



Pane Express Top
metal

Ariete

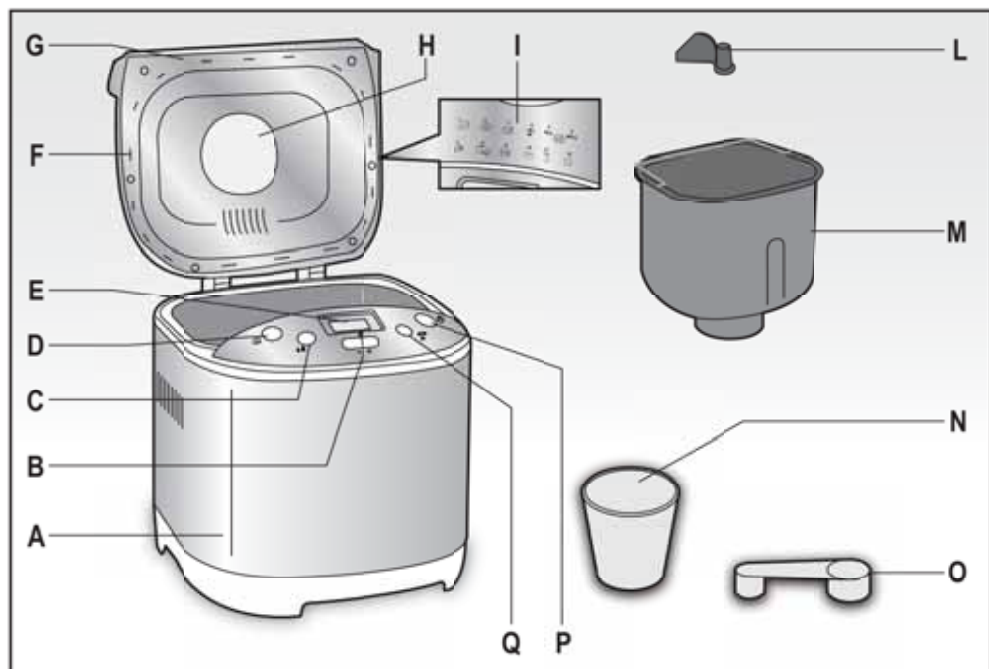


Fig. 1

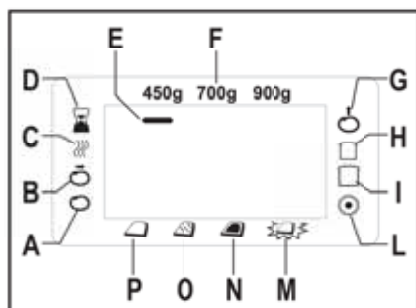


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:






1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
8. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Не трогать движущиеся части прибора, если он находится в режиме выпечки.
14. Никогда не включать прибор, если в его ёмкости нет продуктов.
15. Во избежание пожара и короткого замыкания не класть внутрь прибора фольгу и другие металлические материалы.
16. Во время работы электроприбора его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к ним, при работе используйте прихватки или полотенце.
17. Для обеспечения вентиляции со всех сторон хлебопекарной машины должно оставаться 5 см свободного пространства. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия.
18. Не допускайте попадания рук или пальцев в рабочую емкость машины во время ее работы.
19. Шнур питания необходимо прокладывать так, чтобы он не свешивался с рабочей поверхности, и чтобы за него нельзя было задеть или споткнуться.
20. Не устанавливайте электроприбор под шторами, под полками, а также рядом с легко воспламеняющимися предметами.
21. Не используйте этот электроприбор как место хранения хлеба.
22. Для поддержания емкости, в которой производится выпекание хлеба, в рабочем состоя-

нии, ее необходимо периодически мыть и смазывать маслом.

23. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
24. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
25. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
26. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
27. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
28. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
29. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
30. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ПРИБОРА (Рис. 1)

- | | |
|---|--|
| A Корпус прибора | H Окошко |
| B Кнопки увеличения/уменьшения времени на таймере  | I Список программ |
| C Кнопка настройки веса  | L Лопасть мешалки |
| D Кнопка настройки Меню  | M Рабочая емкость |
| E Дисплей | N Мерная емкость |
| F Отверстия для пара | O Мерная ложка |
| G Крышка | P Кнопка включения/выключения  |
| | Q Кнопка настройки подрумянивания  |

ДИСПЛЕЙ (Рис. 2)

- | | | |
|----------------|---------------|------------------------------|
| A Пауза | F Вес | M Функция ускоренной выпечки |
| B Замес | G Дрожжевание | N Сильная поджаристость |
| C Подогревание | H Выпечка | O Средняя поджаристость |
| D Таймер | I В тепло | P Слабая поджаристость |
| E Индикатор | L Конец | |

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МАШИНЕ

Ваша машина предназначена для облегчения домашнего труда. Ее главным достоинством является то, что все операции (замешивание, дрожжевание и выпекание теста) происходят внутри закрытого пространства. Четко представляя себе весь процесс и следуя инструкциям, с помощью хлебопечарной машины очень легко приготовить превосходный хлеб. Имейте, однако, в виду, что электроприбор не сможет «думать» за вас. Машина не сможет сказать вам о забытом или неправильном ингредиенте, а также о том, какой и то ингредиент вы отвесили неправильно. Тщательный отбор ингредиентов чрезвычайно важен в процессе подготовки хлеба.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, СНАЧАЛА СЛЕДУЕТ ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, И ТОЛЬКО ЗАТЕМ МОЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ ИЛИ СНИМАТЬ ОТДЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ ИЛИ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЧИСТКУ.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом использовании прочистить все компоненты, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Установить прибор в режим «ВЫПЕЧКА» и запустить его на холостом ходу на минут 10. Дать остыть и снова прочистить.

Протрите все насухо, а затем соберите компоненты, теперь машина готова к использованию.

- Монтировать лопасть мешалки (L) на шпindel, находящийся внутри прибора (M) (Рис. 3).
- Измерить ингредиенты прилакающимся мерным стаканчиком (N) или ложкой (O) или взвесить их и поместить их в емкость (M).
- Установить емкость (M) на соответствующий шпindel внутри прибора, повернув ее по часовой стрелке до блокировки (Рис. 4).

ВНИМАНИЕ: Очень важно соблюдать последовательность введения ингредиентов по описанию рецепта. Последовательность загрузки следующая: жидкие ингредиенты, вода, мука, яйца и другие компоненты по рецепту. Влить дрожжи в последнюю очередь после других ингредиентов.

- Закрыть крышку (G) и вставить вилку в розетку. На дисплее (E) появится надпись «MENU 1 TIMER 3:25».
- Ввести параметры в прибор, как указано ниже, проверяя выбранные на дисплее функции (E):
 - выбрать программу выпечки с помощью кнопки (D);
 - выбрать размер батона: 450 гр, 700 гр, 900 гр с помощью кнопки (C);
 - выбрать уровень поджаривания: легкое, среднее или интенсивное, с помощью кнопки (Q);
 - выбрать таймер (если необходимо), с помощью кнопки увеличения/уменьшения (B).
- Запустить прибор с помощью пусковой кнопки (P). Символ «.» начинает мигать, и загорится светодиодный индикатор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При необходимости, остановить выбранную программу, нажав кнопку включения/выключения (P) в течение 1 секунды, а затем выбрать новую программу; повторить шаги, описанные выше, с другими параметрами. В других случаях, не прикасайтесь к панели управления в процессе обработки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выполнении программы СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (N° 7) обмазать стенки емкости и лопасть мешалки маслом или жиром.

ВНИМАНИЕ: При приготовлении возможно, что из отверстия на внутренней стороне крышки (G) выходит пар: это совершенно нормально.

- Когда время, отображаемое на дисплее (E), показывает “0:00”, процесс приготовления закончен. Прибор издаст звуковой сигнал 15 раз и автоматически перейдет к функции “В ТЕПЛО” на 1 час. Символ “:” и индикатор мигают (за исключением использования программы “ЗАМЕС”).

По прошествии 1 часа в тепле прибор издаст звуковой сигнал, и символ “:” и индикатор перестанут мигать. Программа вернется в начальное состояние.

Если вы хотите удалить функцию “В ТЕПЛЕ”, в конце процесса выпечки нажмите клавишу включения / выключения (P) на 1 секунду.

- Выньте вилку из розетки, откройте крышку (G), и надев варежки-прихватки, возьмитесь за ручки емкости (M), разблокируйте, повернув ее против часовой стрелки, извлеките емкость, поднимая ее строго вертикально (Рис. 5).
- Прежде чем доставать хлеб, дайте емкости остыть, затем с помощью шпателя вынуть хлеб, начиная с боков.

При необходимости переверните емкость на сетку или чистую поверхность и слегка потрясите, пока хлеб не выйдет.

ВНИМАНИЕ: Никогда не пользуйтесь металлическими предметами для выемки хлеба из емкости (H), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

- Осторожно выньте хлеб и дайте ему остыть до резки примерно 20 минут.

ВНИМАНИЕ: Подождите, пока компоненты охладятся, и приступите к чистке.

Программы

БАЗОВАЯ (1)

Используйте эту программу для выпечки простого белого хлеба на базе белого теста. Это самая короткая программа.

ФРАНЦУЗСКИЙ (2)

Программа “Французский” требует немного большего времени замеса и закваски теста, чтобы сделать хлеб более пористым с поджаристой корочкой. Рецепты для данной программы, как правило, не используют сливочного масла (или маргарина) или молока. Французский хлеб хранится недолго – его следует употреблять в тот же.

ИНТЕГРАЛЬНЫЙ (3)

Из-за более «тяжелой» муки эта программа предварительно нагревает ингредиенты за полчаса до замешивания теста и дрожжевание продолжается несколько дольше. Буханки интегрального хлеба, как правило, меньше и плотнее.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ (4)

Используйте эту программу для выпечки сладкого хлеба с дополнительными ингредиентами - фруктами, орехами, шоколадными капельками, корочками цитрусовых и т.д. Время выпечки увеличивается с учетом добавления дополнительных ингредиентов. Звуковой сигнал предупредит вас, когда нужно их добавить.

СВЕРХБЫСТРЫЙ (5 - 6)  700 g 900 g

Эти программы работают только со специальными рецептами и выпекают хлеб в течении часа. Буханки получаются меньше и плотнее, чем обычно, но их вкус останется таким же. Используйте программу 5 для буханок в 700 граммов и 6 буханок в 900 граммов.

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (7) 

Эта программа используется для выпечка тортов, так как предполагает использование дрожжей для сладкой выпечки или соды вместо дрожжей. Замес получается очень липкая, поэтому промажьте стенки емкости жиром и держатель мешалки, прежде чем использовать эту программу, и следите на замесом через смотровое окошко на крышке. Если тесто поднимается по стенкам емкости, осторожно снимите его деревянной или пластиковой лопаточкой во время 5-ти минутного периода покоя. Если держатель мешалки начинает двигаться в то время, как вы делаете это, немедленно выньте шпатель и закройте крышку.

ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ (8) 

Это программа более длинная. Используйте ее для выпечки хлеба типа “Европейский”, более темного и тяжелого - черный хлеб, ржаной хлеб, хлеб с тмином и т.д.. Как и программа для выпечки интегрального хлеба, эта программа тоже нагревает ингредиенты за полчаса до начала основного цикла. Время цикла, как правило, увеличивается из-за добавления более «тяжелых» ингредиентов.

ТЕСТО (9)  **и СЛАДКОЕ ТЕСТО (10)** 

С помощью этих программ можно использовать прибор для смешивания / замешивания, избегая усилий. Эти программы не предполагают процесса выпечки. Выньте тесто из прибора, вымесите и дайте постоять 10 минут, прежде чем резать / формовать. Программа ТЕСТО месит в течение 5 минут, дает отдохнуть 5 минут, месит еще 20 минут и дает тесту подняться в течение одного часа. Программа СЛАДКОЕ ТЕСТО месит тесто 30 минут, а затем дает подняться в течение чполутора часов.

ДЖЕМ (11) 

Программа ДЖЕМ смешивает ингредиенты в течение 15 минут, затем варит в течении 50 минут. Оставьте много места для увеличения джема в объеме при кипении. Если во время кипения джем попадает внутрь прибора, его будет очень сложно очистить. Если это произойдет, нажмите ПУСК / СТОП звукового сигнала, отключите прибор от сети, дайте ему остыть и очистите от прилипшего джема. Внимание: обращайтесь с осторожностью с горячим джемом, так как он сохраняет тепло в течение длительного времени и прилипает, как клей.

ВЫПЕЧКА (12) 

Программа ВЫПЕЧКА превращает прибор в духовку. Отсутствует цикл смешивания, дрожжевания, прибор только выпекает в течение одного часа и остается горячим еще час. Использовать эту программу для выпечки готового теста из супермаркета или полуфабрикаты, приготовленные из специфических типов муки для хлеба в пакете. Не использовать больше чем 500 гр мучной смеси для буханки и не закладывать тесто в устройство, пока

оно не будет готово для выпечки. Проверяйте тесто, потому что некоторые продукты не требуют целого часа выпечки - вы должны прервать выпекание и вынуть содержимое раньше. Большинство продуктов увеличиваются в объеме во время выпекания – помните об этом, оставляя достаточно места при заполнении емкости.

Добавление ингредиентов

- Они должны добавляться в правильном порядке.
- Отложите в сторону дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.д.), чтобы добавить их в ходе второго замешивания, когда прибор издаст звуковой сигнал 12 раз.
- Ввести сначала жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть молоко и / или яйца. Вода должна быть теплой (37 градусов), но не кипящей. Слишком горячая или слишком холодная вода мешает дрожжеванию.
- Не используйте молоко с таймером; оно может свернуться до начала процесса приготовления хлеба.
- Добавить соль и сахар согласно рецепту.
- Добавить “жидкие” ингредиенты (мед, сироп, патока и т.д.).
- Добавить “сухие” ингредиенты (мука, сухое молоко, травы и специи).
- Если вы используете таймер, нельзя добавлять фрукты или орехи во время второго замеса, поэтому положите их сейчас.
- В последнюю очередь добавить сухие дрожжи (или порошковые дрожжи / соду). Насыпать их на другие ингредиенты, стараясь не смешивать с водой, иначе они активизируются слишком рано.
- Если вы используете таймер, старайтесь не смешивать дрожжи (порошковые дрожжи / соду) с водой / жидкостью, в противном случае, дрожжи вступят в реакцию, набухнут и опустятся до начала процесса приготовления хлеба. В результате хлеб получится жестким, плотным, грубым и несъедобным, как ктрпич. Мы рекомендуем сделать отверстие в центре горки муки и положить туда дрожжи.

ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Чрезвычайно важен тип используемой муки. Главным элементом муки является протеин, называемый также клейковиной, которая является естественным агентом, позволяющим тесту удерживать форму и сохранять углекислый газ, образуемый дрожжами. Покупайте муку в упаковке с надписью TYPE 0 [Тип 0] или FOR BREAD [Для хлеба] (типа манитоба) с высоким содержанием клейковины.

ДРУГИЕ ТИПЫ МУКИ ДЛЯ ХЛЕБА

Включают интегральную пшеничную муку и муку других зерновых культур. Такая мука является превосходным источником диетического волокна, но по сравнению с мукой WHITE TYPE 0 содержит пониженное количество клейковины. Это означает, что буханки из зерновой муки будут меньше и плотнее, чем белые буханки. Кстати, если вы замените половину зерновой муки мукой типа 00, то вы сможете приготовить продукт со вкусом хлеба из зерновой муки, но с текстурой белого хлеба.

ДРОЖЖИ

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. При наличии влаги, пищи и тепла дрожжи размножаются и при этом производят углекислый газ. Газ образуется в виде пузырьков, который остается в тесте и поднимает его.

Из всех имеющихся типов дрожжей мы рекомендуем использовать сухие дрожжи. Они обычно продаются в небольших пакетиках и не требуют предварительного растворения в воде. Вам могут попасться быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопекарных машин. Они обычно производительнее и могут поднять тесто на 50% времени быстрее других дрожжей. Используйте их только при настройке «ФУНКЦИЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ». Пакетики дрожжей очень чувствительны к воздействию влаги, поэтому не рекомендуется хранить частично использованные дрожжи в течение более одного дня. Вместо них можно использовать кубики свежих дрожжей: 1 гр. Активных сухих дрожжей эквивалентен 3,5 гр. свежих дрожжей.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА АКТИВНЫХ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ и СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ			
	Сухие		Свежие
1/4 пакетика	2 гр.	1 ч.ложка	7 гр.
1/2 пакетика	4 гр.	2 ч.ложки	13 гр.
3/4 пакетика	6 гр.	3 ч.ложки	21 гр.
1 пакетик	7 гр.	3,5 ч.ложки	25 гр.
1,5 пакетика	10 гр.	5 ч.ложек	37 гр.
2 пакетика	14 гр.	7 ч.ложек	50 гр.

ЖИДКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

К жидким ингредиентам обычно относятся вода, молоко или их смесь. Вода помогает в образовании хрустящей корочки. Молоко делает корочку мягче, а текстуру более «бархатистой». Существуют различные мнения по поводу температуры воды. Вы сами сможете решить эту проблему, как следует познакомившись с машиной.

Вода – это один из главных ингредиентов хлеба. В большинстве случаев, температура воды от 20°C до 25°C является наиболее оптимальной. Но в случае хлеба, выпекаемого в режиме очень быстрого приготовления, температура воды должна быть от 45°C до 50°C. Чрезвычайно важно использовать воду хорошего качества и, желательно, бутылочную, поскольку накипь, содержащаяся в воде, может повлиять на результат выпечки. Вместо воды можно также добавлять свежее молоко или смесь 2% порошкового молока и воды. Это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах используются такие фруктовые соки, как: апельсиновый, яблочный, лимонный и другие.

ПРОДУКТЫ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА

Не использовать растительные масла, маргарин и т.д. с низким процентным содержанием жира. Эти продукты содержат мало жира, в то время как большинство рецептов предусматривает большее их количество, и вы можете не получить желаемого результата.

САХАР

Сахар активизирует работу дрожжей и является их продуктом питания, используется для роста дрожжей. Он обеспечивает вкус и консистенцию хлеба, а также образование поджаристой корочки. Для многих дрожжей из пакетиков сахар для активизации не требуется. Вместо сахара можно также использовать мед, сироп и патоку, но их количество должно быть точно подобрано, чтобы не увеличивать количество жидких ингредиентов. Искусственные заменители сахара использовать не рекомендуется, поскольку дрожжи на них не размножаются. Более того, дрожжи от них могут погибнуть.

СОЛЬ

Соль помогает контролировать рост дрожжей. Без соли хлеб может подняться слишком сильно, но потом опасть. Соль также придает хлебу вкус.

ЯЙЦА

Яйца делают хлеб жирнее и питательнее, улучшают его цвет, форму и консистенцию. Яйца относятся к жидким ингредиентам, поэтому при добавлении яиц нужно учитывать остальные жидкие ингредиенты, поскольку слишком жидкое тесто может не подняться.

ТРАВЫ И СПЕЦИИ

Их можно добавлять в самом начале процесса вместе с остальными ингредиентами. Такие травы и специи, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1 – 2 чайных ложки). Такие свежие травы, как чеснок и лук-резанец, содержат некоторое количество жидкости, которое может нарушить общий баланс жидкости в рецепте, поэтому подберите количество остальных жидких ингредиентов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Отложите в сторону дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.д.), чтобы добавить их в ходе второго замешивания, когда прибор издаст звуковой сигнал 12 раз (Программы 1, 3, 4, 8, 10). Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад (но не большими кусками). Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов.

НАСТРОЙКА КОМАНД

Вставьте вилку в розетку и включите прибор с помощью кнопки (P). Дисплей (E) покажет “ТАЙМЕР” и “МЕНЮ”. При нажатии на кнопку “меню” (D) значение времени под таймером будет меняться. Установите желаемые параметры.

Кнопка настройки меню (D)

Нажмите и отпустите кнопку Меню до требуемого номера программы, отображаемого под “меню” на дисплее (E). При каждом нажатии число увеличивается на 1, пока не достигнет 12, а затем снова начинается с 1.

Кнопка настройки веса (C)

В программах 1, 2, 3 и 4 нажмите и отпустите кнопку, пока индикатор в верхней части дисплея (E) не установится на нужное значение. При каждом нажатии индикатор перемещается на одно место вправо, пока не достигнет 900 граммов, а затем возвращается на 450 гр.

Кнопка настройки степени подрумянивания (Q)

В программах 1, 2 и 3 нажмите и отпустите кнопку, чтобы довести индикатор степени подрумянивания в нижней части дисплея (E) до нужной степени подрумянивания (или над БЫСТРЫЙ, если вы хотите использовать режим “БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА”). При каждом нажатии индикатор сдвигается вправо, пока не достигнет поля БЫСТРЫЙ, а затем снова возвращается на СЛАБОЕ.

КОНСИСТЕНЦИЯ ТЕСТА

Проверяйте тесто в течение первых 5 минут замешивания через специальное окошко (H). Должна сформироваться гладкая буханка. В противном случае, скорее всего, следует пересмотреть состав ингредиентов. Если необходимо открыть крышку (G), сделать это во время фазы замешивания или отдыха. Во всех других случаях хлеб может не получиться.

Если тесто кажется липким или прилипает к стенкам емкости, добавлять по чайной ложке муки. Если тесто слишком сухое, добавлять по чайной ложке горячей воды. Можно осторожно удалить компоненты, прилипшие к стенкам емкости с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

ВНИМАНИЕ: Не оставляйте дверцу открытой дольше, чем это необходимо. Подождите, пока мука / вода полностью впитаются в тесто перед добавлением новой порции.

Закройте крышку (G) до окончания последнего замешивания, иначе хлеб плохо подойдет.

НЕПРЕРЫВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Если вы хотите приготовить новый хлеб, сначала дайте прибору остыть. Если вы пытаетесь использовать неостывший прибор, на дисплее, появится сообщение об ошибке (E01) и вы услышите звуковой сигнал, хлебопечка не включится. Если это произойдет, нажмите кнопку включения/выключения (P), выньте емкость (M) и полностью охладите прибор.

ТАЙМЕР

Наиболее распространенное использование таймера для выпечки хлеба - в ночное время, с тем, чтобы хлеб был готов на следующее утро. На таймере можно запрограммировать до 13 часов приготовления. Это может быть сделано в программах БАЗОВЫЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ИНТЕГРАЛЬНЫЙ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, ТЕСТО И СЛАДКОЕ ТЕСТО. Не используйте таймер для хлеба или тесто со свежим молоком, йогуртом, сыром, яйцами, фруктами, луком или любыми другими ингредиентами, которые могут испортиться, если их оставить на несколько часов в тепло-влажной среде. Установите время готовности хлеба, например, в 6 утра. Проверьте время в настоящий момент, когда вы запустите программу, например, 9.00. Рассчитать промежуток времени между этими двумя точками, в этом случае 9 часов. С помощью кнопок увеличения / уменьшения (B) таймер переместится вперед или назад на 10 минут при каждом нажатии. В программах от 1 до 8 и 12 высокая температура сохраняется еще в течение 1 часа, что отображается в верхней части дисплея (E).

Нельзя уменьшить продолжительность, предусмотренную программой. Максимальное время, которое появляется на дисплее, составляет 13 часов.

После настройки таймера запустите прибор. Если вы используете таймер для программ замешивания (9 или 10), необходимо вынуть готовый продукт после завершения программы, иначе его качество ухудшится. За час выдержки в тепле индикатор прогресса находится в положении В ТЕПЛЕ, и прибор производит звуковой сигнал каждые 5 минут, указывая на необходимость вынуть содержимое. Выньте хлеб как можно быстрее.

ОПЦИЯ БЫСТРЫЙ

Можно использовать эту опцию только с программами 1, 2 и 3. Это позволяет сэкономить час времени, предусмотренного программой, сокращая временной интервал, в котором тесто поднималась в ходе различных процессов.

Примечание: С помощью этого процесса хлеб получается более плотным и грубым, чем обычно, дополнительные ингредиенты распределяются неравномерно.

Как действовать: во время фазы с помощью кнопки (Q) переместить индикатор степени поджаривания в нижней части дисплея (E) в положение БЫСТРЫЙ.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Хлеб, купленный в магазине, содержит различные добавки (хлор, мел, каменноугольный краситель, сорбит, сою и т.п.). Ваш хлеб ничего этого не содержит, поэтому он хранится не так хорошо, как хлеб из магазина и имеет другой вид. Даже вкус его не похож на магазинный. Он имеет такой вкус, какой должен иметь натуральный хлеб.

Этот хлеб лучше есть свежим, хотя при комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух.

Если вы хотите заморозить домашний хлеб, то дайте ему сначала остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите из пакета воздух, закройте пакет и положите его в морозилку.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При отключении электроэнергии менее чем на 7 минут, после восстановления энергоснабжения программа продолжится. Время программы будет продлено на интервале, равном длительности перерыва. Если отключение длится более 7 минут, программа будет остановлена. Если это произойдет, отключите устройство от сети, охладите его, опорожните емкость (M), выньте ингредиенты, очистите прибор и запустите снова.

Старайтесь не поцарапать антипригарную поверхность емкости и лопасть мешалки.

КОДЫ ОШИБОК

Если температура зоны выпечки слишком высокая (50°C), на дисплее (E) появится код (E01); при чрезмерном понижении температуры (-10 °C), E00 появится. Если это произойдет, то прибор остановится, и вы услышите звуковой сигнал. Вынуть емкость (M) и довести прибор до комнатной температуры, затем повторить попытку. При появлении других сообщений об ошибках, таких как "EEE" или "HHH", следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА МАШИНЫ

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВНИМАНИЕ: Дать прибору остыть, прежде чем приступать к его чистке.

ВНИМАНИЕ: Не разрешается использовать металлические предметы для очистки ёмкости, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

- Очистить ёмкость (M), протирая её снаружи и внутри при помощи влажной ткани.
- Если лопасть мешалки (L) не снимается с оси мотора, то наполнить, в виде исключения, ёмкость горячей водой и оставить отмокать приблизительно на 30 мин. Затем осторожно протереть лопасть влажной тканью.
- Вымыть мерный стаканчик (N) и мерную ложку (O) в тёплой воде с мылом.
- Очистить все внутренние и наружные поверхности влажной тканью. В случае необходимости использовать немного жидкого моющего средства, но не забудьте полностью его смыть, в противном случае, остатки моющих средств могут испортить выпекаемый хлеб.

РЕЦЕПТЫ

Существует много внешних факторов, которые могут повлиять на вкус и консистенцию хлеба (например, тип дрожжей, тип муки, сахара, температура на кухне и даже атмосферное давление и высота над уровнем моря). Рецепты данного руководства предназначены для приготовления пищевых продуктов, не принимая во внимание внешние факторы. Используйте их, чтобы ознакомиться с прибором. В последствии вы можете получить настоящее удовольствие от него. Использовать рецепты в качестве руководства, но изменять ингредиенты и пробовать результаты.

ВНИМАНИЕ: Строго соблюдайте указанные количества при использовании других рецептов. Не заполнять ёмкость (M) более чем на четверть ее вместимости, не превышайте одной трети ее потенциала.

Если ёмкость заполнена чрезмерно, в лучшем случае, хлеб при дрожжевании может открыть надавливая крышку (g) . В худшем случае, тесто вытечет наружу, предохранитель сгорит, штуцер закупорится.

1. БАЗОВЫЙ - (3ч 18)

ХЛЕБ С ОЛИВАМИ, ПОМИДОРАМИ И КАПЕРСАМИ

Вода 240 мл

Соль 1 ч.ложка без верха

Сахар 1 ложка

Оливковое масло 3 ложки

Мука "0" 440 гр

Порошковое молоко 1 ложка

Сухие пивные дрожжи 1 пакетик

Ориган 1 ложка

Добавление ингредиентов по сигналу:

Зеленые оливки без косточек 50 гр

Каперсы 25 гр

Сухие помидоры 100 гр

ПРОГРАММА 1

ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3

ВЕС: 700 гр

1. БАЗОВЫЙ - (3ч 18)

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ

Теплая вода 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик

или свежие дрожжи 25 гр.

Оливковое масло экстраверджине 2 ложки

Смесь различных типов муки

без клейковины 500 гр

Соль 1 ч. ложка

Теплое цельное молоко 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик

или свежие дрожжи 25 гр.

Маргарин или сливочное масло 40 гр

Смесь различных типов муки без

клейковины 500 гр

Соль 1 ч. ложка

Вы можете использовать этот базовый рецепт для приготовления белого хлеба и других изделий (сладкой или солёной выпечки) по приведённым рецептам, заменяя тип муки и увеличивая количество жидкости. Смесь муки без клейковины и жидкость берутся приблизительно в равных пропорциях. Вполне вероятно, что вначале придётся несколько раз поэкспериментировать. Вот несколько других полезных советов:

- Предварительно подогрейте используемые продукты (если в Тесто входят яйца, то сначала опустите их в тёплую воду на 15 минут и т.д.).
- Внимательно следите за начальной стадией замешивания. Проверяйте консистенцию теста. Она является подходящей, когда стенки ёмкости останутся чистыми от муки, а на поверхности теста будут оставаться борозды в результате работы лопасти, которая должна вращаться свободно, без усилия. Этот тип теста всегда будет получаться более жидким, и он должен быть мягче теста, которое делается на основе обычной муки.
- Отрегулируйте консистенцию теста в течение первых 5-10 минут работы прибора. Добавляйте ингредиенты по одной столовой ложке за раз: муку - в том случае, если тесто получается слишком жидким, а жидкость – если тесто слишком густое. Делайте это до тех пор, пока тесто не дойдёт до нужной консистенции.
- Необходимо приобрести отдельную ёмкость и лопасть для замешивания, которые будут использоваться только для этого типа теста, если хлебопечь используется также и для приготовления хлеба на основе муки с клейковиной. Во избежание попадания клейковины необходимо также тщательно мыть все принадлежности, которые находились в контакте с обычной мукой (ножи, лопатки, крышку и стенки прибора и т.д.).

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

ХЛЕБ НА МОЛОКЕ С СОУСОМ ПЕСТО

Молоко 460 мл
 Размягченное сливочное масло 100 гр
 Мука "0" 600 гр
 Соль 2 ч.ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 Добавление ингредиентов по сигналу:
 Песто по-генуэзски 2 ложки
 Базилик 1 пучок
 Майоран 1 пучок
 2 зубчика чеснока
 Кубики пармизана 50 гр
 ПРОГРАММА 1
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3
 ВЕС: 900 гр

ХЛЕБ БРИОШ

Молоко 1,5 ложки
 Яйца 4
 Сливочное масло 160 гр
 Мука "0" 325 гр
 Сахар 5 ложки
 Соль 1 ч. ложка
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 ПРОГРАММА 1
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 1
 ВЕС: 900 гр

2. ФРАНЦУЗСКИЙ - (3ч 32) **БЕЛЫЙ ХЛЕБ**

Вода 300 мл
 Соль 1 ч. ложка
 Оливковое масло 2 ч.ложки
 Сахар 1 ложка
 Мука "0" 535 гр
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 ПРОГРАММА 2
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 2
 ВЕС: 700 гр

3. ИНТЕГРАЛЬНЫЙ - (3ч 46) **ИНТЕГРАЛЬНЫЙ ХЛЕБ**

Вода 280 мл
 Соль 1 ч. ложка
 Сливочное масло 25 гр
 Белая мука "0" 220 гр
 Интегральная мука 220 гр
 Тростниковый сахар 3 ч.ложки
 Порошковое молоко 1 ложка
 Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или
 свежие дрожжи 21 гр.
 ПРОГРАММА 3
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 2
 ВЕС: 700 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ - (3ч 22) **БРИОШ С ИЗЮМОМ**

Молоко 1 ложка

Яйца 3

Соль 1 щепотка

Сливочное масло 125 гр

Мука "0" 250 гр

Сахар 3 ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

Изюм 5 ложки (не замачивать)

ПРОГРАММА 4

ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3

ВЕС: 700 гр

5. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{700 g} 
(58 мин.)**БЕЛЫЙ ХЛЕБ (700 гр)**

Теплая вода 240 мл

Сахар 2 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или свежие дрожжи 21 гр.

Оливковое масло Экстраверджине 2 ложки

Мука "0" 435 гр

Соль 1 ч. ложка

Ввести ингредиенты и подождать 10 минут прежде, чем запускать прибор. Это необходимо для забраживания дрожжей.

ПРОГРАММА 5

ВЕС: 700 гр

5. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{700 g} 
(58 мин.)**ХЛЕБ С СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ**

Вода 160 мл

Растительное масло 2 ложки

Мед 1 ложка

Мука "0" 340 гр

Интегральная мука 85 гр

Тертый пармизан 75 гр

Тертый свежий пекорино 75 гр

Порошковое молоко 20 гр

Тостированные фисташки 2 ложки

Паприка 1 ложка

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

ПРОГРАММА 5

ВЕС: 700 гр

6. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{900 g} 
(58 мин.)**БЕЛЫЙ ХЛЕБ (900 гр)**

Теплая вода 320 мл

Сахар 2 ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

Оливковое масло экстраверджине 3 ложки

Мука "00" 580 гр

Сахар 1,5 ч.ложки

Ввести ингредиенты и подождать 10 минут прежде, чем запускать прибор. Это необходимо для забраживания дрожжей.

ПРОГРАММА 6

ВЕС: 900 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

7. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА - **(1ч 43)****ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С АПЕЛЬСИНАМИ**

Молоко 200 мл

Яйца 2

Сливочное масло 150 гр

Тростниковый сахар 200 гр

Мука "0" 200 гр

Сухие дрожжи для сладкого теста 1 пакетик

Соль 1 щепотка

Капельки шоколада 100 гр

Дробленый миндаль 100 гр

Апельсиновые цукаты 75 гр

ПРОГРАММА 7

ВЕС: 700 гр

7. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА - **(1ч 43)****ХЛЕБ С ОРЕХАМИ**

Молоко 450 мл

1 яйцо

Сахар 100 гр

Соль 1 щепотка

Мука "0" 500 гр

Тертые орехи 150 гр

Сухие дрожжи для сладкого теста 1 пакетик

ПРОГРАММА 7

ВЕС: 700 гр

8. ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ - **(3ч 55)****РЖАНОЙ ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

Молоко 150 мл

Натуральный цельный йогурт 175 гр

Мед 2 ч.ложки

Соль 2 ч.ложки

Интегральная мука 250 гр

Мука "00" 150 гр

Ржаная мука 100 гр

Активные сухие дрожжи (*) 2 пакетика или свежие дрожжи 50гр.

ПРОГРАММА 8

ВЕС: 700 гр

8. ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ - **(3ч 55)****РЖАНОЙ ХЛЕБ С ФРУКТАМИ**

Яблочный сок 150 мл

Йогурт с зерновыми 175 гр

Кленовый сироп 2 ложки

Сливочное масло 3 ложки

Корица 2 ч.ложки

Ванилин 1 пакетик

Соль 2 ч.ложки

Интегральная мука 250 гр

Мука "00" 150 гр

Ржаная мука 100 гр

Зародыши пшеницы 2 ложки

Активные сухие дрожжи (*) 2 пакетика или свежие дрожжи 50гр.

Добавление ингредиентов по сигналу:

Сухофрукты яблока 50 гр


Изюм 50 гр

Орехи 50 гр

ПРОГРАММА 8

ВЕС: 700 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

9. ТЕСТО - (1ч 30) **ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Вода 200 мл

Оливковое масло 3 ложки


Белая мука "0" 350 гр

Соль 1 ч.ложка

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

ПРОГРАММА 9

Вынуть из прибора и замесить. Раскатать или придать желаемую форму и дать подойти 20 минут. Выпекать при 220° в течение 25 минут.

10. ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ - (2ч) **ТЕСТО ДЛЯ МУФФИНОВ**

Молоко 125 мл

Сливки 125 мл

Сливочное масло 60 гр

Соль 1 щепотка

Сахар 175 гр

Тертая кожура апельсина

Белая мука "00" 300 гр

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

В конце добавить перемешивая вручную и по вкусу:

- 125 гр черники или

- 100 гр замоченного и слегка обвалянного в муке изюма или

- 100 гр шоколадных капелек или

- 75 гр цукатов по выбору

Заложить в 12 формочек для муффинов и выпекать при 200° в течение 25 минут

11. ДЖЕМ - (1ч 25) 

Мелкие кусочки фруктов или фруктовое пюре 500 гр






Сахар 500 гр






Сок 1 лимона






Пектин в порошке 40 гр










Смешать фрукты, пектин и лимонный сок в чаше и запустить программу 11. После добавления пектина постепенно введите сахар. Закройте крышку и завершите цикл. Сразу же заполните простерилизованные герметично закрывающиеся банки. Завинтить крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить их в таком положении на 10 минут. После того, как банки остыли, переверните их и приклейте этикетки.

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

Про- грам- ма	1											
	БАЗОВАЯ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
	Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Подо- грев	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Дрож- жева- ние 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	29 мин. 50 сек.	29 мин. 50 сек.	29 мин. 50 сек.
Вы- печка	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Про- грам- ма	2											
	ФРАНЦУЗСКИЙ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
	Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Подо- грев	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Дрож- жева- ние 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.
Вы- печка	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Про- грам- ма	3											
	ИНТЕГРАЛЬНЫЙ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
	Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Подо- грев	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Дрож- жева- ние 1	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	24 мин.	24 мин.	24 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.
Вы- печка	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Программа	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	СЛАДКИЙ ХЛЕБ 			СВЕРХ-БЫСТРЫЙ <small>700 г</small> 	СВЕРХ-БЫСТРЫЙ <small>900 г</small> 	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА 	ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ 	ТЕСТО 	СЛАДКОЕ ТЕСТО 	ДЖЕМ 	ВЫПЕЧКА 
Подрумянивание	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Вес	450 гр	700 гр	900 гр	700 гр	900 гр	/	700 гр	/	/	/	/
Продолжительность	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Подогрев	/	/	/	/	/	/	30 мин.	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	15 мин.	15 мин.	3 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	15 мин.	/
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	/	/	5 мин.	10 мин.	5 мин.	/	/	/
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	/	/	5 мин.	20 мин.	20 мин.	10 мин.	/	/
Дрожжение 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	/	/	/	39 мин.	60 мин.	/	/	/
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	/	/	/	10 сек.	/	/	/	/
Дрожжение 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	/	/	/	25 мин. 50 сек.	/	/	/	/
Придание формы	5 сек.	5 сек.	5 сек.	/	/	/	10 сек.	/	/	/	/
Дрожжение 3	51 мин. 55 сек.	51 мин. 55 сек.	51 мин. 55 сек.	8 мин.	8 мин.	/	44 мин. 50 сек.	/	90 мин.	/	/
Выпечка	50 мин.	55 мин.	60 мин.	35 мин.	35 мин.	90 мин.	60 мин.	/	/	50 мин.	60 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	/	/	/	1 час
Всего	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 мин.