

Хлібопіч

CLATRONIC МОДЕЛЬ ВВА 3505

Інструкція користувача



Інструкції з експлуатації

Вітаємо Вас з придбанням хлібопічки модель ВВА 3505. Ви придбали установку, яка заснована на революційно новій концепції:

- Тісто для хліба вимішується лопатками для замішування і, отже, тісто краще вимішується. Деякі програми установки забезпечують два різних рівня для випікання великого або маленького кількості хліба.
- Хлібопіч пропонує 12 попередньо встановлених програм з різними варіантами налаштувань. Є повністю нова програма, з якою Ви можете спекти свіжий батон або підрум'янити до золотистої скоринки вже спечений хліб.
- У деяких програмах хлібопічи можливо встановити затримку часу випікання хліба, тобто Ви можете попередньо запрограмувати послідовність випікання до 13 годин.

Хлібопіч має повністю автоматичне керування і дуже проста в експлуатації. У цій інструкції ви також знайдете рецепти для наступних видів випічки:

- Білий хліб, чорний дріжджовий хліб, хліб з пшеничного і з житнього борошна, цілий хліб;
- Кекси;
- Тісто, з яким далі будете працювати;
- Джеми, які можуть бути приготовані в даній установці.

Примітки з техніки безпеки

Уважно прочитайте всі примітки з техніки безпеки в цій інструкції та виконуйте їх!

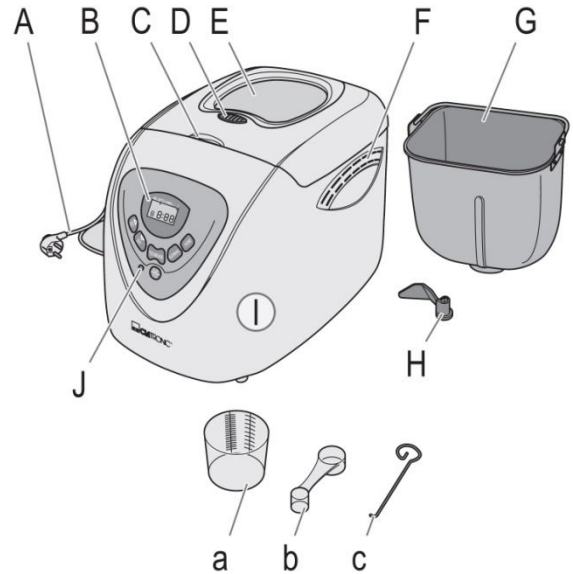
1. Не торкайтеся гарячих поверхонь установки. Користуйтеся кухонними рукавичками! Хлібопіч після випікання дуже гаряча.
2. Ніколи не опускайте електричний кабель або установку в воду або будь-яку іншу рідину.
3. Попередження, небезпека займання! Протягом процесу випікання, ви повинні спостерігати за установкою. Якщо Ви використовуєте програму випікання із затримкою часу запуску, Вам необхідно встановити таймер так, щоб пристрій був під наглядом під час його роботи.
4. Уважно стежте за установкою, коли поруч діти! Якщо установка не використовується, і перед очищенням вимкніть її від електромережі. Перед видаленням окремих частин печі, почекайте, поки установка охолоне.
5. Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим кабелем живлення, після несправностей або якщо пошкоджена установка! У цих випадках, при необхідності, зверніться до Сервісного центру для відновлення кабелю. Ніколи не пробуйте відновити кабель самостійно. У цьому випадку гарантія недійсна.
6. Використання комплектуючих деталей, які не рекомендовані виробником, може принести збитки. Використовуйте установку виключно для передбаченої мети.
7. Встановлюйте хлібопіч стійко на поверхню, щоб запобігти її падіння під час процесу замішування густого тесту. Це особливо важливо при використанні функції попереднього програмування, коли піч буде працювати без спостереження. У разі якщо у вас дуже гладка поверхня стола, хлібопіч потрібно встановити на тонку гумову підставку, щоб уникнути будь-якого ризику падіння.
8. При роботі, хлібопіч повинна знаходитися на відстані, принаймні, 10 см від інших об'єктів. Установка може використовуватися тільки в закритому приміщенні.
9. Переконайтеся, що шнур живлення не стосується гарячої поверхні і що він не звисає по краю столу, щоб діти не могли за нього вхопитися.
10. Ніколи не встановлюйте піч на або біля газових або електричних кухонних плит або гарячих духовок.
11. Особливо зверніть велику увагу на поведження з установкою, коли в ній гарячі рідини (джеми)!
12. Ніколи не виймайте форму, під час роботи печі!
13. Не переповнюйте ємність для випічки великою кількістю інгредієнтів, ніж вказано в рецепті! У цьому випадку хліб буде випечений нерівномірно, або тісто вийде за краї форми. Будь ласка, зверніть увагу на ці інструкції.
14. Не можна поміщати в піч металевий фольгу або інші матеріали, оскільки вони можуть призвести до займання або короткого замикання!

15. Ніколи не накривайте установку рушником або будь-яким іншим матеріалом! Висока температура і пар, отримані в процесі випікання повинні вільно випаровуватися. Якщо установка накривається вогнебезпечними матеріалами або якщо вона стикається, наприклад, з фіранками, може виникнути пожежа.

Виробник не несе відповідальність, якщо дана установка використовується для комерційних цілей або будь-яких інших цілей, які не передбачені наданими інструкціями.

Схематичне зображення деталей печі

- A-Кабель
- B-Панель керування Ручка
- C-Кришка, знімна
- D-Вентиляційний отвір
- E-Віконце для контролю Форма для випікання
- F-Бічний вентиляційний отвір
- G-Камера для випікання
- J-Перемикач ВКЛ / ВИКЛ
- I-Корпус
- H-Лопатка для замішування тіста



- a-мірний стакан
- b-мірна ложка
- c-гак для зняття лопаток

Панель керування

- 1 РК дисплей (рідкокристалічний дисплей) - показує час, що залишився до закінчення програми.
- 2 Кнопка START- / STOP - почати і зупинити програму.
- 3 Кнопка FARBE - для встановлення бажаного рівня рум'яності скоринки хліба
- 4 Кнопка TEIGMENGE - для установки 2 рівнів зважування.
- 5 Кнопка AUSWAHL - для вибору програми.
- 6 Кнопка ZEIT - для установки часу попередньо запрограмованого таймера.

Опис Панелі управління

Підключіть вилку в вірно встановлену розетку 230V / 50Hz і включіть піч за допомогою перемикача ВКЛ / ВИКЛ (J).

1. ДІСПЛЕЙ

Звичайні налаштування

Первісна установка. Екран показує, що пристрій готовий до роботи за звичайною програмою. З'являється напис «1 3:30». Цифра «1» показує, яка програма була обрана, «3:30» - тривалість програми. Дві стрілки дають інформацію про ступеня рум'яності скоринки і про вагу. Пристрій спочатку встановлено на «велику вагу» і «середній ступінь рум'яності корочки». Під час роботи хід програми зображується на екрані. По ходу програми цифри встановленого часу зменшуються до 0.

2. КНОПКА START / STOP

Кнопка запускає і вимикає програму. Після натискання кнопки починають блимати цифри. Використовуйте цю кнопку для зупинки програми в будь-який момент. Тримайте кнопку натиснутою, поки не почуєте звуковий сигнал. На екрані з'явиться позначення початку вищевказаної програми. Іншу програму можна вибрати, натискаючи на кнопку AUSWAHL.

3.КНОПКА (ZEIT)

Програми, час запуску яких можна налаштувати на затримку, внесені до списку в таблиці «Розподіл часу». Для програм SCHNELL (швидка випічка), KUCHEN (пирого), SUSSES BROT (солодка здоба) і MARMELADE (повидло, джем), не можна встановити затримку запуску програми. Години та хвилини після, яких повинна початися підготовка, треба додати до тривалості основної програми плюс 1 година на охолодження (після закінчення процесу випікання).

Максимальний час, який можна встановити - 13 годин. Наприклад: Зараз 20.30 і хліб повинен бути готовий до ранку наступного дня до 7:00 ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Натискайте кнопку ZEIT, поки не з'явиться напис 10.30, це означає час між справжнім моментом (8.30 ранку) і часом готовності хліба.

При використанні цієї функції ніколи не використовуйте швидкопсувні продукти такі як: молоко, яйця, фрукти, йогурт, цибуля і т.д.!

4.КНОПКА FARBE «Колір»

Цією кнопкою встановлюється бажаний рівень рум'яності, інтенсивності кольору скоринки: HELL - MITTEL - DUNKEL (ЛЕГКИЙ-СЕРЕДНІЙ-ТЕМНИЙ).

5.КНОПКА TEIGMENGE «Кількість тесту»

Дає наступну установку в різних програмах: (див. Таблицю): STUFE I - для невеликої кількості хліба (РІВЕНЬ 1); STUFE II - для великої кількості хліба (РІВЕНЬ 2). У рецептах ви знайдете наші рекомендації щодо кількості.

6.КНОПКА AUSWAHL «Вибір»

Вибирайте цією кнопкою одну з наявних програм. Використовуйте програми за наступним призначенням:

№	Назва	Тривалість	Опис	Звуковий сигнал для додавання інгредієнтів
1	NORMAL	3:00	найбільш використовувана програма для приготування білого пшеничного і житнього хліба. Ця програма використовується найчастіше.	так
2	WEISSBROT	3:50	для приготування особливо світлого низькокалорійного білого хліба	немає
3	VOLLKORN	3:40	для приготування цільного хліба з борошна грубого помелу.	так
4	SCHNELL	1:40	для швидкого приготування білого пшеничного і житнього хліба	немає
5	SÜSSES BROT	2:55	для приготування солодкого дріжджового тіста	немає
6	ULTRA SCHNELL I	0:58	для замішування та випічки хліба до 750 г	немає
7	ULTRA SCHNELL II	0:58	для замішування та випічки хліба до 1000 г	немає
8	TEIG	1:30	для приготування тіста.	немає
9	MARMELADE	1:20	для приготування повидла, джему.	немає
10	KUCHEN	2:50	для кексів з розпушувачем.	так
11	SANDWICH	3:00	для приготування легкого, низькокалорійного хліба для сендвічів	так
12	BACKEN	1:00	щоб підрум'янити хліб або кекси.	немає

У разі відключення електроенергії хлібопіч повинна бути знову включена. Це можливо тільки, якщо програма була зупинена до початку замісу. В іншому випадку, ви повинні будете почати приготування з самого початку.

Примітки з техніки безпеки

Якщо пристрій все ще гаряче (більше 40 ° C) після попереднього використання, при запуску нової програми на екрані з'явиться «Н: НН», і піде звуковий сигнал. У цьому випадку натисніть кнопку START / STOP, поки не зникне напис «Н: НН», і не з'явиться сигнал готовності пристрою на екрані. Вийміть ємність і почекайте, поки пристрій охолоне.

Програма BACKEN може бути розпочата негайно, навіть якщо пристрій все ще гаряче.

Початкова експлуатація і послідовність операцій

Вставте форму для випічки.

Форму для випічки з антипригарним покриттям потрібно добре тримати двома руками і встановити посередині камери випікання. Обережно злегка поверніть ємність вліво (проти годинникової стрілки), форма встане на місце. Потім поверніть ємність вправо за годинниковою стрілкою. Вставте лопатку на вісь. Щоб зняти форму для випічки, повторіть все в зворотному порядку.

Завантажте інгредієнти.

Завантажуються в порядку, зазначеному у відповідному рецепті.

Включення

Вставте вилку в правильно встановлену із заземленням розетку 230 V / 50 Hz і включіть установку перемикачем ВКЛ / ВИКЛ (J).

Виберіть програму.

1. Виберіть бажану програму кнопкою AUSWAHL (ВИБІР).
2. Виберіть потрібний рівень рум'яності скоринки.
3. Виберіть рівень «кількість тіста» щодо обраної програми.
4. За допомогою кнопок таймера ZEIT ви можете відкласти початок програми, якщо це можливо.
5. Натисніть кнопку START / STOP.

Змішування та заміс тіста

Хлебопечь замішує тісто до необхідної консистенції автоматично.

Залиште тісто підніматися Після останньої фази замісу тіста, хлібопеч нагрівається до оптимальної температури для того, щоб тісто підійшло.

Випікання

Якщо після роботи встановленої програми хліб вийшов занадто світлим, підрум'яньте його за допомогою програми BACKEN. Для цього натисніть кнопку START / STOP, потім виберіть програму «підрум'янити» BACKEN і почніть програму. Коли хліб підрум'яниться, зупиніть програму.

Остигання

Як тільки закінчився процес випікання, звучатиме звуковий сигнал, що означає, що хліб і хлібобулочні вироби можна вийняти з печі. Відразу ж починається 1-годинна фаза охолодження.

Закінчення програмної частини

Вимкніть хлібопеч після використання перемикачем ВКЛ / ВИКЛ (J) і вийміть штепсіль з електромережі. Після закінчення програми вийміть форму для випічки спеціальними рукавицями, поставте її на підставку. Якщо хліб не випадає з форми, порухайте вісь вперед-назад, поки хліб не випаде, якщо ж лопатка для перемішування застрягла в хлібі, скористайтеся прикладеним комплектом гаком. Встановіть його під гарячу булку хліба в отвір для лопатки і вставте під нижній край лопатки, потім можна відірвати булку і витягнути лопатку.

Чищення і догляд за пристроєм

- Перед першим застосуванням форми для тіста, обполосніть її м'яким миючим засобом і промийте лопатку для перемішування.
- Дуже рекомендуються змастити нову форму і лопатку для змішування тіста жаростійким жиром перед першим використанням і нагріти їх у духовці протягом приблизно 10 хвилин при 160 ° C. Як тільки вони охололи, витріть жир з форми паперовою серветкою. Це необхідно виконати, щоб захистити антипригарне покриття. Цю дію можна повторювати час від часу.
- Після використання завжди залишайте пристрій охолонути перед чищенням або перед тим, як поставити пристрій на місце. Для того щоб піч охолола потрібно півгодини, потім її знову можна використовувати для випікання і змішування тіста.
- Перед чищенням вимкніть піч з розетки і дайте пристрою охолонути. Використовуйте м'які миючі засоби. Не рекомендується використовувати хімічні очисники, бензин, рідина для очищення губок, які можуть порушити або подряпати покриття.

- Приберіть крихти з кришки, корпусу і камери для випікання вологою серветкою. **Ніколи не опускайте пристрій у воду і не наповнюйте камеру для випікання водою !!!** Для полегшення очищення, кришку можна зняти. Встановіть її вертикально, а потім натисніть на зворотну сторону петлі зніміть.
- Витріть зовнішню сторону форми вологою серветкою. Зсередини форму для випікання можна обполоснути водою. Не тримайте форму занадто довго у воді.
- Лопатки для перемішування і вали слід очистити відразу після користування. Якщо лопатки залишити у формі, потім їх важко буде зняти. У цьому випадку наповніть форму для випікання теплою водою і залиште на 30 хвилин. Потім видаліть лопатки.
- Форма має антипригарне покриття. Не використовуйте металеві вироби, так як вони можуть подрпати поверхню при її очищення. Нормально, якщо колір покриття змінюється під час роботи печі. Ця зміна ніяк не впливає на ефективність роботи хлібопічки.
- Перед прибиранням приладу для зберігання, переконайтеся, що хлібопіч повністю охолола, чиста і суха. Зберігайте установку з закритою кришкою.

Питання та відповіді по процесу випічки

Хліб пристає до форми після випікання

Залиште хліб охолонути протягом 10 хв. після випікання, перевернувши форму догори дном. Якщо необхідно, рухайте лопатки вперед-назад. Перед випіканням змащуйте лопатки жиром.

Як уникнути формування отворів у хлібі з-за лопаток для замішування

Перед тим як залишити тісто підніматися в останній раз, можна вийняти лопатки пальцями, які повинні бути в борошні. Якщо ви не хочете це робити, використовуйте крюк після випікання. Якщо Ви будете акуратно і уважно все робити, Ви можете уникнути утворення великого отвору.

Тісто виходить за краї форми, коли його залишають підніматися

Це трапляється часто, якщо використовується пшеничне борошно, т.к. в ній високий вміст клейковини.

Заходи усунення цієї проблеми:

- а) зменште кількість борошна, і регулюйте кількість інших інгредієнтів. Коли хліб готовий, він все ще буде мати великий об'єм.
- б) влийте в борошно столову ложку розтопленого маргарину.

Хліб піднімається, але в середині утворюється ямка

а) якщо в середині булки утворюється V - подібна ямка, в муці з низьким вміст клейковини. Це означає, що борошно містить занадто мало протеїну (це особливо трапляється, якщо пшениця зібрана в дощове літо) або мука сира.

Заходи усунення цієї проблеми:

додайте столову ложку пшеничної клейковини на 500 г пшениці.

- б) якщо булка має воронкоподібну западину в середині, причина може бути однією з наступних:
 - Температура води була занадто високою
 - Було використано дуже багато води
 - Борошно з низьким вмістом клейковини

Коли можна відкривати кришку хлібопічки під час випікання?

Це можна робити під час замішування для додавання невеликої кількості рідини або борошна.

Якщо хліб повинен мати певну форму після випікання, дійте наступним чином:

- Перед закінченням підйому тесту, обережно відкрийте кришку і швидко надріжте формовану кірку хліба гострим нагрітим ножем, посипте крупною або помажте рідкої картопляним борошном кірку, щоб вона стала блискучою. Більше відкривати кришку можна, інакше, хліб може опуститися.

Що означають цифри сорту (типу) муки?

Чим нижче цифри, тим менше грубих волокнистих часток зерна містить мука, і тим світліше буде мука.

Що таке непросіяна мука?

Непросіяна мука робиться зі всіх типів хлібних злаків, включаючи пшеницю. Назва "непросіяна мука" означає, що в основному мука була зроблена з цілого зерна, а, отже, має більший вміст грубих частинок, які роблять борошно з пшениці темнішою. Проте використання борошна грубого помелу робить хліб більш темним, як всі вважають.

Що потрібно робити при використанні житньої муки?

Житнє борошно не містить клейковини, і через це хліб піднімається зовсім небагато. Щоб зробити його легко перетравлюється, використовується цільна житнє борошно із закваскою.

Тісто буде підніматися, якщо додати одну частину борошна з високим вмістом клейковини (Пшеничного борошна - сорт 550) до чотирьох частинах житнього борошна без клейковини.

Що таке клейковина в муці?

Чим вище сорт, тим нижче вміст клейковини в борошні і тим менше буде тісто підніматися. Найвищу кількість клейковини міститься в борошні сорту 550.

Скільки існує різних сортів борошна і як вони використовуються?

- a) Кукурудзяна, рисова і картопляна мука підходить людям з алергією на клейковину або для тих, хто страждає від глютенів хвороби.
- b) Борошно з спельтової пшениці дуже дорога, але вона без хімічних добавок, тому що спельтової пшениця росте на дуже водянистою ґрунті і не вимагає ніяких добрив. Борошно з спельтової пшениці особливо підходить для алергічних людей. Вона може використовуватися у всіх рецептах, описаних в інструкціях, для яких потрібна мука сортів 405, 550 або 1050.
- c) Борошно з проса особливо підходить для людей, які страждають від багатьох видів алергії. Вона може використовуватися у всіх рецептах, для яких потрібна мука сортів 405, 550 або 1050, як описано в інструкціях.
- d) Борошно з твердої пшениці підходить для багетів завдяки її консистенції, її можна замінити крупою з твердої пшениці.

Як зробити, щоб свіжий хліб легше засвоювався?

Для полегшення перетравлювання свіжого хліба, ви можете в борошно додати картопляне пюре і замісити тісто.

Скільки потрібно використовувати інгредієнтів для підйому тесту?

Для дріжджів і заквасок, які потрібно купувати в різних кількостях, дивіться інструкції виробника на пакетику і пристосуйте кількість на кількість використовуваної борошна.

Що можна зробити, якщо хліб пахне дріжджами?

- a) Для усунення присмаку дріжджів можна додати цукру. Додавання цукру робить хліб світліше за кольором.
- b) Додайте у воду 1/2 столової ложки оцту для маленького хліба і 2 столових ложок для великого хліба.
- c) Можна використовувати пахту або кефір замість води. Це можливо для всіх рецептів, і рекомендується для свіжості хліба.

Чому хліб, спечений у духовці, відрізняється за смаком від хліба, випеченого в хлібопічі?

Це залежить від різного ступеня вологості: хліб суші, якщо він випечений в духовці через більшого простору в духовці, в той час як хліб, спечений у хлібопічі більш вологий.

Питання та відповіді по хлібопічці

Нижче дана таблиця несправностей, які можуть виникнути під час випіканні хліба.

Проблема	Причина	Усунення проблеми
Не працює прилад або дисплей.	Ви не вставили вилку в розетку.	Перевірте мережеву розетку і перемикач
	Ви не включили перемикач ON / OFF (J).	
Дим іде з камери для випічки або вентиляційних отворів	Інгредієнти прилипли до камери для випічки або потрапили за форму для випічки	Відключити пристрій з розетки і очистити форму для випічки або саму камеру для випічки
Хліб опускається посередині і сирий знизу	Хліб залишений у формі надовго після випікання і охолодження	До закінчення функції охолодження, вийміть хліб з форми
Складно вийняти лопатки з форми для випікання.	Дно хліба прилипло до лопаток замішування	Мийте лопатки і осі відразу після випікання. Якщо необхідно, налейте теплу воду в форму і залиште на 30 хвилин. Потім лопатки легко можна вийняти і помити
Інгредієнти не перемішуються або хліб неправильно випікається	Неправильно обрана програма	Перевірте вибране меню та інші настройки
	Була натиснута кнопка START / STOP під час роботи хлібопічки	Не використовуйте інгредієнти і знову увімкніть піч
	Під час роботи приладу кришка відкривалася кілька разів	Після останнього підйому не відкривайте кришку
	Тривале повне відключення живлення під час роботи приладу	Не використовуйте інгредієнти і знову увімкніть піч
	Заблоковано обертання лопаток для замішування	Перевірте, чи не потрапили злакові, заблокувавши обертання віночків і т.д. Вийміть форму для випікання і перевірте, чи обертається провідний вал. Якщо так, відправте хлібопіч в Сервісний центр
Під час замішування тіста форма підстрибує всередині	Ослабли бічні пружини в підставі всередині внутрішнього корпусу	Натисніть кнопку START / STOP і перервіть програму. Вийміть камеру і злегка притисніть пружини до сторони. Знову вставте камеру і закрийте кришку. Знову почніть програму
	Занадто густе тісто	Лопатки заблоковані і камера тисне на підставу вниз Відкрийте кришку. Додайте в тісто трохи рідини і знову закрийте кришку
Хлібопекарня не починає працювати. На дисплеї повідомлення ННН	Установка не охолола після попереднього випікання	Натисніть кнопку START / STOP поки не з'являться базові настройки. Вийміть форму і залиште піч, щоб вона охолола. Потім знову вставте форму, знову налаштуйте програму і включіть піч.

Питання та відповіді по рецептам

Проблема	Причина	Усунення проблеми
Хліб піднімається занадто швидко	- Занадто багато дріжджів, надто багато муки, мало солі	a/b
	- або декілька з цих причин	
Хліб взагалі не піднімається або піднімається, але недостатньо	- Зовсім немає дріжджів або занадто мало	a/b
	- сирі або несвіжі дріжджі	e
	- дріжджі контактували з рідиною	d
	- рідина занадто гаряча	c
	- неправильний сорт борошна або несвіжа мука	e
	- занадто багато або недостатньо рідини	a/b/g
	- недостатньо цукру	a/b
Тісто дуже піднімається і втекти за краї форми	- Якщо вода дуже м'яка, бродіння дріжджів відбувається сильніше	f
	- занадто велика кількість молока впливає на бродіння (закваску) дріжджів	c
Хліб опускається посередині	- Обсяг тесту більше ніж форма і хліб сідає	a/f
	- занадто повільне або занадто швидке бродіння через надмірну температури води або камери випікання або занадто висока вологість	c/h/i
Хліб опускається, як тільки закінчується процес випікання	- Недостатньо клейковини в борошні	k
	- занадто багато рідини	a/b/h
Важка консистенція, з грудками	- Занадто багато або недостатньо борошна	a/b/g
	- недостатньо дріжджів або цукру	a/b
	- занадто багато фруктів, борошна грубого помелу або одного з інших інгредієнтів	b
	- стара або несвіжа мука	e
Хліб не пропікається в середині.	- Занадто багато або недостатньо рідини	a/b/g
	- занадто висока вологість	h
	- рецепт з вологими інгредієнтами	g
Пухка, груба структура або багато дірочок	- Занадто багато води	g
	- немає солі	b
	- велика вологість, занадто гаряча вода	h/i
	- занадто багато рідини	c
Схожа на гриб, недопеченна поверхня	- Занадто великий обсяг хліба для форми	a/f
	- занадто багато борошна, особливо для білого хліба	f
	- занадто багато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	- занадто багато цукру	a/b
Шматочки хліба нерівні або з грудками	- солодкі інгредієнти крім цукру	b
	- Хліб недостатньо охолоджений (не видалити пар)	i
Борошно на хлібній скоринці	Борошно під час замісу була погано замішана з країв форми	g/i

Усунення проблем

- Правильно вимірюйте інгредієнти.
- Регулюйте дозування інгредієнтів і перевірте, щоб були додані всі інгредієнти.
- Використовуйте іншу рідину або залиште, щоб вона охолола при кімнатній температурі. Додавайте інгредієнти, зазначені в рецепті в правильному порядку. Зробіть невелике заглиблення посередині гірки з борошном і покладіть розкришені дріжджі або сухі дріжджі. Уникайте прямого контакту між рідиною і дріжджами.
- Використовуйте тільки свіжі, правильно зберігаються інгредієнти.
- Скоротіть загальна кількість інгредієнтів, не використовуйте кількість борошна більше зазначеного в рецепті. Скоротіть кількість всіх інгредієнтів на 1/3.
- Виправте кількість рідини. Якщо використовуються інгредієнти, що містять воду, кількість рідини, яка

додається, необхідно зменшити.

g) У випадку, якщо погода сира, видаліть 1-2 столові ложки води.

h) У випадку, якщо погода тепла, не використовуйте функцію часу. Використовуйте холодні рідини.

i) Виймайте хліб з форми відразу після випікання і залиште його на решітці, щоб він охолов протягом 15 хвилин, перед його нарізкою.

j) Скоротіть кількість дріжджів або всіх інгредієнтів на 1/4.

k) Додайте в тісто столову ложку пшеничної клейковини.

Примітки до рецептів

Інгредієнти

Оскільки кожен інгредієнт відіграє особливу роль в успішній випічці хліба, кількість також важливо, як і порядок додавання.

- Найбільш важливі інгредієнти, такі як рідина, борошно, сіль, цукор, дріжджі (сухі або свіжі) впливає на успішну підготовку тесту або хліба. Завжди використовуйте правильну кількість і правильне співвідношення.
- Використовуйте теплі інгредієнти, якщо треба приготувати тісто негайно. Якщо Ви хочете встановити функцію програми роботи за часом, бажано використовувати холодні інгредієнти, щоб дріжджі не розпочали активізуватися занадто рано.
- Маргарин, масло і молоко впливають на присмак хліба.
- Кількість цукру можна знизити на 20%, щоб зробити корочку світліше і тонше, не впливаючи на успішний результат випікання в цілому. Якщо ви віддасте перевагу більш м'яку і світлу корочку, замініть цукор медом.
- Клейковина, яка виникає в борошні в процесі замісу, дає хлібу структуру і форму. Ідеальний склад борошна: 40% - борошно грубого помелу (з висівками) і 60% - біле борошно.
- Якщо Ви бажаєте додати крупу (в зернах), замочуйте її на ніч. Зменшіть кількість борошна і рідини (до 1/5)
- Закваска незамінна при використанні житнього борошна. Закваска містить молоко і кислі бактерії, які роблять хліб світліше і забезпечують повне бродіння. Ви можете зробити свою власну закваску, але на це потрібно багато часу. Тому в наведених нижче рецептах використовується концентрована закваска у вигляді порошку. Така закваска продається в пакетиках по 15 г (на 1 кг борошна). Дотримуйтеся вказівок в рецептах (1/2 або 1 пакет). Якщо буде використовуватися менше закваски, ніж рекомендується, хліб буде ламким.
- Якщо використовується закваска іншої концентрації (100 грамівий пакет на 1 кг борошна), кількість борошна повинне бути зменшене з 80 кг до 1 кг.
- Застосовується також рідка закваска, яка також продається в пакетиках. Виконуйте інструкції, зазначені на пакетиках. Налийте рідку закваску в мірну склянку і додайте інші рідини, як зазначено в рецепті, в потрібних кількостях.
- Пшенична закваска, яка часто буває сухий, покращує придатність тесту, свіжість і смак. Вона більш м'яка, ніж житнє закваска.
- Використовуйте програми ЗВИЧАЙНА (NORMAL) або крупка (VOLLKORN), коли печете хліб із закваскою.
- Замість закваски можна використовувати пекарський фермент. Єдина відмінність в смаку. Фермент підходить для використання в хлібопічі.
- Якщо Ви хочете спекти особливо легкий хліб, багатий грубою клітковиною, можна додати пшеничних висівок - одна столова ложка на 500 г борошна, збільште кількість рідини на 1/2 столової ложки
- Пшенична клейковина - це натуральна добавка, одержувана з пшеничного протеїну. Вона робить хліб легше, більш об'ємним. Хліб «сідає» набагато рідше і легше перетравлюється. Ефект може бути легко оцінений при випіканні хліба з борошна грубого помелу і іншої здоби, зробленої з борошна домашнього помелу.

- Чорний солод, який використовується в деяких рецептах - темний підсмажений ячмінний солод. Використовується для отримання темної хлібної скориночки і м'якої частини булки (так званий «сірий» хліб). Житній солод теж годиться, але він не такий темний. Ви можете купити цей солод в продовольчих магазинах.
- Лецитин в порошок - природний емульгатор, який збільшує об'єм хліба, робить м'яку частину булки ще більш м'якою та легкою і хліб довше не черствіє.

Дозування інгредієнтів

Якщо загальний обсяг треба збільшити або зменшити, переконайтеся, що співвідношення, зазначені в рецепті зберігаються. Щоб отримати хороший результат, необхідно дотримуватися нижче вказані правила розрахунку обсягу інгредієнтів.

- Співвідношення рідина / борошно: тісто має бути м'яким (але не занадто) і легким для замішування, але не тягучим, щоб легко можна було зліпити кульку, але це не відноситься до густого тесту з непросіяного житнього борошна або для хліба із злакових. Перевірте тісто через 5 хвилин після першого замішування. Якщо воно занадто рідке, додайте трохи борошна, поки тісто не придбає потрібну консистенцію. Якщо тісто дуже сухе, додавайте по ложці води, одночасно помішуючи.
- Заміна рідин: Якщо ви використовуєте інгредієнти, що містять рідини (наприклад, сир, йогурт і т.д.), кількість рідини повинна бути зменшена. При використанні яєць, вбийте їх в мірну склянку і додайте іншу необхідну рідину до передбаченого обсягу.

Якщо Ви живете в місцевості високо над рівнем моря (більше 750 м), тісто піднімається швидше. У цьому випадку кількість дріжджів можна зменшити на 1/4 - 1/2 чайної ложки. Те ж саме вірно і для місць з дуже м'якою водою.

Додавання і вимір інгредієнтів і кількості

- Завжди спочатку додавайте рідину, а дріжджі в кінці. Щоб уникнути занадто швидкої реакції дріжджів (особливо використовуючи таймер), потрібно уникати контакту між дріжджами і рідиною.
- При вимірі, використовуйте ті ж мірні предмети, тобто використовуйте або мірну ложку, яка поставляється з хлібпіч або ложку, використовувану у вашому будинку, якщо для дозування в рецептах потрібно вимірювати інгредієнти їдальнею і чайною ложкою.
- Вимірювання в грамах потрібно зважувати точно.
- Для вимірювань в міліметрах, Ви можете використовувати поставляється мірний стакан, на котрому є шкала 50 - 300 мл.

Скорочення в рецептах позначають:

EL = повна столова ложка (по вінця)

TL = повна чайна ложка (по вінця)

g = грами

ml = мілілітр

Пакет = 7 гр.сухих дріжджів на 500 г борошна - відповідає 20 г свіжих дріжджів.

- Фрукти, горіхи або крупи в якості інгредієнтів. Якщо Ви бажаєте додати інші інгредієнти, Ви можете зробити це в деяких програмах (див. Таблицю "Розрахунок часу"), після звукового сигналу. Якщо Ви додасте ці інгредієнти занадто рано, вони будуть розкришити під час замішування тіста.

Класичні рецепти приготування хліба

Класичний білий хліб

інгредієнти

Вода або молоко 300 мл
Маргарин / Масло 1 1/2 стіл. лож.
Сіль 1 стол. лож.
Цукор 1 ч. Лож.
Борошно тип 550540 г
Сухі дріжджі 1 пакет
Програма «NORMAL»

Орехоізіумовий батон

інгредієнти

Вода або молоко 350 мл
Маргарин / Масло 1 1/2 стіл. лож.
Сіль Цукор 1 ч.л. 2
Тип борошна 405 стіл. лож. 540 г
Сухі дріжджі 1 пакеет
Горіхи 3 с.л.
Програма «NORMAL»

*Родзинки і горіхи можна додавати після першого сигналу, або після 1го циклу перемішування

Хліб з борошна грубого помелу з висівками

інгредієнти

Вода 300 мл
Маргарин / олія 1 1/2 с.л.
Яйце 1 1 ч.л.
Сіль Цукор 1050 2 ч.л.
Тип борошна 1050 360 г
Пшеничне борошно 180 г
Сухі дріжджі 1 пакет.
Програма «VOLLKORN»

*Якщо Ви обираєте приготування хліба на певний заданий час, будь ласка не використовуйте в цьому випадку яйця

Цибулевий хліб

інгредієнти

Вода 250 мл
Маргарин / Масло 1 с.л.
Сіль 1 ч.л.
Цукор 2 с.л.
Великі почищені цибулини 1
Тип борошна 1050 540 г
Сухі дріжджі 1 пакет.
Програма «NORMAL» або «ULTRA SCHNELL»

Зерновий хліб

інгредієнти

Вода 300 мл
Масло / Маргарин 1 1/2 с.л.
Сіль 1 ч.л.
Цукор 2 ½ с.л.
Тип борошна 1150 240 г
Борошно 240 г
7-зернові пластівці 60 г
Сухі дріжджі 1 пакет.
Програма "VOLLKORN"
*Якщо Ви використовуєте зерна - розмочуйте їх раніше.

Соняшниковий хліб

інгредієнти

Вода 350 мл
Масло 1 с.л.
Тип борошна 550540 g
Зерна соняшника 5 с.л.
Сіль 1 ч.л.
Цукор 1 с.л.
Сухі дріжджі 1 пакет.
Програма "NORMAL"
Вказівка: соняшникове насіння можна замінити також насінням з гарбуза. Обсмажте насіння один раз на сковороді. Вони придбають внаслідок цього більш інтенсивний смак.

Селянський білий хліб

інгредієнти

Молоко 300 мл
Маргарин / Масло 2 с.л.
Сіль 1 1/2 ч.л.
Цукор 1 1/2 ч.л.
Тип борошна 1050 540 г
Сухі дріжджі 1 пакет
Програма "NORMAL," SCHNELL "або "ULTRA SCHNELL"

Заквасочних хліб

інгредієнти

Сухі кислі дріжджі 50г
Вода 350 мл
Маргарин / Масло 1 1/2 с.л.
Сіль 3 ч.л.
Цукор 2 с.л.
Тип борошна 1150 180 г
Тип борошна 1050 360 г
Дріжджі 1/2 пакет.
Програма "NORMAL"

Приготування тіста

Французькі багети

Інгредієнти

Вода 300 мл

Мед 1 ч.л.

Сіль 1 ч.л.

Цукор 1 ч.л.

Борошно тип 550540 г

Сухі дріжджі 1 пакет.

Програма "TEIG"

Приготоване тісто ділять на 2-4 частини, формуються довгасті буханки і дають 30-40 хвилин рости. Верхню сторону обрізають під кутом і випікають в духовці.

Піца

Інгредієнти

Вода 300 мл

Сіль 3/4 ч.л.

Оливкова олія 1 ч.л.

Тип борошна 405450 г

Цукор 2 ч.л.

Сухі дріжджі 1 пакет.

Програма "TEIG"

Тісто вибирають в круглу форму і дозволяють 10 хв. зростати. Після цього проколюють кілька разів виделкою.

Соусом для піци змазують тестом і розділяють на бажані шари.

20 хвилин випікається ..

Варення

Варення

Інгредієнти

Фрукти 500 г

Желатин "2: 1" 250 г

Сік лимона 1 ч.л.

Програма "MARMELADE"

- Перед тим як додавати фрукти їх необхідно почистити і порізати на дрібні шматочки.
- Для приготування цього рецепту найкраще підходять наступні фрукти: Суниця, Малина, Лохина, а також суміші даних фруктів.
- Потім джемом наповнюють чистий посуд, закривають кришкою і потім ємність приблизно на 10 хв ставлять (ставити необхідно так щоб кришка могла вільно закриватися).

Апельсиновий мармелад

Інгредієнти

Апельсини 400 г

Лимони 100 г

Желатиновий цукор "2: 1" 250 г

Програма "MARMELADE"

- Перед тим як додавати фрукти їх необхідно почистити і порізати на дрібні шматочки.
- Потім джемом наповнюють чистий посуд, закривають кришкою і потім ємність приблизно на 10 хв ставлять (ставити необхідно так щоб кришка могла вільно закриватися)

Увага: Будь ласка додавайте в рецепти інгредієнти як зазначено вище!

Увага: Будь ласка, підбирайте відповідну вагу під певний рецепт.