

Хлебопечка

Руководство пользователя

RU



SENCOR®

SBR 1031WH
SBR 1032SS

Перед первым использованием внимательно прочтите инструкции, приведенные в данном руководстве пользователя, даже если вы ранее уже пользовались аналогичными изделиями. Используйте данное изделие только в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Сохраните данное руководство для последующего использования.

Сохраните оригинальную упаковку, включая внутренние упаковочные материалы, гарантийный талон и чек, подтверждающий покупку, по крайней мере в течение срока действия гарантии. При необходимости транспортировки данного изделия упакуйте его в оригинальную картонную коробку, чтобы обеспечить максимальную защиту при перевозке (например, при переезде или при необходимости отправки на ремонт).

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ	5
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ	7
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ	8
ОБЗОР ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	9
НАРУШЕНИЕ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	10
НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА	10
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
ОБЗОР ОТДЕЛЬНЫХ ЭТАПОВ ПРОГРАММ	12
ВЫПЕЧКА ХЛЕБА	15
РЕЦЕПТЫ	17
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	28
УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ	28

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими или умственными возможностями или люди, не имеющие опыта пользования подобными устройствами, могут использовать это устройство только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после того, как они будут соответствующим образом проинструктированы о безопасном использовании устройства и поймут потенциальную опасность неправильного использования. Очистку и обслуживание не должны проводить дети младше 8 лет, и делать это можно только под присмотром взрослых. Не позволяйте детям играть с устройством.

Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей, не достигших 8-летнего возраста, месте.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- 1) Перед вводом изделия в эксплуатацию внимательно прочтите руководство пользователя целиком.
- 2) Убедитесь, что напряжение электросети соответствует значению на паспортной табличке устройства.
- 3) Запрещается использовать устройство, если повреждены кабель или вилка питания (например, острыми или горячими предметами), если устройство сломано, если оно упало на пол и получило повреждения или если оно повреждено иным образом. В таких случаях запрещается ремонтировать устройство самостоятельно. Его нужно доставить в уполномоченный центр технического обслуживания.
- 4) Необходимо помнить, что по время выпечки из устройства выходит горячий пар и его поверхность нагревается.
- 5) Запрещается погружать устройство в воду.
- 6) Если не планируется использование устройства, отсоедините кабель питания от электрической розетки. Также необходимо отсоединять кабель питания во время очистки устройства.
- 7) Не оставляйте свисающий с края стола или рабочей поверхности сетевой шнур. Не оставляйте его на горячих поверхностях (например, на электрической плитке). Также не оставляйте устройство на горячих поверхностях.



Примечание.

Данное изделие не предназначено для управления с помощью запрограммированного устройства, внешнего таймера или дистанционного управления.

- 8) Когда устройство работает, не прикасайтесь к его подвижным или вращающимся частям.
- 9) Запрещается включать устройство, если емкость для выпечки с нужными ингредиентами не установлена надлежащим образом.
- 10) Запрещается извлекать емкость для выпечки постукиванием по его верхней или боковым частям. Это может привести к его повреждению.
- 11) Запрещается помещать в устройство металлическую фольгу и прочие металлические предметы. Если это предупреждение не будет принято во внимание, существует риск возникновения пожара или короткого замыкания.
- 12) В основных направлениях выделения тепла нужно соблюдать дистанцию до воспламеняющихся материалов как минимум 50 см, в остальных направлениях – как минимум 10 см.
- 13) Не накрывайте хлебопечку тканью, полотенцем или прочими материалами – требуется беспрепятственный вывод тепла и пара. В случае накрывания или контакта с воспламеняющимися материалами может возникнуть пожар.
- 14) Не используйте устройство для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- 15) Данное изделие предназначено только для домашнего использования.
- 16) Не используйте данное изделие для обогрева помещения.
- 17) Не используйте устройство вне помещений.
- 18) Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием данного изделия или его принадлежностей. К такому ущербу относятся испорченная пища, травмы, ожоги, ошпаривание, пожар и т. п.

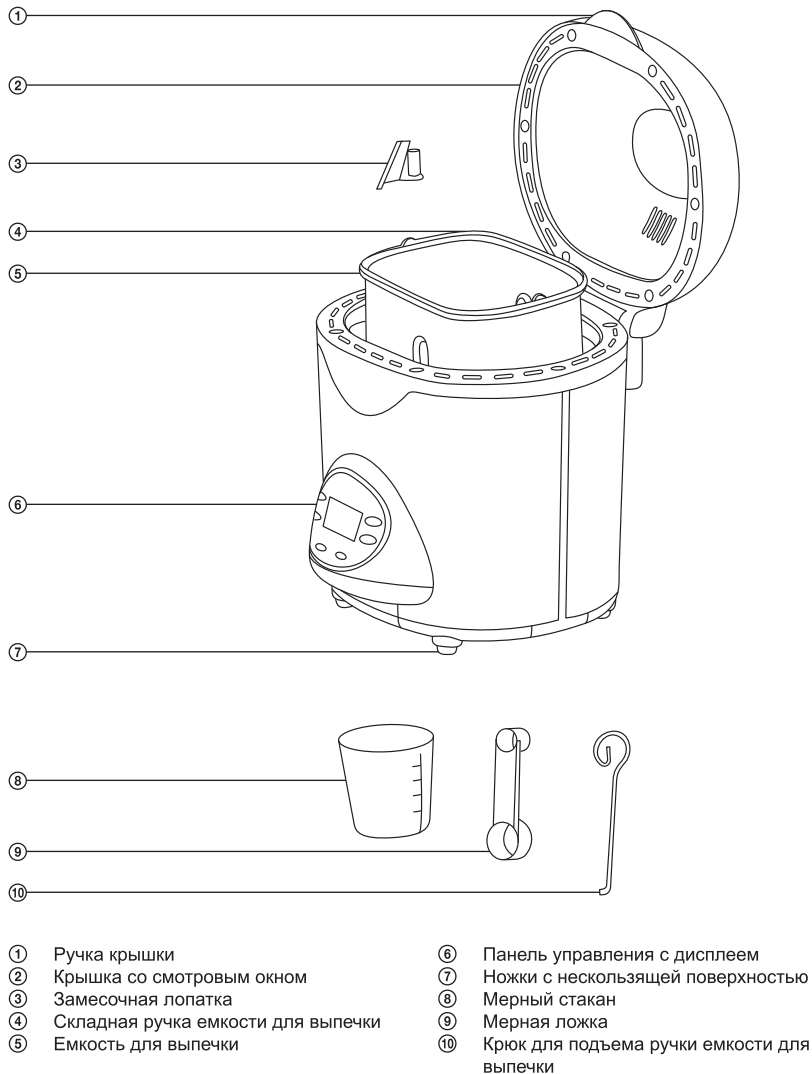
Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

RU

ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

A



RU-5

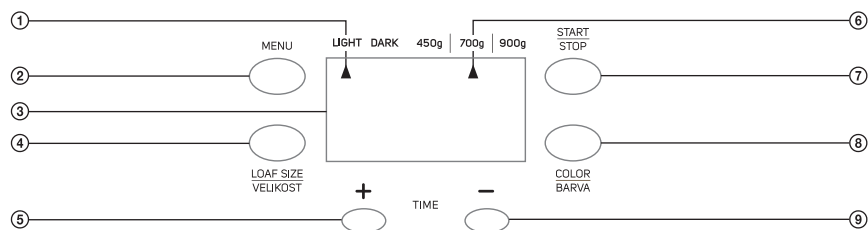
Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

B

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. BASIC / Základní pečení | 7. KNEADING / Hnětění |
| 2. FRENCH / Francouzský chléb | 8. JAM / Džem |
| 3. SWEET / Sladký chléb | 9. YOGURT / Jogurtový chléb |
| 4. CAKE / Koláč | 10. DOUGH / Těsto |
| 5. WHOLE WHEAT / Celozrnný chléb | 11. FAST BAKE / Rychlé pečení |
| 6. SANDWICH / Toastový chléb | 12. BAKE / Pečení |



- ① Индикатор заданного цвета корки
- ② Кнопка выбора программы
- ③ Дисплей
- ④ Кнопка установки размера буханки
- ⑤ Кнопка установки задержки пуска

- ⑥ Индикатор заданного размера буханки
- ⑦ Кнопка START/STOP (пуск/остановка)
- ⑧ Кнопка установки цвета корки
- ⑨ Кнопка установки задержки пуска

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием уделите несколько минут прочтению руководства пользователя и затем храните его в соответствующем месте, чтобы оно было под рукой, когда понадобится. В строгости соблюдайте инструкции по технике безопасности.

- 1) Аккуратно распакуйте хлебопечку и извлеките из нее все упаковочные материалы.
- 2) Удалите пыль, которая могла скопиться в процессе упаковки.
- 3) Очистите емкость для выпечки, замесочную лопатку и наружную поверхность хлебопечки чистой влажной тканью.
Емкость для выпечки хлеба имеет антипригарный слой. Не используйте стальную мочалку и прочие абразивные предметы для очистки каких-либо частей хлебопечки.
- 4) При первом использовании смажьте хлебопекарную форму растительным или сливочным маслом или маргарином и включите выпечку без ингредиентов на время не более 3 – 5 минут (выберите программу выпечки).
- 5) Дайте хлебопечке остыть и повторно выполните очистку.
- 6) Поместите замесочную лопатку на вал в емкости для выпечки.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

- 1) **BASIC / Стандартная выпечка**
Эта программа используется для выпечки стандартных видов хлеба из муки из безозерной пшеницы.
- 2) **FRENCH / Французский хлеб**
Эта программа используется для выпечки традиционного белого французского хлеба с мягкой внутренностью и хрустящей коркой.



Рекомендация

Французский хлеб не хранится долго. Его нужно употребить в пищу в день приготовления.

- 3) **SWEET / Сладкий хлеб**
Эта программа используется для выпечки сладкого хлеба с большим содержанием жиров и сахара, а также с добавлением сухофруктов, орехов, шоколадной стружки, подслащенной апельсиновой цедры и т. п.
- 4) **CAKE / Кекс**
Эта программа используется для выпечки кексов и сладких мучных изделий из теста, содержащего разрыхлителя.
- 5) **WHOLE WHEAT / Цельнозерновой пшеничный хлеб**
Эта программа используется для выпечки хлеба из муки из цельного зерна.



Рекомендация

Для этой программы не рекомендуется использовать функцию задержки пуска. Иначе это может отрицательно повлиять на качество хлеба.

- 6) **SANDWICH / Хлеб для сэндвичей**
Эта программа используется для выпечки мягкого хлеба, который подходит для приготовления сэндвичей.
- 7) **KNEADING / Замешивание**
Эта программа используется для смешивания/замешивания ингредиентов. Для этой программы невозможно задать цвет корки или массу буханки, так как здесь не используется этап выпечки. По завершении программы извлеките тесто из емкости для выпечки и дайте ему полежать приблизительно 10 минут перед работой с ним.

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

8) JAM / Джем

Эта программа используется для приготовления джемов из различных видов фруктов. Джем следует готовить маленькими порциями, так как его объем увеличивается в процессе приготовления. Джем липкий. Если он вытечет из емкости для выпечки, его будет очень сложно удалить.

9) YOGURT / Йогуртовый хлеб

Эта программа используется для выпечки хлеба, содержащего йогурт.

10) DOUGH / Тесто

Эта программа используется для смешивания/замешивания ингредиентов и последующего подъема теста, например, для пиццы, рогаликов и т. п. Но она не содержит этап выпечки.

11) FAST BAKE / Быстрая выпечка

Эта программа – более быстрая альтернатива программе Basic/Стандартной выпечки.

12) BAKE / Выпечка

Программа выпечки превращает хлебопечку в небольшую печь. Для данной программы предварительно задано время выпечки 1 час. Предварительно заданное время выпечки можно сократить нажатием кнопки TIME (время). Подтвердите настройку с помощью кнопки START/STOP (запуск/остановка). Эта программа обычно используется для выпечки покупного готового теста или для дополнительной выпечки только что приготовленной буханки, если корка кажется слишком светлой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

1) Извлеките емкость

Откройте крышку и извлеките емкость для выпечки, подняв ее за ручку сильным движением. Поместите ее на рабочую поверхность. Важно заполнять емкость для выпечки ингредиентами вне хлебопечки, чтобы ингредиенты не могли попасть в хлебопечку, если они будут случайно пролиты.

2) Установите замесочную лопатку

Нажмите на замесочную лопатку, чтобы закрепить ее на валу, который расположен в нижней части емкости для выпечки.

3) Отмерьте ингредиенты

Отмерьте необходимые ингредиенты и в указанном порядке добавьте их в емкость для выпечки (см. раздел «ВЫПЕЧКА ХЛЕБА» в следующей части руководства пользователя).

4) Установите емкость для выпечки обратно в хлебопечку.

Установите емкость для выпечки обратно в хлебопечку и плотно прижмите его, чтобы он встал на место. Закройте крышку.

5) Подключите хлебопечку к электросети.

Вставьте вилку питания хлебопечки в электророзетку. Подключение к электросети будет обозначено звуковым сигналом. На дисплее появится «1» и «2:50». Это значит, что по умолчанию выбрана программа 1 (Basic/Стандартная выпечка), которая занимает 2 ч 50 мин для выпечки буханки массой 450 г.

6) Выберите программу

Нажмите кнопку MENU (меню), чтобы выбрать нужную программу из списка.

7) Установите массу

Нажмите кнопку LOAF SIZE/РАЗМЕР, чтобы выбрать размер буханки (450/700/900 г).

**Внимание!**

Необходимо помнить, что выбирается общая масса буханки, а не только смеси для выпечки.

8) Выберите цвет корки

Нажмите кнопку COLOUR/ЦВЕТ, чтобы выбрать нужный цвет корки (LIGHT = светлый, DARK = темный).

9) Выберите время задержки

Если требуется выпечка хлеба позже, задайте время задержки – см. описание в другой части.

10) Запустите хлебопечку

Нажмите кнопку **START/STOP** (запуск/остановка), чтобы запустить хлебопечку. Подсветка дисплея начнет мигать с интервалами 5 с. Начнется обратный отсчет оставшегося времени в минутах.

11) Этапы выпечки

Хлебопечка автоматически будет переходить от одного отдельного этапа программы к следующему. На этапе замешивания (не во всех программах) подается звуковой сигнал (10 раз), что указывает на возможность добавления сухофруктов, орехов и т. п.

12) Окончание выпечки

По завершении программы на дисплее будет отображаться «0:00» и будет подан звуковой сигнал (12 раз).

13) Поддержание тепла

Функция поддержания тепла в большинстве программ обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в течение следующих 60 минут (см. раздел «ОБЗОР ОТДЕЛЬНЫХ ЭТАПОВ ПРОГРАММ»). По прошествии времени поддержания тепла будет подан звуковой сигнал. Для досрочного отключения функции поддержания тепла нажмите кнопку **START/STOP** (запуск/остановка) и удерживайте ее нажатой, пока не будет подан звуковой сигнал.

14) Извлеките емкость для выпечки

Нажмите кнопку **START/STOP** (запуск/остановка) и удерживайте ее нажатой, пока не будет подан звуковой сигнал. Затем откройте крышку и используйте крюк, чтобы поднять ручку емкости для выпечки. Используйте рукавицу-прихватку для извлечения емкости для выпечки из хлебопечки.

15) Извлеките хлеб

Дайте хлебу остыть в емкости для выпечки в течение 10 – 15 минут, затем переверните емкость для выпечки, извлеките хлеб и дайте ему охладиться.

16) По завершении использования хлебопечки всегда отсоединяйте кабель питания от электросети.

ОБЗОР ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

1 длинный сигнал

– подключение хлебопечки к электросети.

1 короткий сигнал

– нажата кнопка на панели управления;

– указание запуска программы в режиме задержки пуска.

5 сигналов

Слишком высокая температура в хлебопечке. Перед повторным запуском нужно дождаться охлаждения хлебопечки.

10 сигналов

Начало 2 этапа замешивания для программ BASIC (стандартная выпечка), FRENCH (французский хлеб), SWEET (сладкий хлеб), WHOLE WHEAT (цельнозерновой пшеничный хлеб) или SANDWICH (хлеб для сэндвичей). Можно добавлять ингредиенты, такие как сухофрукты, орехи и т. п.

12 сигналов

Оповещение о завершении программы. Далее во всех программах, имеющих этап выпечки, следует этап поддержания тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Используйте таймер, если требуется выпечка хлеба позже. Не используйте эту функцию для рецептов, содержащих ингредиенты, которые быстро портятся, например, свежие яйца, молоко, сметана, сыр и т. п.

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

Пример.

Сейчас 9:00 вечера. Требуется выпечь белый хлеб массой 700 г из муки из безозерной пшеницы утром в 8:00 (т. е. разница составляет 11 ч).

- 1) Поместите ингредиенты в емкость для выпечки и поместите емкость в хлебопечку.
- 2) Используйте кнопку **MENU** (меню), чтобы выбрать программу 1 (Basic/Стандартная выпечка).
- 3) Используйте кнопку **LOAF SIZE/РАЗМЕР**, чтобы выбрать размер буханки 700 г).
- 4) Используйте кнопку **COLOUR/Цвет**, чтобы выбрать цвет корки.
- 5) На дисплее будет отображено общее время выполнения программы 2:55 (2 ч 55 мин). Используйте кнопки **TIME+** (время+) и **TIME-** (время-) для изменения времени, чтобы на дисплее отображалось 11:00. Это время, через которое хлеб будет готов для извлечения из хлебопечки. При каждом нажатии кнопка **TIME+** (время+) или **TIME-** (время-) заданное время будет увеличиваться или уменьшаться на 10 мин.
- 6) Для запуска программы в режиме задержки пуска нажмите кнопку **START/STOP** (запуск/остановка). На дисплее начнется обратный отсчет времени.



Примечание.

Запуск программы можно отложить максимум на 10 ч.

После запуска заданной программы регулярно проверяйте хлебопечку. На 2 этапе замешивания (время 2:15 на дисплее) будет подан звуковой сигнал (10 раз), указывающий на возможность добавления сухофруктов, орехов и т. п. Если требуется добавление этих ингредиентов, откройте крышку и добавьте сухофрукты, орехи и т. п. Хлебопечка продолжит выполнение заданной программы. По завершении программы будет подан звуковой сигнал (12 раз) и хлебопечка автоматически переключится в режим поддержания тепла.



Внимание!

Не нажимайте кнопку **START/STOP** (запуск/остановка) перед открытием крышки, иначе программа будет отменена.

НАРУШЕНИЕ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

После короткого нарушения подачи электропитания (макс. 20 минут) хлебопечка автоматически продолжит выполнение заданной программы, когда подача электропитания будет восстановлена.

При более длительных нарушениях подачи электропитания хлебопечка вернется в начальный момент.

- Если этап подъема 1 еще не начался, повторно выберите нужную программу и нажмите кнопку **START/STOP** (запуск/остановка).
- Если программа завершила этап подъема 1, нужно начать сначала со свежими ингредиентами.

НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

- Для достижения наилучших результатов дайте хлебу остыть в течение 30 – 40 минут перед нарезкой.
- Для получения равномерных ломтей используйте электрический нож или нож с зубчатой кромкой.
- Хлеб, который не был употреблен в пищу, можно герметично упаковать в пластиковый пакет и хранить при комнатной температуре до 3 дней. Если он теплый и влажный, положите хлеб в холодильник на ночь.
- Если требуется более длительное хранение хлеба (до 1 месяца), поместите его в герметичный контейнер, затем контейнер поместите в морозильную камеру.
- Если хлеб был помещен в холодильник, то перед тем как подавать его, дождитесь, пока он не достигнет комнатной температуры.
- Так как хлеб домашней выпечки не содержит консервантов, он имеет тенденцию высыхать и черстветь раньше, чем покупной хлеб.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите устройство от источника питания и дайте ему остыть.

- 1) Емкость для выпечки. Очистите с внутренней и наружной сторон влажной тканью. Во избежание повреждения антипригарного слоя не используйте острые или абразивные чистящие средства. Емкость для выпечки перед установкой на место должна быть полностью сухой.
- 2) Замесочная лопатка. Если сложно отсоединить замесочную лопатку от вала, заполните форму теплой водой и дайте ей постоять 30 минут. Через 30 минут замесочная лопатка должна легко сниматься. Аккуратно очистите замесочную лопатку хлопчатобумажной тканью.
- 3) Крышка и смотровое окно. Очистите крышку с внутренней и наружной сторон влажной тканью.
- 4) Корпус. Аккуратно очистите внутреннюю и наружную поверхности корпуса влажной тканью. Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, так как можно повредить глянцевое покрытие поверхности. Запрещается погружать корпус в воду во время очистки.
- 5) Перед упаковкой хлебопечки для хранения убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка закрыта.



Внимание!

- На внутренней поверхности крышки и вентиляционных отверстий могут появляться коричневые пятна. Это остатки испарений ингредиентов, которые попали в выходящий пар во время выпечки. Они не имеют вредного воздействия на хлебопечку или качество приготовленного хлеба. Просто удаляйте их после каждого использования (или при их возникновении) тканью или губкой, смоченными в теплой воде.
- После продолжительного использования слой поверхности емкости для выпечки может изменить цвет – это связано с теплом и влажностью. Изменение цвета не имеет отрицательного воздействия на хлебопечку или качество хлеба.



Совет.

По окончании очистки поместите каплю растительного масла в отверстие посередине замесочной лопатки и поместите ее обратно на вал в емкости для выпечки.

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

ОБЗОР ОТДЕЛЬНЫХ ЭТАПОВ ПРОГРАММ

Программа	1 – Basic / Стандартная выпечка					
	Светлый			Темный		
Цвет корки						
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	38 мин	38 мин	38 мин	38 мин	38 мин	38 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	39 мин	40 мин	41 мин	39 мин	40 мин	41 мин
Выпечка	52 мин	56 мин	60 мин	52 мин	56 мин	60 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	2:15	2:20	2:25	2:15	2:20	2:25

Программа	2 – French / Французский хлеб					
	Светлый			Темный		
Цвет корки						
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	33 мин	35 мин	39 мин	33 мин	35 мин	39 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	42 мин	45 мин	45 мин	42 мин	45 мин	45 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	49 мин	49 мин	50 мин	49 мин	49 мин	50 мин
Выпечка	55 мин	60 мин	65 мин	55 мин	60 мин	65 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	3:30	3:40	3:50	3:30	3:40	3:50
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	2:32	2:40	2:46	2:32	2:40	2:46

Программа	3 – Sweet / Сладкий хлеб					
	Светлый			Темный		
Цвет корки						
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	10 мин	11 мин	12 мин	10 мин	11 мин	12 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	43 мин	43 мин	43 мин	43 мин	43 мин	43 мин
Выпечка	52 мин	56 мин	60 мин	52 мин	56 мин	60 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	2:15	2:19	2:23	2:15	2:19	2:23

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

RU

Программа	4 – Cake / Кекс					
	Светлый			Темнее		
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	-	-	-	-	-	-
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	-	-	-	-	-	-
Состояние покоя	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	21 мин	22 мин	23 мин	21 мин	22 мин	23 мин
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Создание отверстия	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	19 мин	23 мин	28 мин	19 мин	23 мин	28 мин
Выпечка	50 мин	55 мин	59 мин	50 мин	55 мин	59 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	1:30	1:40	1:50	1:30	1:40	1:50
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	-	-	-	-	-	-

Программа	5 – Whole wheat / Цельнозерновой пшеничный хлеб					
	Светлый			Темный		
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	21 мин	23 мин	25 мин	21 мин	23 мин	25 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	42 мин	42 мин	42 мин	42 мин	42 мин	42 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	58 мин	59 мин	61 мин	58 мин	59 мин	61 мин
Выпечка	53 мин	57 мин	61 мин	53 мин	57 мин	61 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	3:25	3:32	3:40	3:25	3:32	3:40
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	2:39	2:44	2:55	2:39	2:44	2:55

Программа	6 – Sandwich / Хлеб для сэндвичей					
	Светлый			Темный		
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	38 мин	39 мин	40 мин	38 мин	39 мин	40 мин
Замешивание 2	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Подъем 1	37 мин	37 мин	37 мин	37 мин	37 мин	37 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	27 мин	27 мин	27 мин	27 мин	27 мин	27 мин
Выпечка	52 мин	56 мин	60 мин	52 мин	56 мин	60 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	-	-	-	-	-	-

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

Программа	7 – Kneading / Замешивание
Цвет корки	-
Масса	-
Задержка пуска	-
Предварительный разогрев	-
Замешивание 1	10 мин
Состояние покоя	-
Замешивание 2	-
Подъем 1	-
Создание отверстия	-
Подъем 2	-
Выпечка	-
Вторичный разогрев	-
Общее время	10 мин
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	-

Программа	8 – Jam / Джем
Цвет корки	-
Масса	-
Задержка пуска	-
Предварительный разогрев	-
Замешивание 1	-
Подъем 1 (приготовление)	15 мин
Замешивание 2	45 мин
Подъем 2 (приготовление)	20 мин
Создание отверстия	-
Подъем 3 (приготовление)	-
Выпечка	-
Вторичный разогрев	-
Общее время	1:20
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	-

Программа	9 – Yogurt / Йогуртовый хлеб					
Цвет корки	Светлый			Темный		
Масса	450 г	700 г	900 г	450 г	700 г	900 г
Задержка пуска	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч	0 – 10 ч
Предварительный разогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Состояние покоя	19 мин	21 мин	23 мин	19 мин	21 мин	23 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	44 мин	44 мин	44 мин	44 мин	44 мин	44 мин
Создание отверстия	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Подъем 2	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин
Выпечка	56 мин	59 мин	62 мин	56 мин	59 мин	62 мин
Вторичный разогрев	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Общее время	3:20	3:25	3:30	3:20	3:25	3:30
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	2:36	2:39	2:42	2:36	2:39	2:42

Программа	10 – Dough / Тесто	11 – Fast bake / Быстрая выпечка	12 – Bake / Выпечка
Цвет корки	-	-	-
Масса	-	-	-
Задержка пуска	-	-	-
Предварительный разогрев	-	-	-
Замешивание 1	15 мин	12 мин	-
Состояние покоя	10 мин	5 мин	-
Замешивание 2	10 мин	5 мин	-
Подъем 1	-	-	-
Создание отверстия	-	-	-
Подъем 2	55 мин	14 мин	-
Выпечка	-	54 мин	60 мин
Вторичный разогрев	-	60 мин	60 мин
Общее время	1:30	1:30	1:00
Время на добавление сухофруктов, орехов и т. п.	-	-	-

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Краткое описание наиболее распространенных ингредиентов для выпечки хлеба

1) Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука имеет высокое содержание клейковины (поэтому ее можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая содержит большое количество белков). Она имеет хорошую эластичность и после подъема способна удерживать форму хлеба, чтобы он не опал. Так как содержание клейковины выше, чем в обычной муке, ее можно использовать для выпечки хлеба большего размера с более прочными внутренними волокнами. Хлебопекарная мука – самый важный ингредиент для выпечки хлеба.

2) Просеянная мука

Просеянную муку получают из тщательно отобранной твердой и мягкой пшеницы. Эта мука подходит для быстрой выпечки хлеба или для выпечки кексов и кондитерских изделий.

3) Цельнозерновая пшеничная мука

Цельнозерновую пшеничную муку получают путем перемалывания пшеничного зерна. Она содержит зерновую пленку и клейковину. Цельнозерновая пшеничная мука тяжелее и питательнее, чем обычная. Хлеб из цельнозерновой пшеничной муки обычно имеет меньший размер. Вот почему в большинстве рецептов цельнозерновую пшеничную муку смешивают с хлебопекарной мукой для достижения наилучших результатов.

4) Мука грубого помола

Муку грубого помола также называют «обойной мукой». Она имеет высокое содержание клетчатки аналогично цельнозерновой муке. Для достижения большего размера после подъема ее необходимо использовать в сочетании с большим количеством хлебопекарной муки.

5) Ржаная мука

Ржаная мука, в первую очередь, предназначена для выпечки темного хлеба. Она содержит большое количество минеральных соединений. Она содержит меньшее количество клейковины, чем пшеничная мука и поэтому обычно используется в сочетании с пшеничной мукой.

6) Разрыхлитель

Разрыхлитель производят путем перемалывания мелких зерен пшеницы с низким содержанием белка и используют, главным образом, для выпечки кексов. Различные виды муки выглядят похоже. Эффективность дрожжей и поглощающая способность различных видов муки значительно отличаются в зависимости от того, где выращено зерно, а также от условий выращивания, процессов перемалывания и условий хранения. Попробуйте использовать муку различных марок, доступную на рынке, узнайте ее на вкус и сравните результаты. После этого выберите муку, которая на основании вашего опыта дает наилучшие результаты.

7) Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают перемалыванием кукурузы и овса. Они обе являются дополнительными ингредиентами для выпечки более грубого хлеба и используются для улучшения вкуса и структуры хлеба.

8) Сахар

Сахар является очень важным ингредиентом для достижения цвета и сладкого вкуса хлеба. Белый сахар способствует подъему и широко используется в качестве питательного компонента. В особых случаях можно использовать коричневый сахар, порошковый сахар и сахарную вату.

9) Дрожжи

Дрожжи способствуют подъему теста и производят углекислый газ, который позволяет хлебу увеличиваться в объеме и делает внутренние волокна более тонкими. Но для быстрого подъема требуются углеводы из сахара и муки.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей
5 чайных ложек активных сухих дрожжей = 1 столовая ложка быстрорастворимых дрожжей
2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

Дрожжи должны храниться в холодильнике, так как высокие температуры приводят к их скисанию. Перед использованием проверяйте их срок годности. После каждого использования помещайте их обратно в холодильник как можно скорее. Неспособность хлеба к подъему обычно является результатом отмерших дрожжевых клеток.



Совет.

Описанная ниже процедура позволит определить, являются ли дрожжи свежими и активными или нет.

1. В мерный стакан залейте 1/2 чашки теплой воды (45 – 50 °C)
2. Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем засыпьте 2 чайных ложки дрожжей.
3. Поместите мерный стакан в теплое место приблизительно на 10 минут. Не перемешивайте смесь.
4. Пена должна достичь края мерного стакана. Если это не происходит, дрожжевые клетки являются отмершими или неактивными.

10) Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и цвета корки. В то же время соль блокирует работу дрожжей. Не используйте для выпечки слишком много соли. Если вы не хотите использовать соль, этот ингредиент можно опустить. В этом случае хлеб будет иметь больший размер, чем хлеб, приготовленный с использованием соли.

11) Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным и добавить хлебу специфический яичный аромат. Если нужно использовать яйца, нужно удалить скорлупу и равномерно перемешать их.

12) Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир может сделать хлеб более тонким и дольше сохранить его свежим. Перед использованием сливочного масла его нужно растопить или нарезать на мелкие кусочки после извлечения из холодильника, чтобы оно равномерно замешивалось.

13) Разрыхлитель

Разрыхлитель, в основном, используется для подъема во время выпечки хлеба и кексов на сверхбыстрой программе (очень быстрая выпечка). Благодаря его химическим свойствам время на подъем не требуется. Он образует газ, который создает пузырьки или истончает структуру хлеба.

14) Пищевая сода

Имеет те же свойства, что и разрыхлитель. Также может использоваться совместно с разрыхлителем.

15) Вода и прочие жидкости

Вода является необходимым ингредиентом для приготовления хлеба. Обычно наиболее подходящая температура воды составляет 20 – 25 °C. Для подъема на ускоренных программах температура воды должна составлять 45 – 50 °C. Вместо воды можно использовать свежее молоко или воду, смешанную с 2% молочным порошком, что позволит улучшить аромат хлеба и сделать цвет корки более привлекательным. В некоторых рецептах для улучшения аромата хлеба можно использовать сок (например, яблочный, апельсиновый, лимонный и т. п.).

Последовательность добавления ингредиентов

Во всех рецептах важно соблюдать общую последовательность при добавлении ингредиентов.

- Сначала в емкость для выпечки добавляют жидкости (воду, молоко, пиво, кефир, кислое молоко, йогурт, яйца и т. п.).
- Затем добавляют рыхлые ингредиенты (муку, зелень, хлебные пряности, отруби, ростки бобовых, хлопья, семена и т. п.).
- В один угол добавляют соль.
- Во второй угол добавляют сахар.
- В третий добавляют пряности.

- Посередине емкости для выпечки делают небольшое отверстие. Сюда помещают дрожжи или разрыхлитель и покрывают мукой. Если используются свежие дрожжи, лучше добавлять сахар непосредственно с дрожжами. Дрожжи или разрыхлитель всегда помещают на сухую муку!



Совет.

Для достижения лучших результатов при использовании густого теста, содержащего большое количество ржаной муки или цельнозерновых компонентов, рекомендуется использовать обратный порядок добавления ингредиентов, т. е. сначала добавить сухие дрожжи и муку, а затем – жидкости.

- Сухофрукты, орехи и т. п. добавляют на 2 этапе замешивания, после того как хлебопечка подаст звуковой сигнал (10 раз). Эта функция доступна не для всех программ.

Следует помнить еще о нескольких важных моментах при выпечке в бытовой хлебопечке.

- Соль и дрожжи никогда не должны соприкасаться!
- Замачивайте зерновые в воде на ночь.
- С функцией задержки пуска следует использовать только холодные ингредиенты.
- С функцией задержки пуска не следует использовать ингредиенты, которые быстро портятся, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. п.
- После извлечения хлеба из хлебопечки дайте ему остыть на подходящей поверхности (например, на деревянной или нейлоновой разделочной доске).

РЕЦЕПТЫ



Внимание!

Масса, объемы и содержание всех отдельных ингредиентов в приведенных ниже рецептах приведены только для справки. Результаты выпечки зависят от множества факторов:

- жесткость воды (при использовании слишком мягкой воды тесто поднимается быстрее);
- влажность воздуха в помещении (при повышенной влажности нужно уменьшить объем воды на 1 – 2 столовых ложки);
- высота над уровнем моря (при высоте более 750 м над уровнем моря тесто поднимается быстрее);
- однородность ингредиентов.

По приведенным выше причинам рекомендуется изменить выбранный рецепт в зависимости от условий на момент выпечки.

К стандартным принадлежностям хлебопечки относятся мерная ложка и мерный стакан. Мерная ложка двухсторонняя и имеет большое и малое углубления. Емкость малого углубления мерной ложки составляет 5 мл. Емкость большого углубления мерной ложки составляет 15 мл. Емкость мерного стакана составляет 250 мл.

Объем одного мерного стакана равен 150 г муки или 250 мл воды.

Объем одного малого углубления мерной ложки равен 6 г соли, 3,5 г сухих дрожжей, 4,5 г улучшителя муки, 3,5 г винного камня или 6 г гидрокарбоната калия.

Объем одного большого углубления мерной ложки равен 14 г сахара, 7 г изюма, 6 г орехов, 6,5 г порошкового молока или 16 г растительного масла. Одно цельное яйцо весит приблизительно 50 – 60 г. При отмеривании ингредиентов поместите мерную ложку/мерный стакан на ровную поверхность. Можно проверить точный объем жидкостей, когда мерная ложка/мерный стакан находится на уровне глаз.



Совет.

Если вы по какой-либо причине не хотите выпекать хлеб, используя рецепты, можно приобрести готовые смеси для выпечки хлеба в продуктовом магазине. При использовании готовых смесей следуйте инструкциям на упаковке. Помните, что даже эти готовые смеси некоторых производителей требуют добавления дрожжей как отдельного ингредиента.

Базовый рецепт хлеба

Ингредиенты

340 мл воды

1 малое углубление мерной ложки соли

3 больших углубления мерной ложки белого сахара

2 больших углубления мерной ложки растительного масла

3 $\frac{3}{4}$ мерных стакана хлебопекарной муки

2 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки порошкового молока пониженной жирности

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 $\frac{1}{4}$ малых углубления мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 1 – BASIC (стандартная выпечка), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Французский хлеб

Ингредиенты

340 мл воды

1 $\frac{1}{2}$ малых углубления мерной ложки соли

2 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки белого сахара

1 $\frac{1}{4}$ больших углубления мерной ложки растительного масла

3 $\frac{3}{4}$ мерных стакана хлебопекарной муки

2 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки порошкового молока пониженной жирности

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 $\frac{1}{4}$ малых углубления мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 2 – FRENCH (французский хлеб), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Сладкий хлеб

Ингредиенты

240 мл воды

2 яйца

$\frac{1}{2}$ мерного стакана белого сахара

$\frac{1}{2}$ малого углубления мерной ложки соли

1 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки растительного масла

3 мерных стакана хлебопекарной муки

2 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки порошкового молока пониженной жирности

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 3 – SWEET (сладкий хлеб), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Кекс

Ингредиенты

4 яйца

80 мл молока

1 большое углубление мерной ложки растопленного сливочного масла

$\frac{1}{2}$ малого углубления мерной ложки соли

2 $\frac{1}{2}$ больших углубления мерной ложки коричневого сахара

3 $\frac{3}{4}$ мерных стакана муки

1 $\frac{1}{2}$ малых углубления мерной ложки винного камня (виннокислого калия)

$\frac{1}{2}$ малого углубления мерной ложки пищевой соды

2 больших углубления мерной ложки сухих дрожжей



Примечание.

Сначала взбейте яйца отдельно и только потом добавляйте их к остальным ингредиентам в емкость для выпечки.

Настройки хлебопечки: программа 4 – CAKE (кекс), размер буханки: 900 г, уровень выпечки: выберите LIGHT (светлый) или DARK (темнее) на свой вкус

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты

340 мл воды

1 малое углубление мерной ложки соли

2 ½ больших углубления мерной ложки белого сахара

1 ½ больших углубления мерной ложки растительного масла

1 ¾ мерных стакана цельнозерновой пшеничной муки

2 мерных стакана хлебопекарной муки

2 больших углубления мерной ложки порошкового молока пониженной жирности

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 ¼ малых углубления мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 5 – WHOLE WHEAT (цельнозерновой пшеничный хлеб), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты

260 мл воды

1 яйцо

½ малого углубления мерной ложки соли

2 ½ больших углубления мерной ложки белого сахара

2 больших углубления мерной ложки растительного масла

3 ½ мерных стакана хлебопекарной муки

2 больших углубления мерной ложки порошкового молока пониженной жирности

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 ¼ малых углубления мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 6 – SANDWICH (хлеб для сэндвичей), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Йогуртовый хлеб

Ингредиенты

150 мл воды

200 г йогурта

2 ½ больших углубления мерной ложки белого сахара

¾ малого углубления мерной ложки соли

2 больших углубления мерной ложки растительного масла

3 ¾ мерных стакана хлебопекарной муки

2 малых углубления мерной ложки улучшителя муки

1 ¼ малых углубления мерной ложки сухих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа 9 – YOGURT (йогуртовый хлеб), размер буханки: 900 г, корка: выберите LIGHT (светлая) или DARK (темная) на свой вкус

Хлеб Грэхем

Ингредиенты

350 мл воды

3 больших углубления мерной ложки растительного масла

2 малых углубления мерной ложки соли

1 малое углубление мерной ложки тмина

1 большое углубление мерной ложки порошкового молока

300 г муки тонкого помола

100 г ржаной муки

100 г пшеничной муки грубого помола

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка LIGHT (светлая)

Белый тминный хлеб

Ингредиенты

300 мл воды
2 малых углубления мерной ложки сахара
2 малых углубления мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки тмина
500 г муки тонкого помола
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 свежих дрожжей
Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Пивной хлеб

Ингредиенты

250 мл пива
100 мл воды
2,5 малых углубления мерной ложки молотого тмина
2 малых углубления мерной ложки соли
350 г муки тонкого помола
150 г муки для белого хлеба
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 свежих дрожжей
Семена по вкусу (например, семена подсолнечника)
Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб из спелты

Ингредиенты

350 мл пшты
50 мл воды
1 большое углубление мерной ложки уксуса
2 больших углубления мерной ложки оливкового масла
1 малое углубление мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сахара
250 г муки тонкого помола
250 г цельнозерновой муки спелты
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 свежих дрожжей
Очищенные семена подсолнечника по вкусу
Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб Шумава

Ингредиенты

320 мл воды
1 большое углубление мерной ложки уксуса
2 больших углубления мерной ложки растительного масла
2 малое углубление мерной ложки тмина
2,5 малых углубления мерной ложки соли
220 г муки тонкого помола
230 г муки для белого хлеба
100 г цельнозерновой пшеничной муки
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей
2 больших углубления мерной ложки семян подсолнечника
Настройки хлебопечки: BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с кусочками бекона

Ингредиенты

200 мл пшты (или сметаны)
150 мл воды (возможно, нужно добавить в зависимости от густоты пшты)
1 большое углубление мерной ложки уксуса
1 столовая ложка с горкой перемолотых шварок свинины

1,5 малых углубления мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сахара
1 малое углубление мерной ложки тмина
150 г цельнозерновой ржаной муки
350 г муки тонкого помола
1 1/4 малых углубления мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей
Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с семенами подсолнечника

Ингредиенты

330 г воды
2 больших углубления мерной ложки растительного масла
1 большое углубление мерной ложки уксуса
280 г муки тонкого помола
120 г цельнозерновой муки
60 г муки спелты
80 г муки для белого хлеба
2 малых углубления мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей
5 больших углублений мерной ложки очищенных семян подсолнечника

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с беконом и чесноком

Ингредиенты

320 мл воды
2 больших углубления мерной ложки растительного масла
1 большое углубление мерной ложки уксуса
1,5 малых углубления мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сахара
2 малых углубления мерной ложки порошкового картофельного пюре
1 малое углубление мерной ложки порошкового чеснока (или 1-2 зубчика)
1 малое углубление мерной ложки тмина
3 больших углубления мерной ложки мелко нарезанных или перемолотых шкварок свинины
350 г муки тонкого помола
150 г ржаной муки
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с медом и семенами подсолнечника

Ингредиенты

280 мл воды
15 г сливочного масла
1 большое углубление мерной ложки порошкового молока
1 малое углубление мерной ложки соли
1,5 малых углубления мерной ложки меда
200 г светлой муки
200 г амбарной муки (цельнозерновой муки с добавлением молотой пшеницы и ржи)
1/2 малых углубления мерной ложки сухих дрожжей или половину 1/4 кубика свежих дрожжей
2 больших углубления мерной ложки очищенных семян подсолнечника

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 700 г/корка DARK (темная)

Банановый хлеб

Ингредиенты

6 больших углублений мерной ложки молока
200 г банана (пюре или размятого вилкой)
1 яйцо
70 г растопленного сливочного масла

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

70 г сахара

450 г муки тонкого помола

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка LIGHT (светлая)

Хлеб с луком-пореем и сыром

Ингредиенты

200 мл воды

2 малых углубления мерной ложки растительного масла

1 взбитое яйцо

150 г домашнего влажного сыра

200 г муки простого помола

100 г муки пшеницы

100 г цельнозерновой ржаной муки

100 г муки для белого хлеба

2 малых углубления мерной ложки соли

1 малое углубление мерной ложки сахара

2 малых углубления мерной ложки сухих дрожжей или 1/2 кубика свежих дрожжей

После подачи звукового сигнала на 2 этапе замешивания добавьте 1 небольшой лук-порей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Сырный хлеб с кетчупом

Ингредиенты

200 мл теплой воды

1 взбитое яйцо

1 большое углубление мерной ложки оливкового масла

4 больших углубления мерной ложки кетчупа

1 малое углубление мерной ложки соли

1/4 малого углубления мерной ложки молотого черного перца

300 г муки для белого хлеба

100 г муки для ржаного хлеба

100 г муки пшеницы

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

После подачи звукового сигнала на 2 этапе замешивания добавьте 250 г тертого эдамского сыра

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/900 г/корка DARK (темная)

Старобогемский хлеб

Ингредиенты

230 мл воды

1 большое углубление мерной ложки уксуса

2 малых углубления мерной ложки соли

75 г вареного картофеля

450 г муки тонкого помола

1 малое углубление мерной ложки молотого тмина

1/4 малого углубления мерной ложки молотого фенхеля

1/4 малого углубления мерной ложки молотого аниса

1/4 малого углубления мерной ложки молотой кинзы

1 малое углубление мерной ложки сахара

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с оливками и душицей

Ингредиенты

300 мл теплой воды

Щепотка сахара

1 малое углубление мерной ложки соли

1 большое углубление мерной ложки оливкового масла

1 нарезанный лук

540 г муки тонкого помола

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

1/4 малого углубления мерной ложки свежемолотого черного перца

50 г крупно нарезанных черных оливок без косточки

1 большое углубление мерной ложки свеженарубленной душицы (или 1 чайная ложка порошковой душицы)

1 большое углубление мерной ложки свеженарубленной петрушки

Процедура. Прожарьте лук на растительном масле до золотистой корочки. Залейте в емкость воду, добавьте жареный лук с маслом, муку, пряности, сахар, соль и дрожжи. Оливки добавляют только после подачи звукового сигнала на этапе 2 замешивания

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб на травах с пахтой

Ингредиенты

110 мл теплой воды

150 мл пахты

1 малое углубление мерной ложки сахара

2 малых углубления мерной ложки соли

Перец

3 больших углубления мерной ложки растительного масла

250 г муки тонкого помола

250 г муки простого помола

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

2 больших углубления мерной ложки петрушки

2 больших углубления мерной ложки лука-резанца

2 больших углубления мерной ложки укропа

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с оломоуцкими сырами

Ингредиенты

300 мл воды

1 большое углубление мерной ложки оливкового масла

2 яичных белка или 1 целое яйцо

4 больших углубления мерной ложки кетчупа

1 малое углубление мерной ложки соли

300 г муки для белого хлеба

100 г муки спелты

70 г муки тонкого помола

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

50 г отрубей

170 г крупно нарезанных оломоуцких сырков

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/900 г/корка DARK (темная)

Чесночный хлеб с овощами

Ингредиенты

375 мл воды

2 больших углубления мерной ложки оливкового масла

2 больших углубления мерной ложки бальзамического уксуса

2 малых углубления мерной ложки соли

1 малое углубление мерной ложки сахара

3 малых углубления мерной ложки порошкового чеснока

2 малых углубления мерной ложки прованских трав

2 больших углубления мерной ложки льняных семян

200 г пшеничной муки тонкого помола

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

100 г цельнозерновой пшеничной муки
100 г муки спельты
200 г муки для ржаного хлеба
1,5 малых углубления мерной ложки сухих дрожжей или неполные 1/2 кубика свежих дрожжей

Начинка

Стерилизованный горошек
Свежий лук-порей, нарезанный кружочками
Красный перец, молодой лук, сушеные помидоры и т. п.

Процедура. Поместите основные ингредиенты в хлебопечку как обычно. Поместите травы и чеснок непосредственно в воду, смешайте льняные семена непосредственно с мукой. После последнего замешивания извлеките тесто из хлебопечки, снимите замесочную лопатку (т. е. лопасти) и вдавить содержимое в тесто. Затем быстро поместите смесь обратно в хлебопечку для окончательного замешивания.

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Хлеб с бобами

Ингредиенты

300 мл воды
2 больших углубления мерной ложки пшеничных отрубей
2 больших углубления мерной ложки льняных семян
1 большое углубление мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки молотого тмина
400 г муки тонкого помола
100 г муки для ржаного хлеба
1/4 свежих дрожжей (+1 столовая ложка сахара) или 1 чайная ложка сухих дрожжей
150 г свежих бобов из банки

Процедура. Добавьте бобы по завершении процесса замешивания. Как только начнется этап подъема, извлеките тесто из хлебопечки (оставьте хлебопечку закрытой и включенной), раскатайте тесто, посыпьте высушенными бобами и скатайте. Извлеките замесочную лопатку (лопасти) и поместите тесто обратно в хлебопечку.

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Темный хлеб с колбасой Чабаи

Ингредиенты

400 мл воды
1 большое углубление мерной ложки уксуса
2 больших углубления мерной ложки закваски
250 г особой цельнозерновой пшеничной муки
150 г темной муки для ржаного хлеба
180 г муки для белого хлеба
1 большое углубление мерной ложки тмина
2 больших углубления мерной ложки льняных семян
1 малое углубление мерной ложки порошкового чеснока
1 малое углубление мерной ложки сахара
2 малых углубления мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

Процедура. За 5 минут до окончания замешивания добавьте 1/2 крупно нарезанной колбасы Чабаи и горсть свежего лука-резанца. Затем натрите 50 г твердого сыра Колиба и добавьте его в тесто.

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Чесночный хлеб с голубым сыром

Ингредиенты

350 мл воды
1 малое углубление мерной ложки соли
1 малое углубление мерной ложки сахара
1,5 больших углубления мерной ложки растительного масла

1/2 стакана толченого голубого сыра

4 – 5 толченых зубчика чеснока

140 г муки тонкого помола

200 г цельнозерновой пшеничной муки

200 г цельнозерновой ржаной муки

1 малое углубление мерной ложки сухих дрожжей или 1/4 кубика свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа WHOLE WHEAT (цельнозерновой пшеничный хлеб)/размер 900 г/корка DARK (темная)

Темный шоколадный хлеб

Ингредиенты

400 мл воды

4 больших углубления мерной ложки сахарной пудры

1,5 малых углубления мерной ложки соли

400 г пшеничной муки тонкого помола

100 г какао-порошка

2 малых углубления мерной ложки сухих дрожжей или 1/2 кубика свежих дрожжей

Настройки хлебопечки: программа BASIC (стандартная выпечка)/размер 900 г/корка DARK (темная)

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЖЕМА

Ингредиенты

500 г фруктов

165 г желатинового сахара

1 малое углубление мерной ложки лимонного сока

Процедура.

Тщательно промойте фрукты, в зависимости от вида очистите их (например, персик), удалите косточки (например, вишня) и перемешайте миксером. Затем залейте смесь в емкость для выпечки, добавьте другие ингредиенты и запустите программу. По завершении программы залейте джем в банки, которые перед этим необходимо стерилизовать в течение 20 минут в печи при 150 °C. Затем закройте их крышками и переверните банки, чтобы крышки держались.

Настройки хлебопечки: программа JAM (джем)

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	Неисправность	Причина	Решение
1.	Во время выпечки через вентиляционные отверстия выходит дым.	Что-то прилипло к нагревательному элементу или рядом с ним. При первом использовании это может быть масло, которое осталось на поверхности нагревательного элемента.	Отсоедините хлебопечку от источника питания и очистите нагревательный элемент. Соблюдайте осторожность во избежание ожогов. При первом использовании высушите с открытой крышкой.
2.	Слишком толстая нижняя корка	Используется функция поддержания тепла хлеба, и хлеб оставлен в емкости для выпечки на длительное время, поэтому он чрезмерно иссушен.	Извлекайте хлеб скорее, не используйте функцию поддержания тепла хлеба.
3.	Очень трудно извлечь хлеб	Замесочная лопатка застряла на валу внутри емкости для выпечки.	После извлечения хлеба наполните емкость для выпечки теплой водой и погрузите в нее замесочную лопатку приблизительно на 10 минут, затем извлеките и очистите.
4.	Ингредиенты перемешиваются неравномерно и выпекаются неправильно	1. Неправильно выбрана программа.	Выберите правильную программу.
		2. После запуска программы крышка открывалась несколько раз, хлеб сухой и не имеет коричневой корки.	Не открывайте крышку во время последнего подъема.
		3. Слишком высокое сопротивление во время перемешивания, замесочная лопатка вращается с трудом и не обеспечивает достаточное перемешивание.	Проверьте отверстие в замесочной лопатке. Извлеките емкость для выпечки и запустите процесс замешивания без теста. Если есть подозрение, что устройство не работает надлежащим образом, обратитесь в уполномоченный центр технического обслуживания.
5.	Слышна работа электродвигателя, но тесто не замешивается	Емкость для выпечки неправильно установлена или тесто слишком объемное для перемешивания.	Проверьте правильность установки емкости для выпечки. Убедитесь, что тесто приготовлено по рецепту и ингредиенту имеют нужную массу.
6.	Хлеб настолько большой, что выдавливает крышку	Слишком много дрожжей или воды или слишком высокая температура окружающей среды.	Проверьте приведенные выше факторы, уменьшите ингредиенты до соответствующего количества или снизьте температуру.
7.	Хлеб слишком маленький или подъем не произошел	Отсутствие или недостаток дрожжей, недостаточная активность дрожжей вследствие чрезмерной температуры воды, дрожжи смешались с солью или слишком низкая температура окружающей среды.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте соответствующим образом температуру окружающей среды.
8.	Теста слишком много, и оно выходит за пределы емкости для выпечки	Слишком большой объем жидкости истончает тесто, также слишком много дрожжей.	Уменьшите объем жидкостей и улучшите вязкость дрожжей.

Хлебопечка

SBR 1031WH/SBR 1032SS

RU

№	Неисправность	Причина	Решение
9.	Во время выпечки теста хлеб опадает внутрь	1. Состав используемой муки не подходит для выпечки и не способствует подъему теста.	Используйте хлебопечкарную муку или сильный разрыхлитель.
		2. Процесс подъема слишком быстрый или температура дрожжей слишком высокая.	Дрожжи нужно использовать при меньшей температуре, чем температура окружающей среды.
		3. Слишком большой объем воды сделал тесто слишком водянистым или слишком тонким.	Измените объем воды в рецепте согласно характеристикам поглощения воды.
10.	Хлеб слишком тяжелый, и его структура слишком плотная	1. Слишком много муки или недостаточно воды	Уменьшите количество муки или увеличьте объем воды.
		2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки.	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
11.	После нарезки хлеба средние ломти полые	1. Слишком много воды, слишком много дрожжей или недостаточно соли.	Соответствующим образом уменьшите объем воды или дрожжей и проверьте наличие соли.
		2. Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
12.	К поверхности хлеба пристал сухой порошок	1. Хлеб содержит сильные желатиновые ингредиенты, такие как сливочное масло, бананы и т. п.	Не добавляйте сильные желатиновые ингредиенты.
		2. Недостаточное перемешивание вследствие недостатка воды.	Проверьте воду и механическую конструкцию хлебопечки.
13.	При выпечке кексов или блюд с высоким содержанием сахара корка слишком толстая и темная	Различные рецепты или ингредиенты в значительной степени воздействуют на выпечку хлеба. Цвет корки темный из-за большого содержания сахара.	Если цвет корки в рецепте с большим содержанием сахара слишком темный, нажмите кнопку Start/Stop (запуск/остановка), чтобы остановить программу, за 5 – 10 минут до ее запланированного завершения. Перед извлечением хлеба или кекса из емкости для выпечки нужно оставить их там приблизительно на 20 минут с закрытой крышкой.
14.	При нажатии кнопки START/STOP (запуск/остановка) на дисплее отображается «H:HH» и подается звуковой сигнал (5 раз)	Слишком высокая температура в хлебопечке.	Нажмите кнопку START/STOP (запуск/остановка) и удерживайте ее нажатой, пока не будет подан звуковой сигнал. Отсоедините хлебопечку от электророзетки и откройте крышку. Извлеките емкость для выпечки и перед повторным запуском дайте хлебопечке остыть.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальный диапазон напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная входная мощность	480–580 Вт
Уровень шума	65 дБ(А)

Декларированный уровень величины шума, издаваемого прибором, – 65 дБ(А), что отвечает уровню А акустической мощности, при стандарте допустимого значения акустической мощности 1 пВт.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Утилизируйте упаковочные материалы в месте, предусмотренном для утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данный символ на продуктах или оригинальной документации означает, что отработавшее электрическое или электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Такие устройства следует доставлять на специализированные сборные пункты для утилизации, восстановления или переработки. Кроме того, в некоторых странах ЕС и Европы можно сдать отслужившие свой срок изделия продавцу в магазине при условии приобретения нового подобного прибора.

Надлежащая утилизация этого изделия помогает сэкономить ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде. Для получения дополнительной информации обратитесь в местные органы самоуправления или в пункт сбора вторсырья. В соответствии с национальным законодательством, несоблюдение требований по утилизации подобного отходов может привести к штрафным санкциям.

Для юридических лиц в странах ЕС

При необходимости утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь за дополнительной информацией к дистрибьютору или продавцу.

Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. При необходимости утилизировать данное изделие, требуйте от местных органов самоуправления или поставщика предоставить Вам всю необходимую информацию.



Данное изделие соответствует всем основным и применимым к нему стандартам ЕС.