan** and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated 350° oven for 30-45 minutes or until done. The bread should sound hollow when tapped on the top of the loaf after done. If the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

# BEFORE CALLING FOR SERVICE

## ■ Questions and Answers

Questions	Answers
<b>1</b> Why does the height and shape of bread differ in each loaf?	The height and shape of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of the timer cycle. Also accurate measurement of ingredients is essential to make delicious bread.
<b>2</b> The bread has an unusual aroma. Why?	Stale ingredients may have been used or too much yeast may have been used. Always use fresh ingredients. Accurate measurements are essential to make delicious bread.
<b>3</b> The kneading blade comes out with the bread.	This can happen as the kneading blade is detachable. Use a non-metal utensil to remove it. Caution : The kneading blade will be hot.
<b>4</b> The bread has a floured corner.	Sometimes flour in the corner of the bread pan may not have been completely kneaded into the dough. Scrape it off with a knife.
<b>5</b> Why can the timer not be set for more than 13 hours?	Longer delay times could alter the baking results.
<b>6</b> Can ingredients be halved or doubled?	No. If there is too little in the bread pan, the kneading blade cannot knead well enough. If there is too much, bread swells out of the bread pan.
<b>7</b> Can fresh milk be used in place of dry milk?	Yes. Be sure to deduct the same measurement of water to equal liquid substitution. Fresh milk is not recommended when using the timer, because it may spoil while sitting in the bread pan.
<b>8</b> The bread does not rise well	In case temperature of the liquid used is too low, the bread may not rise well as the yeast does not leaven properly

■ Check List

INGREDIENT PROBLEMS										OPERATIONAL ERRORS										BAKING RESULTS: Please check the following:	
MEASUREMENT ERRORS																					
Ingredients used other than prescribed										Kneading blade not installed properly in pan										Breadmaker does not operate Smoke emitted from steam vent. Burning smell Sides of bread collapse and bottom is damp Bread rises too much Collapsed after over-rising Bread doesn,t rise enough Top of bread floured Underbrowned Browned and floured sides, and raw Sides and bottom floured Underbaked Slices unevenly and is sticky	
No sugar or molasses										Water added after kneading flour											
Flour										Water										Unplugged	
Old flour used										Too much											
Wrong type of flour used										Too cold										Ingredients spilled on heating element	
Yeast touched water before kneading										Yeast										CANCEL pad was pressed after starting	
Old yeast used										Not enough										Top lid was open during operation	
Wrong type of yeast used										Too much										Program selection was wrong (Dough mode was chosen)	
Temperature of water either too hot or too cold										No yeast										Bread left in bread pan too long after baking	
										Flour										Bread sliced just after baking (Steam was not allowed to escape)	
										Not enough										Water added after kneading flour	
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											
										Too cold											
										Yeast											
										No yeast											
										Not enough											
										Too much											
										Flour											
										Not enough											
										Too much											
										Water											
										Too much											



Printed in Korea