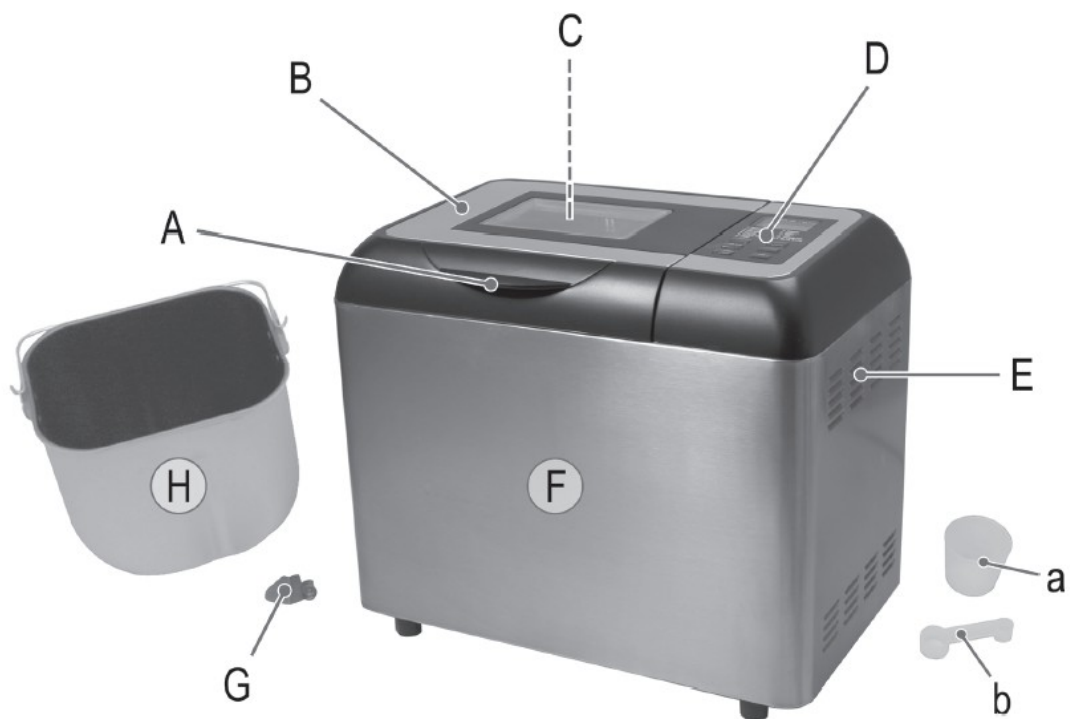


Інструкція по використанню

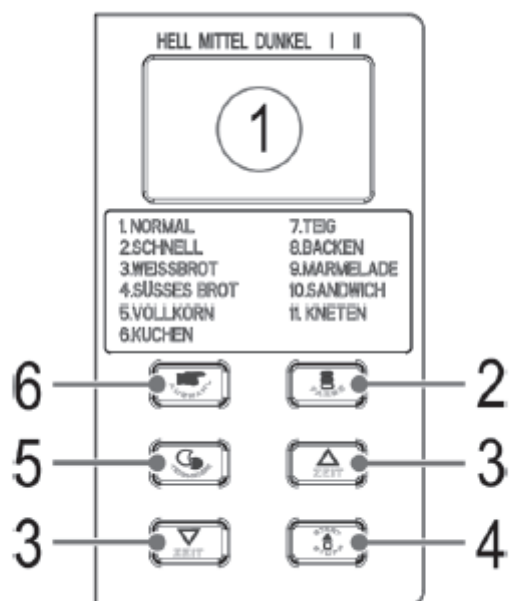


Хлібопічка ВВА 3365

Розташування кнопок управління



Панель управління



Зміст

Інструкції по використанню
Загальні правила безпеки
Засоби попередження
Розпакування
Запуск
Кнопки управління
Панель управління
Опис панелі управління
Функції хлібопічки
Порядок програм хлібопічки
Очищення та технічний огляд
Запитання по випіканню
Запитання по використанню хліб опічки
Помилки при використанні рецептів
Підказки для рецептів
Класичні рецепти випікання хліба
Рецепти приготування тіста
Джем
Технічні специфікації

Інструкції по використанню

Поздоровляємо з придбанням нової хлібопічки моделі ВВА 3365.

- Використовуючи деякі програми, Ви будете випікати дещо більший або менший хліб на двох рівнях.
- У хлібопічці запрограмоване 11 програм з 34 різними настройками. Програма лише для випікання або підігрівання випечений хліб, щоб зробити його темнішим, є абсолютно новою.
- Ви можете почати випікати пізніше, тобто запрограмувати програму запуску до 13 годин.

Пристрій працює повністю автоматично и дуже легкий у використанні. Ви зможете знайти рецепти для

- Білого хліба, темного хліба на дріжджах, легкого темного хліба, хліба з сім'ям
- Тісто, яке обробляється іншим чином
- Джем, що виготовляється у хлібопічці.

Загальні правила безпеки

Перед тим, як використовувати пристрій, необхідно уважно прочитати інструкцію по експлуатації та зберігати її, а також гарантію, чек, та по можливості, коробку та внутрішню упаковку. Якщо Ви даєте даний пристрій іншій людині, також дайте інструкцію по використанню.

- Використовуйте пристрій лише з передбаченою метою та для приватного використання. Пристрій не підходить для використання у комерційних цілях.
- Не користуйтеся пристроєм на вулиці. Захищайте пристрій від перегріву, попадання прямих сонячних промінів, вологи (ні при яких обставинах, не занурюйте у рідину) та гострих кутів. Не використовуйте пристрій, якщо руки вологі. Якщо на пристрій попаде вода, негайно відключіть його з розетки.

- Завжди вимикайте та відключайте з розетки пристрій (тягніть за штепсель, а не за сам дріт) коли не використовуєте пристрій, або якщо налаштовуєте додаткові деталі, або під час очищення або якщо пристрій несправне працює.
- Не залишайте пристрій **без нагляду** під час праці. Завжди вимикайте пристрій, якщо необхідно вийти з кімнати. Від'єднайте від розетки.
- Регулярно перевіряйте автомат та дріт на предмет пошкодження. Не користуйтеся пристроєм, якщо його пошкоджено.
- Не намагайтесь відремонтувати автомат самостійно. Зв'яжіться з належною службою. Для того, щоб уникнути небезпеки, непридатний дріт необхідно замінити на такий же виробником, нашою клієнтською службою або кваліфікованим співробітником
- Використовуйте лише оригінальні запасні деталі.
- Уважно слідкуйте за « Спеціальними правилами техніки безпеки».

Захист від дітей та хворих людей

- Задля безпеки дітей, зберігайте поза досяжністю дітей будь-які частини пакування (пластикові пакети, коробки, пінопласт, т.п.)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись з фольгою, існує **загроза задихнутись**.

- . Даний пристрій не призначено для використання людьми (в тому числі и діти) з меншими фізичними, чутливими та ментальними здібностями, або в яких не має досвіду та/або знань. Їм дозволено використовувати пристрій лише під наглядом або якщо їм надала інструкції людина, яка відповідає за їх безпеку.
- Наглядайте за дітьми, щоб впевніться, що вони не грають з пристроєм.

Символи, що використовуються в цій інструкції

Важлива інформація для Вашої безпеки позначена спеціальними позначками. Дуже важливо слідкувати цій інструкції для уникнення нещасних випадків, та попередити пошкодження даного пристрою:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:



Цей знак позначає загрозу для Вашого здоров'я, та можливість пошкодження.

УВАГА:



Позначає можливу небезпеку цьому пристрою чи іншим об'єктам.

ПРИМІТКА: Підказки та інформація

Засоби попередження



Попередженні: ризик пожежі!

- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду. Задля використання програми з пізнішим пуском, виберіть час, коли ви будете знаходитись вдома.
- ▶ Залиште, як найменш, 10 см дистанції до інших предметів під час праці пристрою.
- ▶ Не накривайте пристрій рушником або іншим матеріалом під час праці! Нагрівання та пар повинні вільно виходити. Існує ризик пожежі, якщо пристрій накрито або знаходиться у контакті з вогнебезпечними матеріалами, наприклад штори.
- ▶ Не ставте металеву фольгу або інші матеріали на пристрій; існує ризик короткого замикання або пожежі.
- ▶ Ризик пожежі, якщо тісто буде переливатися з ємкості для випікання у корпус або на нагрівуючий елемент.

- ▶ Не кладіть більше інгредієнтів ніж вказано у рецепті.
- ▶ Впевніться, що вага інгредієнтів не перевищує 750 г на рівні I та 1000 г на рівні II.

- Не використовуйте пристрій зі зовнішнім таймером або подібною системою дистанційного управління.
- Помістіть пристрій на рівну робочу поверхню. Впевніться, що провід та пристрій не розташовані поблизу гарячих поверхонь або джерела нагрівання. Тримайте дріт подалі від гострих предметів.
- Встановіть пристрій, щоб він стояв стійко то не скозкій поверхні. Пристрій може рухатись під час змішування важкого тіста. Поставте пристрій на резиновий килим, якщо робоча поверхня слизька.
- Не рухайте та не піднімайте пристрій під час праці; спочатку вимкніть його та від'єднайте від мережі. Завжди переносіть пристрій, тримаючи його обома руками!
- Не переміщайте ємкість для випікання під час праці!
- Праця електричних нагрівачих пристроїв створює виски температури, що може призвести до опіків (наприклад, ємкість для випікання, нагрівачий елемент).



Попередженні:

- ▶ Доторкнутися або змістити пристрій можна лише у рукавичках!

- Перед тим як очищувати пристрій, необхідно, щоб він повністю охолонув.
- Використовуйте пристрій лише для приготування їжі, не використовуйте для інших цілей. Ми не відповідаємо за пошкодження, у разі невідповідного використання або праці!

Розпакування

- Вийміть пристрій з коробки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад пластикова фольга, матеріал для наповнювання, затискачі для кабелю та картон.
- Переверште, щоб у коробці знаходились всі додаткові деталі.
- Очистіть пристрій як вказано у розділі «Очищення та технічний огляд».

Запуск

Електричне під'єднання

- Перед тим, як під'єднувати до мереже електричної напруги, впевніться, що електрична напруга у мережі співпадає з напругою, що вказана на таблиці.
- Під'єднайте пристрій до розетки, що встановлена належним чином, н 230 Вольт, 50Гц.

Звук зумеру та дисплей показують основні настройки (дивиться «Панель управління», «1 РК Дисплей»).

A Ручка

B Кришка, знімається

C Камера для випікання

D Панель управління

Кнопки управління

E Вентиляційні отвори

F Крпус

G Змішувальна лопатка

H Ємкість для випікання

Додаткові деталі:

1 Крюк для виймання змішувальної лопатки (не показано),

a) Мірний стакан

б) Мірна ложка

Панель управління

1 РК Дисплей

Показує інформацію про номер необхідної програми, підсмажування, вагу хліба (позначено стрілкою) та час випікання



2 Кнопка **FARBE** (кольорова)

Для введення таймеру програми

3. Δ/∇ Кнопки для встановлення часу **ZEIT**

4 Кнопка запуску/зупинки **START/STOPP**

Для запуску та зупинки програми

5 Кнопка **TEIGMENGE**

Для встановлення 2 рівнів ваги, як описано нижче

6 Кнопка вибору **AUSWAHL**

Для вибору однієї програми, що описані у розділі «Порядок програм хлібопічки».



Опис панелі управління

1 РК Дисплей

ОСНОВНІ НАТСТРОЙКИ

Показує режим очікування. Він відповідає основної програми. На дисплеї вказано «1 3:20». «1» позначає вибрану програму; «3:20» позначає тривалість вибраної програми. Розміщення двох стрілок показує вибраний рівень підсмажування та вагу. Після увімкнення пристрою, основна настройка буде: «Більша вага (II) та «Середнє підсмажування»» (MITTEL). Під час праці на дисплеї з'явиться тривалість програми, яка буде зменшуватись.



2 Кнопка **FARBE** (кольорова)

Натисніть на цю кнопку, щоб встановити необхідний рівень підсмажування. СВІТЛИЙ - СЕРЕДНІЙ-ТЕМНИЙ.

3 Δ/∇ Кнопки для встановлення часу **ZEIT**. Використовуйте функцію таймеру для встановлення кінцевого часу задля вибраної програми. Це можливо для всіх програм, окрім 9 (МАРМЕЛАД).

Натисніть на кнопки встановлення часу Δ/∇ для встановлення кінцевого часу програми.

Примітка:

- ▶ Натискайте поступово на кнопки Δ/∇ для того, щоб переставляти час на 10 хвилин.
- ▶ Макс. час 13 годин

Наприклад: Зараз 8:30 вечора, Ви бажаєте, щоб хліб був готовий наступного ранку о 7:00 годині, через 10 годин 30 хвилин. Встановіть це значення (10:30) на дисплеї.

Не додавайте інгредієнти, що швидко псується, наприклад молоко, яйця, фрукти, йогурт, цибулю, т.п. якщо випікаєте пізніше!

4 Кнопка запуску/зупинки **START/STOPP**

Для запуску та зупинки програми

Після того, як Ви натиснете на кнопку START/STOPP, на дисплеї зблимає час.

Натисніть у будь-який час кнопку START/STOPP, щоб відмінити програму. Натисніть та утримуйте до тих пір, доки не почуєте довгий звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться положення запуску початої програми. Натисніть на кнопку вибору AUSWAHL для того, щоб вибрати іншу програму. Залежно від режиму роботи необхідно зачекати доки пристрій не охолоне.



5 Кнопка **TEIGMENGE**

В деяких програмах можна вибирати наступні рівні:

Рівень I = для вищого хліба вагою до 750 г



Рівень II = для нижчого хліба вагою до 1000 г



6 Кнопка вибору **AUSWAHL**

Натисніть на цю кнопку, щоб увійти до програм. Програми використовуються для наступних видів хліба:

- | | |
|----------------|--|
| 1. NORMAL | білий та темний хліб. Зазвичай, використовується ця програма |
| 2. SCHNELL | для швидкого приготування білого та темного хлібу. |
| 3. WEISSBROT | для спеціально легкого хлібу. |
| 4. SÜSSES BROT | для приготування солодкого хліба на дріжджах |
| 5. VOLLKORN | для хліба з цілих зерен |
| 6. KUCHEN | для приготування тістечок, що містять порошок для випікання. |
| 7. TEIG | для тіста, з послідовною фазою підймання. |
| 8. BACKEN | для випікання хліба або тістечок (макс. 1 година) |
| 9. MARMELADE | для приготування джему або мармеладу |
| 10. KNETEN | для тіста без фази підймання |

Функції хлібопічки

Функція зумеру

Зумер вмикається

- Якщо натиснути на кнопку програми
- Під час другого змішування у програмах NORMAL; SCHNELL; WEISSBROT; SÜSSES BROT; VOLLKORN; KUCHEN та SANDWICH для нагадування, що необхідно додати зерна, фрукти, горіхи та інші інгредієнти.
- По закінченню програми

Зумер вмикається на початку фази підігрівання після випікання.

Програма пам'яті

Програма продовжується після того, як вимкнеться подача напруги, менш ніж через 10 хвилин. Якщо напруги немає тривалий час, хліб опічку необхідно увімкнути знову. Це можливе лише, якщо тісто було у фазі змішування в цей час. Необхідно знову запустити, якщо змішування вже почалося!

Запобіжні функції

На дисплеї з'явиться «Н:НН» та почується зумер, якщо температура у середині пристрою досі надто висока завдяки попередньому використанню (вище 40⁰С). В такому разі, вийміть ємкість для випікання та зачекайте доки пристрій не охолоне (близько 10 хвилин).

Програму для випічки BACKEN можна запустити одразу ж, навіть якщо пристрій ще гарячий.

Порядок програм хлібопічки

Встановлення ємкості для випікання

Нахилить трохи в ліво піднос з покриттям, що дозволяє не злипатись, для випікання (проти годинникової стрілки) доки він не встане прямо у центрі валу у камері для випікання. Поверніть ємкість для випікання по годинниковій стрілки, доки вона не встане на місто. Для того, щоб зняти ємкість для випікання, зробіть все теж саме у протилежному порядку.

Встановлення лопатки для змішування

Розмістіть напівкруглий отвір лопатки для змішування поверх валу у ємкості для змішування. Кінець отвору повинен дивитись донизу. Слідкуйте за жолобком на валу. Лопатка для змішування знаходиться знизу ємкості для випікання.

Додавання інгредієнтів

Слідкуйте, щоб інгредієнти додавалися у тому порядку, як вказано у рецепті. Закрийте кришку.

Вибір програми

Натисніть на кнопку вибору AUSWAHL для того, щоб вибрати необхідну програму. Виберіть необхідний рівень згідно з програмою. Виберіть необхідний рівень підсмажування. Натисніть на кнопки вибору часу Δ/∇ для того, щоб почати програму пізніше. Натисніть на кнопку START/STOPP.

Підймання тіста

Після останнього змішування, хлібопічка встановлює оптимальну температуру для того, щоб тісто підійшло. Вона нагріває до 25⁰С, якщо кімнатна температура нижча.

Випікання

Хлібопічка регулює температуру випікання автоматично. Виберіть програму випікання BACKEN для того, щоб подовжити процес випікання у разі, якщо хліб ще занадто блідий після випікання. Спершу натисніть та утримуйте кнопку START/STOPP 2 секунди доки не вимкнеться індикатор статусу. Зараз виберіть на запусить програму BACKEN. Зупиніть програму, коли дотягнеться необхідний рівень підсмажування та від'єднайте хліб опічку від мережі напруги.

Підігрівання

Після того, як програма закінчиться зумер буде увімкнено, хліб або продукти можна виймати. В той самий час розпочнеться фаза підігрівання на 1 годину. Індикатор статусу буде увімкнено. Після 1 години увімкнеться зумер та фаза підігрівання закінчиться. Індикатор статусу вимкнеться. Від'єднайте пристрій від мережі напруги.

Закінчення програми

Майте наготові решітку та від'єднайте від мережі напруги. Надіньте рукавичка та вийміть ємкість для випікання після того, як закінчиться програма, переверніть та трохи потрусить; якщо хліб не виходить, покрутіть лопатку для змішування. Використовуйте лопатку (що йде у комплекті), якщо лопатка для змішування застрягне у хлібі. Вставте її через напівкруглий отвір лопатки для змішування унизу теплого хліба та підчепіть у нижчий край (на крилі лопатки для змішування). Обережно потягніть уверх за допомогою іншої лопатки. Ви побачити у який частині застрягла лопатка для змішування. Зріжте хліб, та лопатка для змішування легко зніміться.

Очищення та технічний огляд



Увага:

- ▶ Завжди від'єднайте пристрій від мережі напруги та дозвольте пристрою охолонути перед тим, як його очищувати
- ▶ Не занурюйте пристрій та ємкість для випікання у воду. Для того, щоб уникнути ризику електричного шоку та пожежі, не додавайте води до камери для випікання.



Попередження:

- ▶ Не використовуйте щітку з проволочки та інші колючі предмети для очищення.
- ▶ Не використовуйте сильні хімічні засоби для очищення

- Для легшого прибирання, зніміть кришку; тримайте вертикально та зніміть кришку.
- За допомогою вологої тканини вийміть всі інгредієнти та крихти з кришки, корпусу та камери для випікання.
- Витріть ємкість для випікання зовні за допомогою вологої тканини. Зсередини можна вимити за допомогою води та м'якого засобу для очищення.
- Вимийте лопатки для змішування та вали зразу після використання. Якщо залиши змішувальні лопатки у ємкості для випікання, потім їх буде важко зняти. У такому разі, додайте теплої води близько на 30 хвилин до ємкості. Зараз можна легко зняти змішувальні лопатки.

Примітка:

Ємкість для випікання має покриття, що не прилипає. Це нормально, якщо з часом покриття змінить свій колір, це впливає на функціональність апарату.

- Впевніться, що пристрій чистий та сухий, та він охолонув повністю перед тим, як його зберігати. Зберігайте пристрій із закритою кришкою.

Випікання Запитання та Відповіді

- **Після випікання хліб прилипає до контейнеру**
Залиште хліб на 10 хвилин після випікання – переверніть контейнер. Якщо необхідно, потягніть вал змішувальної лопатки донизу і вгору. Змастіть змішувальні лопатки перед тим як випікати.
- **Як уникнути формування отворів у хлібі, якщо у ньому змішувальні лопатки.**
Ви можете вийняти змішувальні лопатки за допомогою пальців, попередньо змастив їх у муці, перед тим, як залишати тісто в останній раз, для того, щоб воно підійшло. На дисплеї повинно з'явитися час, що залишився, близько 1:30 хвилин, залежно від програми. Якщо Ви не бажаєте цього робити, використовуйте лопатку після випікання. Якщо все робити уважно, можна запобігти формування великих отворів.
- **Тісто виливається, коли його залишають для підймання**
Це трапляється, коли використовується біла мука, тому що в ній міститься великий зміст клейковини.
Засіб:
а) Зменшити кількість муки та відрегулювати кількість інших інгредієнтів. Коли хліб готовий, він буде, як і раніше, великим.
б) Додайте столову ложку підігрітого рідкого маргарину до муки.
- **Хліб підіймається та знову виливається**
а) Якщо у середині хліба формується виїмка у формі V, це означає, що мука не містить достатньо клейковини. Це позначає, що пшениця містить занадто мало протеїну (це трапляється особливо коли літом йде багато дощів) або, що мука занадто волога.
Засіб: Додайте одну столову ложку пшеничної клейковини на 500 г пшеничної муки.
б) Якщо у середині хліба формується воронка, причина може бути наступною:
 - температура води занадто висока,
 - використовується занадто багато води,
 - замало клейковини у муці,

- повітря, під час випікання відкривалася кришка.

- **Коли можна відчиняти кришку під час випікання?**

Загально кажучи, це завжди можливо, коли тільки розпочалося змішування. Під час цієї фази, можна додавати невелику кількість муки або рідини.

Якщо необхідно дещо спеціальне після випікання, робіть наступне: перед фазою останнього підймання (на дисплеї повинен з'явитися час, близько 1:30 годин, залежно від програми) відкрийте кришку дуже обережно та зріжте скоринку гострим підігрітим ножем, розкидайте злаки на ньому або суміш картопляної муки та води на скоринці, щоб додати блискучого виду. Це в останній раз, коли можна відчиняти кришку; в іншому разі хліб всередині впаде.

- **Що позначають цифри задля муки?**

Чим менша цифра типу, тим менш грубих елементів містить мука и тим легше вона буде.

- **Що таке цільно зернова мука?**

Цільно зернова мука зроблена з всіх типів злаків, у тому числі муки. Термін «цільно зерновий» позначає, що мука була перемолота з цілого зерна, та таким чином, має більший зміст грубих елементів, таким чином роблячи муку темнішою. Однак, використання цільно зернової муки не робить хліб темнішим, як це вважається.

- **Що необхідно робити, якщо використовується мука з жита?**

Мука з жита не містить клейковини та хліб важко підіймається. Для того, щоб зробити його легшим для переварювання необхідно зробити **ЦІЛЬНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ З ЖИТА** з дріжджами.

Тісто підійде лише, якщо одна частина муки типу 550 додається до кожної четвертої частини муки з жита без клейковини.

- **Що таке клейковина у муці?**

Чим вище номер муки, тим менш клейковини міститься у муці, и таким чином тісто менш підіймається. Найвища кількість клейковини міститься у муці типу 550.

- **Наскільки відрізняються типи муки та як їх використовувати?**

а) Кукурудзяна, рисова та картопляна мука підходить для людей з алергією на клейковину або тим, хто страждає від цеалакаї.

б) Мука з пшениці однозернянок дуже дорога, проте вона не містить хімічні добавки однозернянка росте у дуже бідному ґрунті, та не потребує добрив. Мука за однозернянок особливо підходить алергікам. Її можна використовувати у всіх рецептах, що описані в інструкціях, в яких вказані типи муки 405, 550 та 1050.

в) Мука з проса особливо підходить людям, що страждають на багато алергій. Її можна використовувати у всіх рецептах, що описані в інструкціях, в яких вказані типи муки 405, 550 та 1050.

г) Мука з твердої пшениці підходить для багетів завдяки своєї консистенції, та тому, що її можна замінити на ману муку.

- **Як зробити свіжий хліб легшим для переварювання?**

Якщо додати картопляне пюре до муки та змішати у тісто, свіжий хліб буде легше переварити.

- **Які дози засобів для підймання тіста можна використовувати?**

Щодо дріжджів, які необхідно купувати у різних кількостях згідно з інструкціями виробника на упаковці та регулювати кількість згідно з кількістю використаної муки.

- **Що робити, якщо хліб має присмак дріжджів?**

а) для того, щоб уникнути цього присмаку, додають цукор. Додавання цукру зробить хліб світлішим.

б) Додайте 1/2 столової ложки оцту до води на маленьку хлібину та 2 столові ложки на велику.

в) Замість води додайте пахти або кефір. Це можливо задля усіх рецептів, та рекомендовано задля свіжості хліба.

● **Чому хліб, що випечений у духовці, має інший присмак ніж хліб зроблений у хлібопічці?**

Залежить від різного ступеню вологи. Хліб становиться сухішим у духовці завдяки більшому простору, коли хліб, зроблений у хлібопічці, більш вологий.

Запитання по хлібопічці

Проблема	Причина	Рішення
З відділення або вентиляційних отворів йде дим	Інгредієнти прилипають до відділення для випікання або зовні ємкості для випікання	Від'єднайте від мережі напруги та зовні вимийте ємкість для випікання або відділення для випікання
Хліб опускається усередині та вологий унизу	Хліб залишили занадто довго у ємкості після випікання та підігрівання	Вийміть хліб з ємкості для випікання перед тим, як закінчиться функція підігрівання
Важки вийняти хліб з ємкості для випікання	Низ хлібини прилипає до лопатки для змішування	Після випікання очистіть змішувальні лопатки та вали. Якщо необхідно, наповніть ємкість для випікання теплою водою на 30 хвилин. Потім легко можна вийняти змішувальні лопатки та вимити їх.
Інгредієнти не змішуються або хліб не випікається належним чином	Неправильна настройка програми	Перевірте вибране меню та інші настройки
	Натиснули на кнопку START/STOPP під час роботи пристрою	Не використовуйте інгредієнти та запустіть знову
	Декілька раз відчиняли кришку під час праці хлібопічці	Не відкривайте кришку після останнього підймання (якщо показано, як найменш «1:30» на дисплеї). Впевніться, що кришка надійно закрита після того, як її відкрили
	Під час праці вимкнулась напруга на довгий час	Не використовуйте інгредієнти та запустіть знову
	Обертання змішувальних лопаток заблоковано	Перевірте, між лопатками можуть застрягти зерна, т.п. витягніть ємкість для випікання та перевірте, чи обертаються вали. Якщо не в цьому причина, зверніться до центру обслуговування.

Пристрій не запускається. На дисплеї вказано «Н:НН»	Пристрій ще досі гарячий після останнього циклу випікання.	Натисніть та утримуйте кнопку START/STOPP 10 секунд доки основна настройка («1 3:20») не з'явиться на дисплеї. Вийміть ємкість для випікання та залиште пристрій охолонути. Потім замініть ємкість для випікання, перезапустіть програму та почніть знову.
---	--	--

Помилки при використанні рецептів

Проблема	Причина	Рішення
Хліб підіймається занадто швидко	Забагато дріжджів, забагато муки, недостатньо солі, або декілька з цих причин	a/b
Хліб зовсім не підіймається, або не достатньо	Зовсім не має дріжджів або замало	a/b
	Старі або несвіжі дріжджі	d
	Рідина занадто гаряча	c
	Дріжджі контактують з рідиною	d
	Неправильний номер муки або несвіжа мука	d
	Забагато або недостатньо рідини	a/b/g
Тісто підіймається занадто або переливається з ємкості для випікання	Не достатньо цукру	a/b
	Якщо вода занадто м'яка, дріжджів стає багато Забагато молока впливає на бродіння дріжджів	f/k c
Хліб всередині падає	Об'єм тіста більший ніж ємкість, тому хліб падає	a/f
	Бродіння не тривале або занадто швидке завдяки надмірній температурі види або камери для випікання або надмірній вологості	c/h/i
	Не має солі або мало солі	a/b
	Забагато рідини	h
Важка структура з грудками	Забагато муки або недостатньо рідини	a/b/g
	Не достатньо дріжджів або цукру	a/b
	Забагато фруктів, цільного зерна або одного з інших інгредієнтів	b
	Стара або несвіжа сіль	d
Хліб не пропікається у	Забагато або недостатньо рідини	a/b/g
	Забагато вологи	h

центри	Рецепт має вологі інгредієнти, такі як йогурт	g
Відкрита або груба структура або забагато отворів	Забагато води	g
	Не має солі	b
	Висока вологість, вода занадто гаряча	h/i
	Забагато рідини.	c
Не пропечена поверхня	Об'єм хліба зavelикий задля ємкості	a/f
	Забагато муки, с особливо для білого хліба	f
	Забагато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	Забагато цукру	a/b
	Солодкі інгредієнти крім цукру	b
Скибки хліба не рівні та грубі	Хліб не достатньо охолонув (волога не випарилася)	j
Залишки муки на скоринки хліба	Не було достатньо муки з середини під час змішування	g/i

Засоби рішення

- a) Зважуйте вірно інгредієнти
- b) Регулюйте дози інгредієнтів та перевіряйте, щоб всі інгредієнти були додані
- c) Використовуйте іншу рідину або залиште охолонути пр. кімнатній температурі. Додавайте інгредієнти. Що вказані у рецепті у правильному порядку. Зробіть маленькій отвір всередині муки та покладіть грудку дріжджів або сухих дріжджів. Уникайте того, щоб рідина та дріжджі контактували.
- d) Використовуйте лише свіжі та правильно збережені інгредієнти
- e) Зменшить загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте більше муки ніж вказано. Зменшить всі інгредієнти на 1/3
- f) Виміряйте кількість рідини. Якщо інгредієнти містять воду, доку рідини, що необхідно додати, треба зменшити відповідно.
- g) У разі дуже вологої погоди, зменшить кількість води на 1-2 столових ложок.
- h) У разі теплої погоди, не використовуйте функцію таймеру. Використовуйте холодну рідину.
- i) Негайно вині майте хліб з ємкості після випікання та залиште на рештці для охолодження, як найменш, на 15 хвилин пере тим, як його різати.
- j) Зменшить кількість дріжджів або всіх інгредієнтів на ¼.
- k) Не змащуйте ємкість для випікання.
- l) Додайте столову ложку пшеничної клейковини до тіста.

Підказки для рецептів

1. Інгредієнти

Так як, кожен інгредієнт грає специфічну роль для успішного випікання хлібу, вимірювання а ткож важливе, як і порядок, в якому вони додаються.

- Найважливі інгредієнти, такі як рідина, мука, сіль, цукор та дріжджі (або сухі, або свіжі можна використовувати) впливають на успішний результат приготування тіста та хліба. Завжди використовуйте правильні кількості у правильних пропорціях.
- Використовуйте теплі інгредієнти, якщо необхідно приготувати тісто негайно. Якщо Ви бажаєте встановити функцію таймеру програмування, бажано використовувати холодні інгредієнти для запобігання підйманню дріжджів занадто рано.
- Маргарин, масло та молоко впливають на смак хліба.

- Цукор можна зменшити на 20%, щоб зробити скоринку світліше та тонше, не впливаючи на успішний результат випікання. Якщо Ви відаєте перевагу більш м'якіший та світліший скоринці, замініть цукор на мед.
- Клейковина, яка виробляється у муці під час змішування, забезпечує структуру хліба. Ідеальна суміш муки складається з 40% цільне зернової муки та 60% білої муки.
- Якщо необхідно додати цілі зерна, залишити їх на ніч для того, щоб хліб їх ввібрав. Зменшить кількість муки та рідини (до 1/5).
- Дріжджі необхідні при використанні муки з жита. Вона містить молоко та ацетобактерії, що роблять хліб легшим. Можна зробити дріжджі власноруч, проте за займе певний час. З цією метою використовується концентрований порошок дріжджів у рецептах, що приведено нижче. Порошок продається у 15 г пакетиках (на 1 кг муки). Слідкуйте інструкціям, що надані у рецептах (1/2, 3/4 або 1 пакетик). Якщо використати менше дріжджів, ніж потребує у рецепті, хліб почне кришитись.
- Якщо використовуються порошки дріжджів з різною концентрацією (100г пакетик на 1 кг муки), кількість муки необхідно зменшити до 80 г на 1 кг муки.
- Рідкі дріжджі продаються у мішечках також підходять для використання. Додавайте ту кількість, що вказано на упаковці. Наповніть мірний стакан рідкими дріжджами, та додайте зверху інші рідкі інгредієнти в таких дозах, що вказані у рецепті.
- Пшеничні дріжджі, які йдуть сухими, покращують гідність тіста, свіжість та смак. Вони м'якіші, ніж дріжджі з жита.
- Використовуйте програму NORMAL або VOLLKORN при випіканні хлібу на дріжджах.
- Висівки додаються до тіста, якщо Ви бажаєте легкий хліб багатий на грубі елементи. Використовуйте одну столову ложку на 500 г муки та збільшити кількість рідини на 1/2 столової ложки.
- Пшенична клейковина є природною добавкою, яка здобувається з протейнів пшениці. Вона робить хліб легшим та більш об'ємним. Хліб падає менше, та його легше переварити. Результат можна легко оцінити при випіканні цільне зернових та інших продуктів, що зроблені з домашньої муки.
- Чорний солод, що використовується у деяких рецептах є темним солодом. Він використовується для того, щоб здобути скоринку темного хліба та м'яку частину (наприклад, темний хліб). Солод з жита також підходить, проте він не темний. Ви можете знайти цей солод у будь-яких магазинах продуктів.
- Хлібну приправу можна додавати до будь-якого темного хліба. Кількість залежить від Вашого смаку та на специфікації виробника.
- Чистий порошок лецитину є природним емульгатором, що покращує об'єм хліба, робить м'яку частину м'якішою та світлішою, та робить його більш свіжим.

2. Регулювання доз

Якщо необхідно збільшити або зменшити, впевніться, що пропорції оригінального рецепту зберігаються. Для отримання бездоганного результату, необхідно слідкувати основним правилам дозування інгредієнтів:

- Рідина/мука: тісто повинно бути м'яким (не занадто м'яким) та його треба легко змішувати, воно не повинно бути волокнистим. Можна легко скатати шарик, змішуючи хліб. Це неможливо з важким тістом як для цільне зерновим або злаковим хліба. Перевірте тісто через п'ять хвилин після першого змішування. Якщо воно занадто вологе, додайте муки, щоб тісто стало багатшим на консистенцію. Якщо тісто занадто сухе, додайте чайну ложку води під час змішування.
- Заміна рідини: При використанні інгредієнтів, що містять рідини як вказано у рецепті (наприклад, м'який сир, йогурт, т.п.) необхідно зменшити кількість рідини. Якщо

використовуються яйця, збийте їх у мірному стаканчику та наповніть його іншими необхідними рідинами до необхідної кількості.

Якщо Ви живете у місці, що розташоване над рівнем моря (більш ніж 750 м над півнем моря) тісто підіймається швидше. В такому разі, дріжджі можна зменшити на $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ столової ложки пропорціонально зменшити його підймання. Теж саме стосується міста з м'якшою водою.

3 Додавання та вимірювання інгредієнтів та кількості

- Завжди додавайте спочатку рідину, а дріжджі – наприкінці.

Для уникнення підймання дріжджів занадто швидко, необхідно уникати контактування рідини з дріжджами.

- При вимірюванні, використовуйте ті ж самі вимірювальні пристрої, тому використовуйте або ложку, що йде у комплекті з хлібопічкою, або ложку, що Ви використовуєте вдома, коли необхідно дозувати столовою або чайною ложкою.
- Вимірювання у грамах необхідно зважувати точно.
- Для мілілітрів використовуйте вимірювальний стаканчик, що йде у комплекті, що має шкалу від 50 до 200 мл.

Абревіатура у рецептах позначає

tbs сл = столова ложка (або велика мірна ложка)

tsp чл = чайна ложка (або маленька мірна ложка)

g г = грами

ml мл = мілілітр

packet пакет = 7 г сухих дріжджів на 500 г муки – відповідіє 20 г свіжих дріжджів

- Фрукти, горіхи та злакові інгредієнти. Якщо необхідно додати інші інгредієнти, Ви можете це зробити у спеціальних програмах, коли почуєте звуковий сигнал. Якщо додати інгредієнти занадто рано, вони розламаються під час змішування.

4 рецепти для Хлібопічки типу ВВА 3365

Настуні рецепти для хлібу різного розміру. У деяких програмах різниця полягає у вазі. Ми рекомендуємо використовувати Рівень I для хлібини приблизно на 750 г та Рівень II для хлібини приблизно на 1000 г.

Попередження:

Відрегулюйте вагу у відповідних рецептах.

5 Вага та об'єм хліба

- У наступних рецептах можна знайти точні позначення щодо ваги хліба. Ви побачите, що вага чистого білого хліба менше, ніж вага цільне зернового хліба. Це залежить від того, чи підійметься біла мука більше та необхідно лімітувати дозу.
- Незважаючи на точні позначення ваги, можуть бути легкі розбіжності. Дійсна вага хліба залежить від вологості у кімнаті та часу приготування.
- Весь хліб зі значною пропорцією пшениці досягає великого об'єму та виливається з ємкості для випікання після підймання, якщо більший рівень ваги. Та хліб не випадає. Частина хліба за межами ємкості легше підсмажується ніж хліб у ємкості.
- Для солодкого хліба рекомендується програма SCHNELL, потім можна використовувати меншу кількість, чим вказано у рецепті, задля програми SUSSES BROT, щоб зробити хліб світлішим.

6 Результати випікання

- Результати випікання залежать від умов приміщення, де готується хліб (м'яка вода – висока вологість – високий рівень над морем – консистенція інгредієнтів, т.п). таким чином, позначення у рецептах є відправними пунктами, які можна регулювати. Якщо с першого разу доза якогось рецепту не спрацює, не засмучуйтесь. Намагайтесь знайти причину та спробуйте знову, регулюючи пропорції.
- Якщо хліб занадто блідий після випікання, можна залишити його для підсмаження за допомогою програми BASKEN.

Класичні рецепти випікання хліба

Класичний білий хліб

Інгредієнти

Вода або молоко	300 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Сіль	1 чл
Цукор	1 сл
Мука типу 550	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма NORMAL	

Хліб з горіхами та родзинками

Інгредієнти

Вода або молоко	350 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Сіль	1 чл
Цукор	2 сл
Мука типу 405	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Родзинки	100 г
Перемелені горіхи	3 сл
Програма NORMAL	

Додайте родзинки та горіхи після першого зумеру або після першого змішування

Цільне зерновий хліб

Інгредієнти

Вода	300 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Яйце	1
Сіль	1 чл
Цукор	2 сл
Мука типу 1050	360 г
Цільне зернова мука	180 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма VOLLKORNBROT	

Не використовуйте яйця, лише трохи води, якщо використовуєте функцію таймеру.

Маслянистий хліб

Інгредієнти

Маслянка	300 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Сіль	1 чл

Цукор	2 сл
Мука типу 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма NORMAL	

Цибулевий хліб

Інгредієнти

Вода	250 мл
Маргарин/масло	1 сл
Сіль	1 чл
Цукор	2 сл
Мука типу 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма NORMAL	

Хліб з сьома злаків

Інгредієнти

Вода	300 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Сіль	1 чл
Цукор	2 1/2 сл
Мука типу 1150	240 г
Цільне зернова мука	240 г
7 злаків	60 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма VOLLKORN	

Вбираються, якщо використовуються цілі зерна

Хліб зі соняшниковим насінням

Інгредієнти

Вода	350 мл
Масло	1 сл
Мука типу 550	540 г
Насіння соняшника	5 сл
Сіль	1 чл
Цукор	1 сл
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма NORMAL	

Підказка: можна замінити насіння соняшника на насіння гарбузове. Підсмажте насіння у сковорідці для більшого смаку.

Фермерський білий хліб

Інгредієнти

Молоко	300 мл
Масло	2 сл
Сіль	1 1/2чл
Цукор	1 ½ сл
Мука типу 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма NORMAL, SCHNELL	

Хліб з дріжджами

Інгредієнти

Сухі дріжджі	50 г
Вода	350 мл
Маргарин/масло	1 ½ сл
Сіль	3 чл
Цукор	2 сл
Мука типу 1150	180 г
Мука типу 1050	360 г
Дріжджі	½ пакетика
Програма NORMAL	

Попередження:

Відрегулюйте вагу у відповідних рецептах

Рецепти тіста

Інгредієнти

Вода	300 мл
Мед	1 сл
Сіль	1 чл
Цукор	1 сл
Мука типу 550	540 г
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма TEIG	

Розділіть тісто на 2-4 частини та зліпіть довгі хлібини. Залиште для підймання на 30-40 хвилин. Помістіть по діагоналі та випікайте у пічці.

Піца

Інгредієнти

Вода	300 мл
Сіль	¾ чл
Оливкова олія	1 сл
Мука типу 405	450 г
Цукор	2 сл
Сухі дріжджі	1 пакетик
Програма TEIG	

- Розкатайте тісто, помістіть у круглу ємкість та залиште підійматись на 10 хвилин. Проткніть декілька раз вилкою.
- Розкатайте соус для піци на тісті та додайте необхідні добавки.
- Випікайте 20 хвилин.

Джем

Джем

Інгредієнти

Фрукти	500 г
Цукор для консервування 2:1	250 г
Лимонний сік	1 сл
Програма MARMELADE	

- Розріжте фрукти перед обробкою.
- Наступні фрукти особливо підходять для цих рецептів: полуниця, чорниця, голубика та суміш.

- Наповніть джем у чисті банки, закрийте кришку та переверніть банки на 10 хвилин (перевірте, щоб кришка була закрита належним чином).

Помаранчевий мармелад

Інгредієнти

Апельсини	400 г
Лимони	100 г
Цукор для консервування 2:1	250 г
Програма MARMELADE	

Очистіть від шкурки та розріжте на кубики

Технічні специфікації

Модель	BBA 3365
Напруга	230 Вольт, 50 Гц
Споживання	700 Wat
Захисний клас	I
Ємкість	2 літра (відповідає приблизно 1000 г ваги хліба)
Вага нетто	6.25 кг

Підлягає зміненню без попереднього повідомлення!

Даний пристрій відповідає поточним директивам СЕ, такі як електромагнітна сумісність та про низьку напругу, та вироблено згідно останнім правилам безпеки.

Що означає символ “Dustbin” (Ящик для сміття)

Для охорони навколишнього середовища: не викидайте електричні пристрої разом з побутовими відходами.

Поверніть старі або пошкоджені електричні пристрої у відповідні пункти.

Будь ласка, допоможіть уникнути потенціального ефекту негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Ви сприяєте переробці та іншим видам утилізації старих електричних та електронних пристроїв.

Інформацію, щодо пунктів, куди можна повернути пристрої можна отримати у місцевої влади.