

# Хлебопечь BM 891

Инструкция  
по эксплуатации



**smile**<sup>®</sup>



Поздравляем Вас с приобретением хлебопечки модели BM 891. Вы приобрели прибор, предлагающий совершенно новую концепцию:

- Некоторые программы предусматривают выпечку больших и маленьких буханок хлеба в 2 различных этапа.
- Хлебопечь имеет 12 встроенных программ с 50 возможностями различных комбинаций. Абсолютно новой является программа выпечки, при помощи которой Вы можете только выпекать хлеб или уже выпеченный хлеб допечь до более темной корочки.
- При помощи данной хлебопечки Вы можете выпекать хлеб к определенному времени, т.е. Вы можете запрограммировать данный процесс на 13 часов. Хлебопечь работает полностью автоматически и очень удобна в эксплуатации. Тесто замешивается в двух различных направлениях, благодаря чему достигается особенно хороший результат замешивания. В данной инструкции Вы найдете рецепты для приготовления:
- белого хлеба, чёрного хлеба из кислого теста, серого хлеба из муки разных сортов, хлеба грубого помола,
- теста для иной выпечки

Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации. Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

#### **Общие указания по технике безопасности**

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!

- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

#### **Специальные указания по технике безопасности для данного прибора**

1. Не прикасайтесь ни к каким горячим поверхностям прибора, пользуйтесь прихватками! Непосредственно после процесса выпечки поверхности хлебопечки продолжают оставаться очень горячими.
2. Шнур прибора и сам прибор никогда не погружайте в воду или иную жидкость.
3. Если вблизи прибора находятся дети, внимательно следите за его работой! Если Вы не пользуетесь прибором, а также перед его чистой вытащите штекер прибора из розетки. Перед тем, как вынуть из прибора отдельные части, дайте ему хорошенько остыть.
4. Никогда не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром, при сбоях в работе прибора или в случае его повреждения. Во всех случаях обращайтесь в сервисное обслуживание. Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно, так как в результате этого Вы утрачиваете право на гарантийное

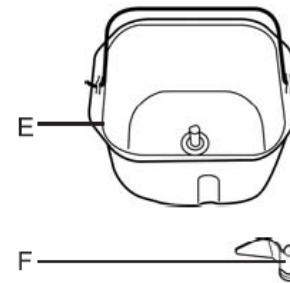
#### **Обслуживание данного прибора**

5. Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем, может привести к поломке прибора. Используйте данный прибор только по назначению.

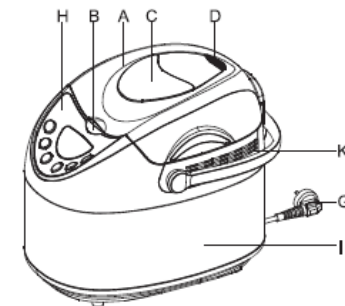
6. Поставьте прибор так, чтобы он не скользил по рабочей поверхности. Это может происходить при замешивании густого теста. Соблюдайте данное требование особенно при программировании выпечки к определенному времени, когда Вы не следите за работой прибора. При установке прибора на очень гладкую поверхность подложите под него тонкий резиновый коврик с тем, чтобы исключить его соскальзывание.
7. Работающая хлебопечь должна находиться на расстоянии не мене 10 см от иных приборов. Пользуйтесь хлебопечкой только в помещении.
8. Следите за тем, чтобы электрошнур не прикасался к горячим поверхностям и не свисал через край стола, чтобы за него не смогли потянуть дети.
9. Никогда не устанавливайте хлебопечку рядом с газовой или электрической плитой или на нее, а также вблизи духовки.
10. Передвигайте прибор с особой осторожностью, если он заполнен горячей жидкостью, например, мармеладом!
11. Во время процесса выпекания никогда не вынимайте форму для хлеба!
12. Никогда не кладите в форму ингредиенты в большем количестве, нежели указано в рецепте! В противном случае хлеб будет пропекаться неравномерно, либо тесто вытечет из формы. Соблюдайте соответствующие указания, изложенные в инструкции!
13. Не кладите в хлебопечку металлическую фольгу и иные подобные материалы, так как это может привести к короткому замыканию или пожару!
14. Никогда не накрывайте хлебопечку во время работы полотенцем или иными предметами, так как это препятствует ее охлаждению и затрудняет выход пара! Не закрывайте хлебопечку предметами, которые могут загореться, следите, чтобы она не соприкасалась с воспламеняющимися материалами, напр., с гардинами, - опасность возгорания.
15. Прежде чем выпекать хлеб с установкой таймера на ночь, опробуйте сначала рецепт, чтобы установить правильное соотношение всех ингредиентов, убедиться, что тесто не слишком крутое или слишком жидкое, а также, чтобы определить правильный объем теста. Это позволит избежать вытекания теста через край формы.

Производитель не несёт никакой ответственности в случае, если покупатель будет использовать данную хлебопечку в производственных целях, либо способом, противоречащим предписаниям данной инструкции!

#### Компоненты хлебопечки и их наименование



- A. крышка, съемная
- B. ручка
- C. смотровое окошко
- D. вентиляция
- E. форма для выпечки
- F. лопатка для смешивания теста
- G. сетевая вилка
- H. панель управления
- I. корпус
- K. боковая вентиляция



#### Принадлежности: (на рисунке отсутствуют)

1 крюк для отсоединения лопатки от хлеба, 1 мерная ёмкость, 1 мерная ложка

#### Панель управления

Жидкокристаллический дисплей указывает номер выбранной программы, степень поджаривания (показана стрелкой), вес (показан стрелкой) и время выпекания.

**Кнопки****«Таймер -» и «Таймер +»**

- программирование выпечки к определенному времени

**«Меню»**

- выбор программ, описанных в разделе «Программы»

**«Старт/Стоп»**

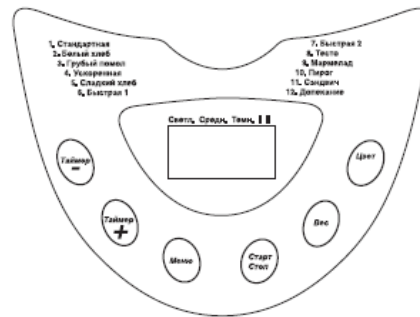
- запуск и прерывание программы

**«Вес»**

- установка большего или меньшего веса теста (описано ниже)

**«Цвет»**

- установка степени поджаривания

**Пояснения к панели управления****Дисплей**

Программа «1, Стандартная» «1 3 : 00»

Данная надпись означает готовность хлебопечки к работе. Она соответствует стандартной программе. На дисплее высвечивается надпись «1 3 : 00». «1» означает программу, в которой Вы в настоящий момент находитесь, «3 : 00» указывает на продолжительность программы. Две стрелки указывают на выбранную степень поджаривания и на вес. Стандартная установка при включении означает: «Большой вес» и «Средняя степень поджаривания». Во время работы можно следить за выполнением программы по изменению показаний времени в обратной последовательности на дисплее.

**Кнопка «Старт/Стоп»**

для включения и выключения программы. При нажатии кнопки «Старт/Стоп» замигают точки между показаниями времени. При помощи данной кнопки Вы можете остановить программу в любом

месте. Нажмите на кнопку и удерживайте кнопку нажатой, пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее появится исходная позиция выше названной программы «1». Если Вы хотите использовать иную программу, выберите её при помощи кнопки «Меню».

**Кнопки «Таймер -» и «Таймер +»**

Следующие программы могут включаться в установленное с помощью таймера время:

«1. Стандартная»  
 «2. Белый хлеб»  
 «3. Грубый помол»  
 «4. Ускоренная»  
 «5. Сладкий хлеб»  
 «8. Тесто»  
 «10. Пирог»  
 «11. Сэндвич»  
 «12. Допекание»

Программы:  
 «6. Быстрая 1» и «7. Быстрая 2»  
 «9. Мармелад»

не могут быть установлены на включение по таймеру в заданное время. Ко времени, автоматически заданному для выполнения соответствующей программы, и дополнительному времени подогрева 1 час (после завершения процесса выпечки), вы должны прибавить еще время (часы и минуты), в которое должен начаться процесс приготовления. Максимальный интервал времени по таймеру составляет 13 часов.

**Пример:** Часы показывают 20:30, а хлеб должен быть готов на следующее утро в 7:00, т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте на кнопку «Установка времени», пока на дисплее не появится 10:30, так как отрезок времени между актуальным временем (20:30) и временем, к которому должен быть готов хлеб, составляет 10 часов и 30 минут.

При приготовлении хлеба к установленному с помощью таймера времени не используйте никаких портящихся продуктов, как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.п.!

**Кнопка «Цвет»**

При помощи этой кнопки вы можете установить желаемую степень поджаривания: светлая, средняя и темная.



**Кнопка «Вес»**

При помощи этой кнопки для различных программ устанавливается разный вес (см. Таблицу):

Уровень I - для буханки меньшего веса (до 450 г)  
Уровень II - для буханки большего веса (до 750 г).

В ниже приведённых рецептах Вы найдёте наши рекомендации.

**Кнопка «Меню»**

При помощи кнопки «Меню» вы задаёте отдельные программы, описанные в разделе «Программы».

**Программы**

Программы используются для приготовления следующих изделий:

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>1. Стандартная</b>  | — для белого хлеба и хлеба из разных сортов муки. Эта программа используется чаще других. |
| <b>2. Белый хлеб</b>   | — для приготовления особенно рассыпчатого белого хлеба                                    |
| <b>3. Грубый помол</b> | — для выпечки хлеба из муки грубого помола  |
| <b>4. Ускоренная</b>   | — для более быстрого приготовления белого хлеба и хлеба из разных сортов муки             |
| <b>5. Сладкий хлеб</b> | — для приготовления сладкого дрожжевого теста   |
| <b>6. Быстрая I</b>    | — для замешивания теста и выпечки хлеба весом 450 г                                       |
| <b>7. Быстрая II</b>   | — для замешивания теста и выпечки хлеба весом 750 г                                       |
| <b>8. Тесто</b>        | — для приготовления теста   |
| <b>9. Мармелад</b>     | — для варки мармелада и конфитюра   |
| <b>10. Пирог</b>       | — для выпечки с добавлением разрыхлителя  |
| <b>11. Сэндвич</b>     | — для приготовления рассыпчатого хлеба для сэндвичей                                      |
| <b>12. Допекание</b>   | — для допекания хлеба и пирогов до большей поджаристости                                  |

**Функции хлебопечки****Функция зуммера**

Сигнал зуммера раздаётся при:

- нажатии на все кнопки программ
- во время второго замешивания теста в программах «1. Стандартная», «3. Грубый помол», «4. Ускоренная», «6. Быстрая 1», «7. Быстрая 2», «10. Пирог» и «11. Сэндвич» - для сигнализации того, что в тесто можно добавлять зёрна, фрукты, орехи и т.п.
- при окончании действия программы

При начале подогрева после выпечки сигнал зуммера раздаётся несколько раз.

**Функция повтора**

При прекращении подачи электрического тока хлебопечку необходимо запустить вновь. Это делается лишь в том случае, если тесто при прерывании программы находилось в процессе замеса. Если хлеб стал уже выпекаться, надо начинать весь процесс заново!

**Функция защиты от перегрева**

Если температура хлебопечки после выпечки еще достаточно высока (более 40°C), а Вы запускаете ее снова, на дисплее появится «H:H» и прозвучит сигнал. В данном случае нажмите и удерживайте нажатой кнопку «Старт/Стоп» до тех пор, пока с экрана дисплея не исчезнет «H:H», и не появится исходная информация. После этого выньте форму и подождите, пока хлебопечь охладится.

Программу «12. Допекание» можно включать немедленно, даже в том случае, если хлебопечь ещё очень горячая.

**Порядок работы**

- Перед первой выпечкой ополосните форму для выпечки водой, при этом не погружая ее в воду, и помойте лопатку для перемешивания теста;
- Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температуре 160°C. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочнит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.

### Установка формы для выпечки хлеба

Форму для выпечки с антипригарным покрытием поставьте в хлебопечку, слегка повернув ее влево (против часовой стрелки), и установите точно по центру основания печи. Поверните форму по часовой стрелке, чтобы она зафиксировалась. Вынимая форму, произведите действия в обратной последовательности.

### Ингредиенты

Ингредиенты кладутся в форму в последовательности, указанной в рецепте.

### Выбор нужной программы

1. Вставьте штекер в установленную согласно нормативам розетку на 230 вольт, 50 Герц.
2. Выберите необходимую Вам программу при помощи кнопки «Меню» (выбор программы).
3. Кнопкой «Цвет» установите желаемую степень поджаривания.
4. При помощи кнопок «Таймер -»/«Таймер +» вы можете установить время включения хлебопечки.
5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

### Замес теста

После последнего замеса теста в хлебопечке достигается оптимальная температура для того, чтобы тесто могло подняться.

### Выпечка

Хлебопечь регулирует автоматически температуру выпекания. Если по окончании программы выпечки хлеб ещё слишком светлый, Вы можете его допечь, используя программу «12. Допекание». Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», установите программу «12. Допекание» и запустите её. По достижении желаемой степени поджаривания нажмите кнопку «Стоп».

### Подогрев

После завершения процесса выпечки несколько раз прозвучит сигнал, означающий, что хлеб или иную выпечку можно вынуть из печи. Одновременно с этим начинается подогрев выпечки в течение 1 часа.

### Окончание действия программы

По завершении программы выключите хлебопечку, вынув вилку из розетки. Осторожно, форма очень горячая! Вынимайте форму при помощи прихваток! Чтобы вынуть хлеб, переверните форму вверх дном. Если хлеб не выходит из неё сразу, подвигайте несколько раз привод смесительной лопатки снаружи формы, пока готовый хлеб не выйдет из формы. Если смесительная лопатка осталась в хлебе, выньте ее с помощью крюка, входящего в комплект хлебопечки.

### Нагрев хлебопечки при подъеме теста

Нагрев включается при температуре помещения меньше, чем около 25°C. Температура выше 25°C достаточна для замеса теста и нагрев ингредиентов не требуется. Температура выше 25°C также достаточна для 1-го и 2-го этапа подъема теста, дополнительный нагрев не требуется.

### Вопросы, возникающие при выпечке

#### • После выпечки хлеб прилипает к поверхности формы

Перед выпечкой смажьте лопатку жиром. Дайте буханке остыть в форме примерно в течение 10 минут. Переверните форму, при необходимости слегка подвигайте назад и вперед привод лопатки.

#### • Как избежать дырок в хлебе (от лопатки)

Вы можете вынуть лопатку пальцами перед последним подъемом теста, предварительно обмакнув их в муке. На дисплее в зависимости от программы должно высвечиваться общее время программы около 1:30 часа. Если Вы не хотите вынимать лопатку, используйте после выпечки крюк. Если им осторожно пользоваться, можно избежать большой дырки в хлебе.

#### • Тесто подходит и вытекает через край формы

Это происходит, в частности, при использовании пшеничной муки. Благодаря большому содержанию клейковины тесто с пшеничной мукой подходит лучше, нежели иное тесто.

Рекомендация:

- А) Уменьшите количество муки и в соответствии с ним уменьшите количество других ингредиентов. Готовый хлеб не уменьшится в объеме.
- Б) Добавьте 1 столовую ложку разогретого жидкого маргарина в муку.  
- Тесто всходит хорошо, но при выпекании опадает

А) Если в центре буханки образуется V-образная впадина, значит в муке мало клейковины, что объясняется малым количеством белка в зерне (бывает при дождливом лете), либо причина в том, что мука слишком сырая.

Рекомендация: Добавьте в тесто на 500 г муки 1 столовую ложку пшеничной клейковины (пшеничного крахмала).

Б) Если в центре буханки образуется воронкообразная впадина, это может объясняться тем, что

- температура воды слишком высока,
- использовалось слишком много воды

- в муке не достаточно клейковины

- в процессе выпечки открывалась крышка

- Когда в процессе работы можно открыть крышку хлебопечки?

Это возможно в процессе перемешивания теста. В это время при необходимости можно добавлять незначительные количества муки или жидкости.

Если Вы хотите, чтобы хлеб после выпечки выглядел аппетитно, действуйте следующим образом: перед последним «подъёмом» теста (на дисплее в зависимости от программы время должно еще составлять около 1:30 часа) осторожно приоткройте крышку и нарежьте острым, предварительно разогретым ножом, образующуюся корочку, или посыпьте ее зернами, или же смажьте корочку густо разведенной в воде картофельной мукой. Тогда после выпечки корочка будет блестеть. В это время крышку можно открывать в последний раз, так как в противном случае хлеб опадёт.

#### • Что такое мука грубого помола?

Муку грубого помола можно получать из всех сортов зерна, в том числе и из пшеницы. Название «мука грубого помола» означает, что муку получили из целых зерен и что в ней гораздо больше балластных компонентов. Поэтому мука грубого помола из пшеницы несколько темнее, нежели обычная пшеничная мука. Это отнюдь не означает, что выпеченный из нее хлеб будет темным.

- На что обращать внимание при выпечке хлеба из ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, и тесто из такой муки почти не поднимается. Поэтому ржаной хлеб из муки грубого помола готовится из кислого теста.

Тесто поднимется лишь в том случае, если Вы замените не менее указанного в рецепте количества ржаной муки, не содержащей клейковины, мукой высшего сорта.

#### • Что такое клейковина в муке?

Самое большое содержание клейковины в муке высшего сорта, меньше – в первом сорте, наименьшее – во втором сорте муки. Чем больше клейковины содержит мука, тем лучше всходит тесто.

#### • Какие виды муки имеются, и как они используются?

А) кукурузная, рисовая, картофельная мука пригодна для приготовления продуктов для аллергиков. Смотри соответствующие рецепты, приведённые в Инструкции по эксплуатации.

Б) мука из спельты (сорт пшеницы) очень дорога, но она не имеет никаких химических примесей, так как спельта растет на очень бедных почвах и не воспринимает никакие удобрения. Эта мука особенно подходит для приготовления хлеба для аллергиков. При этом можно использовать все рецепты для муки высшего, первого и второго сортов так, как это описано в ниже приведённых рецептах.

В) мука из проса пригодна, в частности, для приготовления хлеба для лиц, страдающих различными формами аллергии. Можно использовать все рецепты для муки высшего, первого и второго сортов, как это описано ниже.

Г) мука из твердых сортов пшеницы, благодаря своей консистенции, особенно пригодна для приготовления хлеба типа «багет»,

#### • Как лучше усваивается свежесвепеченный хлеб?

Хлеб усваивается лучше, если в процессе приготовления в муку добавить 1 вареную картофелину, размятую в пюре.

#### • В каком соотношении применяют разрыхлители теста?

При использовании разрыхлителя теста необходимо придерживаться рекомендаций производителя, указанных на упаковке, и добавлять количество ингредиента в соответствии с количеством муки.

#### • Что делать, если в хлебе чувствуется привкус дрожжей?

А) Если Вы использовали сахар, уменьшите его количество. Буханка при этом станет несколько светлее.

Б) Добавьте в воду немного винного уксуса. Для маленькой буханки 1,5 ст.ложки, а для буханки крупнее – 2 столовые ложки.

В) Замените воду пахтой или кефиром, что, в принципе, возможно для всех рецептов, и рекомендуется для того, чтобы хлеб оставался свежим длительное время.

#### • Почему хлеб из духовки имеет иной вкус, нежели хлеб, выпеченный в хлебопечке?

Это объясняется различной степенью влажности: в духовке, из-за её большего объёма, хлеб получается более сухим. Хлеб, выпеченный в хлебопечке, содержит больше влаги.



Явление	Причина	Устранение
Из печи или из вентиляционных отверстий идёт дым	Ингредиенты прилипают к стенкам ёмкости для формы или же к внешней стороне формы, и начинают пригорать	Выньте вилку из розетки. Выньте форму, почистите ёмкость для формы и форму с внешней стороны
Хлеб частично осел и влажный снизу	После выпечки и после подогрева хлеб слишком долго оставался в форме	Вынимайте хлеб из формы сразу же после окончания подогрева
Хлеб трудно вынуть из формы	Нижняя часть буханки не отделяется от лопатки	После каждой выпечки чистите лопатку и приводной вал формы. Для этого, если необходимо, налейте горячую воду в форму на 30 минут. После этого лопатка легко снимается и чистится
Ингредиенты не перемешаны или же хлеб плохо пропечён	Неправильно задана программа Во время работы хлебопечки Вы случайно нажали кнопку «Старт/Стоп» Во время работы хлебопечки Вы неоднократно открывали крышку Во время работы был отключён ток в течение длительного времени Вращение лопатки для замеса теста было заблокировано	Проверьте ещё раз правильность заданной программы и другие установки Ингредиенты повторно не используйте, а начните процесс заново Крышку можно открывать, если время на дисплее показывает больше, чем 1:30 часа. Убедитесь, что после открывания крышка закрыта правильно Ингредиенты повторно не используйте, а начните процесс заново Проверьте, не заблокирована ли лопатка зёрнами. Выньте форму для выпечки и проверьте, вращаются ли приводные механизмы. Если нет, обратитесь в сервисный центр.
Хлебопечь не включается. Звучит длительный сигнал. Дисплей показывает «Н: НН»	Хлебопечь еще не остыла после предыдущей выпечки	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее нажатой 10 сек., пока на дисплее не появится 1-3 часа (стандартная программа). Выньте вилку из розетки. Выньте форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем вставьте вилку в розетку и снова включите программу.
При новом старте программы дисплей показывает «000»	Хлебопечь была отключена от сети в режиме подогрева, а не в режиме стандартной программы «1»	Для остановки работы хлебопечки всегда нажимайте на клавишу «Старт/Стоп»! Устранение: нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее нажатой 10 секунд, пока на дисплее не появится 1-3 часа.

Если хлебопечь не включается, а дисплей при этом показывает «LLL», «EEE» или похожие значки, возможно это ошибка программы. Для устранения ошибки проведите тестирование. Для этого выньте вилку из розетки. Затем нажмите кнопку выбора программ и, удерживая ее нажатой, снова вставьте вилку в розетку. Отпустите кнопку. Начнется тестирование. После окончания тестирования выньте вилку и снова включите ее в розетку. На дисплее должна появиться стандартная программа «1». Если это не случится, обратитесь в сервисную службу.

Явление	Причина	Устранение
Тесто всходит слишком быстро	- слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли-или совокупность этих причин	a/b
Тесто не всходит или же всходит плохо	- нет дрожжей или их слишком мало - дрожжи старые или залежавшиеся - жидкость слишком горячая - дрожжи вступили в контакт с жидкостью - мука не того сорта или старая - слишком много или мало жидкости - мало сахара	a/b e c d e a/b/g a/b
Тесто всходит слишком быстро и выходит через край формы для выпечки	- дрожжи всходят быстрее, если вода очень мягкая - брожение усиливается, если слишком много молока	f/k c
Хлеб опал	- объём теста больше, чем форма, поэтому хлеб опадает - слишком быстрое брожение дрожжей из-за очень тёплой воды, теплой печи, высокой влажности. Тесто всходит слишком быстро и перед выпечкой опадает, если жидкость слишком теплая - нет соли или слишком мало сахара. - слишком много жидкости	a/f c/h/i a/b h
Тяжёлая, комкообразная структура	- слишком много муки или мало жидкости - мало дрожжей или сахара - недостаточно фруктов, зерна или иных добавок - старая или плохая мука	a/b/g a/b b e



Явление	Причина	Устранение
Хлеб в центре не пропекся	- слишком много или слишком мало жидкости - высокая влажность - рецепты с жидкими ингредиентами, например йогурт	a/b/g h g
Структура хлеба грубая или с дырками	- много воды - нет соли - большая влажность, слишком теплая вода - слишком горячая жидкость	G b h/i c
Грибообразная, не пропечённая поверхность	- объём теста больше формы - слишком много муки, особенно при выпечке белого хлеба - слишком много дрожжей и мало соли - слишком много сахара - сладкие добавки дополнительно к сахару	a/f f  a/b a/b b
Куски хлеба при нарезке получаются неравномерными или же с комками в середине	- хлеб не достаточно остыл после выпечки	j
Остатки муки на хлебной корке	- При замесе теста мука по краям не перемешивается	g/i

#### Устранение нежелательных явлений

- Правильно взвешивайте и отмеряйте ингредиенты.
- Соблюдайте пропорции при закладке ингредиентов и проверяйте, все ли ингредиенты Вы положили.
- Подождите, пока жидкость остынет до комнатной температуры или возьмите другую жидкость. Кладите ингредиенты в указанном в рецепте порядке. Сделайте маленькое углубление в муке и добавьте туда расквашенные дрожжи или же сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте муки больше, нежели указано в рецепте. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на 1/3.
- Измените количество жидкости. При использовании жидких ингредиентов соответственно уменьшите объём используемой жидкости.

- При очень сырой погоде берите на 1-2 столовые ложки меньше воды.
- При жаркой погоде не пользуйтесь функцией программирования выпечки к заданному времени. Используйте холодные жидкости.
- Сразу же после выпечки выньте буханку из формы и прежде, чем её разрезать, дайте ей остыть на решетке в течение не менее 15 минут.
- Уменьшите количество дрожжей или, при необходимости, все ингредиенты на 1/4 от указанного количества.
- Никогда не смазывайте жиром форму.
- Добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничного крахмала.

#### Примечания к рецептам

##### 1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет определённую роль в процессе выпечки хлеба, важно правильно отмерять количество ингредиентов и закладывать их в последовательности, указанной в рецепте.

- важнейшие ингредиенты, такие, как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на приготовление теста и выпечку хлеба. Исходя из этого, всегда используйте количества в соответствующих пропорциях.
- Если вы хотите сразу приготовить тесто, используйте ингредиенты комнатной температуры. Если же Вы хотите запрограммировать при помощи таймера выпечку к определенному времени, ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не начали бродить слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют лишь на вкус хлеба.
- Количество сахара можно уменьшить на 20% для того, чтобы корка была светлее и тоньше, результат выпечки от этого не изменится. Если Вы предпочитаете более светлую или более мягкую корку, замените сахар медом.
- Клейковина, образующаяся в процессе замеса в муке, влияет на структуру хлеба. Идеальная смесь муки состоит из 40% муки грубого помола и 60% белой муки.
- Если вы хотите добавить целые зерна, предварительно замочите их на ночь. Уменьшите соответственно количество муки и жидкости на 1/5 часть.
- Для приготовления кислого теста необходима ржаная мука. Такое тесто содержит молочные бактерии и бактерии уксусной кислоты. Благодаря им хлеб становится более рыхлым и кисловатым на вкус. Однако его приготовление требует длительного времени. Поэтому в

ниже приведённых рецептах мы предлагаем использовать порошковый концентрат кислого теста, который продаётся в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Количества, приведённые в рецептах, (1/2, 3/4 или 1 пакетик) должны строго соблюдаться. При уменьшении количества хлеб будет крошиться.

- Если вы будете применять порошковое кислое тесто в иной концентрации (пакетик 100 г на 1 кг муки) вы должны уменьшить 1 кг муки примерно на 80 г и соответственно изменить Ваш рецепт.
- Жидкое кислое тесто, которое продается в пакетах, также можно использовать для выпечки хлеба. Количество указано на упаковке. Вылейте жидкое кислое тесто в мерную ёмкость и добавьте туда указанное в рецепте количество жидкости.
- Пшеничное кислое тесто, которое также можно купить в сухом виде, улучшает свойства теста, вкус хлеба, и сохраняет его свежесть. Оно более нежное по сравнению с ржаным кислым тестом.
- Выпекайте хлеб из кислого теста при помощи программы «1. Стандартная» или «3. Грубый помол» (хлеб из муки грубого помола), тогда оно хорошо поднимется и пропекается. Фермент для выпечки хлеба заменяет кислое тесто, и его использование — дело вкуса. Однако с ним очень хорошо выпекать хлеб в хлебопечке.
- Если вы хотите получить обогащённый балластными веществами рассыпчатый хлеб, добавляйте в тесто пшеничные отруби. Для этого используйте 1 столовую ложку отрубей на 500 г муки и увеличьте содержание жидкости на 1/2 столовой ложки.
- Пшеничный крахмал (клейковина) является натуральной вспомогательной добавкой из зернового белка. Она способствует тому, чтобы хлеб был более рассыпчатым, более пышным, не опадал и лучше усваивался организмом. Это особенно заметно при выпечке хлеба из муки грубого помола и изделий, выпеченных из муки собственного помола.
- Солод представляет собой обжаренный до тёмного цвета ячменный солод. Его применяют для того, чтобы корочка и хлебный мякиш получились более тёмного цвета (например, при выпечке чёрного хлеба). Продается также ржаной солод, который не столь тёмный. Этот солод можно купить в магазинах биологически чистых продуктов питания.
- Хлебные пряности вы можете самостоятельно добавлять во все сорта смешанного хлеба. Количество определяется вашим вкусом и рекомендациями производителя.

- Чистый лецитиновый порошок — естественный эмульгатор, увеличивающий объём буханки хлеба, делающий мякиш более нежным и мягким, кроме того, он дольше сохраняет хлеб свежим.

## 2. Пропорции ингредиентов

Увеличивая или уменьшая вес/объем ингредиентов, обращайте внимание на то, чтобы, сохранялись пропорции в соответствии с рецептом. Для достижения отличного результата необходимо соблюдать следующие правила соотношения ингредиентов:

- Жидкость/мука: Тесто должно быть мягким (но не слишком мягким), слегка клейким, но не должно сильно тянуться. Шарик из теста можно скатать, если тесто лёгкое. Из тяжёлых сортов теста, например ржаного теста из муки грубого помола, шарик скатать практически невозможно. Через 5 минут после первого замеса проверьте качество теста. Если оно ещё слишком сырое, добавьте в него столько муки, чтобы тесто приобрело нужную консистенцию. Если же тесто слишком сухое, добавляйте воду по 1 ложке и размешивайте его.
- Замена жидкости: Если Вы в соответствии с рецептом кладете ингредиенты, содержащие жидкость, (например, свежий сыр, йогурт и т.п.), уменьшите соответственно количество жидкости. При использовании яиц разбейте их в мерную ёмкость и добавьте туда жидкость до количества, рекомендованного в рецепте.

Если вы живёте на высоте выше 750 м над уровнем моря, то у Вас тесто будет подниматься быстрее. Проживающим в таких областях рекомендуется уменьшать количество дрожжей на 1/4 до 1/2 чайной ложки, чтобы избежать слишком сильного подъёма теста. Эта рекомендация касается также проживающих в местностях с очень мягкой водой.

## 3. Закладка ингредиентов, их вес и объём

- Всегда сначала заливайте жидкость, а в последнюю очередь кладите дрожжи. Чтобы дрожжи не всходили слишком быстро, (в частности, при программировании выпекания к заданному времени) избегайте контакта дрожжей с жидкостью.
- Для определения количества используйте всегда одну и ту же мерную ёмкость, т.е. чтобы отмерить столовую и чайную ложку, пользуйтесь либо мерной ложкой, входящей в комплект хлебопечки, либо своей собственной ложкой, используемой в домашнем хозяйстве.



- Важно! Ингредиенты, количество которых указано в граммах, обязательно взвешивайте.
- Для определения количества в миллилитрах используйте входящую в комплект мерную емкость со шкалой от 50 мл до 200 мл.

**Сокращения в рецептах означают:**

СЛ = столовая ложка без верха (или большая мерная ложка)

ЧЛ = чайная ложка без верха (или маленькая мерная ложка)

г = грамм

мл = миллилитр

7 г сухих дрожжей примерно соответствуют 20 г свежих дрожжей (уточняйте соотношение по рекомендациям производителя дрожжей, указанным на упаковке).

Добавка фруктов, орехов или зёрен. Если вы хотите добавить в тесто дополнительные ингредиенты, Вы можете сделать это в некоторых программах, когда раздастся звуковой сигнал. Если вы положите добавки слишком рано, они будут измельчены лопаткой при перемешивании теста.

**4. Рецепты для хлебопечки**

Ниже следующие рецепты предусмотрены для выпечки различного по величине хлеба. Для некоторых программ указан различный вес. Мы рекомендуем:

установить «Уровень I» (6. Быстрая I) для хлеба весом около 450 г. установить «Уровень II» (7. Быстрая II) для выпечки хлеба весом от 450 до 750 г.

Если в рецептах не указан никакой уровень, значит, его нет в программах. Это означает, что в данном случае хорошо выпекаются как маленькие, так и большие буханки.

**5. Вес хлеба и объём**

- При выпечке Вы сможете убедиться, что вес белого хлеба меньше веса хлеба из муки грубого помола. Это связано с тем, что тесто из белой муки всходит интенсивнее, что предусмотрено в рецептах.
- Вес хлеба существенно зависит от влажности воздуха в момент приготовления.

- Все сорта хлеба, в которых преобладает пшеничная мука, получатся большого объёма, и после последнего «подъёма» тесто выходит из формы (при выпечке хлеба большого веса). Но через край не переходит. Поэтому часть верхушки, вышедшая из формы, получается менее поджаристой, чем хлеб в форме.
- Если для выпечки сладкого хлеба предлагается программа «4 Ускоренная» (ускоренная выпечка) или «Быстрая» (быстрая выпечка), Вы можете выпекать хлеб меньшего веса (только такой) по предложенным рецептам также в программе «5. Сладкий хлеб», при этом хлеб получится более рыхлый.

**6. Результаты выпечки**

- Результат выпечки зависит, в частности, от условий местности (мягкая вода – большая влажность воздуха – большая высота над уровнем моря – свойства ингредиентов и т.п.). Поэтому приводимые в рецептах вес и объём являются ориентировочными. Если тот или иной рецепт у вас сразу не получится, не теряйтесь, а попытайтесь найти причины неудачи и попробуйте использовать ингредиенты в иной пропорции.
- Если хлеб после выпечки получился слишком светлым, то при помощи программы «12. Допекание» (выпечка с поджаристой корочкой) вы сможете его сразу же допечь.
- Прежде чем Вы начнёте программировать выпечку хлеба к определенному времени с помощью таймера, рекомендуется испечь пробный хлеб, и, наблюдая за процессом, при необходимости внести изменения в предлагаемый рецепт.

**Классические рецепты для выпечки хлеба**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода или молоко	180 мл	300 мл
Маргарин/ масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	0,6 СЛ	1 СЛ
Мука, высший сорт	330 г	540 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г

*Программа «1. Стандартная»*

**Хлеб с изюмом и орехами**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода или молоко	210 мл	350 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	1,2 СЛ	2 СЛ
Мука, высший сорт	330 г	540 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г
Изюм	60 г	100 г
Измельченный лесной орех	2 СЛ	3 СЛ

Программа «1. Стандартная»

Изюм и орехи добавьте после сигнала или после первого этапа замешивания теста.

**Хлеб из муки грубого помола**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	180 мл	300 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Яйцо	0,6	1
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	1,2 ЧЛ	2 ЧЛ
Мука, первый сорт	220 г	360 г
Пшеничная мука грубого помола	110 г	180 г
Сухие дрожжи	5 г	7

Программа «3. Грубый помол». При программировании выпечки к заданному времени не кладите в тесто яйцо (яйца), а добавьте чуть больше воды.

**Хлеб с пахтой**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Пахта	180 мл	300 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ1 ЧЛ	
Сахар	1,2 СЛ	2 СЛ
Мука, первый сорт	330 г	540 г

Программа «1. Стандартная»

**Хлеб с луком**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	150 мл	250 мл
Маргарин/масло	0,6 СЛ	1 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	1,2 СЛ	2 СЛ
Измельченная большая луковица	0,61	
Мука, тип первый сорт	330 г	540 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г

Программа «1. Стандартная» или «Быстрая»

**Хлеб с добавлением 7 злаковых культур**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	180 мл	300 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	1,5 СЛ	2,5 СЛ
Мука, первый сорт	150 г	240 г
Мука грубого помола	150 г	240 г
Хлопья из 7 злаковых	35 г	60 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г

Программа «3. Грубый помол». При использовании целых зерен их необходимо предварительно замочить.



**Хлеб с семечками подсолнуха**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	210 мл	350 мл
Масло	0,6 СЛ	1 СЛ
Мука, высший сорт	330 г	540 г
Семечки подсолнуха	3 СЛ	5 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	0,6 СЛ	1 СЛ
Сухие дрожжи	5 г	7 г

Программа «1. Стандартная». Семечки подсолнуха можно заменить тыквенными семечками. Чтобы вкус семечек интенсивнее ощущался в хлебе, поджарьте их на сковороде.

**Деревенский белый хлеб**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Молоко	180 мл	300 мл
Маргарин/масло	1,2 СЛ	2 СЛ
Соль	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Сахар	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Мука, первый сорт	330 г	540 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г

Программа «1. Стандартная», «4. Ускоренная» или «Быстрая»

**Хлеб из кислого теста**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Сухое кислое тесто	30 г	50 г
Вода	210 мл	350 мл
Маргарин/масло	1 СЛ	1,5 СЛ
Соль	2 ЧЛ	3 ЧЛ
Сахар	1,2 СЛ	2 СЛ
Мука, второй сорт	110 г	180 г
Мука, первый сорт	220 г	360 г
Дрожжи	2 г	4 г

Программа «1. Стандартная»

**Приготовление теста  
Французский багет**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	180 мл	300 мл
Мед	0,6 СЛ	1 СЛ
Соль	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Сахар	0,6 ЧЛ	1 ЧЛ
Мука, высший сорт	330 г	540 г
Сухие дрожжи	5 г	7 г
Мука, первый сорт	220 г	360 г
Дрожжи	2 г	4 г

Программа «8. Тесто» Готовое тесто разделите на 2-4 части, придайте им форму длинных батонов и дайте им подняться в течение 30-40 минут. Верхнюю часть каждого надрезьте по косой и испеките их в духовке.

**Пицца**

Ингредиенты	Уровень I	Уровень II
Вода	180 мл	300 мл
Соль	0,5 ЧЛ	0,75 ЧЛ
Оливковое масло	0,6 СЛ	1 СЛ
Мука, высший сорт	270 г	450 г
Сахар	1,2 ЧЛ	2 ЧЛ
Сухие дрожжи	0,6 пакетика	1 пакетик

Программа «8. Тесто» Раскатайте тесто, придайте ему форму круга и дайте ему подняться в течение 10 минут. Потом несколько раз наколите его вилкой. Намажьте тесто соусом для пиццы и положите на него продукты. Выпекайте 20 минут.

**Дополнение к рецептам инструкции ВМ 891****(Джемы и конфитюры) Программа «9 Мармелад»****Яблочное варенье**

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 1. Яблоки         | 300гр (3 мерных чашки)   |
| 2. Сахарный сироп | 150гр сахара + 50мл воды |
| 3. Лимонный сок   | 1 ст.л (10мл)            |

**Яблочный конфитюр**

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Яблоки   | 300гр         |
| 2. Сахар  | 150гр         |
| 3. Пектиновая смесь для желирования (лимонная кислота+пектин) | 6гр (1,5 ч.л) |

Яблочный джем		
1.	Яблоки	300гр
2.	Сахар	150гр
3.	Лимонный сок	1 ст.л (10мл)
Абрикосовый джем		
1.	Абрикосы	500гр
2.	Сахар	500гр
3.	Лимонный сок	25мл (2,5 ст.л)
Абрикосовый конфитюр		
1.	Абрикосы	360гр
2.	Сахар	360гр
3.	Пектиновая смесь	4гр (1 ч.л)
Клубничное варенье		
1.	Клубника	400гр
2.	Сахар	400гр
3.	Лимонный сок	1 ч.л

#### Чистка автомата и уход за ним

- Перед первой выпечкой помойте лопатку для перемешивания теста и ополосните форму для выпечки водой, не погружая ее в воду.
- Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температуре 160°C. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.
- После пользования хлебопечкой всегда давайте ей сначала остыть и лишь затем чистите или убирайте ее. Остывание занимает около получаса, после чего Вы сможете вновь приступить к выпечке или к приготовлению теста.
- Перед чисткой хлебопечки всегда вынимайте вилку из розетки и давайте хлебопечке остыть. Используйте щадящее моющее средство. Ни в коем случае не используйте растворители, бензин, средства для чистки духовки или абразивные/агрессивные средства.
- Удаляйте ингредиенты и крошки с крышки, корпуса и из печи влажной тканью. Никогда не опускайте хлебопечку в воду и никогда не наливайте воду в емкость для формы! Для простой чистки можно снять крышку. Для этого поставьте её вертикально и затем вытащите её.
- Формы для выпечки протирайте снаружи влажной тканью. Изнутри форму можно промыть водой. Не держите форму долгое время под водой и, пожалуйста, ни в коем случае не используйте моющие средства!
- Лопатку, а также приводной валик вымойте сразу же после исполь-

зования. Если лопатку оставить в форме, то потом ее трудно оттуда вытащить. В этом случае налейте примерно на 30 минут теплую воду в ёмкость. После этого лопатку можно будет легко вынуть.

- Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Поэтому не используйте при чистке никакие металлические предметы, которые могут поцарапать поверхность. Изменение цвета покрытия со временем – нормальное явление; его функциональность от этого не меняется.
- Прежде чем убрать хлебопечку в шкаф, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

#### Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

#### После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

#### Технические характеристики

Модель	BM 891
Напряжение:	220 V
Мощность:	600 W