



Хлібопічка Зелмер

50 років європейської якості та надійності

zelmer
надійно

Зміст

Звернення до споживачів 17

Класичний хліб

Білий хліб	1
Чорний хліб	2
Хліб з 7 зерен	3
Цибульний хліб	4
Хліб на маслянці	5
Швидкий хліб на манці	6
Гірчичний хліб	7
Сметаний хліб	8
Хліб з висівками	9
Бородинський	10
Кукурудзяний	11

Хліб народів світу

Італійський хліб	12
Французький	13
Голандський	14
Середземноморський	15
Угорський	16

Солодкий хліб

Йогуртовий	17
Здоба	18
Шоколадний з горіхами	19
Французький солодкий	20
З горіхами, мигдалем та медом	21
Шарлотка	22
Кекс	23
Вишневий пиріг	24

ХЛІБОПІЧКА ZELMER 43Z011



Програми випікання

Basic (класичний хліб)

Для випічки білого пшеничного і житнього хліба

Rapid (швидка випічка)

Для швидкої випічки білого пшеничного і житнього хліба

Sweet (солодка випічка)

Для випічки солодкого тіста на заквасці.

French (французький батон)

Для випічки особливо пухнастого білого хліба.

Yeast free (бездріжджове тісто)

Для замісу і випічки буханок хліба вагою 750 г.

Whole wheat (хліб зі шпалерного борошна)

Для випічки хліба зі шпалерного борошна.

Dough (тісто для пирогів і тортів)

Для випічки пирогів і тортів.

Bake only (обжарка скоринки)

Для підсмажування скоринки хліба і пирогів.

Технічні дані

Модель	43Z011
Потужність [Вт]	715
Вага хліба [кг]	500/750/1000
Авто-програми	8
Підтримка температури [год.]	1
Старт із запізненням [год.]	13
Тип управління	електронне
Рівні піджарки скоринки	світлий/середній/темний
Звукові сигнали	+
Корпус	пластмаса
Антипригарне покриття	+
Колір	білий

Звернення
до споживачів

від компанії

Zelmer

Хлідопічка... Створена спеціально для того, щоб ви отримували задоволення! Адже що може бути краще духмяного аромату свіжої випічки? Аромату, що повертає нас в дитинство, дарує затишок та тепло...

Відчуйте вже зараз всю любов та турботу, з якою ми підготували для вас найкращі рецепти запашного хліба. Ви будете приємно здивовані відкриттям вишуканих різновидів випічки, які легко та зручно приготувати саме в хлідопічці Zelmer. Що більше смакує вам сьогодні: французький, італійський чи середземноморський хліб? А яким десертом порадуєте свою родину: шоколадним кексом чи медовим хлідом? Ми зібрали для вас найсмачніші рецепти!

Ваше здоров'я – наш головний пріоритет. Саме тому ми пропонуємо вам тільки те, що перевірено та рекомендовано кращими спеціалістами компанії. Якість, яка не підлягає сумніву – це та мета, якої ми досягли за роки бездоганної роботи.

Споживання натуральних продуктів сьогодні вже не розкіш, а необхідність. Осв чому головна страва нашого столу, хліб, має бути тільки справжнім! Це легко зробити для вас наша хлідопічка, а чудові рецепти завжди стануть вам у нагоді.

Готуйте смачно, корисно та швидко! Компанія Zelmer
дбає про вас!

В.Гоголь
Професія – логіст
Хобі – випічка хліба



Етапи приготування хліба в хлібопічці Zelmer



Додайте до форми воду.



Густу рідину краще збити у блендері до отримання однорідної маси.



Додайте всю рідину у форму (якщо у рецепті є рідина, окрім води).



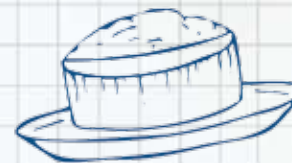
Вставте форму в хлібопічку.



Натисніть кнопку MENU та оберіть необхідну програму.



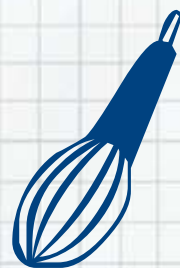
Хліб готовий.



Зважте необхідну кількість борошна.



Додайте борошно до форми так, щоб воно покрило всю рідину.



Витягніть хліб із хлібопічки, дайте трохи охолонути та поріжте.



Смачного!



Хліб
класичний

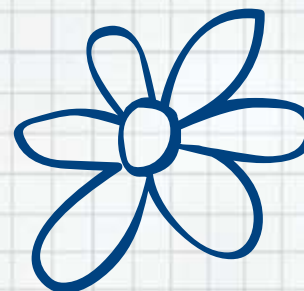
Смак

Знайомий з дитинства.



Білий хліб 1кг

Не весь хліб підіймається добре. Насичений темний хліб скоріш за все буде з пласкою скоринкою. Це не впливає на смак хліба.



Чорний хліб на заквасці 900г

Вода або молоко	... 400 мл
Олія рослинна	... 2 ст.л.
Борошно	... 620г
Сіль	... 2 ч.л.
Цукор	... 2 ст.л.
Сухі дріжджі	... 1,5 ч.л.

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте олію
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP

Вода або молоко	... 300 мл
Олія рослинна	... 1 ч.л.
Борошно пшеничне	... 1 чашка
Борошно життє	... 2 чашки
Закваска суха	... 1 ст.л.
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 1 ч.л.
Сухі дріжджі	... 2 ч.л.

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

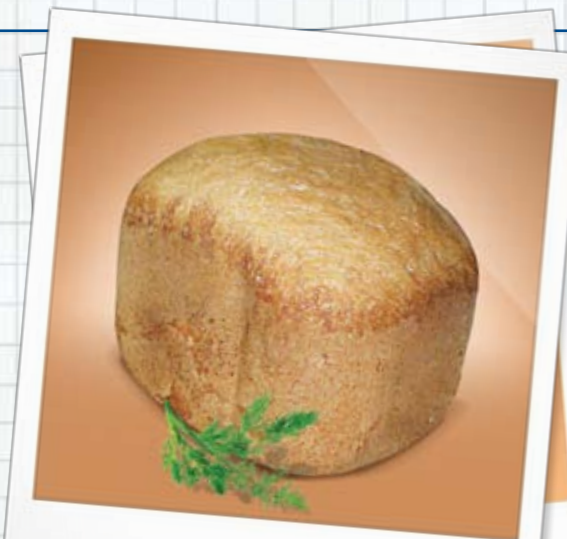
- Налийте воду в форму та додайте олію
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму WHOLE WHEAT
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP



Хліб «Сім злаків» 700г

**Перевірте
консистенцію
тіста**

через декілька хвилин після початку замісу. На даному етапі можна додавати борошно, якщо тісто липке, або води, якщо воно сухе або крихке.



Цибульний хліб з кропом 1кг

Вода або молоко	... 300 мл
Маргарин або масло	... 1,5 ст.л.
Пшеничне чорне борошно	... 480 г
Пластивці «7 злаків»	... 60 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 2,5 ст.л.
Сухі дріжджі	... 1,5 ч.л.

Програма:
WHOLE
WHEAT

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте олію
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води. Додайте інгредієнти у вказаному порядку
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму WHOLE WHEAT
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP

Кефір + вода	... 320 мл
Цибулина велика мілко нарізана	... 1 шт.
Олія рослинна	... 2 ст.л.
Борошно пшеничне	... 500 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 1,5 ст.л.
Сухі дріжджі	... 1,5 ч.л.
Кріп мілко нарізаний	... 2 ст.л.

Програма:
FRENCH

ПРИГОТУВАННЯ

- Цибулину мілко нарізати та перемішати з водою та кефіром
- Вилити всю рідину в форму та додати олію. Додати борошно так, щоб не було доступу до води. Додати інгредієнти у вказаному порядку крім кропу.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP
- Після звукового сигналу додати кріп.



Бородинський хліб 1кг



Швидкий хліб на манці 700 г

Вода	... 420 мл
Оцет	... 2 ст.л.
Олія рослинна	... 2 ст.л.
Борошно пшеничне	... 200 г
Борошно житнє	... 300 г
Мед	... 2 ст.л.
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 2 ст.л.
Дріжджі сухі	... 2,5 ч.л.
Солод житній	... 5 ст.л.
Коріандр мелений	... 1 ст.л.

Програма:
WHOLE
WHEAT

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте олію. Додайте борошно так, щоб не було доступу до води. Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму WHOLE WHEAT.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Додайте коріандр після звукового сигналу.

Вода	... 280 мл
Олія рослинна	... 2,5 ст.л.
Борошно пшеничне	... 450 г
Манка	... 50 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 1,5 ст.л.
Дріжджі	... 2 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте олію. Додайте борошно так, щоб не було доступу до води. Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC або RAPID.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP

Програма:
BASIC
RAPID



Сметанний хліб 900 г

Вода або молоко	... 275мл
Масло вершкове	... 50 г
Сметана 25%	... 150 г
Борошно	... 400 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 3 ст.л.
Дріжджі сухі	... 2,5ч.л.
Кунжут	... 2,5 ст.л.

Якщо сметана
рідка можна додавати
борошно по 1 ст.л. до
кращого утворення тіста.

Також даний хліб можна
робити зі свіжою
гірчицею. Необхідно
1 ст.л. гірчиці змішати з
водою.



Гірчичний хліб 700г

Молоко	... 280 мл
Масло вершкове	... 20 г
Борошно	... 450 г
Гірчичний порошок	... 1,5 ч.л.
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 2 ст.л.
Дріжджі сухі	... 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму. Масло вершкове подрібнити та розмішати зі сметаною. Додати до води.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води. Додайте інгредієнти у вказаному порядку крім кунжуту.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте кунжут.



ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте вершкове масло.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води. Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.





Хліб на масляниці 900г

Маслянка	... 300 мл
Маргарин або масло	... 1,5 ст.л.
Борошно	... 540 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 2 ст.л.
Сухі дріжджі	... 1 ч.л.

Програма:
BASIC,
FRENCH

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте маслянку в форму та додайте вершкове масло.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC або FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.




Кукурудзяний хліб 650 г

Вода	... 300мл
Олія рослинна	... 2,5 ст.л.
Борошно пшеничне	... 400 г
Борошно кукурудзяне або кукурудзяна крупа	... 100 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 1 ст.л.
Дріжджі	... 1,5 ч.л.

Програма:
BASIC

ПРИГОТУВАННЯ

- Налийте воду в форму та додайте олію. Додайте борошно так, щоб воно повністю покрило воду. Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму у хліб опічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START.



Хліб народів
світу

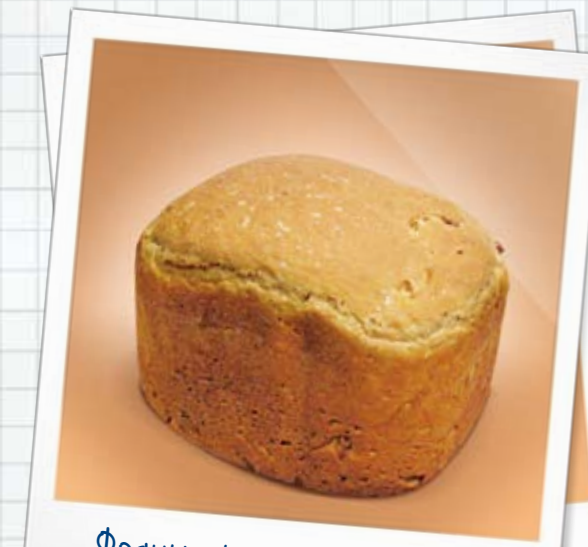
Свіжі ідеї

для смачного хліба



Італійський хліб 1кг

Цукор робить колір скоринки коричневим. Чим більше цукру Ви додаєте – тим темніша скоринка у хліба.



Французький хліб 750г

Вода	... 350 мл
Олія оливкова	... 2,5 ст.л.
Борошно пшеничне	... 500 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 2,2 ст.л.
Дріжджі сухі	... 1,5 ч.л.
Базилік просушений	... 2 ст.л.

Програма:
 FRENCH

ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте воду в форму та додайте оливкову олію.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте базилік.

Вода	... 300 мл
Мед	... 1 ст.л.
Борошно	... 540 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Цукор	... 1 ч.л.
Дріжджі сухі	... 1 ч.л.

Програма:
 FRENCH

ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте воду у форму та додайте мед.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP

Если в рецепт входят свежие продукты (яйца, сливки, сыворотка или молоко), не оставляйте хлебопечку на таймере.



Голандський хліб з сиром
1кг



Грецький хліб 750г

Вода	... 260 мл
Олія оливкова	... 1,5 ст.л.
Сіль	... 2 ч.л.
Цукор	... 1 ст.л.
Борошно	... 500 г
Дріжджі сухі	... 1,5 ч.л.
Сир голандський (потертий)	... 120 г
Кріп	... 4 ст.л.

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте всю рідину в форму та додайте олію.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте потертий сир та кріп.

Молоко	... 230 мл
Олія оливкова	... 2 ст.л.
Борошно	... 530 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 1 ст.л.
Сир Фета	... 100 г
Оливки нарізані	... 100 г
Дріжджі сухі	... 1,5 ч.л.

Програма:

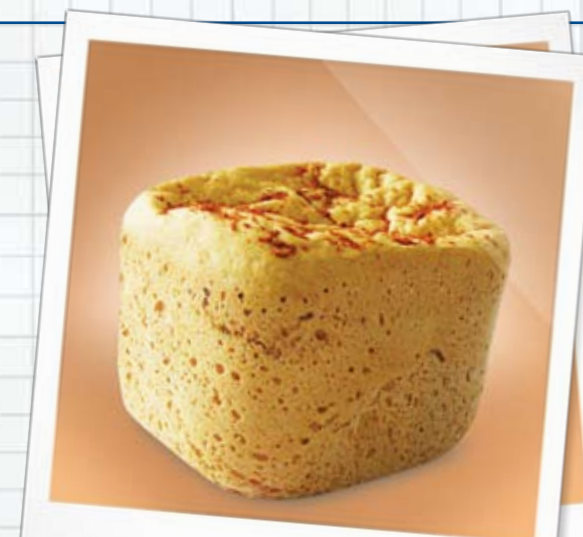
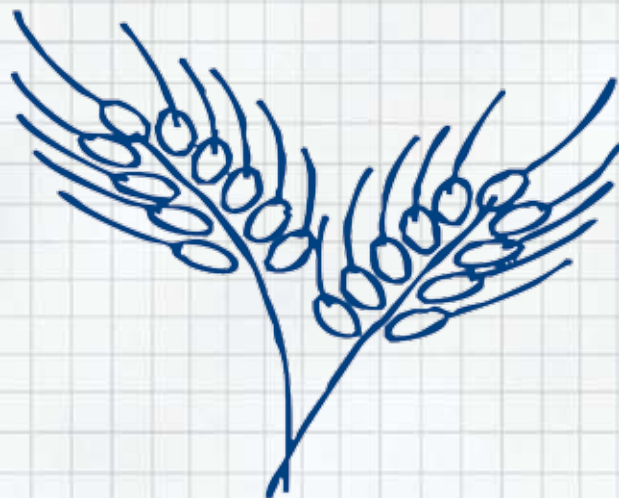


ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте молоко в форму та додайте олію.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму BASIC.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте натертий сир Фета та оливки, порізані на 4 частини.



Середземноморський хліб 1кг



Угорський хліб 750г

Помідори (подрізані в сік)	... 300 мл
Вода	... 80 мл
Яйце	... 1 шт.
Олія оливкова	... 1 ст.л.
Борошно пшеничне	... 450 г
Сіль	... 2 ч.л.
Дріжджі сухі	... 1.5 ч.л.
Оливки нарізані кільцями	... 100 г

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте всю рідину: помідори, воду та яйце в форму та додайте олію.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте оливки.

Вода	... 330 мл
Олія	... 1.5 ч.л.
Борошно	... 520 г
Сіль	... 1.5 ч.л.
Цукор	... 1.5 ст.л.
Дріжджі сухі	... 1.5 ч.л.
Томати просушені	... 30 г
Паприка	... 15 г
Сир твердий натертий	... 65 г

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Вилийте воду у форму та додайте мед.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.



Смачні
рецепти

Солодкий

хліб



Йогуртовий хліб 650г



Якщо до
рідини додати
буряковий сік
або чайну заварку,
солодкий хліб стане ще
ніжнішим, смачнішим
та естетичним.



Здобний хліб 700г

Молоко	... 120 мл
Йогурт зі шматочками фруктів	... 125 мл
Масло вершкове	... 2 ст.л.
Борошно	... 450 г
Сухе молоко	... 3 ст.л.
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 3 ч.л.
Дріжджі сухі	... 2 ч.л.
Горіхи мелені	... 60 г

ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте молоко, йогурт та вершкове масло в посудину та перемішайте за допомогою блендера.
- Вилийте консистенцію в форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте горіхи.

Програма:



Молоко	... 50 г
Яйця	... 1 шт
Масло вершкове	... 50г
Сир молочний	... 75 г
Ванільний цукор	... 2 ст.л.
Борошно	... 250 г
Сіль	... 0,5 ч.л.
Цукор	... 1 ст.л.
Дріжджі сухі	... 0,5 ч.л.
Ізюм	... 30 г

ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте молоко, яйця, вершкове масло, сир та ванільний цукор в посудину та перемішайте за допомогою блендера.
- Вилийте консистенцію в форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте ізюм.

Програма:





Шоколадний пиріг
з горіхами 680г

Молоко робить
тісто пишним,
м'яким,
еластичним
та пружним

Вода	... 275 мл
Крем шоколадно-горіховий	... 70 мл
Борошно тип 500	... 300 г
Борошно звичайне	... 150 г
Сіль	... 1,5 ч.л.
Порошок какао	... 10 г
Дріжджі сухі	... 0,5 ч.л.
Горіхи дрібно помелені	... 20 г
Цукрова пудра	... 1 ч.л.

Програма:
 FRENCH

ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте воду та шоколадний крем у форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте горіхи та цукрову пудру.



Кекс 500 г

Яйця	... 4 шт.
Молоко або вода	... 80 мл
Масло вершкове	... 200 г
Цукор	... 150 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор ванільний	... 2 ч.л.
Коньяк	... 2 ст.л.
Борошно	... 580 г
Розпушувач	... 3,5 ч.л.
Ізюм	... 50 г
Вишня	... 100 г

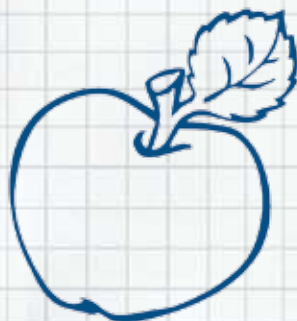
Програма:
 SWEET

ПРИГОТУВАННЯ

- Розмішайте яйця з цукром, сіль, ванільний цукор, коньяк, вершкове масло та воду.
- Вилийте консистенцію в форму.
- Додайте борошно та розпушувач у форму так, щоб не було доступу до води.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте ізюм та вишні.



Шарлотка 1кг



Перевірте
консистенцію
тіста через декілька
хвилин після початку
замісу. На даному етапі
можна додавати борошно,
якщо тісто липке, або
води, якщо воно сухе або
крихке.

Яйця	... 3 шт.
Масло вершкове	... 40 г
Цукор	... 150 г
Цукор ванільний	... 1 ч.л.
Борошно	... 200 г
Розпушувач	... 3 ч.л.
Яблука нарізані скибками	... 1 шт.

ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте яйця та вершкове масло, цукор та ванільний цукор в посудину та перемішайте за допомогою блендера.
- Вилийте консистенцію в форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте яблука.

Програма:
SWEET



Вишневий пиріг 700 г

Молоко	... 2-3 ст.л.
Яйця	... 2 шт.
Масло вершкове	... 50 г
Борошно пшеничне	... 225 г
Манна крупа	... 50 г
Цукор ванільний	... 1.5 ч.л.
Вишні зацукровані, нарізані на 4 частини	... 100 г
Цукрова пудра	... 100 г

ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте молоко, яйця та вершкове масло в посудину та перемішайте за допомогою блендера.
- Вилийте консистенцію в форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте вишні та цукрову пудру.

Програма:
SWEET



Медовий хліб 750г



Вода	... 300 мл
Мед	... 1 ст.л.
Мука тип 550	... 540 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 1 ч.л.
Дріжджі сухі	... 1 ч.л.

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте воду з медом у форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму FRENCH.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.



Хліб з горіхами, мигдалем та медом 700 г

Вода	... 300 мл
Масло вершкове	... 1,5 ст.л.
Мед	... 1 ч.л.
Борошно	... 540 г
Сіль	... 1 ч.л.
Цукор	... 1 ч.л.
Дріжджі	... 1 ч.л.
Горіхи мілко порізані	... 1 ч.л.
Мигдаль мілко порізаний	... 1 ч.л.

Програма:



ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте воду, вершкове масло та мед у форму.
- Додайте борошно так, щоб не було доступу до води.
- Додайте інгредієнти у вказаному порядку.
- Вставте форму в хлібопічку та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку MENU та виберіть програму SWEET.
- Виберіть рівень підсмаження скоринки та натисніть кнопку START/STOP.
- Після звукового сигналу додайте горіхи та мигдаль.

Техніка Zelmer, яка допомагала в приготуванні хліба



Скиборізка 493.6

- Максимальна потужність – 200 Вт
- Діапазон нарізки – 1-15 мм
- Ніж з нержавіючої сталі
- Спеціальний ніж для нарізки сиру
- Захист від випадкового запуску



Ваги кухонні 34Z050

- LCD дисплей
- Сенсорна панель управління
- Максимальне зважування – 5 кг
- Автоматичне відключення
- Функція тари
- Індикатор зарядження батарейки



Блендер 490.4

- Максимальна потужність – 600 Вт
- 12 рівнів швидкості + функція Turbo
- Подрібнювач
- Ніжка блендера
- Вінчик





Проблема	Можлива причина	Рішення
Хліб росте надто швидко	Надто багато дріжджів, надто багато муки, недостатня кількість солі	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
Хліб не росте зовсім або недостатньо	Відсутність або надто мало дріжджів.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Старі або несвіжі дріжджі.	e) Потрібно зменшити повну кількість компонентів, не додавати більше муки, ніж це вказано у рецептурі. Потрібно зменшити кількість компонентів на 1/3.
	Надто гаряча рідина.	c) Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібнені або сухі дріжджі. Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною.
	Наявний контакт дріжджів з рідиною.	d) Потрібно застосовувати виключно свіжі компоненти, що відповідно зберігаються.
	Невідповідний вид муки або несвіжа мука.	e) Потрібно зменшити повну кількість компонентів, не додавати більше муки, ніж це вказано у рецептурі. Потрібно зменшити кількість компонентів на 1/3.
	Надмір або надто мала кількість рідини.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані. g) В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води.
	Надто мало цукру.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Тісто інтенсивно росте і виливається з ємності.	У випадку надто м'якої води, дріжджі швидше бродять.	f) Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.
	Надмір молока приводить до ферментації дріжджів.	c) Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібнені або сухі дріжджі. Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною.
Хліб опадає посередині	Кількість тіста більша, ніж об'єм ємності і хліб опадає.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. f) Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.
	Ферментація надто коротка або надто швидко з погляду на надмірну температуру води або камери випічки, чи надмірну вологість.	c) Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібнені або сухі дріжджі. Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною. h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини. i) Негайно після випічки потрібно вийняти хліб з ємності і залишити його до охолодження протягом не менш 15 хвилин перед порізанням.
	Відсутність солі або недостатня кількість цукру.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Надто багато рідини.	h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.



Проблема	Можлива причина	Рішення
Хліб тяжкий, грудкуватий	Надмір муки або надто мала кількість рідини.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані. g) В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води.
	Надто мало дріжджів або цукру.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Надмір фруктів, чорної муки або іншого.	b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Стара або несвіжа мука.	e) Потрібно зменшити повну кількість компонентів, не додавати більше муки, ніж це вказано у рецептурі. Потрібно зменшити кількість компонентів на ¼.
Хліб не випечений усередині.	Надмір або надто мала кількість рідини.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані. g) В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води.
	Надто висока вологість.	h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.
	Рецептура зі зволеними компонентами, напр. йогуртом.	h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.
	Надто велика кількість води.	h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.
Шерохвата структура хліба або надто багато фруктів у хлібі.	Відсутність солі	b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Висока вологість, надто гаряча вода.	h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.
		i) Негайно після випічки потрібно вийняти хліб з ємності і залишити його до охолодження протягом не менш 15 хвилин перед порізанням.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Шерохвата структура хліба або надто багато фруктів у хлібі.	Надто багато рідини.	c) Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібнені або сухі дріжджі. Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною.
Не випечена, губчаста поверхня	Об'єм хліба надто великий у відношенні до ємності.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. f) Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.
	Надмір муки, особливо у випадку білого хліба.	f) Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.
	Надмір дріжджів або надто мала кількість солі.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Надто багато цукру.	a) Потрібно старанно відмірювати компоненти. b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
Шматки хліба нерівні або всередині грудки	Інші солодкі компоненти, крім цукру.	b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.
	Хліб недостатньо охолоджений (пара не встигла вийти)	j) Потрібно зменшити кількість дріжджів або усіх компонентів на ¼
На шкірці хліба наявна мука.	Після вироблення тіста по боках обладнання залишилася мука.	g) В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води. i) Негайно після випічки потрібно вийняти хліб з ємності і залишити його до охолодження протягом не менш 15 хвилин перед порізанням.



zelmer
надійно

Хлібопічка Зелмер

ТОВ «Зелмер Україна», 02100, Україна

м. Київ, вул. Івана Дубового, 14

тел: +380 44 573 26 09

факс: +380 44 573 39 98

e-mail: zelmer@zelmer.ua

www.zelmer.ua