

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU



**SENCOR®**

SBR 930 SS

Перед первым применением этого прибора, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с содержанием инструкции по эксплуатации, а то и в случае, если Вы ознакомлены с применением электроприбора подобного типа. Прибором пользуйтесь только в соответствии с описанием этой инструкции по эксплуатации. Инструкцию по эксплуатации следует сохранить.

Минимально на время срока гарантии рекомендуем сохранить оригинальный транспортный картон, упаковочный материал, кассовый ордер и гарантийный талон. В случае перевозки упакуйте изделие снова в оригинальную коробку от производителя, обеспечите таким образом максимальную защиту изделия для случая транспортировки (напр., переселении или отправлении в сервисный центр).

RU 1

## СОДЕРЖАНИЕ

• ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
• ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ .....	3
• ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА .....	6
• ОЧИСТКА И УХОД .....	7
• РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	8
• ВЫПЕЧКА ХЛЕБА.....	10
• РЕЦЕПТЫ.....	12
• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	20
• ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ.....	20
• ПРАВИЛА И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ .....	20

## ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки.
2. **Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!**  
Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом. Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм<sup>2</sup> или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм<sup>2</sup>. Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
3. Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода (напр., острыми или горячими предметами, открытым огнем и т.п.), а также в случае его неисправной работы, если упал на пол и повредился, или повредился любым другим способом. В таком случае никогда не пытайтесь отремонтировать изделие сами, а отнесите его в авторизованную специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
4. Примите, пожалуйста, к сведению, что во время процесса выпечки выходит из прибора горячий пар и поверхность прибора горячая.
5. Никогда изделие не погружайте в воду.
6. Если прибором не будете пользоваться, оставляете его без присмотра, перед его очисткой или перемещением, обязательно отсоедините его от розетки эл. сети.
7. Не оставляйте сетевой кабель висеть через край стола или положенный на горячей поверхности (напр., варочной плите). Также не оставляйте прибор стоять на горячей поверхности.
8. Это изделие не предназначено для лиц (включая детей) с пониженной физической, чувственной или духовной способностью, или лиц с ограниченным опытом и знаниями, в случае, если они не находятся под специальным надзором или им указаны инструкции включающие использование этого электроприбора лицом ответственным за их безопасность.
9. Следите за тем, чтобы с прибором не играли дети.
10. Во время выпечки не прикасайтесь к каким либо движущимся или вращающимся деталям прибора.
11. Никогда не включайте прибор, если в него неправильно установлена форма для выпечки с необходимыми ингредиентами.

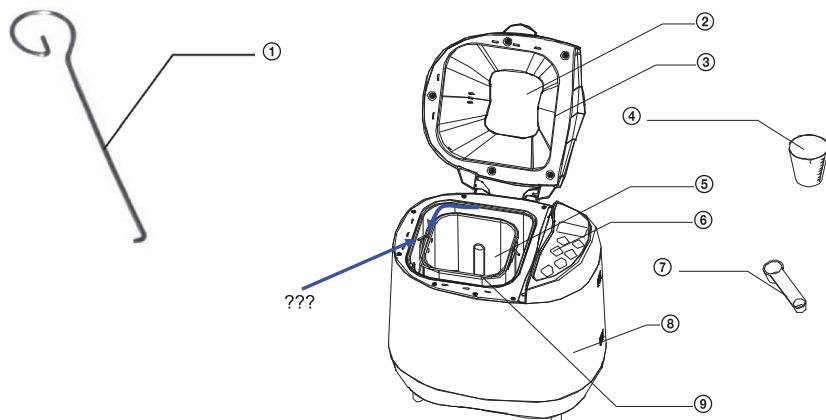
# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

SBR 930 SS

RU

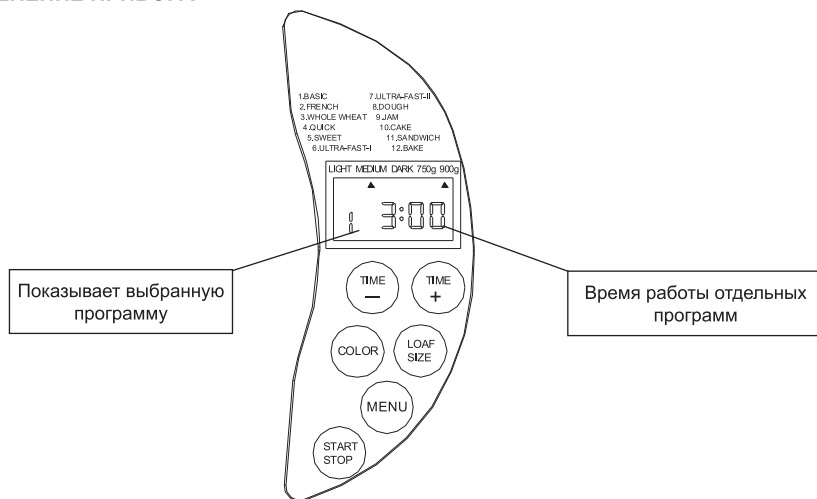
12. Во избежание повреждения формы для выпечки, никогда не удаляйте форму ударами в ее верхнюю часть или в край.
13. В хлебопечку запрещено вкладывать металлические пленки или другие материалы. При игнорировании запрета грозит опасность возникновения пожара или замыкания.
14. С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ в направлении главного излучения мин. 50 см и в остальных направлениях минимально 10 см.
15. Никогда не закрывайте хлебопечку кухонным полотенцем, полотенцем, или другими материалами – должен быть обеспечен свободный отвод тепла и пара. При закрытии или другом контакте с горючими материалами может произойти возникновение пожара.
16. Не пользуйтесь этим прибором в целях, для которых он не предназначен.
17. Это изделие предназначено исключительно для бытовых нужд.
18. Не используйте изделие для обогрева помещения.
19. Не пользуйтесь изделием вне помещения.
20. В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., порча продуктов, получение травмы, ожог) и не дает гарантии на работу изделия.

## ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ



- ① Крючок
- ② Смотровое окошко
- ③ Крышка
- ④ Мерная чашка
- ⑤ Форма для выпечки
- ⑥ Панель управления
- ⑦ Мерник
- ⑧ Корпус
- ⑨ Лопатка для замешивания (нет на рисунке, находится в нижней части формы для выпечки)

## ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА

**После подключения к электрической сети.**

После подключения пекарни к источнику электрической энергии прозвучит звуковой сигнал и на дисплее через короткое время изобразится „3:00“. Двоеточие между цифрами „3“ и „00“ моргает время от времени. Стрелки показывают на **750 гр** и **MEDIUM** (среднетемный). Это является базовой установкой.

**START/STOP (включение/остановка)**

Кнопка служит для включения или выключения выбранной программы выпечки.

Для включения программы нажмите один раз на кнопку **START/STOP**. Прозвучит коротковременный звуковой сигнал, двоеточие на часовом дисплее начнет моргать и программа включится. После включения программы ни одна кнопка, за исключением кнопки **START/STOP**, недействует.

Для остановки программы нажмите приблизительно на 3 секунды кнопку **START/STOP**, пока не услышите звуковой сигнал подтверждающий окончание программы. Эта функция предотвращает случайную остановку включенной программы.

**MENU (предложение)**

Используется для установки различных программ. После каждого нажатия этой кнопки (сопровождается коротковременным звуковым сигналом) изменится программа. При непрерывном нажатии этой кнопки будут указаны всех 12 программ, которые будут изображаться на дисплее. Выберите необходимую программу. Функции этих 12 программ будут объяснены ниже.

**1. Basic (Основной хлеб)**

Для выпечки белого и черного хлеба. Также для хлеба с добавкой зелени и изюма.

**2. French (Французский хлеб)**

Для выпечки легкого хлеба, как напр., французского хлеба, у которого более хрустящая корочка и нежная структура.

**3. Wholewheat (Целозернистый хлеб)**

Для выпечки хлеба содержащего значительное количество целозернистых компонентов. Эта программа использует более длительное время подогрева, необходимого для впитывания воды зернами и их увеличения. Не рекомендуем пользоваться таймером для отложенного старта – результат бы был в таком случае не очень хороший.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

SBR 930 SS

RU

## 4. Quick (Быстрая выпечка)

Эта программа предназначена для выпечки хлеба с помощью пищевой соды или порошка для выпечки. Хлеб испеченный с использованием этой программы может быть меньше и иметь более плотную структуру.

## 5. Sweet (выпечка сладкого хлеба)

Для выпечки сладкого типа хлеба, у которого более хрустящая корочка, чем при основной установке. Эта более хрустящая корочка образуется «сжиганием» сахара.

## 6. Ultrafast – I (Очень быстрая выпечка I)

Для приготовления малой белой 750 гр буханки в укороченном времени. Буханки испеченные с использованием этой программы могут быть меньше и иметь более грубоватую структуру, чем хлеб испеченный с программой Quick (Быстрая выпечка).

## 7. Ultrafast – II (Очень быстрая выпечка II)

Для приготовления белой 900 гр буханки в укороченном времени. Буханки испеченные с использованием этой программы могут быть меньше и иметь более грубоватую структуру, чем хлеб испеченный с программой Quick (Быстрая выпечка).

## 8. Dough (Тесто)

С этой программой можно использовать прибор для замешивания теста и сэкономить много времени. После того, как вытащите тесто из пробора, сделайте каравай и оставьте его на 10 минут отлежаться. Только после этого можно тесто нарезать и формовать рогаики, пиццу, хлеб.

## 9. Jam (Джем)

Эту программу используйте для приготовления джема из свежих фруктов и для изготовления варенья. Не увеличивайте количество и не допускайте выкипания из формы для выпечки. Если такое произойдет, то немедленно хлебопечку выключите. Осторожно вытаскивайте форму для выпечки, оставьте ее немного остыть и тщательно ее вычистите.

## 10. Cake (Пирог)

Эта программа предназначена для выпечки с помощью пищевой соды или порошка для выпечки.

## 11. Sandwich (Сендвич)

Эта программа предназначена для выпечки сендвичей. Для выпечки хлеба с тонкой структурой и тонкой корочкой.

## 12. Bake (Выпечка)

Эта программа предназначена только для выпечки и ее можно использовать для продления времени выпечки у выбранных программ. Это очень важно например для «застывания» джема и варенья.

## COLOUR (цвет корочки)

С помощью этой кнопки можно выбрать степень поджаривания корочки – **LIGHT (Светлая)**, **MEDIUM (Среднетемная)** и **DARK (Темная)**. Нажатием на эту кнопку выберите необходимый цвет корочки.

## LOAF SIZE (Размер буханки)

Нажмите на эту кнопку для выбора размера буханки (700 гр или 900 гр). Имейте в виду, что общее время выпечки может отличаться в зависимости от размера буханки.

## DELAY (отложенный старт) (TIME+ или TIME-)

Если необходимо, чтобы пекарня включилась позже, то при помощи этой кнопки можно установить время, через которое пекарня автоматически включится без вашей помощи.

Нажатием на кнопку **TIME+** или **TIME-** необходимо установить время, через которое должен быть хлеб готов. Примите во внимание, что время отложенного старта включает в себя и время выпечки у выбранной программы. Это значит, что на конце времени отложенного старта можете подавать теплый хлеб. Сначала необходимо установить программу и степень поджаривания корочки, после этого нажатием на кнопку **TIME+** или **TIME-** продолжите или сократите время отложенного старта (время можете увеличивать или снижать с шагом по 10 минутам). Максимальное время задержки старта 13 часов (это момент, когда будет хлеб готов для извлечения из хлебопечки).

**Пример** : теперь 20:30, а хотите, чтобы хлеб был приготовлен в 7:00 утра, т.е. за 10 часов и 30 минут. Выберите программу, степень поджаривания корочки и нажмите на кнопку **TIME+** или **TIME-** для увеличения

продолжительности так, чтобы на дисплее изобразилось 10:30. После этого нажмите на кнопку «START/STOP» для включения отложенного старта. Точка начнет моргать, а дисплей будет вычитывать и указывать оставшееся время. В 7:00 утра у Вас будет свежий хлеб. Если хлеб не вытащите сразу, то включится программа которая в течении 1 часа будет удерживать хлеб теплым.

### KEEP WARM (поддержание температуры)

Хлеб, в течении 60 минут после окончания выпечки, можно автоматически удерживать теплым. Если необходимо хлеб вытащить, то выключите эту программу нажатием на кнопку «START/STOP».

### MEMORY (память)

Если во время выпечки будет отключена энергия на менее чем 15 минут, то хлебопечка, после повторного обновления поставки электрической энергии, автоматически продолжит работать в установленной программе и в случае, если не нажмете на кнопку «START/STOP».

Если отключения энергии будет более чем на 15 минут, то уже не будет возможности сохранить содержание памяти и хлебопечка должна быть перезагружена. Если в программе не наступила фаза «подъем теста 1», то можете нажать на кнопку «START/STOP» для продолжения программы с самого начала.

### Окружающая среда

Эта хлебопечка может работать в широком температурном диапазоне, однако существует разница в размере буханки хлеба при выпечке в помещении с высокой и низкой температурой. Рекомендуем печь в помещении с температурой от 15<sup>o</sup> до 35<sup>o</sup>.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ :

1. Если после включения программы дисплей указывает „H:HH“ (Рис. 1), то это значит, что температура внутри хлебопечи слишком высокая. Остановите программу. Откройте крышку и оставьте прибор на 10-20 минут остыть.
2. Если после нажатия кнопки „Start/Stop“ дисплей указывает „E:EE“ (Рис. 2), то это значит, что отключен температурный сенсор. Проверьте работу сенсора в авторизованном сервисном центре.



Рис. 1



Рис.2

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

1. Осторожно распакуйте хлебопечку и удалите весь упаковочный материал.
2. Очистите пыль, которая могла накопиться во время упаковки.
3. Очистите форму для выпечки, лопатки для замешивания и внешнюю поверхность хлебопечки чистой увлажненной тряпкой. У формы для выпечки неприлипающая поверхность. Для очистки какой либо части хлебопечки не используйте губки или какие либо предметы с абразивным эффектом.
4. Перед первым применением протрите форму для хлеба растительным маслом, сливочным маслом или маргарином и включите хлебопечь пустую без ингредиентов максимально на 10 минут (выберите программу Bake – Выпечка).
5. Оставьте хлебопечку остыть и снова ее очистите.
6. Установите лопатку для замешивания на оси в форме для хлеба.

### Порядок действий при выпечке хлеба

1. **Извлеките форму для выпечки**

Откройте крышку и поднятием рукоятки извлеките форму для выпечки – вытащите ее вверх. Поместите ее на рабочую поверхность. Очень важно, во избежание возможности случайного высыпания (выливания) ингредиентов в хлебопечку, чтобы форма для выпечки была наполнена ингредиентами вне хлебопечки.

2. **Установите лопатку для замешивания**

Прижатием установите лопатку для замешивания на ось.

3. **Отмерьте ингредиенты**

Все отмеренные необходимые ингредиенты в указанной последовательности положите в форму для выпечки (см. раздел «ВЫПЕЧКА ХЛЕБА» в последующей части руководства по эксплуатации).

4. **Вложите форму для выпечки обратно в хлебопечку**

Поставьте форму для выпечки обратно в хлебопечку и сильно на нее надавите, при установке в правильное положение слышен щелчок. Закройте крышку.

5. **Подключите хлебопечку к сети**

Закройте крышку и с помощью сетевого кабеля подключите хлебопечку к электрической розетке.

6. **Выберите программу**

Нажатию кнопки «MENU» (МЕНЮ) выберите из списка необходимую программу.

7. **Выберите степень поджаривания корочки**

Нажатию кнопки для выбора степени поджаривания корочки „COLOR“ выберите необходимую степень поджаривания корочки.

8. **Выберите вес**

Нажатию кнопки для выбора размера буханки „LOAD SIZE“ выберите малую 750 гр. или большую 900 гр. буханку.



**Предупреждение:**

Вес буханки хлеба не должен быть выше чем 900 гр.

9. **Выберите время задержки**

Нажатию на кнопку TIME+ или TIME- установите время, через которое должен быть хлеб готов. Если необходимо, чтобы хлебопечка работала сразу же, то можете этот шаг пропустить.

10. **Включите хлебопечку**

Для включения хлебопечи нажмите кнопку «START/STOP». Оставшееся время будет вычитываться по минутам.

11. **Добавление ингредиентов**

У программ BASIC (основной хлеб), FRENCH (французский хлеб), WHOLE WHITE BREAD (целозернистый хлеб), SWEET (сладкий хлеб), SANDVICH (сендвич) услышите в процессе работы продолжительный звуковой сигнал. Это является обращением к возможности добавить ингредиенты. Откройте крышку и дополните необходимые ингредиенты. В течение работы может через вентиляционные отверстия хлебопечи выходить пар, это является нормальным явлением.

12. **Конец выпечки**

После окончания программы и выпечки хлеба прозвучит 10 раз звуковой сигнал. Теперь можете на 3-5 секунд нажать на кнопку «START/STOP» для окончания выпечки и извлечения хлеба. Откройте крышку и с помощью кухонных рукавиц возьмите крепко за рукоятку формы для выпечки. Поверните форму против направления часовой стрелки и осторожно вытащите форму из хлебопечи.



**Предупреждение:**

Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! При манипуляции будьте осторожны и используйте кухонные рукавицы.

13. **Извлеките хлеб**

Переверните форму для выпечки вверх дном и потрясите формой, пока из нее не выпадет хлеб на чистую кухонную доску.

14. **Нарезка хлеба**

Перед тем как нарежете хлеб, оставьте его приблизительно в течении 20 минут остывать.

## 15. Поддержание температуры

Если в момент окончания выпечки отсутствует или после завершения выпечки не нажали на кнопку «**START/STOP**», то температура хлеба будет автоматически поддерживаться в течении 1 часа. После окончания времени поддержания температуры прозвучит акустический предупреждающий сигнал и программа выключится. Для окончания функции поддержания температуры нажмите кнопку «**STOP**».

## 16. После окончания использования отсоедините электрический кабель.



### Предупреждение:

Перед нарезкой буханки хлеба вытащите при помощи крючка лопатку для замешивания из нижней части буханки. Буханка хлеба горячая, поэтому никогда не вытаскивайте лопатку для замешивания руками.

## Дополнительные примечания

### 1. Quick (быстрая выпечка)

Быстрая выпечка осуществляется при помощи порошка для выпечки и пищевой соды, которые активируются влажностью и теплом. В течении начальной фазы замешивания при быстрой выпечке могут в разных углах формы накапливаться жидкие и сухие ингредиенты. В таком случае, чтобы не происходило возникновение комков муки, необходимо помочь прибору с замешиванием. Если такая ситуация возникнет, то используйте резиновый шпатель.

### 2. Ultra fast (очень быстрая выпечка)

При помощи программы **Ultra fast** хлебопечь умеет испечь хлеб за 1 час. Эти 2 программы умеют испечь хлеб за 58 минут, но у хлеба получается более плотная структура. Программа **Ultra fast I** служит для выпечки 750 гр. хлеба, в то время как программа **Ultra fast II** служит для выпечки 900 гр. хлеба. Помните, что добавляемая в муку вода должна быть с температурой 480 - 500, для измерения температуры используйте кухонный термометр. Температура воды может оказать на результат выпечки большое влияние. Если температура воды слишком низкая, то хлеб не подымется до ожидаемого размера, если температура воды слишком высокая, то это испортит действие дрожжей, что очень серьезно повлияет на результат выпечки.

## ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отсоедините прибор от питания и оставьте его остыть.

1. Форма для выпечки: Внутреннюю и внешнюю поверхность очистите увлажненной тряпкой. Для того, чтобы не произошло повреждение неадгезионной поверхности, не пользуйтесь какими либо острыми средствами или средствами с абразивным эффектом. Форма должна быть перед установкой в хлебопечку совершенно сухой.
2. Лопатка для замешивания: Если лопатка для замешивания плохо снимается с оси, то наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте ее приблизительно 30 минут действовать. Лопатку после этого можно легко снять для последующей очистки. Лопатку осторожно очистите увлажненной хлопчатобумажной тряпкой. Форму для выпечки и лопатку для замешивания можно мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и смотровое окошко: Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность крышки слегка увлажненной тряпкой.
4. Корпус: Осторожно очистите внешнюю поверхность корпуса увлажненной тряпкой. Для очистки не используйте абразивные моющие средства, так как они могут повредить высокий блеск поверхности. Никогда во время очистки не погружайте корпус в воду.
5. Перед укладкой хлебопечки для хранения убедитесь в том, что она полностью остыла, чистая и сухая, и закрыта ее крышка.



### Совет :

Отверстие в середине лопатки для замешивания после очистки протерите каплей растительного масла и посадите обратно на ось в форме для выпечки. Этим предотвратите застревание лопатки.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

SBR 930 SS

RU

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

№	Проблема	Причина	Решение
1.	Во время выпечки из вентиляционных отверстий выходит дым	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или попали в его близость. При первом использовании это может быть масло, которое осталось на поверхности нагревательного элемента.	Отсоедините хлебопечь от электрической сети и очистите нагревательный элемент – будьте осторожны, чтобы не обожечься. При первом использовании откройте крышку и включением высушите.
2.	Нижняя корочка слишком толстая	Используете функцию для поддержания температуры и оставляете хлеб слишком долго в форме для выпечки, так что чрезмерно исчезает вода.	Хлеб вытаскивайте пораньше, не используйте функцию для поддержания температуры хлеба.
3.	Хлеб плохо вытаскивается	Лопатка для замешивания прилипла к оси в форме для выпечки хлеба.	После изъятия хлеба наполните форму для выпечки хлеба теплой водой и погрузите в нее на 10 минут лопатку для замешивания; после этого лопатку вытаскивайте и очистите.
4.	Ингредиенты неравномерно замешаны и плохо испечены	1. Неправильно выбрана программа.	Выберите правильную программу.
		2. После включения программы вы несколько раз открыли крышку, поэтому хлеб сухой, без коричневого цвета корочки.	Не открывайте крышку во время последнего подъема теста.
		3. Сопротивление во время замешивания слишком большое, так что лопатка почти не вращается и достаточно не замешивает.	Проверьте отверстие лопатки для замешивания, после этого вытаскивайте форму для выпечки и включите без нагрузки. Если прибор не работает нормально, обратитесь в специализированный сервисный центр.
5.	Слышен шум мотора, но тесто не замешивается	Форма для выпечки неправильно установлена или тесто слишком объемное для замешивания.	Проверьте, если форма правильно установлена, если тесто приготовлено в соответствии с рецептом и если ингредиенты имеют правильный вес.
6.	Хлеб такой большой, что давит на крышку	Чрезмерное количество дрожжей, муки или воды, или слишком высокая температура окружающей среды.	Проверьте вышеуказанные факторы, соответствующим способом понизьте количество ингредиентов или температуру.
7.	Хлеб слишком малый или не поднялся	Нет дрожжей или недостаточное количество дрожжей, или дрожжи неактивные в результате слишком высокой температуры воды, или произошло смешивание дрожжей с солью, или слишком низкая температура окружающей среды.	Проверьте количество и активность дрожжей, соответствующим способом повысьте температуру окружающей среды.

8.	Тесто слишком объемное и вытекает через край формы для выпечки	Чрезмерное количество жидкостей делает тесто мягким и также чрезмерное количество дрожжей.	Понижите количество жидкостей и улучшите плотность дрожжей.
9.	Хлеб во время выпечки посерединке разваливается	1. Используемая мука не имеет соответствующий состав и не может вызвать брожение теста.	Используйте муку для хлеба или сильный порошок.
		2. Брожение слишком быстрое или температура дрожжей слишком высокая.	Температура используемых дрожжей должна быть ниже комнатной температуры.
		3. Чрезмерное количество воды делает тесто слишком влажным и мягким.	В зависимости от способности поглощать воду измените количество воды в рецепте.
10.	У хлеба слишком большой вес и его структура слишком плотная	1. Слишком много муки или недостаток воды.	Понижьте количество муки или увеличьте количество воды.
		2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозернистой муки.	Понижьте количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
11.	Perpjuvus duoną jos vidus yra tuščias.	1. Чрезмерное количество воды или дрожжей, или отсутствует соль.	Понижьте соответствующим способом количество воды или дрожжей и проверьте, если была добавлена соль.
		2. Слишком высокая температура воды	Проверьте температуру воды.
12.	На поверхности хлеба прилипший сухой порошок	1. В хлебе сильные желатиновые ингредиенты, как напр., масло и бананы и т.п.	Не добавляйте в хлеб сильные желатиновые ингредиенты.
		2. Замешивание в результате недостатка воды не является достаточным.	Проверьте воду и механическую конструкцию хлебопечи.
13.	Во время выпечки пирогов или блюд с большим количеством сахара корочка слишком толстая и цвет корочки слишком темный	Разные рецепты или ингредиенты имеют на приготовление хлеба большое влияние; цвет корочки темный в результате большого количества сахара.	Если цвет корочки у рецептов с большим количеством сахара слишком темный, то нажмите кнопку Start/Stop для остановки программы 5-10 минут до планируемого конца программы. Перед извлечением хлеба необходимо оставить хлеб или пирог в форме для выпечки приблизительно 20 минут с закрытой крышкой.
14.	После нажатия на кнопку „Start/Stop“ на дисплее изображится «H:HH»	Температура в пекарне на выпечку хлебы слишком высокая.	Нажмите на кнопку „Start/Stop“ и отсоедините пекарню от электрической сети. После этого вытащите форму для выпечки и при открытой крышке оставьте пекарню остыть.

## ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

### Короткое описание ингредиентов используемых для выпечки хлеба

#### 1. Мука для хлеба

Мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины (поэтому ее можно также называть мукой с высоким содержанием клейковины, содержащую большое количество белков), хорошие эластичные качества, поэтому может после подъема удержать размер хлеба так, чтобы он не провалился. Так как содержание клейковины больше, чем у простой муки, можно ее использовать для выпечки хлеба больших размеров с лучшими внутренними волокнами. Мука для хлеба является самым важным ингредиентом при выпечке хлеба.

#### 2. Чистая мука

Чистая мука производится смешиванием тщательно избранной мягкой и твердой пшеницы, подходит для быстрой выпечки хлеба или выпечки пирогов.

#### 3. Целозернистая мука

Целозернистая мука производится помолом пшеницы и содержит пшеничную оболочку зерна и клейковину. Целозернистая мука более тяжелая и питательная, чем обычная мука. Хлеб испеченный из целозернистой муки бывает обычно поменьше. Поэтому в большинстве рецептов для достижения самых лучших результатов обычно комбинирована целозернистая мука с мукой для хлеба.

#### 4. Черная пшеничная мука

Черная пшеничная мука, также называемая как «мука грубая», является типом муки с высоким содержанием волокнистой массы, которая похожа на целозернистую муку. Для достижения более большого размера при подъеме теста, необходимо ее использовать в комбинации с большой долей муки для хлеба.

#### 5. Порошок для теста

Порошок для теста производится помолом тонкой пшеницы или пшеницы с низким содержанием белков и используется специально для выпечки пирогов. Разные виды муки выглядят похоже; действие дрожжей или поглощаемость разных видов муки значительно отличается в зависимости от области выращивания, вегетационных условий, процесса помола и хранения. Для испытания выберите муку разных марок доступных в торговой сети, попробуйте ее и сравните результаты – после этого выберите муку, которая в зависимости от Вашего опыта, с точки зрения вкуса, дает самые лучшие результаты.

#### 6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука производятся помолом кукурузы и овса. Обе являются дополнительными ингредиентами для выпечки грубого хлеба и используются для улучшения вкуса и структуры хлеба.

#### 7. Сахар

Сахар является очень важным ингредиентом для сладкого вкуса и света хлеба. Белый сахар помогает хлебу в брожении и используется широко в качестве питательного ингредиента. В отдельных случаях можно использовать коричневый сахар, сахар пудру или сладкую вату.

#### 8. Дрожжи

Дрожжи поддерживают процесс брожения теста и производят углекислый газ, который помогает хлебу увеличить свой объем и смягчить внутренние волокна. При быстром брожении дрожжей необходим глюцид в сахаре и муке.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей =  $\frac{3}{4}$  чайные ложки легкорастворимых дрожжей

5 чайных ложек активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка легкорастворимых дрожжей

2 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайные ложки легкорастворимых дрожжей

Дрожжи должны быть уложены в холодильнике, так как при высокой температуре они бы испортились; перед их использованием проверьте их срок годности. После каждого использования дрожжи как можно побыстрее уложите обратно в холодильник. Неспособность хлеба подняться обычно вызвана испорченным дрожжам.

#### Совет :

С помощью нижеописанной последовательности можете определить, если Ваши дрожжи свежие и активные или нет:

1. Налейте в мерный стакан  $\frac{1}{2}$  чашки теплой воды (45-50 °C).

2. Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и замешайте, после этого еще посыпьте все 2 чайными ложками дрожжей.

3. Поставьте мерный стакан приблизительно на 10 минут на теплое место. Смесь уже не перемешивайте.

4. Пена должна достигать до края мерного стакана. В противном случае дрожжи являются испорченными или неактивными..

9. **Соль**  
Соль является необходимой для улучшения аромата хлеба и цвета корочки. Но соль также препятствует дрожжам в подъеме теста. Никогда не пользуйтесь слишком большим количеством соли. Если не хотите использовать соль, то ее можете не давать. И хлеб будет больше, чем при использовании соли.
10. **Яйца**  
Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать хлеб более питательным и большим, и добавить хлебу специфический аромат яичек. Если хотите использовать яйца, то необходимо удалить их скорлупу и равномерно размешать.
11. **Жир, сливочное масло и растительное масло**  
Жир сможет смягчить хлеб и продлить его срок годности. Сливочное масло после изъятия из холодильника необходимо перед его использованием растопить или для равномерного размешивания порезать на маленькие кусочки.
12. **Порошок для теста**  
Порошок для теста используется для подъема теста при выпечке хлеба и пирогов в программе Ultra Fast (Очень быстрая выпечка). Благодаря использованию химических принципов не требуется время для брожения и производства углекислого газа, который образует пузырьки или смягчает структуру хлеба.
13. **Сода**  
Действует так же, как для порошок для теста. Также ее можно использовать в комбинации с порошком для теста.
14. **Вода и другие жидкости**  
Вода при приготовлении хлеба является необходимым ингредиентом. В общем, самой подходящей является вода с температурой в пределах от 20 до 25 °C. Для быстрого подъема теста в программе Ultra Fast (Очень быстрая выпечка) должна быть температура воды в пределах от 45 до 50 °C. Воду можно заменить молоком или водой, смешанной с 2 % молочным порошком, который может улучшить аромат хлеба и сделать более красивым цвет корочки. В некоторых рецептах для улучшения аромата хлеба может быть использован сок (напр., яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВКЛАДЫВАНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Во всех рецептах необходимо соблюдать общую последовательность при вкладывании отдельных ингредиентов:

- Первой наливаем в форму для выпечки жидкость (воду, молоко, пиво, пахту, простоквашу, йогурт и т.п.)
- После этого добавляем сыпучие продукты (муку, зелень, приправу для хлеба, отруби, ростки, хлопья, семечки и т.п.)
- В один угол насыпем соль
- В другой угол насыпем сахар
- В следующий угол дадим приправу (растительное масло, уксус и т.п.)
- В серединке формы в муке сделаем ямку, в которую положим дрожжи или порошок для теста, которые слегка засыпем мукой. При использовании свежих дрожжей, хорошо сахар положить прямо к ним. Дрожжи или порошок для теста ложим обязательно на сухую муку!




### Совет ::

У тяжелого теста с высокой долей ржи или цельнозернистых компонентов рекомендуем для достижения лучшего результата замешивания заменить последовательность ингредиентов, т.е. сначала ложим сухие дрожжи и муку, а только после этого наливаем жидкость.

### Запомните несколько следующих важных правил для выпечки в домашней хлебопечи:


- Соль и дрожжи никогда не должны быть во взаимном контакте!
- Фруктовые, ореховые или другие ингредиенты, у которых необходимо предотвратить их измельчение во время замешивания, добавляйте только после прозвучания сигнала.
- Цереалии, перед тем как добавите в хлебопечь, оставьте на ночь замоченными в воде.
- В случае отложенного старта всегда используйте холодные ингредиенты.
- Во время выпечки с отложенным стартом не пользуйтесь быстро портящимися ингредиентами, как напр., яйцами, свежим молоком, фруктами, луком и т.п.
- Хлеб после изъятия из хлебопечи, перед тем как разрежете, оставьте еще приблизительно 15 минут остыть на подходящей подкладке (напр., деревянной или нейлоновой доске).

### РЕЦЕПТЫ

 **Предупреждение:**  
Информацию о соотношении веса, объема и содержания отдельных ингредиентов во всех ниже указанных рецептах пожалуйста используйте только как ориентировочную. Результат выпечки зависит на многих факторах :

- твердости воды ( при использовании слишком мягкой воды тесто поднимается слишком быстро
- влажности воздуха в кухне (в случае повышенной влажности необходимо понизить количество воды на 1-2 столовые ложки)
- высоты над уровнем моря (над 750 м над уровнем моря подымается тесто быстрее
- консистенции ингредиентов

По выше указанным причинам рекомендуем выбранный Вами рецепт в случае необходимости изменить в соответствии с моментальными условиями.

 **Совет :**  
В случае, если по каким либо причинам не хотите печь хлеб с соответствии рецептами, то можно в продуктовых магазинах приобрести готовые смеси для выпечки. У готовой смеси необходимо действовать обязательно в соответствии с инструкцией указанной на коробке изделия. Примите пожалуйста к сведению, что у некоторых производителей к готовой смеси необходимо добавлять дрожжи как отдельный ингредиент.

### РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

#### Хлеб с пшеничным крахмалом

##### Ингредиенты :

- 350 мл воды
- 3 столовые ложки растительного масла
- 2 чайные ложки соли
- 1 чайная ложка тмина
- 1 столовая ложка сушеного молока
- 300 гр светлой пшеничной муки тонкого помола
- 100 гр ржаной муки для хлеба
- 100 гр пшеничного крахмала
- 1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка LIGHT (светлая)

#### Белый хлеб с тмином

##### Ингредиенты :

- 300 мл воды
- 2 чайные ложки сахара
- 2 чайные ложки соли
- 1 чайная ложка тмина
- 500 гр светлой пшеничной муки тонкого помола
- 1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

#### Хлеб с йогуртом

##### Ингредиенты :

- 150 гр белого йогурта
- 1 столовая ложка растительного масла
- 200 мл воды
- 2 чайные ложки сахара
- 2,5 чайные ложки соли
- 300 гр светлой пшеничной муки среднего помола
- 100 гр серой пшеничной муки тонкого помола (хлебной)
- 100 гр ржаной муки для хлеба

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

После акустического сигнала добавить по 1 чайной ложке семена : сезама, льна, тмина, дыни, тыквы и т.д.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

## Пивной хлеб

### Ингредиенты :

250 мл пива

100 мл воды

2,5 чайные измельченного тмина

2 чайные ложки соли

350 гр светлой пшеничной муки среднего помола

150 гр ржаной муки для хлеба

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

Семена добавить по вкусу (например семена подсолнечника)

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

## Хлеб из пшеницы шпалды

### Ингредиенты :

350 мл пахты

50 мл воды

1 столовая ложка уксуса

2 столовые ложки оливкового масла

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка сахара

250 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

250 гр цельнозернистой мука из пшеницы шпалды

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

Семена подсолнечника

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка DARK (темная)

## Белый хлеб для тоста

### Ингредиенты :

320 мл молока

40 гр растительного масла или маргарина

500 гр светлой пшеничной муки среднего помола

30 гр картофельного крахмала

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка LIGHT (светлая)

## Хлеб Шумава

### Ингредиенты :

320 мл воды

1 столовая ложка уксуса

2 столовые ложки растительного масла

2 чайные ложки тмина

2,5 чайные ложки соли

220 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

230 гр ржаной муки для хлеба

100 гр цельнозернистой пшеничной муки

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

2 столовые ложки семян подсолнечника

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

SBR 930 SS

RU

## Хлеб с шкварками

### Ингредиенты :

200 мл пахты (могут быть и сливки)

150 мл воды (в зависимости от консистенции можно добавить пахту)

1 столовая ложка уксуса

1 наполненную с верхом столовую ложку молотых шкварок

1,5 чайные ложки соли

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка тмина

150 гр цельзернистой ржаной муки

350 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

2 столовые ложки семян подсолнечника

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

## Подсолнечный хлеб

### Ингредиенты :

330 мл воды

2 столовые ложки растительного масла

1 столовая ложка уксуса

280 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

120 гр цельзернистой пшеничной муки

60 гр мука из пшеницы шпалды

80 гр ржаной муки для хлеба

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

5 столовых ложек семян подсолнечника

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

## Хлеб с шкварками и чесноком

### Ингредиенты :

320 мл воды

2 столовые ложки растительного масла

1 столовая ложка уксуса

1,5 чайные ложки соли

1 чайная ложка сахара

2 чайные ложки сухой кортфельной каши

1 чайная ложка сухого чеснока (или 1-2 зубчика чеснока)

1 чайная ложка тмина

3 столовых ложки мелко порезанных или молотых шкварок

350 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

150 гр ржаной муки для хлеба

1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

## Хлеб с медом и семенами подсолнечника

### Ингредиенты :

280 мл воды

15 гр сливочного масла

1 столовая ложка сухого молока

1 чайная ложка соли

1,5 чайные ложки меда

200 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

200 гр муки Gnapagu (в цельзернистую муку добавлены измельченные пшеничные и ржаные зерна)

1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

2 столовые ложки семян подсолнечника

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 750 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

RU 15

**Банановый хлеб****Ингредиенты :**

6 столовых ложек молока

200 гр бананов (размешанных миксером или раздавленных вилкой)

1 яйцо

40 гр расплавленного сливочного масла

70 гр сахара

450 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка LIGHT (светлая)

**Хлеб с луком-репеем и сыром****Ингредиенты :**

200 мл воды

2 столовые ложки растительного масла

1 взбитое яйцо

150 гр сыра Gottage

200 гр светлой пшеничной муки среднего помола

100 гр мука из пшеницы шпалды

100 гр цельнозернистой ржаной муки

100 гр серой пшеничной муки тонкого помола (хлебной)

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

После акустического сигнала добавить 1 малый лук-репей.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

**Хлеб с сыром и кетчупом****Ингредиенты :**

200 мл теплой воды

1 взбитое яйцо

1 столовая ложка оливкового масла

4 столовые ложки кетчупа

1 чайная ложка соли

$\frac{1}{4}$  чайной ложки молотого черного перца

300 гр серой пшеничной муки тонкого помола (хлебной)

100 гр ржаной муки для хлеба

100 гр мука из пшеницы шпалды

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

После акустического сигнала добавить 250 гр тертого сыра айдма.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

**Старочешский хлеб****Ингредиенты :**

230 мл воды

1 столовая ложка уксуса

2 чайные ложки соли

75 гр сваренного картофеля

450 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

1 чайная ложка измельченного тмина

$\frac{1}{4}$  чайной ложки измельченного фенхеля

$\frac{1}{4}$  чайной ложки измельченного аниса

$\frac{1}{4}$  чайной ложки измельченного кориандра

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка сушеных или  $\frac{1}{4}$  свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

### Хлеб с оливами и орегано

#### Ингредиенты :

- 300 мл теплой воды
- щепоть сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 порезанная головка лука
- 540 гр светлой пшеничной муки тонкого помола
- 1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи
- ¼ чайной ложки молотого черного перца
- 50 гр крупнонарезанных черных оливок без косточек
- 1 столовая ложка нарезанного свежего орегано (или 1 чайная ложка сухого)
- 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки

**Приготовление :** На масле поджарим лук до золотистого цвета. В форму для выпечки нальем воду, поджаренный лук с маслом, муку, специи, сахар, соль и дрожжи. После акустического сигнала добавить оливы.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

### Хлеб с травами и пахтой

#### Ингредиенты :

- 110 мл теплой воды
- 150 мл пахты
- 1 чайная ложка сахара
- 2 чайные ложки соли
- черный перец
- 3 столовые ложки растительного масла
- 250 гр светлой пшеничной муки тонкого помола
- 250 гр светлой пшеничной муки среднего помола
- 1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи
- 2 столовые ложки петрушки
- 2 столовые ложки зеленого лука
- 2 столовые ложки укропа

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

### Хлеб с оломоуцким сыром

#### Ингредиенты :

- 300 мл воды
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 белок яйца или 1 целое яйцо
- 4 столовые ложки кетчупа
- 1 чайная ложка соли
- 300 гр серой пшеничной муки тонкого помола (хлебной)
- 100 гр мука из пшеницы шпальды
- 75 гр светлой пшеничной муки тонкого помола
- 1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи
- 50 гр отрубей
- 170 гр крупно нарезанного оломоуцкого сыра

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

### Чесночный хлеб с зеленью

#### Ингредиенты :

- 375 мл воды
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки уксуса из бальзамика
- 2 чайные ложки соли
- 1 чайная ложка сахара
- 3 чайные ложки сушеного чеснока
- 2 чайные ложки провансальских трав

2 полные столовые ложки льняных семян  
200 гр светлой пшеничной муки тонкого помола  
100 гр цельнозернистой пшеничной муки  
100 гр муки из пшеницы шпалды  
200 гр ржаной муки для хлеба  
1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

**Содержимое фарша :**

консервированный горошек  
свежий лук-репей нарезанный на кольца  
можно добавить болгарский перец, молодой лук, сушеные помидоры и т.п.

**Приготовление :** Основные ингредиенты вложим в хлебопечь так же, как и при обычном процессе приготовления. Травы и чеснок насыпем в воду, льняные семена перемешаем с мукой. После окончания замешивания вытащим тесто из формы для выпечки и извлечем лопатку/лопатки для замешивания, в тесто вложим фарш. Потом смесь сразу же вложим обратно в форму для выпечки для окончательного подъема теста.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

**Хлеб с фасолью****Ингредиенты :**

300 мл воды  
2 столовые ложки пшеничных отрубей  
2 столовые ложки льняных семян  
1 столовая ложка соли  
1 чайная ложка измельченного тмина  
400 гр светлой пшеничной муки тонкого помола  
100 гр хлебной ржаной муки  
1 чайная ложка сахара  
1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

150 гр консервированной красной фасоли

**Приготовление :** Фасоль добавим после окончания замешивания теста. Как только начнется процесс подъема теста, тесто вытащим из хлебопечи (хлебопечь оставим закрытой и включенной), тесто раскатаем и посыпем фасолью, потом тесто скатаем как рулет. Из хлебопечи извлечем лопатку/лопатки для замешивания и вложим тесто обратно в форму.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г/ корочка MEDIUM (среднетемная)

**Хлеб с овсяными хлопьями****Ингредиенты :**

150 мл йогурта  
200 мл воды  
1 чайная ложка меда  
2 столовые ложки оливкового масла  
2 столовые ложки закваски  
1 столовая ложка соли  
2 столовые ложки тмина  
320 гр светлой пшеничной муки тонкого помола  
100 гр муки из пшеницы шпалды  
50 гр овсяных хлопьев  
60 гр цельнозернистой пшеничной муки  
1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа ULTRAFast 900 g (быстрое печение) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

**Хлеб с капустой****Ингредиенты :**

250 мл воды  
250 мл смеси капусты, сыра и колбасы  
100 гр ржаной муки для хлеба  
350 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

90 гр муки из пшеницы шпалды

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка солодовой вытяжки (можно приобрести в магазинах здорового питания)

1 чайная ложка сушенных или ¼ свежих дрожжи

Тмин добавить по вкусу.

**Установка хлебопечи:** программа ULTRAFAST 1000 г (быстрое печение) / размер 900 г / корочка MEDIUM (среднетемная)

### Хлеб с колбасой *Sabajka*

#### Ингредиенты :

400 мл воды

1 столовая ложка уксуса

2 столовые ложки закваски

250 гр цельнозернистой пшеничной муки

150 гр темной ржаной муки для хлеба

180 гр серой пшеничной муки тонкого помола (хлебной)

1 столовая ложка тмина

2 столовые ложки льняных семян

1 чайная ложка сушеного чеснока

1 чайная ложка сахара

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка сушенных или ¼ свежих дрожжи

**Приготовление :** за 5 минут до окончания замешивания теста добавим ½ ножки грубо протертой колбасы и горсть нарезанного зеленого лука. После этого добавим в тесто 50 гр крупно протертого твердого сыра *Koliba*.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г / корочка MEDIUM (среднетемная)

### Хлеб с гречневой крупой

#### Ингредиенты :

150 мл белого йогурта

200 мл воды

2 столовые ложки оливкового масла, если возможно, то используйте масло Extra virgin

1 столовая ложка уксуса, если возможно, то используйте винный уксус

300 гр светлой пшеничной муки тонкого помола

50 гр цельнозернистой пшеничной муки

100 гр гречневой крупы

2 столовые ложки гречневой крупки

2 столовые ложки ростков гречки

2 столовые ложки картофельной каши в порошке с молоком

1 - 2 чайные ложки растворимого суррогатного кофе

1 - 2 чайные ложки измельченного тмина

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка сахара

3 столовые ложки закваски

немного кристаллического (рассыпного) витамина С

1 чайная ложка сушенных или ¼ свежих дрожжи

**Приготовление :** Гречневую крупу промоем, зальем теплой водой и оставим на 2-3 часа разбухать. Перед приготовлением теста сольем воду ( воду можно использовать для приготовления теста), часть гречневой крупы оставим для осыпания теста – это сделаем перед началом последней фазы подъема. Мягкую гречневую крупу дадим в форму вместе с мукой.

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г / корочка MEDIUM (среднетемная)

### Чесночный хлеб с сыром *Niva*

#### Ингредиенты :

350 мл воды

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка сахара

1,5 столовых ложки растительного масла

½ кружки накрошенного сыра Niva  
4-5 раздавленных зубчика чеснока  
140 гр светлой пшеничной муки тонкого помола  
200 гр цельнозернистой пшеничной муки  
200 гр цельнозернистой ржаной муки для хлеба  
1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа WHOLEWHEAT (цельнозернистый хлеб) / размер 900 гр / корочка MEDIUM (среднетемная)

#### **Темный шоколадный хлеб**

##### **Ингредиенты :**

400 мл воды  
2 столовые ложки сахара - пудры  
1,5 чайные ложки соли  
400 гр светлой пшеничной муки тонкого помола  
100 гр порошка какао  
1 чайная ложка сушеных или ¼ свежих дрожжи

**Установка хлебопечи:** программа BASIC (основной хлеб) / размер 900 г / корочка MEDIUM (среднетемная)

#### **Рецепт на приготовление джема**

##### **Ингредиенты :**

500 гр фруктов  
165 гр сахара для приготовления джема  
1 чайная ложка лимонного сока

**Приготовление :** фрукты тщательно помойте, в соответствии с типом очистите ( например персики), удалите косточки (например черешня) и размешайте. Потом вылейте размешанную смесь в форму , дополните остальные ингредиенты и включите программу. После окончания программы вылейте джем в стерилизованные банки, которые стерилизовались на протяжении 20 минут в духовке при температуре 1500С. Закроем крышку и перевернем вверх дном, чтобы крышки затянулись.

**Установка хлебопечи:** программа JAM (джем)

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

SBR 930 SS

RU

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение .....	230 V AC (переменный ток)
Номинальная частота.....	50 Hz
Номинальная мощность.....	600 W
Класс защиты (по отношению к защите перед получением травмы от удара электрическим током):.....	II
Вес .....	10,2 кг
Уровень шума:.....	65 дБ (А)

Заявленный уровень шума для данного устройства 65 дБ(А), что соответствует уровню А акустической мощности, применительно к стандартной акустической мощности в 1 пВт.

## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Указанный символ на изделии или сопроводительной документации обозначает, что используемые электрические или электронные изделия не должны ликвидироваться вместе с коммунальными отходами. С целью правильной утилизации изделия отнесите его в предназначенный для этой цели пункт приема вторичного сырья. Правильной ликвидацией этого изделия можете сохранить ценные природные источники и помогаете таким образом профилактике потенциальных негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, которые могли бы быть результатом неправильной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации для утилизации этого изделия контактируйте работников местных органов управления или ближайшего пункта утиль-сырья. За неправильную ликвидацию этого вида отходов Вы можете быть в соответствии с национальными указаниями оштрафованы.

## ПРАВИЛА И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал следует ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья.



Это изделие соответствует требованиям европейских указаний о электромагнитной совместимости.

RU 21