

COMFORT®

Руководство по эксплуатации

ХЛЕБОПЕЧЬ БЫТОВАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



СЕРИЯ **ХОЗЯЮШКА**

МОДЕЛЬ **ХВМ838**

1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь	1 шт.
Мерная ложка с двойной индикацией измерения	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Крючок	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

серия: ХОЗЯЮШКА. модель: ХВМ838	
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240 50/60
Режим работы	Продолжительный
Мощность нагревательного элемента, Вт	550
Мощность электродвигателя, Вт	100
Масса без упаковки и принадлежностей, кг не более	4,8
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг не более	5,4

ВНИМАНИЕ!

Бытовая хлебопечь электрическая указанная в настоящем руководстве по эксплуатации не предназначены для коммерческого использования.

Бытовая хлебопечь должна храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией в нормальных условиях (в окружающей среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, температура окружающей среды должна быть от 0 °С до 40 °С, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%, толчки и вибрация оборудования недопустимы).

Срок хранения бытовой хлебопечи при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой хлебопечи (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 10 лет.

Утилизация электронных частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации.

Версия 02.2022

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



Перед использованием хлебопечи внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

Компания «COMFORT» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Хлебопечи «COMFORT» предназначены для выпекания хлеба, замеса теста и приготовления джема/варенья в домашних условиях.

При покупке хлебопечи продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подпись продавца с указанием даты продажи.

После продажи хлебопечи претензии по ее некомплектности не принимаются. При утере, руководство по эксплуатации заново не предоставляется.

Хлебопечь, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Прочитайте все и сохраните эти инструкции.
2. Перед использованием убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на заводской табличке.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Верните прибор производителю или ближайшему авторизованному сервисному агенту для осмотра, ремонта или электрической/механической регулировки.
4. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте всегда прихватки для духовки, чтобы обращаться с горячим контейнером для хлеба или горячим хлебом.
5. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или хлебопечку в воду или другую жидкость.
6. Вынимайте вилку из розетки, когда она не используется и не чистится. Дайте остыть перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой прибора.
7. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или стойки или касаться горячей поверхности.
8. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.

9. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования приборов лицом, ответственным за их безопасность.
10. Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
12. Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям хлебопечки во время выпечки.
13. Запрещается помещать в хлебопечку металлическую фольгу или другие материалы, так как это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
14. Никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другими материалами; тепло и пар должны беспрепятственно выходить.
15. Никогда не ударяйте контейнер для хлеба по верху или краю, чтобы извлечь хлеб. Это может повредить контейнер для запекания.
16. Никогда не включайте прибор без правильно размещенных ингредиентов для выпечки хлеба.
17. Не используйте прибор не по назначению.
18. Не используйте на открытом воздухе.
19. Данное устройство предназначено для домашнего использования.
20. Дети не должны играть с устройством.
21. Дети и животные должны находиться на расстоянии от устройства и сетевого кабеля.
22. Неправильное подключение хлебопечки может привести к ее полному отказу.
23. Запрещается производить сборку или разборку хлебопечки, включенной в сеть электрического питания.
24. Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь хлебопечкой при поврежденном шнуре питания.
25. Не допускайте запутывания шнура.
26. Отключая хлебопечку от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
27. Никогда не отключайте хлебопечку от сети мокрыми руками.
28. Стенки прибора могут сильно нагреваться в процессе работы. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора. Для того чтобы открыть крышку в процессе эксплуатации используйте только ручки крышки. Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от электросети и дождитесь его полного остывания. Для того чтобы извлечь контейнер с горячим хлебом из хлебопечки, используйте прихватку.

29. При эксплуатации хлебопечи ставьте ее в центр стола или рабочей поверхности оставляя со всех сторон свободное пространство как минимум 50 см.
30. Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Не используйте для чистки прибора (в т. ч. пекарной камеры) средства для чистки духовок.
31. Не загромождайте вентиляционные решетки прибора, не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.
32. Прибор разрешается перемещать только после его полного остывания. Избегайте попадания ингредиентов внутрь пекарной камеры так как ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент прибора, что может привести к их возгоранию.
33. Категорически запрещается прикасаться к движущимся ножам для замешивания теста.
34. Запрещается использование прибора при отсутствии ингредиентов в контейнере для выпечки хлеба, так как это может привести к повреждению прибора.
35. Не используйте пекарную камеру и контейнер для выпечки для хранения продуктов.
36. Не загромождайте отверстия для выхода пара, расположенные в крышке прибора. Не открывайте крышку прибора в процессе замеса теста, так как это может привести к оседанию теста.
37. Не вынимайте контейнер для выпечки во время работы прибора.

5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка START/STOP
2. Кнопка выбора программы
3. Кнопка установки времени (время+)
4. Кнопка установки времени (время-)
5. Кнопка выбора веса выпечки
6. Кнопка выбора степени запекания корочки
7. ЖК дисплей

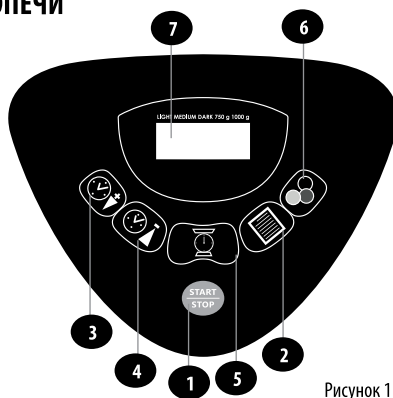


Рисунок 1

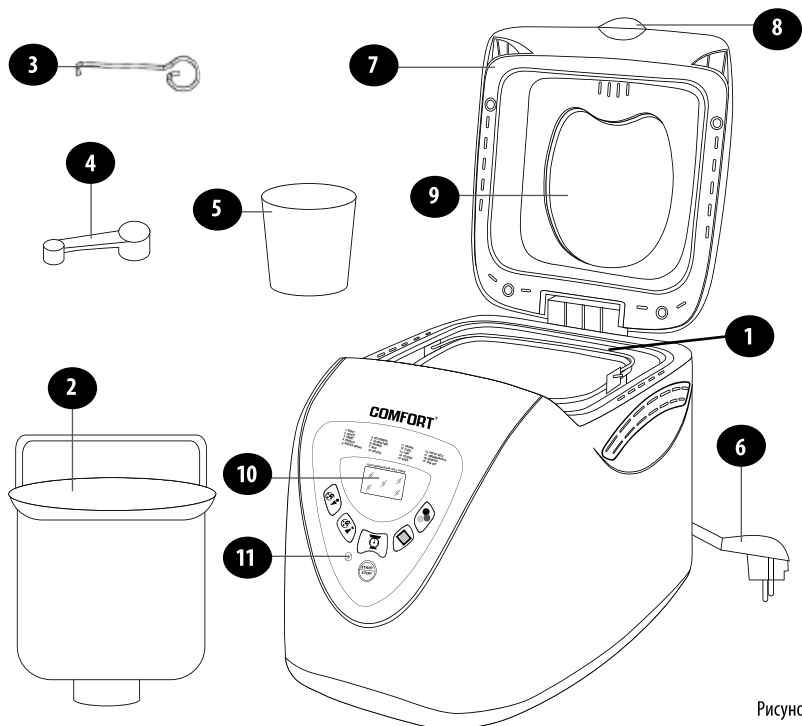


Рисунок 2

1. Пекарная камера
2. Съемный контейнер для выпечки хлеба с антипригарным покрытием
3. Крючок
4. Мерная ложка с индикацией измерения
5. Мерный стакан с индикацией измерения
6. Сетевой шнур
7. Крышка
8. Ручки крышки
9. Смотровое окошко
10. ЖК дисплей
11. Световой индикатор включения

Нож для замешивания теста (располагается в контейнере для выпечки)

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Подключите хлебопечку к источнику питания. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «3:00».

По умолчанию установлена программа 1, вес 750 г, средняя степень запекания корочки. КНОПКА «START/STOP»

Нажмите кнопку «START/STOP» один раз, чтобы запустить программу. Индикатор загорится, двоеточие на дисплее времени начнет мигать, и программа запустится. После запуска программы любые другие кнопки будут неактивны, кроме кнопки «START/STOP». Нажмите кнопку «START/STOP» в течение 0,5 секунды и переключитесь в состояние паузы, если в течение 3 минут не будет произведено никаких операций, программа продолжит работу, если программа настройки завершена.

Нажмите кнопку «START/STOP» в течение 3 секунд, чтобы отменить программу, затем раздастся звуковой сигнал, означающий, что программа выключена. Эта функция поможет предотвратить любое непреднамеренное нарушение работы программы.

Чтобы извлечь хлеб, нажмите кнопку «START/STOP», чтобы завершить цикл выпечки.






				
МЕНЮ	ВРЕМЯ +	ВРЕМЯ -	ВЕС	ЦВЕТ

Рисунок 3

ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ «МЕНЮ»

Нажмите кнопку «МЕНЮ», чтобы выбрать нужные вам программы.

При каждом нажатии на нее (сопровождаяем коротким звуковым сигналом) программа будет меняться.

Нажимайте кнопку периодически, соответствующий номер программы будет циклически отображаться на жидкокристаллическом дисплее.

«ЦВЕТ»

Нажмите кнопку «ЦВЕТ», чтобы выбрать желаемую настройку: Светлая, Средняя или Темная корочка. Эта кнопка настраивается в меню программ 1-8, 12 и 15.

«ВЕС»

Нажмите кнопку «ВЕС», чтобы выбрать желаемый вес брутто (750 г и 1000 г).

Эта кнопка настраивается в программах: Меню 1-7.

«ВРЕМЯ» (▲ или ▼)

Используйте функцию «ВРЕМЯ», чтобы запустить хлебопечку позже. Нажмите кнопки ▲ или ▼, чтобы увеличить время цикла, отображаемое на ЖК-дисплее. Добавьте до 15

часов, включая время задержки и программу выпечки хлеба.
записи:

- Установите время задержки после выбора «МЕНЮ», «ВЕС» и «ЦВЕТ».
- Не используйте функцию таймера с рецептами, которые включают молочные продукты или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.
- Вы должны решить, сколько времени пройдет, прежде чем ваш хлеб будет готов, нажав кнопку ▲ или ▼.

Обратите внимание, что время задержки должно включать время выпечки программы. После завершения программы выпечки хлебопечка переключится в режим сохранения температуры на 1 час. Прежде чем приступить к выпечке хлеба, сначала нажмите меню программы и выберите цвет корочки, затем нажмите ▲ или ▼, чтобы увеличить или уменьшить время задержки с шагом 10 минут. Максимальная задержка составляет 15 часов.

7. ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

В случае отключения электроэнергии процесс выпечки хлеба продолжится автоматически в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки «START/STOP». Если время перерыва превышает 15 минут, устройство не продолжит работу, и ЖК-дисплей вернется к настройкам по умолчанию.

Если тесто начало подниматься, извлеките ингредиенты из формы для хлеба и начните сначала.

Если тесто еще не вступило в фазу подъема, когда шнур питания вынут из розетки. Вы можете нажать кнопку «START/STOP», чтобы продолжить программу с самого начала.

8. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ДИСПЛЕЙ

ННН - Это предупреждение означает, что температура внутри хлебопечи слишком высока. Нажмите кнопку «START/STOP» (см. рисунок 4 ниже), чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10-20 минут перед перезапуском.

ЕЕ0 - Это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку «START/STOP» (см. рисунок 5 ниже), чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Пожалуйста, проверьте датчик у ближайшего авторизованного сервисного агента для осмотра, ремонта или электрической / механической регулировки.

Н:НН Рисунок 4 **Е:ЕД** Рисунок 5

После завершения программы выпечки хлебопечка издаст 10 звуковых сигналов и переключится в режим сохранения тепла в течение 1 часа. На дисплее будет отображаться 0:00. Чтобы отменить процесс поддержания тепла, нажмите кнопку «START/STOP» в

течение 3 секунд.

СОВЕТ: Извлечение хлеба сразу после завершения программы выпечки предотвратит потемнение корочки.

9. ПРОГРАММЫ

Кнопка «МЕНЮ» служит для выбора программы. Каждое нажатие кнопки приводит к изменению программы.

Вы можете установить одну из 19 программ. При этом на дисплее будет отображен номер выбранной программы и время, требуемое на её выполнение. Особенности каждой из программ описаны ниже.

При включении хлебопечи, если не установлена иная программа, прибор автоматически выбирает программу 1.«BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ».

Для того чтобы установить необходимую программу вес выпечки и степень поджаривания корочки (см. раздел «Панель управления»).

После того, как Вы установите программу, зададите необходимые параметры выпечки и установите в пекарную камеру контейнер со всеми ингредиентам, нажмите Кнопку «START/STOP», для того чтобы начать цикл приготовления.

1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» - Замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба.

Для белого и смешанного хлеба. Хлеб в основном выпекается из пшеничной муки.

2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» - Замешивание, подъем и выпечка хлеба в течение меньшего времени, по сравнению с основной программой, но дольше, чем по программе Ультрабыстрый. Текстура хлеба более плотная.

Этот хлеб готовится из разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под воздействием влаги и тепла.

Для идеального быстрого хлеба рекомендуется, чтобы все жидкости помещались на дно формы для хлеба, сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального смешивания теста, сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы. Чтобы избежать комков муки, используйте резиновый шпатель.

3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА» -Замешивание, подъем и выпечка хлеба с повышенным содержанием сахара или добавками фруктовых соков, изюма, шоколада и т.п. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

4. «FRENCH BREAD / ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» - Для легкого хлеба из муки высшего сорта. Обычно хлеб получается пышным и с хрустящей корочкой. Эта программа не подходит

для рецептов выпечки, требующих в своем составе сливочное масло, маргарин или молоко.

5. «WHOLE WHEAT / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» - Для хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой муки. Эта настройка имеет более длительное время предварительного нагрева, чтобы мука впитало воду и расширилась.

Не рекомендуется использовать функцию задержки выпечки, так как это может привести к плохим результатам. Цельнозерновой хлеб обычно дает хрустящую толстую корочку.

6. «RICE BREAD / РИСОВЫЙ ХЛЕБ» - Замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением рисовой муки или варёного риса. смешайте вареный рис с мукой в соотношении 1:1, чтобы приготовить хлеб.

7. «GLUTEN-FREE BREAD / БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» - Замешивание, подъем и выпечка хлеба из муки или специальных смесей с пониженным содержанием глютена (клейковины). Тесто из таких смесей требует большего времени на ферментацию и других режимов выпечки.

8. «DESSERT / ДЕСЕРТ» - Измельчение и выпечка продуктов с большим количеством жира и белка.

9. «MIX / СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ» - Замешивание теста или перемешивание других нетвёрдых пищевых продуктов.

10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА» - замес и подъем теста, используется в том случае, если Вы хотите замесить тесто, с последующим выпеканием в обычной духовке.

11. «KNEAD / ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» - Без поднятия или выпечки. Используется для приготовления теста для пиццы и т.д.

12. «CAKE / КЕКСЫ, ТОРТЫ» - замес и выпекание кексов/тортов приготовленных с использованием соды или пекарного порошка (искусственного разрыхлителя, который используется вместо дрожжей.)

13. «JAM / ДЖЕМ,ВАРЕНЬЕ»- Для приготовления различных видов джемов, варенья, мармелада и т.п. по Вашим собственным рецептам.

Приготовление варений и джемов, состоит из нагрева, затем нагрева при перемешивании. Не увеличивайте количество ингредиентов, иначе они вытекут в пекарную камеру. Если это

проойдет, немедленно остановите работу хлебопечи и осторожно извлеките контейнер для выпечки. Дайте немного остыть и тщательно очистите пекарную камеру.

14. «YOGURT / ЙОГУРТ» - термостатирование, то есть выдержка продукта при определённой температуре определённое время.

15. «BAKE / ВЫПЕЧКА» - Только выпечка без предварительного замешивания и подъема теста. Также используется для допекания при приготовлении в других программах.

16. «STICKY RICE / КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ КАША»

Измельчение и выпечка смеси полированного клееного риса.

17. «FERMENTATION / ФЕРМЕНТАЦИЯ» - Выдержка в течение 48 часов при температуре 32°C. Возможна регулировка времени в пределах от 24 до 72 часов.

Подъем и выпечка полированного клейкого риса.

18. «DEFROST / РАЗМОРОЗКА» - Для размораживания замороженных продуктов перед готовкой.

19. «STIR-FRY / ОБЖАРКА» - Обжарка сухих фруктов, таких как арахис, соевые бобы и т.д.

10. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Используйте хлебопечку только для выпечки хлеба в домашних условиях.

Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других объектов.

Не используйте хлебопечку на открытом воздухе.

Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Не рекомендованные аксессуары могут привести к повреждению прибора.

После извлечения прибора из упаковки убедитесь, что он находится в безупречном состоянии. При наличии повреждений прибора или аксессуаров обратитесь в сервисный центр.

Удалите с поверхности и изнутри прибора упаковочные материалы и все наклейки, кроме этикетки с названием модели и серийным номером. Утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими нормами.

Вымойте все части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, как описано в соответствующем разделе данного руководства.

Не используйте металлическую посуду, так как она может повредить антипригарную поверхность.

Установите прибор на предназначенное для него место.

ОСТОРОЖНО! Опасность падения! Хлебопечка может раскачиваться во время цикла замеса.

Всегда располагайте её по центру стола подальше от края.

Не устанавливайте внутрь форму для выпечки. Закройте крышку хлебопечки. Подключите вилку шнура питания к сетевой электророзетке. Убедитесь в надёжности контакта вилки и розетки.

Включите прибор на 10 минут в режиме выпекания. При первом нагреве хлебопечки возможно образование запаха и небольшого количества дыма из-за обгорания транс-портировочной смазки и покрытия поверхности нагревателя. Дайте хлебопечке остыть в течение 30 минут. После того как она остынет, проведите чистку еще раз, как описано в соответствующем разделе данного руководства. Тщательно просушите все детали. Теперь хлебопечка готова к работе.

11. ВКЛЮЧЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Используя ручку формы для хлеба, поверните форму для хлеба против часовой стрелки, а затем вытащите ее из прибора.

Наденьте нож для замешивания на приводной вал внутри формы для хлеба. (рисунок 7).

Добавьте ингредиенты в форму для хлеба в указанном порядке как в рецепте. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку и, наконец, дрожжи.



Примечание:

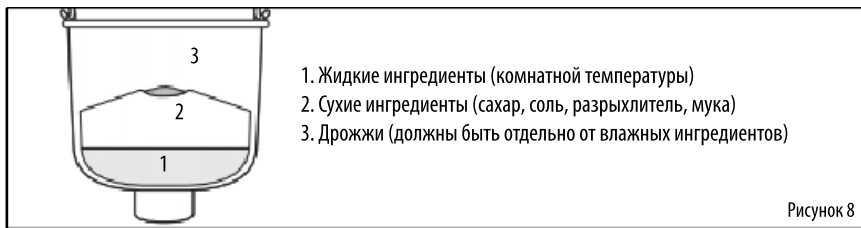
Сделайте небольшое углубление в горке с мукой пальцем, добавьте дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью или жидкостями. (рисунок 8).

СОВЕТ: Предварительно отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм), перед началом.

Поместите форму для хлеба в хлебопечку и убедитесь, что она надёжно зафиксирована на месте, повернув ее по часовой стрелке. Закройте крышку.

Примечание: Форма для хлеба должна надёжно фиксироваться на месте для правильного перемешивания и замешивания.

Подключите прибор к розетке. Раздастся звуковой сигнал, и на ЖК-дисплее по умолчанию отобразится значение программы 1.



Нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока не появится нужная вам программа.

Нажмите кнопку «ВЕС», чтобы переместить стрелку на 750 г и 1000 г.

Нажмите кнопку «КОРОЧКИ», чтобы переместить стрелку в нужное положение: светлая, средняя, темная корочка.

При желании установите кнопку «ВРЕМЯ». Нажмите кнопки + и –, чтобы увеличить время цикла, отображаемое на ЖК-дисплее.

Примечание: Не используйте эту функцию при использовании молочных продуктов, яиц и т.д. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка начала работать немедленно.

Нажмите кнопку «START/STOP» один раз, чтобы запустить программу. Хлебопечка издаст один звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «3:00». Но двоеточие между «3» и «00» не мигает постоянно, и индикатор загорится. Нож для замешивания теста начнет смешивать ваши ингредиенты. Если был активирован таймер задержки, нож для замешивания теста не будет смешивать ингредиенты до тех пор, пока программа не будет настроена на начало.

Для надстроек (фрукты, орехи, изюм) хлебопечка издаст десять звуковых сигналов. Откройте крышку и засыпьте ингредиенты. Время настроек зависит от программы.

Отсоедините шнур питания, а затем откройте крышку с помощью прихватки.

Дайте контейнеру для хлеба немного остыть, прежде чем извлекать хлеб.

Используйте прихватки для духовки, осторожно поверните контейнер для хлеба против часовой стрелки, чтобы разблокировать, и поднимите за ручку, чтобы вынуть из прибора.

Внимание:

Контейнер для хлеба и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ним осторожно.

Используя прихватки для духовки, переверните контейнер для хлеба вверх дном (сложив ручку формы для хлеба вниз) на решетку для охлаждения или чистую поверхность для приготовления пищи и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет. Используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от контейнера для хлеба.

Дайте хлебу остыть около 20 минут, прежде чем нарезать.

Рекомендуется нарезать хлеб электрическим ножом или зубчатым ножом, не используйте фруктовый и кухонный нож, иначе хлеб может деформироваться.

Если нож для замешивания осталась в хлебе, осторожно извлеките его с помощью лопаточки. Хлеб горячий; никогда не снимайте нож для замешивания вручную. Когда вы не используете прибор, или когда операция завершена, отсоедините шнур питания.

Примечание:

Храните оставшийся хлеб в герметичном пластиковом пакете до трех дней при комнатной температуре. Для длительного хранения поместите запечатанный пластиковый пакет в холодильник на срок до 10 дней.

12. ВВЕДЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

1. Хлебная Мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая богата содержанием протеина. Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия

Только специальную хлебную муку можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой.

Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. Универсальная мука

Мука, не содержащая разрыхлителя, подходит для быстрого хлеба или хлеба, приготовленного с быстрыми настройками. Хлебная мука лучше подходит для дрожжевого хлеба.

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука перемалывается из цельного зерна пшеницы. Хлеб, приготовленный полностью или частично из цельнозерновой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, и в результате буханки могут быть меньше по размеру и иметь более тяжелую текстуру. Он содержит пшеничную кожуру и глютен. Многие рецепты обычно сочетаются с цельнозерновой мукой или хлебной мукой для достижения наилучшего результата.

4. Темная пшеничная мука

Мука из черной пшеницы, также называемая мукой грубого помола, является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой размер после подъема, ее необходимо использовать в сочетании с высокой долей хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся мука (блинная мука)

Муку, содержащую разрыхлитель, используйте специально для приготовления печенья. Не используйте самоподнимающуюся муку в сочетании с дрожжами.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука перемалываются из кукурузы и овсянки отдельно. Они

являются добавочными ингредиентами для приготовления грубого хлеба, которые используются для улучшения вкуса и текстуры.

7. Сахар

Сахар - важный ингредиент для придания хлебу сладкий вкус и цвет. Это очень важный элемент для того, чтобы хлеб поднимался. Обычно используется белый сахар, однако в некоторых рецептах также может использоваться коричневый сахар, сахарная пудра или сахарная вата.

8. Дрожжи

Дрожжи - это живой организм, и их следует хранить в холодильнике, чтобы они оставались свежими. Он нуждается в углеводах, содержащихся в сахаре и муке, в качестве питания. Дрожжи используемые в рецептах хлебопечки, будут продаваться под несколькими разными названиями: Дрожжи для хлебопечки (предпочтительно), активные сухие дрожжи и дрожжи быстрого приготовления. В процессе подъема дрожжи будут выделять углекислый газ. Углекислый газ расширит хлеб и сделает внутреннее волокно мягким. 1 столовая ложка сухих дрожжей = 3 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сухих дрожжей = 15 мл дрожжей, 1 чайная ложка сухих дрожжей = 5 мл. Перед использованием проверьте срок годности и время хранения дрожжей. Убирайте в холодильник сразу после каждого использования, дрожжи погибнут при высокой температуре.

Обычно неспособность хлеба подняться вызвана плохими дрожжами.

Совет:

Чтобы проверить, являются ли ваши дрожжи свежими и активными:

Налейте 1 стакан (237 мл) теплой воды (45-50°C) в мерный стаканчик.

Добавьте 1 чайную ложку (5 мл) белого сахара в чашку и перемешайте, затем 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей над водой.

Поместите мерный стаканчик в теплое место примерно на 10 минут. Не перемешивайте воду.

Свежие активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если это не так, дрожжи мертвы или неактивны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Но соль также может помешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

10. Яйцо

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и большим по размеру. Яйцо необходимо взбить с другими жидкими ингредиентами.

11. Жир, сливочное и растительное масло

Жир может размягчить хлеб и продлить срок его хранения. Сливочное масло следует растопить или нарезать небольшими кусочками перед добавлением в жидкость.

12. Разрыхлитель для выпечки

Разрыхлитель используется для приготовления сверхбыстрого хлеба и пирогов. Поскольку ему не требуется время подъема, и он может производить воздух, воздух образует пузырьки, чтобы смягчить текстуру хлеба, по принципу, схожему с дрожжами.

13. Пищевая Сода

Сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

14. Вода и другие жидкости (всегда добавляйте сначала)

Вода - важнейший ингредиент для приготовления хлеба. Вода должна быть комнатной температуры от 20°C до 25°C.

В некоторых рецептах может потребоваться молоко или другие жидкости для улучшения вкуса хлеба.

Никогда не используйте молочные продукты с опцией таймера задержки.

Жидкие ингредиенты

Воду, свежее молоко или другие жидкости следует измерять с помощью мерных стаканчиков с четкой маркировкой и носиком. Поставьте чашку на стойку и наклонитесь, чтобы проверить уровень жидкости. При измерении растительного масла или других ингредиентов тщательно очистите мерный стаканчик без каких-либо других ингредиентов.

Сухие ингредиенты

Отмерьте сухие ингредиенты. Аккуратно насыпьте муку в мерный стаканчик, а затем, как только он наполнится, разровняйте ножом. Никогда не используйте мерный стаканчик для зачерпывания сухих ингредиентов непосредственно из контейнера, так как это может привести к добавлению одной столовой ложки дополнительных ингредиентов. Не постукивайте по дну мерного стаканчика или упаковки вниз.

ПОДСКАЗКА:

Перед измерением размешайте муку, чтобы она проветрилась.

При измерении небольших количеств сухих ингредиентов, таких как соль или сахар, используйте мерную ложку.

13. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Помните что для достижения хороших результатов очень важно точно отмерять ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты только мерной ложкой или мерным стаканом, которые входят в комплект прибора 1 чашка соответствует 1 мерному стакану. Обратите внимание, что мерная ложка имеет двойную индикацию измерения 1 столовой и 1 чайной ложки. Наполняйте мерную ложку до краев но без верха.

Ингредиенты предназначенные для выпечки должны быть комнатной температуры. Не используйте ингредиенты которые только что вы достали из холодильника, дайте им предварительно согреться до комнатной температуры

Ингредиенты необходимо добавлять В ТОМ ПОРЯДКЕ, В КАКОМ ОНИ УКАЗАНЫ В РЕЦЕПТЕ.

Всегда добавляйте воду и/или прочие жидкие ингредиенты в 1 очередь, а прочие в последнюю.

Для приготовления хлеба всегда используйте, только свежие высококачественные продукты.

Никогда не используйте просроченные продукты или продукты, качество которых вызывает у вас сомнения.

Если вы используете таймер включения, не закладывайте в хлебопечь скоропортящиеся продукты, такие как (яйца, молоко, свежие овощи и фрукты и т.п.) так как такие ингредиенты могут испортиться.

Сливочное масло или маргарин следует порезать на маленькие кусочки перед тем как добавит в тесто.

Не поднимайте крышку в процессе подъема теста, т.к. от этого тесто может опасть.

мука не прилипла к стенкам съемного контейнера с помощью ложки или деревянной палочки.

Перед тем как добавить яйца в контейнер разбейте их в подходящую емкость (например стакан или миску) и размешайте вилкой так, чтобы белок смешался с желтком).

14. ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Дым или запах гари	Мука или другие ингредиенты просыпались в пекарную камеру.	Остановите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Вытрите излишки муки и т.п. из пекарной камеры бумажным полотенцем.
Ингредиенты, не смешиваются, можно почувствовать запах горения двигателя	1. Поддон для хлеба или лопатка для замешивания теста могут быть установлены неправильно. 2. Слишком много ингредиентов.	1. Убедитесь, что нож для замешивания полностью установлен на валу. 2. Точно измерьте ингредиенты.
«ННН» отображается при нажатии кнопки «START/ПУСК/СТОП».	Внутренняя температура хлебопечки слишком высока.	1. Дайте устройству остыть в перерывах между программами. 2. Отсоедините устройство от сети, откройте крышку и извлеките форму для хлеба. 3. Дайте остыть 15-30 минут перед началом новых программ.
Ножи для замешивания отсоединяются от вала вместе с хлебом.	Толстая корочка у хлеба	Нередко нож для замешивания теста выходит вместе с буханкой хлеба. Как только буханка остынет, извлеките нож для замешивания из хлеба.
Тесто тщательно не перемешивается; мука и другие ингредиенты насыпаны по бокам контейнера; буханка хлеба покрыта мукой	1. Контейнер для хлеба или нож для замешивания теста могут быть установлены неправильно. 2. Слишком много ингредиентов. 3. Тесто без глютена обычно очень влажное. Возможно, потребуется дополнительная помощь. Соскоблите края резиновым шпательем.	1. Убедитесь, что контейнер для хлеба надежно установлен в устройстве, а нож для замешивания теста прочно закреплен на валу. 2. Убедитесь, что ингредиенты точно отмерены и добавлены в правильном порядке. 3. Излишки муки можно удалить из буханки после выпечки и охлаждения. Добавляйте воду по одной столовой ложке за раз, пока тесто не сформируется в шар.

Хлеб поднимается слишком высоко или крышка поднята.	1. Ингредиенты не отмерены должным образом (слишком много дрожжей, муки). 2. Не установлен нож для замешивания. 3. Забыл добавить соль.	1. Точно измерьте все ингредиенты и убедитесь, что были добавлены сахар и соль. 2. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки (1,2 мл). 3. Проверьте установку ножа для замешивания.
Хлеб не поднимается; буханка низкая.	1. Неточное измерение ингредиентов или неактивных дрожжей. 2. Подъем крышки во время программ.	1. Точно измерьте все ингредиенты. Проверьте срок годности дрожжей и муки. 2. Жидкости должны быть комнатной температуры.
Хлеб имеет яму в верхней части буханки после выпечки.	1. Тесто поднялось слишком быстро. 2. Слишком много дрожжей или воды. 3. Неверно выбранная программа для рецепта.	1. Не открывайте крышку во время выпечки. 2. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корочки слишком светлый	Открытие крышки во время выпечки.	1. Не открывайте крышку во время выпечки. 2. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корочки слишком темный	Слишком много сахара в рецепте.	1. Немного уменьшите количество сахара. 2. Выберите вариант с более светлой корочкой.
Буханка хлеба перекошена.	1. Слишком много дрожжей или воды. 2. Нож для замешивания теста отодвинул тесто в сторону перед подъемом и выпечкой.	1. Точно измерьте все ингредиенты. 2. Немного уменьшите количество дрожжей или воды. 3. Некоторые буханки могут иметь неравномерную форму, особенно из цельнозерновой муки.
Буханка отличается по форме и размеру от стандартной.	Зависит от вида хлеба.	Цельнозерновой или многозерновой хлеб более плотный и может быть короче обычного белого хлеба.
Дно покое или с отверстием внутри.	1. Тесто слишком влажное, слишком много дрожжей, без соли. 2. Слишком горячая вода.	1. Точно отмерьте все ингредиенты. 2. Немного уменьшите количество дрожжей или воды. Проверьте измерение соли. 3. Используйте воду комнатной температуры.
Хлеб из недоваренного или липкого теста.	1. Слишком много жидкости. 2. Выбрана неправильная программа.	1. Уменьшите количество жидкости и тщательно отмерьте ингредиенты. 2. Проверьте программу, выбранную для рецепта.
Хлеб сильно сминается при нарезке.	Хлеб слишком горячий.	Дайте хлебу остыть на решетке в течение 15-30 минут перед нарезкой.
Хлеб имеет тяжелую, плотную текстуру.	1. Слишком много муки, старой муки. 2. Недостаточно воды.	1. Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки. 2. Цельнозерновой хлеб будет иметь более плотную текстуру.

15. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.

Отключая прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за сетевой шнур.

Перед тем как убрать прибор на хранение и перед чисткой, дайте ему остыть.

Протрите пекарную камеру чистой тряпкой, смоченной в мыльном растворе, а затем протрите ее чистой влажной тряпкой для удаления остатков мыльной воды с поверхности пекарной камеры.

Чтобы очистить съемный контейнер протрите его внутри и снаружи чистой влажной тряпкой. Если контейнер сильно загрязнился, промойте его в теплой мыльной воде, тщательно сполосните и высушите естественным способом.

Для очистки корпуса и верхней крышки: После использования дайте устройству остыть.

Используйте влажную ткань, чтобы протереть крышку, корпус, камеру для выпечки и внутреннюю часть смотрового окна.

Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, так как это приведет к порче поверхности. Никогда не погружайте корпус в воду для очистки.

Примечание:

Рекомендуется не разбирать крышку для очистки.

Перед упаковкой хлебопечки для хранения убедитесь, что она полностью остыла, чистая и сухая, а крышка закрыта.

Форму для хлеба и нож для замешивания теста нельзя мыть в посудомоечной машине. Внешняя поверхность формы для хлеба и основания могут обесцветиться. Это нормально.

Не используйте для чистки контейнера металлические мочалки и металлические предметы (например, нож или вилку), а так же абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Это может повредить внутреннее антипригарное покрытие контейнера.

Протрите крышку хлебопечи, смотровое окно и корпус прибора чистой влажной тряпкой и тщательно высушите чистой, сухой тряпкой.

Не используйте для чистки крышки хлебопечи, смотрового окошка и корпуса прибора абразивные очистители и агрессивные моющие средства.

16. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные правила: сдайте неработающее электрооборудование в соответствующий центр утилизации отходов.



Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре от +15°C до 34°C, относительной влажности не более 80% при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 10 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так же в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стертые или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые

сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделие в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно было приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Изготовителя по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

Для гарантийного ремонта или сервисного обслуживания принимаются только изделия в чистом, незагрязненном виде.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи. При отсутствии в руководстве штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии определяется продавцом, но не может превышать 12 месяцев).

Приобретая изделие, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт изделия во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефектов в Вашем изделии. Требуется расписка механика предприятия об изъятии на корешке гарантийного талона.

Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (подписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантия не распространяется на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

- работа с перегрузкой электродвигателя, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные неисправными нестандартными и неприемлемыми расходными материалами и принадлежностями;
- повреждения в результате воздействия огня, агрессивных веществ и т.д., попадание жидкостей и посторонних предметов внутрь изделия, на механические повреждения (трещины, сколы и т.п.);
- повреждение шнура питания, отсутствие питающей вилки как и шнура;
- повреждения вызванные воздействием агрессивных средств и высоких температур, попаданием инородных предметов в вентиляционные решетки изделия (если таковые имеются), повреждения наступившие в результате неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.д.) и транспортировки изделия как потребителем, так и торгующей организацией;
- использования изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;
- на изделии имеющий следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, с удалёнными, стёртыми или изменёнными заводскими номерами (если они имеются), при появлении неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, удар молнии и т.д.).

Бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на сменные и быстроизнашивающиеся принадлежности и приспособления указанные ниже, произошедших в следствие поломки изделия, естественный износ деталей (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение):

- НАСОСЫ - угольные щетки, зубчатые ремни, резиновые уплотнения, сальники, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертелы, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и раскесатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.

Наша компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умысленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, повреждения или изменения данных и информации.

Наша компания не несет ответственности за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом гарантийного оборудования, а так же за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у потребителя, в результате неисправности (или дефекта), возникших в гарантийный период.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит авторизованный сервисный центр ИП Лебедева Е. В. г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, comfort.serv26@gmail.com.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Хлебопечь бытовая электрическая «COMFORT» соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

_____ (Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

_____ (Заполняется продавцом)

Серийный номер*

_____ (Заполняется продавцом)

Дата производства*: _____

*Дата производства указана на стикере (см. этикетку)

Месяц и год производства продукции указан в серийном номере на изделии.

Расшифровка серийного номера:

00 00 0000000
месяц производства год производства серийный номер изделия

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»

Республика Северная Осетия - Алания	
г. Владикавказ	ИП Туаев +79618236141 vlad_group@mail.ru
Краснодарский край	
г. Краснодар	ООО «Комфорт-Краснодар» +79280051056 mik-slavnov@yandex.ru
г. Краснодар	ИП Засыпкин А.Ю., Domtechnosad.ru +79189990399, +78612322501, +78612328894
г. Кропоткин	ИП Атаниян, «Белый медведь» +79181121119
Волгоградская область	
г. Волгоград	ИП Афанасьев +79616630404 aafanasev@rambler.ru
Ставропольский край	
г. Пятигорск	ИП Чекалов, рынок «ГриС», пав. №80 +79188001178

*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)

Изготовитель: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, Китай.

Импортер: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б, +7991111190.

Юр. адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49

COMFORT

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ



ОГЛАВЛЕНИЕ

Пакетированные смеси для приготовления хлеба (5 рецептов)	23	Горячие крестовые булочки	31
Белый хлеб (10 рецептов)	23	Глазурь	32
Картофельный хлеб	25	Приготовление без дрожжевого хлеба ...	32
Закваска для приготовления теста	25	Приготовление хлеба с помощью программы «Быстрая выпечка»	33
Хлеб приготовленный на основе закваски	26	Приготовление джемов	33
Сладкий хлеб (8 рецептов)	26	Клубничный джем	33
Хлеб из муки цельнозернового зерна (4 рецептов)	27	Сливовый джем	33
Приготовление теста	28	Апельсиновый джем	33
Булочки	28	Торты	34
Круасаны	29	Йогурт	34
Итальянский хлеб «Фокачча»	30	Десерт	34
Пицца	31	Ферментация	35
		Разморозка	35
		Обжарка	35

РЕЦЕПТЫ

ПАКЕТИРОВАННЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

В данном разделе представлены рецепты приготовления хлеба из пакетированных смесей. Такие смеси продаются в большинстве супермаркетов и идеально подходят для приготовления хлеба в хлебопечи, в домашних условиях.

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте необходимую программу выпечки. Выбор программы выпечки зависит от того, какую смесь для приготовления хлеба вы используете. Например если вы хотите приготовить хлеб из смеси и муки цельнозернового зерна, то вам нужно установить программу выпечки 3. «ОТРУБНОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).
- Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и дайте хлебу остыть (см. раздел «Включение и эксплуатация прибор»).

1. Хлеб из смеси для приготовления белого хлеба

1 чашка и 2 ст. л. воды

3 1/2 чашки смеси для приготовления белого хлеба

2 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

2. Хлеб из многозерновой смеси

1 1/2 чашки воды

4 чашки многозерновой смеси

2 1/2 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

3. Хлеб из смеси непросеянной муки

1 1/2 чашки воды

4 чашки смеси из непросеянной муки

2 1/2 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

4. Хлеб из многозерновой смеси

1 1/2 чашки воды

4 чашки смеси для приготовления фруктового хлеба

1 1/2 ч. л. сухих дрожжей

1 1/2 пакетика фруктовой смеси

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

5. Хлеб из смеси непросеянной муки

1 1/2 чашки воды

4 чашки ржаной смеси

2 1/2 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

При приготовлении белого хлеба рекомендуется использовать программу выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.

- Задайте программу выпечки 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» нажмите кнопку «МЕНЮ».
- Нажмите Кнопку «START/STOP», чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебopечки и дайте хлебу остыть (см. раздел «Включение и эксплуатация прибора»).

1. Белый хлеб (основной рецепт)

1 $\frac{1}{3}$ чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 т. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 4 чашки пшеничной муки
 1 ч. л. сухих дрожжей
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

2. Овсяный хлеб

$\frac{3}{4}$ чашки и 2 ст. л. воды
 $\frac{1}{2}$ чашки молока
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 $\frac{1}{3}$ чашки овсяных хлопьев
 2 ст. л. сахара
 4 чашки пшеничной муки
 1 ч. л. сухих дрожжей
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА»

3. Луковый хлеб

1 $\frac{1}{3}$ чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 2 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 $\frac{1}{2}$ чашки мелко нарезанного лука
 4 чашки пшеничной муки
 1 ст. л. сухих дрожжей
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

4. Итальянский хлеб

1 чашка и 3 ст. л. воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 2 т. л. сухого молока
 1 ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 $\frac{1}{4}$ чашки томатной пасты
 4 чашки пшеничной муки

3 ч. л. сухого базилика
 1 ст. л. сухих дрожжей
 4 чашки пшеничной муки
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА»

5. Пряный хлеб

1 $\frac{1}{3}$ чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 2 ст. л. сушеной петрушки
 1 ст. л. и 2 ч. л. семян тмина
 1 ст. л. и 2 ч. л. укропа

6. Чесночный хлеб

1 $\frac{1}{3}$ чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 ст. л. сухого молока
 1 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 4 ст. л. чесночного порошка
 4 чашки пшеничной муки
 1 ст. л. сухих дрожжей
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

7. Хлеб с пряным сыром

1 $\frac{1}{3}$ чашки воды
 1 т. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 1 ст. л. сахара
 1 $\frac{1}{2}$ ч. л. сухой горчицы
 $\frac{1}{2}$ ч. л. черного перца
 1 $\frac{1}{2}$ ст. л. ворчестерского соуса
 $\frac{1}{3}$ чашки сыра чеддер, порезанного на кусочки
 4 чашки пшеничной муки
 1 ст. л. сухих дрожжей
 Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА»

8 Хлеб с высушенными томатами

1 1/3 чашки воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
1 1/2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
1/2 чашки хорошо просушенных томатов
4 чашки пшеничной муки
1 ст. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

9. Хлеб с грецкими орехами

1 1/3 чашки воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
2 ст. л. сухого молока
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
1/3 чашки измельченных грецких орехов
4 чашки пшеничной муки
1 ч. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ

ВЫПЕЧКА».

4 чашки пшеничной муки
1 ст. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

10. Кукурузный хлеб

1 чашка и 1 ст. л. воды
2 ст. л. и 2 ч. л. сливочного масла
1 банка (130 г) консервированной кукурузы, без жидкости
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
4 чашки пшеничной муки
1 ч. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

1 1/3 чашки и 2 ст. л. воды
5 ст. л. сухой смеси для приготовления картофельного пюре
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
4 чашки пшеничной муки
1 ст. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» или 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА».

ЗАКВАСКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Закваска для приготовления теста используется в тех случаях, когда Вам необходимо чтобы тесто быстро поднялось. Главное преимущество использования закваски, состоит в том, что в закваске уже имеется углекислый газ, в результате чего тесто поднимается гораздо быстрее, чем при использовании дрожжей в чистом виде:

2 1/4 ч. л. дрожжей
475 мл. теплой воды
2 чашки пшеничной муки

- Смешайте дрожжи и воду в стеклянной чаше и дайте настояться в течении 10 мин. Добавьте муку и перемешивайте до тех пор пока закваска не станет однородной консистенцией.
- Накройте чашу с закваской пластиковой пленкой и оставьте в теплом месте на 24 часа.

По прошествии 24 часов осадите закваску, надавив на нее, накройте пластиковой пленкой и оставьте в теплом месте на 2-3 дня, до образования пузырей и до появления кислого запаха.

Закваска готова.

Хранить закваску следует в холодильнике. После того как Вы возьмете 1 порцию закваски от общего количества, добавьте муку и теплую воду в количестве эквивалентном 1 порции. Дайте настояться 4-5 часов. Закваска готова к повторному использованию.

Для того чтоб сохранить активность закваски в ней должно оставаться не менее 1 чашки первоначальной закваски содержащей дрожжи.

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте металлические предметы для приготовления закваски т.к. металл может вступить в химическую реакцию с закваской.

ХЛЕБ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ОСНОВЕ ЗАКВАСКИ

1 чашка и 1 ст. л. закваски для теста

1/2 чашки и 2 ст. л. воды

1 1/2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

3 1/2 чашки пшеничной муки

3 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

При выпечки сладкого хлеба, сдобы, рекомендуется использовать программу выпечки 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА».

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 12. «CAKE / КЕКСЫ, ТОРТЫ» нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ».
- Задайте необходимые параметры выпечки и размер хлеба нажатием кнопки «ЦВЕТ» и «ВЕС».
- Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и дайте хлебу остыть (См. раздел ««Включение и эксплуатация прибора»»).

1. Пряный яблочный хлеб

1 1/3 чашки воды

2 ст. л. сливочного или растительного масла

2 ст. л. сухого молока

2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

1/2 чашки измельченных сухих яблок

4 чашки пшеничной муки

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. мускатного ореха

1 ч. л. сухих дрожжей

Программной выпечки: 5. «СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА».

2 Шоколадный хлеб

1 1/3 чашки воды

2 ст. л. сливочного или растительного масла

1 ст. л. сухого молока

2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

1 чашка измельченного шоколада

1 1/2 ч. л. какао

4 чашки пшеничной муки

1 ст. л. сухих дрожжей

Программа выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА».

3. Коричный хлеб с изюмом

1 ¹/₃ чашки воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
¹/₄ чашки изюма
4 чашки пшеничной муки
1 ст. л. молотой корицы
1 ст. л. сухих дрожжей
Программа выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/ СДОБА».

4. Хлеб из непросеянной муки с орехами и финиками

1 ¹/₄ чашки и 2 ст. л. воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ¹/₂ ч. л. соли
2 ст. л. сахара
¹/₃ измельченных фиников
¹/₄ чашки измельченных орехов пекан
4 чашки не просеянной пшеничной муки
1 ч. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА».

5. Медовый хлеб из не просеянной муки

1 ¹/₃ чашки воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ¹/₂ ч. л. соли
3 ст. л. меда
4 чашки не просеянной пшеничной муки
Программа выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/ СДОБА».

6. Хлеб из смеси и не просеянной муки

1 ¹/₂ чашки воды
4 чашки смеси из не просеянной пшеничной муки
1 ¹/₂ ч. л. сухих дрожжей
Программа выпечки: 1. «BASIC / СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ» 2 ст. л. сахара
¹/₂ чашки смеси сушеных фруктов

4 чашки пшеничной муки
¹/₄ ч. л. молотого мускатного ореха
1 ст. л. сухих дрожжей
Программа выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/ СДОБА».

7. Банановый хлеб с грецкими орехами

³/₄ чашки воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 яйцо
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
³/₄ чашки измельченных грецких орехов
Программа выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/ СДОБА».

8. Хлеб из непросеянной муки с орехами и финиками

1 ¹/₄ чашки и 2 ст. л. воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ¹/₂ ч. л. соли
2 ст. л. сахара
¹/₃ измельченных фиников
¹/₄ чашки измельченных орехов пекан
4 чашки непросеянной пшеничной муки
1 ч. л. сухих дрожжей
Программной выпечки: 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/ СДОБА».

9. Хлеб из смеси для приготовления фруктового хлеба

1 ¹/₂ чашки воды
4 чашки смеси для приготовления
2 ст. л. сахара
¹/₂ чашки измельченных сушеных абрикос
4 чашки пшеничной муки
¹/₄ ч. л. молотого мускатного ореха
1 ст. л. сухих дрожжей
Программа 3. «SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА».

ХЛЕБ ИЗ МУКИ ЦЕЛЬНОМОЛОТОГО ЗЕРНА

Для приготовления хлеба из муки цельномолотого зерна рекомендуется использовать программу выпечки 5. «WHOLE WHEAT / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельномолотого зерна). Хлеб из муки цельномолотого зерна получается более плотным и тяжелым, потому что тесто из такой муки обычно плохо поднимается. Для того чтобы тесто лучше поднялось, рекомендуется добавлять в тесто глютен (клейковину), который можно приобрести в специализированных магазинах.

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 5. «WHOLE WHEAT / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).
- Нажмите Кнопку «START/STOP», чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и дайте хлебу остыть (см. раздел «Включение и эксплуатация прибора»).

1. Хлеб из просеянной пшеничной муки

1/3 чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. сахара
 4 чашки не просеянной пшеничной муки
 1 ст. л. сухих дрожжей
 Программа выпечки: 5. «WHOLE WHEAT / ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).

2. Хлеб с дробленными зернами и семенами подсолнечника

1 1/3 чашки воды
 1 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 1 ст. л. сахара
 1 1/2 ст. л. меда
 1/3 чашки крупы из дробленной пшеницы
 1/3 чашки семян подсолнечника
 Программа выпечки: 5. «FRENCH BREAD / ОТРУБНОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).

3. Хлеб «7 злаков»

1 1/3 чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. патоки
 1/2 чашки смеси «7 злаков»
 4 чашки не просеянной пшеничной муки
 Программа выпечки: 5. «WHOLE WHEAT / ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).

4. Хлеб с отрубями

1 1/3 чашки воды
 2 ст. л. сливочного или растительного масла
 1 ст. л. сухого молока
 2 ч. л. соли
 2 ст. л. коричневого сахара
 1/4 чашки пшеничных отрубей
 3 1/2 чашки пшеничной муки
 1 ст. л. сухих дрожжей
 Программа выпечки: 5. «FRENCH BREAD / ОТРУБНОЙ ХЛЕБ» (Хлеб из муки цельнозернового зерна).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

- Для всех рецептов приведенный в данном разделе, следует использовать программу в 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА»
- Программа 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА» предназначена только для замешивания теста (в ней отсутствует режим выпечки) с последующим выпеканием хлеба (булочек, пиццы и т.д.) в обычной духовке.
- Обратите внимание, что во многих рецептах, приведенных в этом разделе, тесто после извлечения его из хлебопечи, необходимо вымесить вручную.
- Порядок приготовления теста может меняться в зависимости от рецепта. Для достижения оптимальных результатов тщательно выполняйте все указания, которые есть в рецепте.

БУЛОЧКИ

1 чашка и 2 ст. л. воды

2 ст. л. и 2 ч. л. сливочного или растительного масла

2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

1 яйцо

4 чашки пшеничной муки

1 ст. л. сухих дрожжей

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА».
- Нажмите кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и выложите тесто из контейнера в другую емкость.
- Разделите тесто на 12 равных частей и сформируйте из них булочки. Поместите булочки на смазанный маслом противень так, чтобы между ними оставалось расстояние как минимум 2-3 см и смажьте их молоком.
- Накройте булочки пищевой пленкой и дайте им настояться в течении 30 мин., пока булочки не удвоятся в объеме.
- Снимите с булочек пищевую пленку и поместите противень с булочками в нагретую до 200°C духовку. Выпекайте 12-15 минут, до образования золотистой корочки. После приготовления выложите на решетку для охлаждения.

КРУАСАНЫ

1 $\frac{1}{4}$ чашки воды

2 ст. л. сливочного или растительного масла

2 ст. л. сухого молока

2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

4 чашки пшеничной муки

1 ст. л. сухих дрожжей

250 г сливочного масла

1 яйцо

2 ст. л. молока

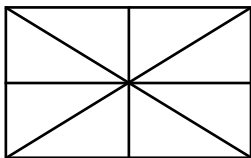
- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА».
- Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и выложите тесто из контейнера в другую емкость.
- Накройте тесто пищевой пленкой и дайте ему подняться в течении 30 минут.
- Поместите 250 г сливочного масла между 2-мя слоями пищевой пленки и раскатайте его скалкой так, чтобы

толщина масла стала 2,5 см. Положите масло в холодильник чтоб оно затвердело.

- Вымесите тесто и раскатайте его в прямоугольник 25х30 см.
- Положите масло на одну половинку теста. Заверните другой край теста, так чтобы вторая половинка без масла накрыла первую половинку с маслом и слепите края.

Поместите тесто в холодильник на 20-30 минут.

- Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник 25х30 см, сложите второе и снова поместите в холодильник на 20-30 минут. Повторите раскатывание, складывание и охлаждение еще 2 раза.
- После последнего охлаждения поместите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте тесто в прямоугольник 25х30 см.
- Разрежьте получившийся прямоугольник на 8 треугольников одинакового размера как показано на рисунке ниже.



• Заверните каждый треугольник от основания к верхушке и придайте свернутым треугольникам форму круассанов.

• Положите круассаны на смазанные маслом противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

• Взбейте молоко и яйцо и смажьте этой смесью круассаны.

Поместите противень с круасанами в разогретую до 200°C духовку. Выпекайте 10 мин., до образования золотистой корочки. После приготовления

выложите на решетку для охлаждения.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ «ФОКАЧЧА»

Фокачча - это итальянский хлеб в виде лепешки, приготовленный с добавлением оливкового масла и пряных трав.

1 чашка воды

2 ст. л. сливочного масла

2 ч. л. соли

1 ст. л. сахара

3 чашки пшеничной муки

1 ст. л. сухих дрожжей

2 ст. л. измельченного розмарина

2 ст. л. измельченного лука-резанца

2 ст. л. измельченного чеснока

1/3 чашки оливкового масла.

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что Контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА».
- Нажмите кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и выложите тесто из контейнера в чашу, предварительно смазанную 1 ст. л. оливкового масла.
- Накройте тесто пищевой пленкой и дайте им настояться в течении 30 мин.
- Положите тесто на поверхность посыпанную мукой и раскатайте его скалкой так, чтобы толщина тета стала 2,5 см.

- Поместите тесто на противень, смазанный оливковым маслом, покройте поверхность теста оставшимся оливковым маслом, посыпьте пряными травами и чесноком.
 - Поместите противень с булочками в нагретую до 200° С духовку. Выпекайте 30-35 мин., до образования золотистой корочки. После приготовления выложите на решетку для охлаждения.
-

ПИЦЦА

1 1/3 чашки воды

2 ст. л. и 2 ч. л. растительного масла

2 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

4 1/2 чашки пшеничной муки

1 ст. л. сухих дрожжей

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
 - Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
 - Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
 - Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
 - Закройте крышку.
 - Задайте программу выпечки 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА».
 - Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
 - Разогрейте духовку до 200° С. Смажьте маслом 2 формы для пиццы.
 - После завершения процесса приготовления теста, отключите прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и выложите тесто из контейнера на посыпанную мукой поверхность, разделите тесто для пиццы на 2 равные части. Выложите половину теста в форму для пиццы так, чтобы тесто равномерно порывало дно формы. Повторите для второй части теста.
 - Выложите заранее подготовленную начинку для пиццы на тесто и равномерно распределите ее по всей поверхности теста.
 - Поместите формы для пиццы в нагретую до 200°С духовку. Выпекайте 30-35 минут, до образования золотистой корочки.
-

ГОРЯЧИЕ КРЕСТОВЫЕ БУЛОЧКИ

1 1/3 чашки воды

2 ст. л. растительного масла

2 ч. л. соли

2 ст. л. коричневого сахара

4 чашки пшеничной муки

2 ст. л. различных специй

1 ст. л. корицы 1 ст. л. дрожжей

1 1/4 чашки изюма без косточек

1/4 чашки цедры различных цитрусовых

- Извлеките Съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 10. «DOUGH / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА».

- Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса приготовления теста, отключите прибор, извлеките контейнер из хлебопечи и выложите тесто из контейнера на посыпанную мукой поверхность.
- Разделите тесто на 18 равных частей и сформируйте из них круглые булочки.
- Накройте булочки пищевой пленкой и дайте им подняться в течении 20 мин. пока они не удвоятся в размере. Снимите с булочек пищевую пленку.
- Для того чтобы украсить булочки узором в виде креста, приготовьте по ниже приведенному рецепту.

2 ст. л. воды

$\frac{1}{4}$ чашки пшеничной муки

- Приготовьте смесь из муки и воды и тщательно разотрите смесь так чтобы получилась однородная масса.
- Выложите полученную смесь в кондитерский мешок и выдавите на булочки так, чтобы получились узоры в виде креста
- Выложите булочки на смазанный маслом противень, поместите противень с булочками в разогретую до 200°C духовку. Выпекайте 12-15 минут до образования золотистой корочки. После приготовления выложите их на решетку для охлаждения.
- Приготовьте глазурь в соответствии с ниже приведенным рецептом.

ГЛАЗУРЬ

$\frac{1}{2}$ чашки сахарной пудры

$\frac{1}{4}$ ст. л. специй по вкусу

$\frac{1}{4}$ ст. л. корицы

1 ст. л. воды

- Смешайте ингредиенты и тщательно разотрите их до получения однородной смеси. Смажьте готовые булочки глазурью.
- Дайте глазури застыть в течении 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА

Бездрожжевой хлеб - это хлеб приготовленный с использованием соды и пекарного порошка (искусственного разрыхлителя, который используется вместо дрожжей).

- Для выпечки бездрожжевого хлеба рекомендуется использовать программу выпечки 4. «Ускоренная выпечка». Данная программа используется так же для сокращения времени приготовления стандартного хлеба. Чтобы установить программу 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 2 раза.
- Для достижения наилучших результатов запомните, что в первую очередь необходимо закладывать жидкие ингредиенты (воду, молоко, яйца) и только затем остальные ингредиенты.
- В процессе замешивания теста мука может скапливаться в углах и оседать на стенках контейнера в результате чего в тесте могут образовываться комки муки. Если это произошло, необходимо отделить муку от стенок Контейнера с помощью ложки или деревянной палочки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА С ПОМОЩЬЮ ПРОГРАММЫ «БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»

Хлебопечь имеет 1 программу для быстрой выпечки хлеба.

- Программа 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» - замес подъем и выпекание хлеба весом 0,680 кг. за короткий период времени (58 минут). Чтобы установить программу 2. «QUICK BREAD / УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 2 раза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМОВ

Используйте программу 13. «JAM / ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ» для приготовления различных видов джемов, варенья, мармелада и т.п.

- Используйте для приготовления джема, варенья и т.п. только свежие созревшие фрукты.
- Крупные плоды необходимо разрезать на несколько частей.
- Всегда очищайте плоды от кожуры, имеющие твердую или не съедобную кожуру.
- Некоторые плоды, такие как нектарины, сливы, персики, вишня имеют твердые косточки, которые необходимо удалить перед тем как приготовить из них джем.
- В процессе приготовления джема необходимо следить чтобы джем не переливался через край контейнера.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

500 г нарезанной клубники

1 ²/₃ чашки сахара

2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. загустителя для джема

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Поместите клубнику, сахар, лимонный сок и загуститель для джема в Контейнер.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 13. «JAM / ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ».
- Нажмите Кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса приготовления джема, отключите прибор, извлеките контейнер из хлебопечки, переложите джем в чистую стерилизованную банку и закройте крышкой. Хранить джем следует в холодильнике (см. раздел «Включение и эксплуатация прибора»).

СЛИВОВЫЙ ДЖЕМ

2 ¹/₂ чашки нарезанных слив

1 ¹/₂ чашки сахара

2 ¹/₂ ст. л. загустителя для джема

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Поместите сливы, сахар, и загуститель для джема в контейнер.
- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте программу выпечки 13. «JAM / ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ».
- Нажмите кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
- После завершения процесса приготовления джема, отключите прибор, извлеките контейнер из хлебопечки, переложите джем в чистую стерилизованную банку и закройте крышкой. Хранить джем следует в холодильнике.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

500 г апельсинов, нарезанных тонкими дольками

1 ¹/₂ чашки сахара

2 ¹/₂ ст. л. загустителя для джема

- Поместите апельсины нарезанные тонкими ломтиками, в термостойкую чашу. Залейте в чашу кипящую воду так, чтобы она покрывала ломтики апельсинов.
 - Оставьте ломтики апельсинов в воде до тех пор, пока апельсиновая кожура не станет мягкой (примерно на 3 часа). После этого слейте с ломтиков воду.
 - Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
 - Поместите подготовленные ломтики апельсина, сахара и загустителя для джема в контейнер.
 - Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
 - Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
 - Закройте крышку.
 - Задайте программу выпечки 13. «JAM / ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ».
 - Нажмите кнопку «START/STOP» чтобы активировать программу выпечки.
 - После завершения процесса приготовления джема, отключите прибор, извлеките контейнер из хлебопечки, переложите джем в чистую стерилизованную банку и закройте крышкой. Хранить джем следует в холодильнике.
-

ТОРТЫ

Вода 30 мл

Яйцо 3шт

Сахар 1/2чаку

Масло 2 столовые ложки

Мука 2 чашки /280 г

Дрожжи быстрого приготовления 1 столовая ложка

- Растворите сахар в яйце с водой, хорошо перемешайте с помощью электрической взбивалки для яиц до однородной массы,
 - Положите остальные ингредиенты вместе в хлебницу, затем запустите это меню программа 12. «CAKE» / «КЕКСЫ, ТОРТЫ».
-

ЙОГУРТ

Молоко 1000 мл

Молочнокислые бактерии 100мл

- Регулируется от 0:10 до 1:30
 - Прибор поддерживает температуру около 150°C. Время регулируется с помощью кнопок «+» и «-».
 - Программа 14. «YOGURT / ЙОГУРТ»
-

ДЕСЕРТ

Яйцо 2 шт

Молоко 1 чашка

Вареный рис 1 + 1/2 чашки

Сахар 1/2 стакана

Изюм 1/2 стакана

- Программа 8. «DESSERT / ДЕСЕРТ»
 - Время приготовления 1:40
-

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Рис клейкий 500 г,

Вода 1500 мл

Дрожжи дистилляционные 5 г

•РАЗМОРОЗКА

- По умолчанию 30 минут
 - регулируется от 0:10 до 2:00, 10 минут для каждого нажатия
 - 18. «DEFROST» / «РАЗМОРОЗКА»
-

ОБЖАРКА

Арахис, соевые бобы и т.д. 300 г

- По умолчанию 0:30 регулируется от 0:01 до 2:00, +/- 1 минута для каждого короткого нажатия, +/- 10 минут для каждого длительного нажатия
 - 19. «STIR-FRY» / «ОБЖАРКА»
-



ПЫЛЕСОС
модель: V-8612

- Мощность 3000 Вт
- Высокий уровень фильтрации
- 4 литра

УТЮГ
модель: CSI-2033

- Мощность 3200 Вт
- Керамическая подошва
- Функция отключения и анти-капля



МИКСЕР
,модель: Мария
артикул M-4505

- Объем чаши 4 литра
- Мощность 350 Вт
- 5 скоростей работы



ТЕРМОПОТ
артикул MD-601

- Объем 5 литров
- Поворот корпуса 360°
- Мощность 900 Вт



ЧАЙНИК
модель: 910

- Объем 2,2 литра
- Мощность 1500 Вт
- Корпус из нержавеющей стали

МЯСОРУБКА
,модель: LUXE
артикул CMG-003

- Мощность 4200 Вт
- 3 сменных решетки
- Функция реверса



Компания Комфорт — лидер в области производства и оптовой продажи бытовой техники и оборудования на Юге России. На рынке ЮФО и СКФО мы предлагаем самый широкий модельный ряд такой техники как пылесосы, стиральные машины, газовые колонки, насосы для воды и садовые опрыскиватели под торговой маркой Комфорт.

Comfort-bt.ru region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90