



Gemlux

ПАСПОРТ

ХЛЕБОПЕЧКА

МОДЕЛЬ: GL-BM-577



EAC

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги незамедлительно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.

- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны, не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выключено».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Запрещается подключение к аппарату любых внешних устройств, не входящих в комплект поставки (напр. внешних таймеров, сторонних термостатов, пультов управления и т.п.).
- Не включайте хлебопечку без чаши.

- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.

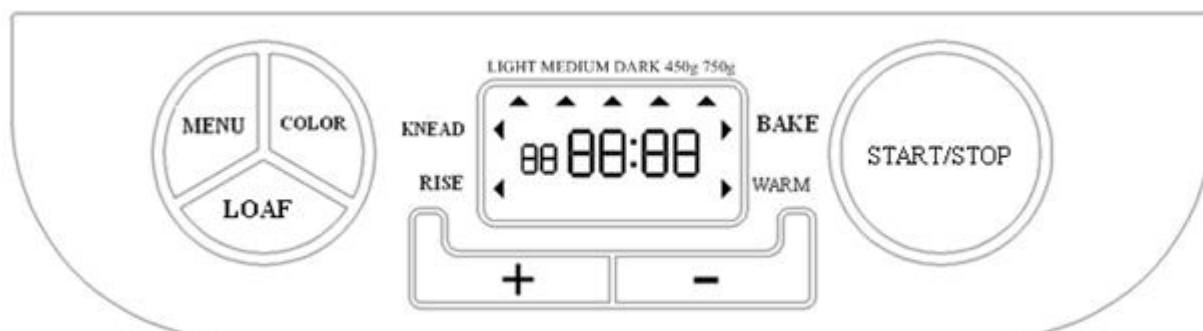
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-BM-577
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Мощность	450 Вт
Количество программ	18
Выбор цвета корочки	Да
Выбор веса готового изделия	Да
Функция памяти	Да
Отложенный старт	Да
Автоматическое добавление ингредиентов	Да
Функция поддержания температуры	Да

КОНСТРУКЦИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Включение

Включите вилку в розетку. Прозвучит акустический сигнал и на дисплее высветятся параметры по умолчанию:

«01» (соответствует программе BASIC/стандартный хлеб), **750g**, **MEDIUM** (средняя степень румяности).

START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)

Для запуска выбранной программы нажмите кнопку **START/STOP** один раз. Нажатие кнопки **START/STOP** в ходе программы поставит ее на паузу. Для того, чтобы возобновить работу нажмите кнопку **START/STOP** еще раз. Чтобы остановить работу окончательно, нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте нажатой примерно 2 секунды.

РЕЖИМ ПАУЗЫ

После запуска программы рабочий цикл можно в любой момент прервать нажатием кнопки **START/STOP**. При этом все настройки программы сохраняются, на дисплее будет мигать реальное время работы. Чтобы продолжить работу нажмите еще раз кнопку **START/STOP**. Если в течение 10 минут в режиме паузы никакая кнопка не будет нажата, рабочий цикл продолжится автоматически.

MENU (МЕНЮ)

Данная кнопка служит для выбора рабочей программы. Последовательным нажатием кнопки выберите нужную вам программу из 18 имеющихся в списке.

Список программ:

1) **BASIC** (Стандартная)

Замешивание, расстойка и выпечка обычного хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

2) **FRENCH** (Французская выпечка)

Замешивание, расстойка и выпечка с более длительной фазой расстойки. Данный режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой.

3) **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба. В этом режиме увеличено время предварительного нагрева, что способствует более тщательному вымачиванию и, соответственно, более активному набуханию зерна. Не рекомендуется использовать в данном режиме отсрочку включения, т.к. это существенно ухудшит результаты.

4) **RICE BREAD** (Рисовый хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка рисового хлеба. Данный вид хлеба отличается повышенным содержанием белка и аминокислот.

5) **RICE FLOUR BREAD** (Хлеб из рисовой муки)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба из рисовой муки. Данный вид хлеба похож на базовый, но обладает более тонким вкусом.

6) **SOFT BREAD** (Воздушный хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с воздушной, эластичной текстурой. Данная программа более продолжительна по времени, чем Стандартная.

7) **QUICK** (Быстрый)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с добавлением соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.

8) **DOUGH** (Тесто)

Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги, пицца и т.п.) в обычной духовке.

9) **RISE** (Расстойка)

Расстаивание теста при низкой температуре.

10) **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)

Низкотемпературный режим. Продолжительность можно задавать вручную.

11) **YOGURT** (Йогурт)

Низкотемпературный режим. Продолжительность можно задавать вручную.

12) **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)

Программа для приготовления маринованных овощей.

13) **JAM** (Джем)

Варка джемов и мармелада. Овощи и фрукты необходимо измельчить перед загрузкой в чашу хлебопечки.

14) **BAKE** (Выпечка)

Только выпечка, без замешивания и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в других программах.

15) **ROAST NUT** (Жарка орехов)

Перед закладкой орехов в чашу хлебопечки, убедитесь, что они не содержат остатков скорлупы. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению антипригарного покрытия чаши.

16) **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)

17) **CAKE** (Сладкий пирог)

Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.

18) **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

Замешивание и выпечка сладкого рисового пирога.

COLOR (ЦВЕТ)

При помощи данной кнопки вы можете регулировать цвет корочки готового продукта:

- **LIGHT** (Светлая)

- **MEDIUM** (Средняя)

- **DARK** (Румяная)

Кнопка не активна в программах:

- **DOUGH** (Тесто)

- **RISE** (Расстойка)

- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)

- **YOGURT** (Йогурт)

- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)

- **JAM** (Джем)

- **BAKE** (Выпечка)

- **ROAST NUT** (Жарка орехов)

- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)

- **CAKE** (Сладкий пирог)

- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

LOAF SIZE (ВЕС ИЗДЕЛИЯ)

При помощи кнопки **LOAF SIZE** можно выбрать вес готового изделия 450 или 750г. Имейте в виду, что продолжительность программы будет зависеть от выбранного размера изделия. Кнопка не активна в программах:

- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **CAKE** (Сладкий пирог)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать степень румяности и вес готового продукта. После этого кнопками «+» и «-» задайте время отсрочки. Максимальное время, которое можно задать – 13 часов.

Пример:

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную Вам программу, задайте степень румяности (**COLOR**) и размер изделия (**LOAF SIZE**), а затем кнопками «+» и «-» установите рассчитанное время (10:30). Нужное время должно высветиться на дисплее. После этого нажмите кнопку **STOP/START** для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигает точка и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная функция не активна для следующих программ:

- **DOUGH** (Тесто)

- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **CAKE** (Сладкий пирог)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

ЗАМЕЧАНИЕ: не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Отключить функцию можно при помощи кнопки **START/STOP**.

Данная функция не активна для следующих программ:

- **DOUGH** (Тесто)
- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

MEMORY (ПАМЯТЬ)

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества не более чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуются дополнительно нажимать кнопку **START/STOP**. Если же электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать вручную. Если работа была прервана в самом начале цикла (например, на этапе замешивания теста), рекомендуется запустить программу с самого начала (для этого просто нажмите кнопку **START/STOP**).

ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если в режимах **BAKE** (Выпечка), **ROAST NUT** (Жарка орехов), **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски), **JAM** (Джем), **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог) после запуска программы на дисплее появляется сообщение **HHH** в сопровождении пяти звуковых сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высокая. Остановите цикл нажатием кнопки **START/ STOP**, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении пяти звуковых сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая (кроме режимов **JAM** (Джем), **BAKE** (Выпечка), **ROAST NUT** (Жарка орехов), **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски), **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)). Сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **START/STOP**, затем кнопкой **MENU** выберите программу **BAKE** (Выпечка) и поднимите температуру внутри камеры.
3. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **ERR**, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Хлебопечка имеет функцию автоматического добавления дополнительных ингредиентов в программах **BASIC** (Стандартная), **FRENCH** (Французская выпечка), **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб) и некоторых других.

Перед запуском программы откройте бункер для дополнительных ингредиентов, потянув за рукоятку и задействовав защелку, и заполните его нужными ингредиентами. В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.
3. Включите пустую хлебопечку в режим выпечки на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.
2. Перед началом работы взвесьте ингредиенты.
3. Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка. Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалок рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.
4. Заполните чашу ингредиентами. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь.



Примечание: максимальное количество муки 800г, дрожжей – 4г.

5. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью. Аккуратно закройте крышку.
6. При необходимости загрузите дополнительные ингредиенты в предназначенный для них бункер, если собираетесь использовать одну из следующих программ:

BASIC (Стандартная)

WHOLE WHEAT (Цельнозерновой хлеб)

FRENCH (Французская выпечка)

В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

7. Вставьте вилку в розетку.
8. Кнопкой **MENU** выберите нужную вам программу.
9. Кнопкой **COLOR** выберите нужную вам степень подрумянивания.
10. Кнопкой **LOAF SIZE** выберите нужный размер готового изделия (450г или 750г).
11. При желании кнопками «+» и «-» задайте отсрочку включения.
12. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку **START/STOP** (при этом должен загореться индикатор на дисплее).
13. По окончании программы 10 раз прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:
 - Нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте примерно 2 секунды.
 - Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

ВНИМАНИЕ: прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.
16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать.

17. Если по окончании программы не нажать кнопку **START/STOP**, хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час.

18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: прежде чем резать готовое изделие, удалите из него мешалку при помощи крюка, входящего в комплект поставки. Мешалка может находиться внутри продукта, в его нижней части. Никогда не пытайтесь достать мешалку руками, т.к. хлеб очень горячий!

ЗАМЕЧАНИЕ: Если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

QUICK (Быстрый режим)

Данная программа используется для быстрого приготовления хлеба с использованием разрыхлителя или соды вместо дрожжей. Для получения оптимального результата рекомендуется на дно чаши загружать жидкие ингредиенты, а сверху сухие. Во время первого замеса сухие ингредиенты могут собираться в углах чаши. Чтобы избежать образования комков, используйте резиновый шпатель.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед началом обслуживания отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде чем установить в хлебопечку.
2. **Лоток для дополнительных ингредиентов:** Вымойте в теплой воде и вытрите насухо. Установите на место и задвиньте держатель. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами.
3. **Мешалка:** Если мешалку не удастся извлечь из гнезда, наполните контейнер теплой водой и оставьте отмочать на 30 минут. После этого достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чашу, мешалку, и лоток для дополнительных ингредиентов можно мыть в посудомоечной машине.

4. **Крышка и смотровое оконце:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани.
5. **Корпус:** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
6. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, уберите в чашу мешалку и мерную ложку, закройте крышку.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

2. Обычная мука

Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется для быстрых рецептов.

3. Цельнозерновая мука

Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

4. Мука грубого помола

Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

5. Самоподнимающаяся мука

Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

6. Кукурузная и овсяная мука

Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и текстуру.

7. Сахар

Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

8. Дрожжи

В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки
быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих
дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки
быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к. высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей.

Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

- 1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».
- 2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.
- 3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.
- 4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае, дрожжи не работают.

9. Соль

Влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

10. Яйца

Улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

11. Жир, растительное и сливочное масло

Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

12. Разрыхлитель

Используется для максимального ускорения процесса выпечки и для сладких пирогов (программа **САКЕ**). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

13. Сода

Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

14. Вода и другие жидкости

Вода является незаменим ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

1. Измерение количества жидких ингредиентов

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

2. Измерение количества сухих ингредиентов

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

3. Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует

иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
Дым из вентиляционных отверстий.	Частицы продуктов попали на нагревательный элемент.	Отключите хлебопечку от сети питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – риск ожога.
Образование толстой корки внизу продукта.	Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры.	Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.
Не удастся извлечь мешалку из гнезда.	Мешалка блокируется присохшими остатками пищи.	Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть.
Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям.	Неправильно выбрана/задана программа.	Проверьте выбранные параметры.
	Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.	Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Не открывайте крышку во время

		расстойки. Всегда плотно закрывайте крышку.
	Работа мешалки блокируется.	Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение ННН .	Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.	Отключите хлебопечку от сети питания, достаньте чашу и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.
Судя по звуку, мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильная установка чаши или слишком большой объем теста.	Проверьте правильность установки чаши и количество ингредиентов. Уменьшите количество теста.
Размер изделия настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей/ слишком много муки/ слишком много жидкости или слишком высокая температура в помещении.	Уменьшите количество перечисленных компонентов.
Размер изделия очень маленький или тесто не поднимается.	Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.	Проверьте количество и качество дрожжей. Повысьте температуру в помещении.
	Старые или некачественные дрожжи.	
	Слишком высокая температура жидкости.	

	При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью или солью.	
	Слишком низкая температура в помещении.	
Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».	Избыток жидкости и дрожжей.	Уменьшите количество жидкости и/или дрожжей.
Продукт разрушается в средней части.	Мука низкого качества, из-за этого тесто плохо расσταивается.	Используйте качественную хлебопекарную муку.
	Слишком быстрые дрожжи или слишком высокая температура.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
	Избыток воды в тесте.	Уменьшите количество воды в рецепте.
Продукт имеет тяжелую, слишком плотную текстуру	Избыток муки или недостаток жидкости.	Сократите количество муки, увеличьте количество жидкости.
	Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.	Уменьшите количество плотных ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Пустоты внутри продукта.	Избыток воды или дрожжей. Недостаток соли.	Уменьшите количество воды и дрожжей, добавьте соль.
	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
Мука на поверхности корочки	Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.	Убедитесь, что мешалка работает должным образом.

ХРАНИЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

РЕЦЕПТЫ

BASIC (Стандартный)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	250 г	300 г
2	Сахар	40 г	50 г
3	Сухое молоко	15 г	20 г
4	Соль	2 г	2 г
5	Вода	120 мл	160 мл
6	Дрожжи	4 г	5 г
7	Сливочное масло	20 г	30 г
8	Яйца	1 шт	1 шт

FRENCH (Французская выпечка)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	250 г	300 г

2	Сахар	27 г	30 г
3	Сухое молоко	6 г	10 г
4	Соль	2 г	2 г
5	Вода	150 мл	175 мл
6	Дрожжи	4 г	5 г
7	Сливочное масло	15 г	20 г

WHOLE WHEAT (Цельнозерновой хлеб)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	200 г	250 г
2	Сахар	40 г	50 г
3	Сухое молоко	15 г	18 г
4	Соль	2 г	2 г
5	Вода	120 мл	170 мл
6	Дрожжи	4 г	6 г
7	Сливочное масло	25 г	40 г
8	Цельнозерновая мука	50 г	130 г
9	Яйца	1 шт	1 шт

RICE BREAD (Рисовый хлеб)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	250 г	300 г
2	Сахар	35 г	45 г
3	Сухое молоко	10 г	15 г
4	Соль	2 г	2 г
5	Вода	150 мл	180 мл
6	Дрожжи	5 г	5 г
7	Сливочное масло	25 г	30 г

8	Рис	50 г	60 г
---	-----	------	------

RICE FLOUR BREAD (Хлеб из рисовой муки)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	240 г	300 г
2	Сахар	40 г	50 г
3	Сухое молоко	4 г	6 г
4	Соль	2 г	2 г
5	Вода	170 мл	200 мл
6	Дрожжи	5 г	5 г
7	Сливочное масло	28 г	35 г
8	Рисовая мука	50 г	50 г

SOFT BREAD (Воздушный хлеб)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г	На изделие массой 750 г
1	Хлебопекарная мука	200 г	300 г
2	Сахар	30 г	50 г
3	Сухое молоко	10 г	16 г
4	Соль	2 г	3 г
5	Вода	90 мл	160 мл
6	Дрожжи	4 г	5 г
7	Сливочное масло	20 г	25 г
8	Яйца	1 шт	1 шт

QUICK (Быстрый)

№	Ингредиенты	На изделие массой 450 г
1	Хлебопекарная мука	300 г

2	Сахар	50 г
3	Сухое молоко	10 г
4	Соль	2 г
5	Вода	160 мл
6	Дрожжи	6 г
7	Сливочное масло	20 г
8	Яйца	1 шт

DOUGH (Тесто)

RISE (Расстойка)

RISE/DEFROST (Расстойка/Разморозка)

YOGURT (Йогурт)

№	Ингредиенты	
1	Цельное молоко	1 л
2	Живые йогуртовые бактерии	100 мл

PICKLED VEGETABLES (Маринованные овощи)

JAM (Джем)

BAKE (Выпечка)

ROAST NUT (Жарка орехов)

№	Вид орехов	Вес	Продолжительность жарки
1	Сырой арахис	250 г	45 мин
2	Сырые дынные семечки	250 г	75 мин
3	Фисташки	250 г	90 мин

MEAT FLOSS (Мясо по-китайски)

№	Ингредиенты	
1	Мясо	350 г
2	Соль	5 г
3	Белый сахар	10 г
4	Рисовое вино	12 г
5	Легкий соевый соус	5 г
6	Растительное масло	15 г

САКЕ (Сладкий пирог)

№	Ингредиенты	
1	Мука с низким содержанием глютена	300 г
2	Сахар	120 г
3	Соль	3 г
4	Сливочное масло	100 г
5	Дрожжи	5 г
6	Молоко	130 мл
7	Разрыхлитель	8 г
8	Яйца	100 г

RICE CAKE (Рисовый сладкий пирог)

№	Ингредиенты	
1	Вареный рис	250 г
2	Вода	275 г
3	Сахар	по вкусу
4	Джем	по вкусу
5	Специи (кунжут и т.п.)	по вкусу