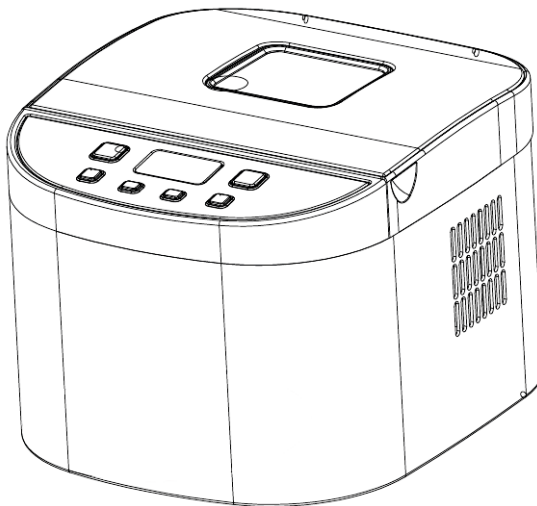


**Посібник з експлуатації/
Пособие по эксплуатации
Хлібопіч/Хлебопечка
Модель: ВМ 3760, ВМ 3761**



**Прочитайте перед використанням пристрою
Прочитайте перед использованием прибора
Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования**

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

Ми вдячні Вам за перевагу, що надана нашій продукції.

Кожен прилад марки Hilton відрізняється сучасним дизайном і високими стандартами якості.

Для того, щоб уповні використати можливості Вашої нової техніки, а також зробити користування нею максимально комфортним і безпечним, уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації та збережіть її для майбутнього використання в якості довідкового матеріалу.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек та упаковку!

1. *Пристрій призначений винятково для домашнього використання.*

2. Завжди вимикайте прилад з електромережі, якщо він не використовується. Також необхідно вимкнути пристрій, коли приєднуються додаткові деталі або при очищенні.

3. Ніколи не дозволяйте дітям використовувати пристрій без належної уваги дорослих. Таким чином, при пошуку місця, для встановлення пристрою, оберіть такий, де діти не зможуть дотягнутися до нього. Упевніться в тому, що кабель закріплено і він не звисає.

4. Регулярно перевіряйте пристрій і кабель. Якщо виявиться будь-яке пошкодження, негайно припиніть використання пічки та зверніться до сервісного центру.

5. Ні в якому разі не ремонтуйте пристрій самостійно, зверніться до кваліфікованого спеціаліста в сервісному центрі.

6. Не використовуйте пристрій із пошкодженим кабелем або вилкою. З причин безпеки пошкоджена вилка або кабель повинні бути замінені аналогічними.

7. Тримайте пристрій і кабель подалі від джерела тепла, прямих сонячних променів, вологи, гострих країв та т.п.

8. Вимикайте пристрій щоразу, коли він не використовується, навіть якщо це декілька хвилин.

9. Використовуйте тільки ті додаткові пристрої та аксесуари, що призначені для цієї моделі.

10. Перед використанням пристрою, переконайтесь що напруга електромережі відповідає даним зазначеним на приладі.

11. Не використовуйте пристрій надворі.

12. Не занурюйте пристрій в воду чи в якусь іншу рідину. Не користуйтеся пристроєм вологими руками.

13. У випадку, якщо пристрій стане вологим або змокне, вимкніть його з розетки негайно.

14. Використовуйте пристрій тільки за призначенням.

15. Не торкайтеся будь-яких частин пристрою, що рухаються.

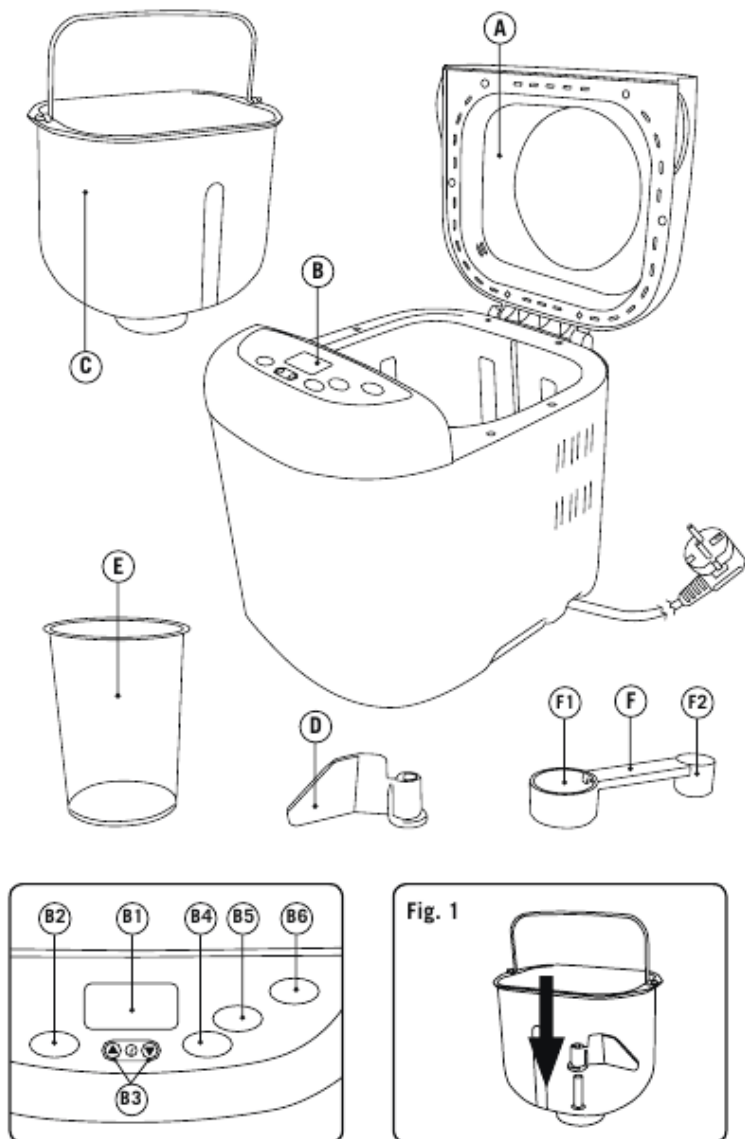
16. Не накривайте пристрій. Завжди залишайте можливість для

вільного виходу тепла та пари з пристрою.

17. Перед відключенням пристрою з електромережі завжди вимикайте його за допомогою кнопки.

18. Не використовуйте пристрій без встановленої форми для хліба, це може його пошкодити.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ОПИС

- A. Кришка
- B. Панель керування
- B1. Віконце дисплею
- B2. Вибір програм
- B3. Налаштування часу
- B4. Вибір кольору скоринки
- B5. Вибір розміру буханця
- B6. Старт/Стоп
- C. Форма для випікання
- D. Вінчики для замішування тіста
- E. Мірна склянка
- F. Мірна ложка
- F1. Столова ложка
- F2. Чайна ложка

Перелік програм

1. Звичайний хліб
2. Французький хліб
3. Хліб з цільного зерна
4. Швидке приготування
5. Паска (Здоба)
6. Ультра швидкий 1
7. Ультра швидкий 2
8. Заміс тіста
9. Джем
10. Кекс
11. Бутерброди
12. Випікання

Підключення

При правильному підключенні пристрою, лунає сигнал і незабаром з'являється напис «3:00» на екрані. Символ «:» між «3» і «00» світиться тільки деякий час. Після цього пристрій готовий до використання.

Дісплей

На дисплеї може відобразитися наступна інформація:

1. Обраний колір скоринки: Світлий - Середній - Темний
2. Обраний розмір буханця: 450г, 700 г, 900 г, 1134 г, 1360г (в залежності від моделі)
3. Час випікання, що залишився
4. Номер обраної програми

Старт / Стоп

Старт: Для того щоб почати програму, натисніть кнопку одноразово. Про включення програми сповістить короткий звуковий сигнал і знак «:» на екрані почне блимати.

Стоп: Для того щоб закінчити програму, натисніть і утримуйте кнопку приблизно 3 секунди. Про вимикання програми сповістить короткий звуковий сигнал.

*Примітка: Не натискайте кнопку **Старт / Стоп** лише для того, щоб перевірити стан хліба, для цього використовуйте оглядове віконце.*

Меню

Всього в цій моделі передбачено 12 програм, які обираються легким натисканням кнопки.

1. **Звичайний хліб** - для білого і змішаного хліба (пшеничне або житнє борошно). Хліб має середню консистенцію. Ви можете обрати колір скоринки натиснувши кнопку **Колір (Цвет)**.

2. **Французький хліб** - для легкого хліба з пшеничного борошна. Хліб має легку структуру і хрустку скоринку. Не пасує для рецептів, в яких використовується вершкове масло, молоко або маргарин.

3. **Хліб з цільного зерна** - для хліба з використанням борошна грубого помелу, яке вимагає більш тривалого замісу і підйому (наприклад, пшеничне борошно грубого помелу або житнє). Хліб буде більш компактним і важким.

4. **Швидке приготування** - заміс, підйом і випікання хліба за менший час, ніж потрібно для звичайного хліба. Такий хліб зазвичай має менший буханець з більш щільною структурою.

5. **Паска (Здоба)** - для хліба з додатками, такими як масло, фруктові соки, тертий кокос, ізюм, сухофрукти, шоколад, цукор. Через тривалий етап підйому тіста, хліб буде легким і повітряним.

6. **Ультра швидкий 1**- швидке приготування хліба 900г, зазвичай хліб менший за розміром та грубіший, ніж приготований за програмою Швидкого приготування.

7. **Ультра швидкий 2**- швидке приготування хліба 1134г, зазвичай хліб менший за розміром та грубіший, ніж приготований за програмою Швидкого приготування.

8. **Заміс тіста** – тісто замішується і сходить без випікання. Використовується для приготування тіста для піци, хлібних ролів.

9. **Джем** – ягідно-фруктова сировина змішується і вариться джем, мармелад.

10. **Кекс** - заміс, підйом і випікання тіста з додаванням соди або розпушувача, можна додати інші інгредієнти.

11. **Бутерброди** - тісто сходить і випікається хліб на бутерброди з легкою структурою і тонкою скоринкою.

12. **Випікання** - тільки процес випікання, без замісу; використовується у випадку коли хліб не пропікся або занадто світлий.

Колір (Цвет)

В деяких програмах можна корегувати колір скоринки. Натисніть кнопку **Колір (Цвет)**, щоб обрати бажаний результат: Світлий, Середній, Темний. **Деякі програми не підтримують цю функцію.**

Розмір буханця (Размер буханки)

Натисніть кнопку, щоб обрати бажаний розмір буханця (450г, 700г, 900г, 1134г, 1360г - в залежності від конкретної моделі).

Функція затримки часу

Функція затримки часу використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб в зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтесь з роботи.

Використовуйте кнопку **Час (Время) +** для того, щоб збільшити час на 10 хвилин та більше. Якщо необхідно, за допомогою кнопки **Час (Время)** – можна зменшити час.

Натисніть кнопку **Старт / Стоп**, символ «:» почне мигтати і Ваш хліб буде готовим в запланований час. Час, що з'являється на годиннику автоматично після включення пристрою – це залишок часу випікання. Максимальна затримка може бути 13 годин. **Ця функція доступна не для всіх програм.**

Наприклад: зараз 8.30 вечора і Ви б хотіли свіжого хлібу о 7 годині ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин.

Для цього треба натискати на кнопку **Час (Время) +**, поки, час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим не становитиме 10 годин і 30 хвилин. Якщо Ви використовуєте цю функцію, то не бажано використовувати продукти, що швидко псуються, такими як свіже молоко, яйця і т.п. **Деякі програми не підтримують цю функцію.**

Як зберегти хліб теплим:

Хліб залишається теплим 60 хвилин після випікання. Якщо Вам треба витягнути хліб раніше, просто вимкніть програму, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**. **Деякі програми не підтримують цю функцію.**

Пам'ять

Якщо упродовж випікання хлібу, постачання електроенергії припинилось і знову відновилося, пристрій автоматично продовжить роботу через 10 хв., навіть без натискання кнопок **Старт / Стоп**. Якщо електроенергія не з'являється протягом 10 хв., програма повинна перезавантажитись. Якщо на момент зупинки енергопостачання процес приготування не просунувся далі замішування тіста, просто натисніть кнопку **Старт / Стоп**.

Навколишнє середовище:

Пристрій може працювати в різних температурних умовах, але може бути помічена різниця в розмірах буханок хліба, що приготовані при різній температурі приміщення. Ми пропонуємо підтримувати температуру кімнати в межах 15-34°C.

Використання пристрою вперше:

Перевірте комплектність та непошкодженість хлібопічки. Перевірте форму для випікання хлібу і протріть внутрішню поверхню. Не використовуйте гострі предмети і не шкребіть поверхню! Форма для випікання хлібу вкрита речовиною, що запобігає пригоранню. Змастіть форму і поставте прогріватися порожньою протягом 10 хвилин. Ще раз промийте. Прилаштуйте насадку для змішування тіста на вісь.

Як готувати хліб:

1. Зняти форму для приготування хліба, повернувши у напрямку протилежному годинникової стрілки.

2. Встановити вінчик для змішування.

3. Покладіть у форму всі необхідні інгредієнти. Всі компоненти, включно з водою, повинні бути кімнатної температури. Дотримуйтеся порядку, зазначеного в рецепті. Як правило, вода - перший інгредієнт, потім цукор, сіль і т.д. Дріжджі розмістіть в маленькій ямці в борошні так, щоб вони не стикалися з рідиною і сіллю. У разі приготування важкого тіста з цільного зерна, рекомендується спочатку закласти сухі інгредієнти (борошно), а потім - рідкі (вода, молоко).

4. Вставте форму в хлібопічку та зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.

5. Закрийте кришку.

6. Підключіть прилад до мережі живлення та увімкніть його.

7. Оберіть програму випікання, колір скоринки, розмір буханця.

8. Оберіть функцію відстрочення, якщо необхідно.

9. Натисніть кнопку **Старт**, на екрані почне блимати знак «:». Є ймовірність, що під час випікання, через вентиляційні отвори може виходити пара.

10. Під час програм Звичайний, Французький, Цільнозерновий, Паска, Бутерброди Ви можете почути звуковий сигнал, який сповістить про можливість додавання додаткових інгредієнтів. Відкрийте кришку і додайте необхідні інгредієнти.

11. Закінчення процесу випікання супроводжується звуковим сигналом, і прилад автоматично вимикається, зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин. Якщо Вам потрібно відразу вийняти хліб, перервіть функцію збереження хліба в теплому вигляді, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**. Відкрийте кришку і дістаньте форму.

Увага: відключіть живлення перед тим як відкрити кришку.

12. Відкрийте кришку використовуючи рукавиці та вийміть форму.

13. Дайте хлібу охолонути і за допомогою лопатки для антипригарного покриття відокремте його від бокових стінок форми. Переверніть форму з хлібом і злегка потрясіть, поки хліб не випаде. Дайте хлібу охолонути хвилин 20 перед нарізанням.

14. Якщо наприкінці програми Ви не знаходились поблизу хлібопічки або не натиснули кнопку **Старт / Стоп**, хліб буде залишатися теплим упродовж 60 хв. Після закінчення дії функції збереження хліба теплим, пролунають 10 звукових сигналів.

Примітка: перед нарізанням, за допомогою гачка, видаліть вінчик для замішування з хліба. Будьте акуратні, оскільки вінчик може бути гарячим.

Про Швидке приготування (Быстрое приготовление)

“Швидкий хліб” виготовляється за допомогою розрихлювача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі речовини на дні, а всі інші згори. В процесі замішування тіста для цього типу хлібу, можуть виникнути наступні проблеми: при першому змішуванні тісто зазвичай буває рідким і борошно може недостатньо перемішатися, тому іноді треба допомогти пристрою, використовуючи гумову лопатку.

Про Ультра швидкий (Ультра быстрый)

За цією програмою хлібопіч може спекти хліб за 1 годину. За текстурою хліб виходить більш щільнішим, ніж зазвичай. Воду для цього рецепту треба використовувати гарячою, 48-50°C. Температура води для замішування є обов'язковою для отримання гарного хліба. Низька температура не дасть можливості тісту добре підійти, зависока температура знищить дріжджі.

Очищення і зберігання:

Вимкніть пристрій з мережі і дайте йому охолонути.

1. Форма для хлібу: витріть внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте жорстких засобів, що можуть подряпати поверхню. Перед складанням витріть насухо.
2. Вінчик для замішування: якщо вінчик важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
3. Кришка і віконце: витріть кришку з внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною. Перед складанням хлібопічки перевірте, що вона чиста, суха і холодна.

Можливі проблеми та їх вирішення:

№.	Проблема	Причина	Рішення
1	Дим/пара з вентиляційного отвору при випіканні хлібу	Деякі інгредієнти потрапили на нагрівальні елементи або поряд з ними, упродовж першого використання могла залишитися олія на поверхні нагрівальних елементів.	Вимкніть пристрій з електромережі і почистіть нагрівальні елементи.
2	Важко вийняти хліб	Деякі частинки пристали до форми.	Після випікання, занурте форму з хлібом в теплу воду і потримайте деякий час.
3	Погане змішування і випікання інгредієнтів	Невірно обрана програма меню.	Оберіть іншу програму.
		Після випікання, кришку відкривали декілька разів, тому скоринка погано запеклась.	Не відкривайте кришку наприкінці процесу.
		Величина опору змішуваних інгредієнтів дуже велика.	Перевірте змішувальний пристрій. Перевірте правильність співвідношення інгредієнтів за рецептом.
4	На екрані "Н:НН" після натискання кнопки Старт / Стоп	Дуже висока температура всередині.	Натисніть Старт / Стоп і вимкніть пристрій з електромережі. Дайте певний час на охолодження.
5	Мотор працює, але тісто не змішується	Форма невірно розміщена або завелика кількість тіста.	Перевірте правильність розміщення форми. Перевірте відповідності інгредієнтів рецепту.
6	Хліб завеликого розміру	Додано забагато дріжджів або борошна. Також може бути багато води або невідповідна температура.	Перевірте всі можливі варіанти і зменшіть кількість відповідного інгредієнту.
7	Хліб замалого розміру або взагалі не зійшов	Недостатня кількість дріжджів або температура води була зависокою. Дріжджі могли бути змішаними з сіллю або температура приміщення не достатньо тепла.	Перевірте кількість дріжджів. Збільшіть температуру в приміщенні, якщо необхідно.
8	Велика кількість тіста	Велика кількість доданої рідини і дріжджів.	Зменшіть кількість рідини.
9	В середині процесу випікання хліб падає (втрачає форму)	Неправильний вибір борошна.	Підберіть правильний сорт.
		Реакція дріжджів дуже швидка або температура в приміщенні висока.	Використовувати дріжджі при кімнатній температурі.
		Надмірна кількість води псує консистенцію тіста.	Перевірте кількість води за рецептом.

10	Розмір хлібу дуже великий і структура щільна	Дуже багато борошна і недостатньо води.	Зменшіть кількість борошна і додайте води.
		Дуже багато фруктів або цільних зерен.	Зменшіть кількість цих інгредієнтів і додайте дріжджі.
11	Всередині хліб пустий	Надлишок води або дріжджів. Недостатньо солі.	Зменшіть кількість води та дріжджів. Додайте солі.
		Дуже висока температура води.	Перевірте температуру води.

Примітка: при виявленні інших несправностей звертайтеся до сервісних центрів.

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попередження.

Зроблено у КНР для ТМ Hilton.

Товар відповідає вимогам **ДСТУ**: CISPR 14-1:2004; CISPR 14-2:2007; IEC 61000-3-2:2004; EN 61000-3-3:2012; IEC 60335-2-9:2007

Книга рецептів приготування хліба

**1 Чашка =250 мл, 1 ст. л. = 3 ч. л., 1 ф. – 0,454 кг., 1 ст. л. =15 мл,
1 ч. л. = 5 мл, 1 Упаковка сухих дріжджів = 8г**

Програма/Вага буханця, гр	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Білий хліб					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Сіль,ч.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Борошно з сортів твердої пшениці, г	75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Борошно для хліба , г	175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Програма: Французький хліб					
<u>Хліб з горіхами та родзинками</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода або молоко, мл	170.00	250.00	330.00	420.00	500.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Борошно для хліба, г	260.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.50	1.50	3.00	2.50
Родзинки, г	40.00	50.00	75.00	95.00	100.00
Горіхи, г	20.00	30.00	40.00	50.00	60.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Солодкий хліб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Свіже молоко, мл	150.00	200.00	300.00	375.00	420.00
Маргарин або масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйця, шт	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мед, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Борошно для хліба, гр.	265.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Паска					

Хліб з цільного зерна	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	320.00	400.00	500.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Борошно для хліба , г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Пшеничне борошно, г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Хліб з цільного зерна					
Традиційний білий хліб	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	170.00	250.00	350.00	420.00	500.00
Маргарин або масло, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Сіль, ч.л.	0.90	1.00	1.75	2.00	2.00
Сухе молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	250.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухі дріжджі,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма: Звичайний хліб					
Італійський білий хліб	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	230.00	300.00	350.00	450.00
Сіль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Цукор, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Борошно для хліба, г	200.00	300.00	400.00	500.00	600.00
Кукурузне борошно, г	50.00	80.00	100.00	125.00	150.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Програма: Бутерброди					
Білий хліб з борошна грубого помолу	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Борошно грубого помолу, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Програма: Звичайний хліб					

<u>Хліб з борошна груб помолу</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Борошно грубого помолу, г	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00
Цукор, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма : Французький хліб					
<u>Морквяний хліб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Дрібно нарізана морква, г	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Ультра швидкий хліб з песто</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода 48°C, мл	170.00	270.00	350.00	430.00	550.00
Песто, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухе молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Цукор, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Сіль, ч.л.	0.40	0.50	0.70	0.90	1.00
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухі дріжджі,ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Програма: Ультра швидкий					
<u>Хліб з грецькими горіхами</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Молоко, мл	80.00	120.00	150.00	200.00	250.00
Яйця, шт	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Масло, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Цукор, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цедра лимона, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Грецькі горіхи, г	30.00	40.00	60.00	80.00	80.00
Сухі дріжджі, тч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Програма: Паска					

<u>Пшеничний хліб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	100.00	150.00	250.00	275.00	300.00
Цукор, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мед, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Яйця, шт	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Цільне пшеничне борошно, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.	2.00	2.50	4.00	5.00	5.00
Програма: Хліб з цільного зерна					
<u>Хліб з інжиром та грецькими горіхами</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Борошно для хліба, г	250.00	350.00	450.00	575.00	650.00
Житнє Борошно, г	50.00	75.00	100.00	125.00	150.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Нарізаний інжир, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Грецькі горіхи, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Мед, ст.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Програма: Швидке приготування					
<u>Класичний французький хліб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	450.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Цукор, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Програма :Французький хліб					
<u>Швидкий хліб з сиром та перцем</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода 48°C, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Бринза, г	30.00	40.00	60.00	70.00	80.00
Сухе молоко, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.25
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мелений чорний перець, ч.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00

Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Олія, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Програма: Ультра швидкий					
<u>Хліб з корицею, горіхами та родзинками</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Олія, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Кориця, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темний Цукор, ст.л.	0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Родзинки, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Горіхи, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Паска					
<u>Хліб для бутербродів</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин або масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма: Бутерброди					
<u>Святковий хліб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл	100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Олія, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецькі горіхи, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Програма: Паска					

Дані рецепти вказані для ознайомлення, оскільки велику роль в процесі приготування відіграє якість інгредієнтів, температура навколишнього середовища і стабільність напруги електромережі.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Мы благодарны Вам за выбор нашей продукции.

Каждый прибор марки Hilton отличается современным дизайном и высокими стандартами качества.

Для того чтобы в полной мере использовать возможности Вашей новой техники, а также сделать ее использование максимально комфортным и безопасным, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Обязательно сохраните инструкцию, гарантийный лист, чек и упаковку.

1. *Прибор предназначен только для бытового использования*

2. Если прибор не используется, обязательно отключайте его от электросети. Так же следует отключить прибор при разборке-сборке, чистке.

3. Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых. Устанавливайте прибор так, чтобы он был недосягаем для детей. Убедитесь в том, что кабель закреплен и не свисает.

4. Регулярно проверяйте прибор и кабель на целостность. При обнаружении повреждений, прекратите использование печки и обратитесь в сервисный центр.

5. Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к специалисту.

6. Не используйте прибор с поврежденными кабелем и вилок. В целях безопасности, поврежденная вилка должна быть заменена аналогичной.

7. Прибор и кабель должны находиться вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов и т.д.

8. Даже если прибор не используется несколько минут, его следует выключить.

9. Используйте дополнительные приспособления и аксессуары, только предназначенные для данной модели.

10. Перед использованием прибора, убедитесь, что напряжение электросети соответствует данным указанным на приборе.

11. Не используйте прибор на улице.

12. Не помещайте прибор в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором с влажными руками.

13. В случае, если прибор станет влажным или намокнет, немедленно выключите его.

14. Используйте прибор только по назначению.

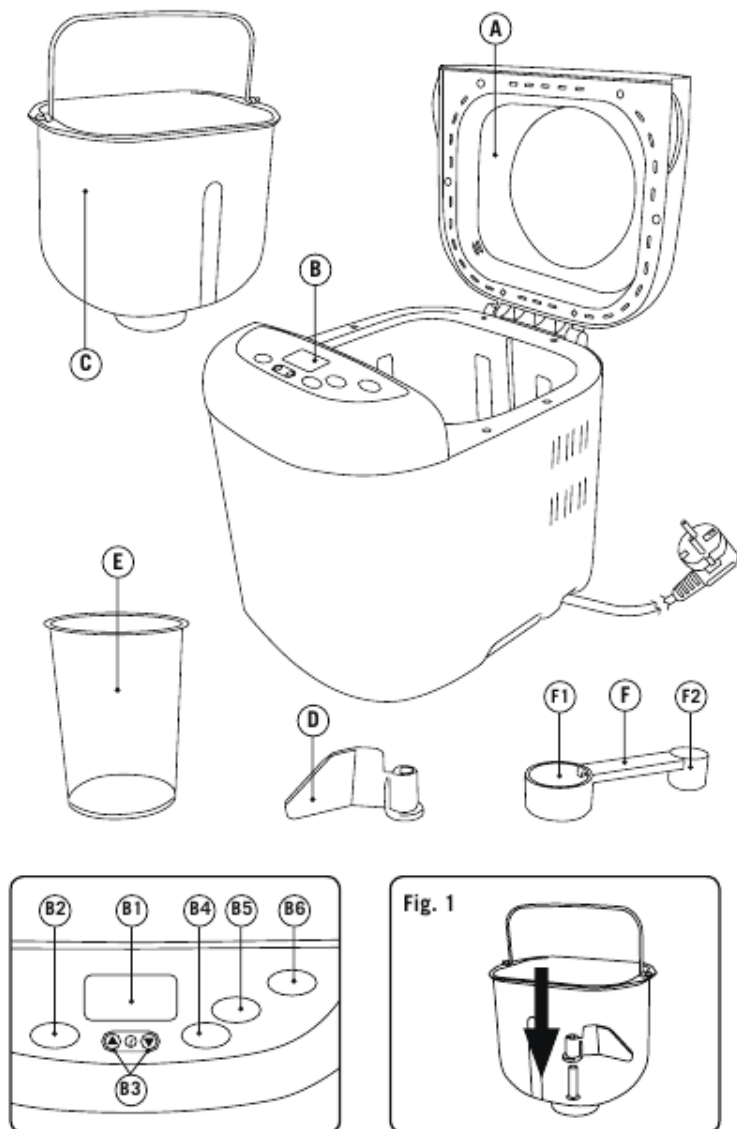
15. Не касайтесь движущихся и вращающихся частей прибора при выпекании.

16. Не накрывайте прибор. Всегда должен быть свободный доступ для выхода тепла и пара из прибора.

17. Перед отключением прибора от электросети обязательно выключите его с помощью кнопки.

18. Не используйте прибор без установки формы для хлеба, это может повредить прибор.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ОПИСАНИЕ

- A. Крышка
- B. Панель управления
- V1. Окошко дисплея
- V2. Выбор программ
- V3. Настройка времени
- V4. Выбор цвета корочки
- V5. Выбор раз мера буханки
- V6. Старт/Стоп
- C. Форма для выпекания
- D. Венчики для замеса теста
- E. Мерный стаканчик
- F. Мерная ложка
- F1. Столовая ложка
- F2. Чайная ложка

Перечень программ

1. Обычный хлеб
2. Французский хлеб
3. Цельнозерновой хлеб
4. Быстрое приготовление
5. Паска (Сдоба)
6. Ультра быстрый 1
7. Ультра быстрый 2
8. Замес теста
9. Джем
10. Кекс
11. Бутерброды
12. Выпекание

Подключение

При правильном подключении звучит сигнал и вскоре на экране появляется надпись «3:00». Некоторое время между «3» и «00» светится символ «:». После этого прибор готов к использованию.

Дисплей

На дисплее будет отображаться следующая информация:

1. Выбранный цвет корочки: Светлый – Средний – Тёмный
2. Выбранный размер буханки: 450г, 700 г, 900 г, 1134 г, 1360г (в зависимости от модели)
3. Оставшееся время выпекания
4. Номер выбранной программы

Старт / Стоп

Старт: Для того чтобы начать программу, единоразово нажмите кнопку. Про включение программы оповестит короткий звуковой сигнал и знак «:» на экране начнёт мигать.

Стоп: Для того чтобы закончить программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 3 секунды. Про выключение программы оповестит короткий звуковой сигнал.

*Примечание: Не нажимайте кнопку **Старт / Стоп** лишь для того чтобы проверить состояние хлеба, для этого используйте смотровое окошко.*

Меню

Всего в этой модели предусмотрено 12 программ, которые выбираются легким нажатием кнопки.

1. **Обычный хлеб** – для белого и смешанного хлеба (пшеничная или ржаная мука). Хлеб имеет среднюю консистенцию. Вы можете выбрать цвет корочки нажав кнопку **Цвет**.

2. **Французский хлеб** – для лёгкого хлеба из пшеничной муки. Хлеб имеет лёгкую структуру и хрустящую корочку. Не подходит для рецептов, в которых используется сливочное масло, молоко или маргарин.

3. **Цельнозерновой хлеб** – для хлеба с использованием муки грубого помола, которая требует более длительного времени замеса и подъёма (например, пшеничная мука грубого помола или ржаная). Хлеб будет более компактным и тяжёлым.

4. **Быстрое приготовление** – замес, подъём и выпекание хлеба в течении меньшего времени, нежели требуется для обычного хлеба. Такой хлеб, как правило, имеет меньшую буханку с более плотной структурой.

5. **Паска (Сдоба)** – для хлеба с дополнительными ингредиентами, такими как масло, фруктовые соки, тёртый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад, сахар. Из-за длительного этапа подъёма теста, хлеб будет лёгким и воздушным.

6. **Ультра быстрый 1** – быстрое приготовление хлеба 900 г, обычно хлеб меньше и грубее нежели приготовленный по программе Быстрого приготовления.

7. **Ультра быстрый 2** – быстрое приготовление хлеба 1134 г, обычно хлеб меньше и грубее нежели приготовленный по программе Быстрого приготовления.

8. **Замес теста** – тесто замешивается и всходит без выпекания. Используется для приготовления пиццы, хлебных роллов.

9. **Джем** – ягодно-фруктовое сырьё смешивается и варится джем, мармелад.

10. **Кекс** – замес, подъём и выпечка теста с добавлением соды или разрыхлителя, можно добавить другие ингредиенты.

11. **Бутерброды** – тесто всходит и выпекается хлеб на бутерброды, отличается лёгкой структурой и тонкой корочкой.

12. Выпекание – только процесс выпекания, без замеса; используется если хлеб не пропёкся или слишком светлый.

Цвет

В нескольких программах можно регулировать цвет корочки. Нажмите кнопку **Цвет**, чтобы выбрать желаемый результат (Светлый, Средний, Тёмный). **Некоторые программы не поддерживают эту функцию.**

Размер буханки

Нажмите и отпустите кнопку, чтобы выбрать желаемый размер буханки 450г, 700 г, 900 г, 1134 г, 1360г (в зависимости от модели).

Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Функция отсрочки

Функция отсрочки используется для того, чтобы Вы могли получить свежую выпечку в удобное для Вас время, например, утром, к завтраку или вечером, к возвращению с работы.

Используйте кнопку **Час (Время) +** и **Час (Время) –** для увеличения или уменьшения времени с интервалом в 10 минут.

Выберите время отсрочки и нажмите клавишу **Старт / Стоп**, знак «:» начнёт мигать и Ваш хлеб будет готов в запланированное время. Время, которое появляется на часах автоматически после включения прибора – это остаток времени выпекания. Максимальная отсрочка – 13 часов.

Например: сейчас 8:30 вечера и Вы хотели бы свежий хлеб в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого нужно нажимать на кнопку **Час (Время) +** до тех пор, пока период между «сейчас» (8:30) и временем, когда хлеб будет готов, будет 10 часов и 30 минут.

При использовании этой функции нежелательно использовать скоропортящиеся продукты, например, свежее молоко, яйца.

Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Как сохранить хлеб теплым

Хлеб автоматически остается теплым в течение 60 минут после выпекания. Если Вам нужно вынуть хлеб раньше, просто выключите программу, нажав кнопку **Старт / Стоп**. **Некоторые программы не поддерживают эту функцию.**

Память

Если в течение выпекания хлеба прекратилось поступление электроэнергии, а затем возобновилось, прибор автоматически продолжит работу через 10 мин. Если поступление электроэнергии не возобновилось в течение 10 минут, программа должна перегрузиться. Если процесс приготовления на момент остановки не продвинулся дальше замешивания теста, просто нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Окружающая среда

Прибор может работать в разных температурных условиях, но может быть замечена разница буханок, испеченных при разной температуре помещения. Мы рекомендуем температуру помещения в пределах 15-34 °С.

Использование прибора первый раз:

Проверьте комплектность и целостность хлебопечки. Проверьте форму для выпекания и протрите внутреннюю поверхность. Не используйте острые предметы и не царапайте поверхность! Форма для выпекания покрыта веществом, препятствующим пригоранию. Смажьте форму и поставьте прогреваться в пустом виде в течение 10 минут. Еще раз помойте. Установите венчик для перемешивания теста на ось.

Как готовить хлеб:

1. Снять форму для приготовления хлеба, повернув против часовой стрелки.

2. Установить венчик для смешивания.

3. Положите в форму все необходимые ингредиенты. Все компоненты, включая воду, должны быть комнатной температуры. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Как правило, вода – первый ингредиент, потом сахар, соль и т.д. Дрожжи разместите в маленькой ямке в муке так, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью. В случае приготовления тяжелого теста из цельного зерна, рекомендуется сначала заложить сухие ингредиенты (мука), а потом – жидкие (вода).

4. Вставьте форму в хлебопечку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.

5. Закройте крышку.

6. Подключите прибор к сети и включите его.

7. Выберите программу выпекания, цвет корочки, размер буханки.

8. Выберите функцию отсрочки, если необходимо.

9. Нажмите кнопку **Старт**, на экране начнёт мигать знак «:». Есть вероятность, что во время выпекания, через вентиляционные отверстия может выходить пар.

10. Во время программ Обычный, Французский, Цельнозерновой, Паска (Здоба), Бутерброды Вы можете услышать звуковой сигнал, который оповестит о возможности добавления дополнительных ингредиентов. Откройте крышку и добавьте необходимые ингредиенты.

11. Окончание процесса выпекания сопровождается звуковым сигналом, и прибор автоматически выключается, сохраняя хлеб теплым следующие 60 минут. Если Вам нужно сразу вынуть хлеб, прервите функцию сохранения хлеба в теплом виде, нажав кнопку **Старт / Стоп**. Откройте крышку и достаньте форму.

Внимание: отключите питание перед тем как открыть крышку.

12. Откройте крышку используя рукавицы и выньте форму.

13. Дайте хлебу остыть и с помощью лопатки для антипригарного покрытия отделите его от боковых стенок формы. Переверните форму с хлебом и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет. Дайте хлебу остыть минут 20 перед нарезкой.

14. Если в конце программы Вы находились не возле хлебопечи и не нажали кнопку **Старт / Стоп**, хлеб будет оставаться тёплым в течении 60 мин. После окончания работы функции сохранения хлеба тёплым, прозвучат 10 звуковых сигналов.

Примечание: *перед нарезкой, удалите венчик из хлеба с помощью крючка. Будьте аккуратны, так как венчик может быть горячим.*

Про Быстрое приготовление

«Быстрый хлеб» изготавливается с помощью разрыхлителя и соды для выпекания. Желательно размешивать жидкие компоненты на дне формы, а все остальные – вверх. При перемешивании теста может возникнуть такая проблема: при первом перемешивании тесто бывает жидким и мука может плохо перемешаться, поэтому иногда нужно помочь, используя резиновую лопатку.

Про Ультра быстрый

По этой программе хлеб может быть испечен за 1 час. По текстуре хлеб получается более плотный. Для этого рецепта нужно использовать воду с температурой 48-50°C. Температура воды важна для получения хорошего хлеба. Низкая температура не даст возможности тесту хорошо подойти, а слишком высокая уничтожит дрожжи.

Чистка и хранение

Выключите прибор из сети и дайте ему остыть.

1. Форма для хлеба: вытрите внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Не используйте жесткие средства для чистки, они могут поцарапать поверхность. Перед тем, как сложить, вытрите насухо.

2. Венчики для перемешивания: если венчики тяжело вынуть, замочите форму для хлеба в теплой воде на некоторое время.

3. Крышка и окошко: вытрите крышку с внутренней и внешней стороны влажной тканью. Перед складыванием хлебопеки убедитесь, что она чистая, сухая и холодная.

Возможные проблемы и их решения

№.	Проблема	Причина	Решение
1	Дым/пар из вентиляционного отверстия при выпекании хлеба	Некоторые ингредиенты остались на нагревательных элементах или возле них, при первом использовании на них могло остаться масло	Выключите прибор из электросети и почистите нагревательные элементы
2	Тяжело вынуть хлеб	Некоторые частицы пристали к форме	После выпекания опустите форму с хлебом в теплую воду и поддержите немного.
3	Плохой замес и выпекание ингредиентов	Неправильно выбрана программа меню	Выберите правильную программу
		После выпекания крышку открывали несколько раз, корочка плохо запеклась.	Не открывать крышку в конце процесса
		Величина сопротивления смешиваемых ингредиентов велика	Проверьте приспособление для смешивания
4	На экране "H:HH" после нажатия кнопки Старт / Стоп	Очень высокая температура внутри	Нажмите Старт / Стоп и выключите прибор из сети. Дайте ему немного остыть.
5	Мотор работает, но тесто не смешивается	Форма неправильно размещена или большое кол-во теста	Проверьте правильность размещения формы. Убедитесь в правильности ингредиентов по рецепту
6	Хлеб слишком большого размера	Добавлено много дрожжей или муки, так же может быть много воды или несоответствующая температура	Проверьте все возможные варианты и уменьшите кол-во необходимого ингредиента.
7	Хлеб малого размера или вообще не подошел	Недостаточно дрожжей или вода была слишком горячей. Дрожжи могли смешаться с солью или температура помещения недостаточно теплая.	Проверьте кол-во дрожжей, увеличьте температуру в помещении, если необходимо
8	Очень много теста	Большое кол-во дрожжей и жидкости	Уменьшить кол-во жидкости или дрожжей
9	В середине процесса выпекания хлеб падает (теряет форму)	Неправильный выбор муки	Подберите правильный сорт муки
		Реакция дрожжей слишком быстрая или в помещении слишком высокая температура	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		Излишнее кол-во воды портит консистенцию теста	Проверьте кол-во воды по рецепту.

10	Размер хлеба очень большой и структура плотная	Очень много муки и недостаточно жидкости	Уменьшите кол-во муки и добавьте воду
		Очень много фруктов или цельных зерен	Уменьшите кол-во этих ингредиентов и добавьте дрожжей.
11	В середине хлеб пустой	Излишек воды или дрожжей, недостаточно соли	Уменьшите кол-во воды и дрожжей, добавьте соли
		Очень высокая температура воды	Проверьте температуру воды

Примечание: при выявлении других неисправностей обращайтесь к сервисным центрам.

Производитель оставляет за собой право изменения комплектации, внешнего вида, технических параметров товара без предупреждения.

Сделано в КНР для ТМ Hilton

Товар соответствует требованиям **ГОСТ**: CISPR 14-1:2004; CISPR 14-2:2007; IEC 61000-3-2:2004; EN 61000-3-3:2012; IEC 60335-2-9:2007

Книга рецептов приготовления хлеба

1 Чашка =250 мл, 1 ст. л. = 3 ч. л., 1 ф. – 0,454 кг, 1 ст. л. =15 мл,

1 ч. л. = 5 мл, 1 упаковка сухих дрожжей = 8г

Программа/Вес буханки	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
<u>Белый хлеб</u>					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Соль, ч.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука из сортов твердой пшеницы, г	75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Мука для хлеба, г	175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Подсол. масло, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Программа: Французский хлеб					
<u>Хлеб с орехами и изюмом</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода или молоко, мл	170.00	250.00	330.00	420.00	500.00
Мargarин или масло, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука для хлеба, г	260.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.50	1.50	3.00	2.50
Изюм, г	40.00	50.00	75.00	95.00	100.00
Орехи, г	20.00	30.00	40.00	50.00	60.00
Программа: Обычный					
<u>Кулич</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Свежее молоко, мл	150.00	200.00	300.00	375.00	420.00
Мargarин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйца, шт.	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мед, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Мука для хлеба, г	265.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа Паска					

<u>Хлеб из цельного зерна</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	320.00	400.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мука для хлеба, г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Пшеничная мука, г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Цельнозерновой					
<u>Традиционный белый хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	170.00	250.00	350.00	420.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Соль, ч.л.	0.90	1.00	1.75	2.00	2.00
Сухое молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	250.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Обычный					
<u>Итальянский белый хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	230.00	300.00	350.00	450.00
Соль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Мука для хлеба, г	200.00	300.00	400.00	500.00	600.00
Кукурузная мука, г	50.00	80.00	100.00	125.00	150.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: Бутерброды					
<u>Белый хлеб из муки грубого помола</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мука грубого помола, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Программа: Обычный					

<u>Хлеб из муки грубого помола</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Мука грубого помола, г	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00
Сахар, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Французский хлеб					
<u>Морковный хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Мелко нарезанная морковь, г	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Обычный					
<u>Ультра быстрый хлеб с песто</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода 48°C, мл	170.00	270.00	350.00	430.00	550.00
Песто, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухое молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Сахар, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Соль, ч.л.	0.40	0.50	0.70	0.90	1.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Программа: Ультра быстрый					
<u>Хлеб с грецкими орехами</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Молоко, мл	80.00	120.00	150.00	200.00	250.00
Яйца, шт.	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Масло, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Сахар, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цедра лимона, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Грецкие орехи, г	30.00	40.00	60.00	80.00	80.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Программа: Паска					

<u>Пшеничный хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	100.00	150.00	250.00	275.00	300.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Маргарин или масло , ст.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мед, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Яйца, шт	1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Цельная пшеничная мука, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	2.00	2.50	4.00	5.00	5.00
Программа: Цельнозерновой					
<u>Хлеб с инжиром и грецкими орехами</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Мука для хлеба, г	250.00	350.00	450.00	575.00	650.00
Ржаная мука, г	50.00	75.00	100.00	125.00	150.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Нарезанный инжир, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Грецкие орехи, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Мед, ст.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Программа: Быстрое приготовление					
<u>Классический французский хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	450.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Сахар, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Программа: Французский хлеб					
<u>Ультра быстрый с сыром и перцем</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода 48С, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Брынза, г	30.00	40.00	60.00	70.00	80.00
Сухое молоко, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.25
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00

Молотый черный перец, ст.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухие дрожжи, ч.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Программа: Ультра быстрый					
<u>Хлеб с корицей, орехами и изюмом</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Корица, ч.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темный сахар, ст.л.	0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Изюм, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Орехи, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Паска					
<u>Хлеб для бутербродов</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Бутерброды					
<u>Праздничный хлеб</u>	450 г	700 г	900 г	1134 г	1350 г
Вода, мл	50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл	100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецкие орехи, г	40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: Паска					

Данные рецепты указаны для ознакомления, так как большую роль в процессе приготовления играет качество ингредиентов, температура окружающей среды и стабильность напряжения электросети.