



BACKMEISTER Big

Хлебопечь

BACKMEISTER Big

Модель 68520 / 68525



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

Хлебопечь BACKMEISTER Big

Модель 68520 / 68525

СОДЕРЖАНИЕ

Описание прибора (отдельные детали).....	3
Предисловие	4
Технические данные прибора	4
Объяснение символов	
Инструкции по безопасности	5
Ввод прибора в эксплуатацию	6
Краткое руководство (Быстрый старт) - первый хлеб	7
Ключевые функции	8
Примечание к использованию двойной форме для выпечки	13
Функции Backmeister ®	13
Приготовление хлеба, пирогов или замес теста	14
Чистка и уход	16
Таблица «Временные процессы программ»	17
Ответы на вопросы, касающиеся использования прибора	26
Возможные ошибки в работе прибора	30
Возможные ошибки в рецептах	31
Примечания к рецептам	33
Идеи рецептов	35
Хлеб из хлебопекарных смесей	38
Хлеб для аллергиков/безглютеновый хлеб	38
Тесто для макарон	39
Приготовление йогурта	39
Приготовление варенья, джема и мармелада	40

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (ОТДЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ)



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (ОТДЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ)

1. Тестомешалка Art-Nr. 6852072
2. Форма для выпечки Art-Nr. 6852070
3. Крышка с окошком обзора (со смотровым окошком)
4. Панель управления и дисплей
5. Крючок для удаления тестомешалки Art-Nr. 6852099
6. Мерная ложечка Art-Nr. 6852053
7. Мерный стаканчик Art-Nr. 6852052

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

ХЛЕБОПЕЧЬ VASKMEISTER Big

Модель 68520 / 68525

ПРЕДИСЛОВИЕ

Благодарим вас за выбор продукта компании Unold. Мы просим вас внимательно прочитать данную инструкцию по эксплуатации прибора. Таким образом, вы быстро ознакомитесь со всеми функциями вашей новой хлебопечи (далее также «устройство» или «прибор»). Убедитесь, что инструкции по эксплуатации прочитаны и соблюдаются всеми, кто использует, чистит или обслуживает данное устройство. Никогда не передавайте прибор другим людям без инструкции по эксплуатации. Если у вас есть какие-либо вопросы, на которые невозможно дать полный ответ в инструкции по эксплуатации, или если у вас возникли технические проблемы, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов или к своему специализированному дилеру.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРИБОРА

Мощность: 850 Вт, 220-240 В~, 50/60 Гц

Размеры: прибл. 26,9 x 40,9 x 30,0 см (Д/Ш/В)

Вес около 5,7 кг

Форма для выпечки: внутренние размеры формы для выпечки примерно 13,7 x 21,8 x 12,0 см (Д/Ш/В)

Содержимое: вес хлеба 1000/1250/1500 г

Линия подачи: стационарно установленная длиной около 100 см

Корпус: пластик 68520 белый; 68525 черный

Крышка: Крышка с окошком обзора (со смотровым окошком)

Особенности: мощный и надежный двигатель переменного тока, форма для выпечки с керамическим антипригарным покрытием, двойная тестомешалка с керамическим антипригарным покрытием, 15 программ, 3 уровня поджаривания, режим поддержания температуры, отсрочка запуска на 15 часов

Аксессуары: форма для выпечки, 2 тестомеса, мерные стаканчики, мерные ложки, шпажка с крючком, инструкция по эксплуатации с разделом рецептов.

Дополнительные аксессуары: двойной противень для 2 небольших буханок хлеба, тестомес для двойного противня



Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики прибора, в том числе, в его цвет и дизайн.

ПОЯСНЕНИЕ К СИМВОЛАМ



Этот символ указывает на возможные опасности, которые могут привести к Вашей травме или повреждению прибора.



Этот символ указывает на потенциальную опасность получения ожога. Будьте всегда особенно осторожны.

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующей информацией и сохраните ее для последующего использования.

1. Работа с прибором разрешена детям от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром родителей; а также людям с ограниченными возможностями или людям с отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.
2. Дети не должны играть с прибором.
3. Очистка прибора после использования, а также его пользовательское обслуживание не должны осуществляться детьми до 8 лет. Очистка прибора после использования, а также его пользовательское обслуживание может осуществляться детьми от 8 лет и старше только под контролем взрослых.
4. Храните прибор и кабель устройства в недоступном для детей до 8 лет месте.
5. **ВНИМАНИЕ!** Прибор сильно нагревается во время работы. Отдельные детали прибора могут стать причиной получения ожогов и травм! Будьте особенно осторожны при работе с прибором в присутствии детей и лиц с ограниченными возможностями.
6. Подключайте устройство только к источнику питания переменного тока с напряжением, указанным в паспортных данных прибора.
7. Не используйте прибор с внешним таймером или удаленной системой управления.
8. Никогда не погружайте прибор или кабель прибора в воду или другие жидкости.
9. Прибор не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
10. Никогда не дотрагивайтесь до прибора или шнура питания мокрыми руками.
11. Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку питания из сети, если прибор не используется, а также перед его очисткой. Перед тем как разобрать прибор дайте ему остыть.
12. Отключая прибор от электросети, потяните за вилку шнура питания, а не за сам шнур.
13. Не перемещайте прибор, подключенный к электросети.
14. Прибор предназначен для работы в помещении. Не допускается работа с прибором на открытом воздухе.
15. Используйте только аксессуары, поставляемые с устройством или рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, которые не были одобрены производителем, может привести к повреждению прибора.
16. Установите прибор на поверхности таким образом, чтобы он не мог соскользнуть (это может случиться, во время замеса густого теста). Учитывайте это свойство прибора при предварительном программировании, чтобы вы могли быть уверены в его безопасной работе, когда прибор работает без присмотра. Используйте коврик из тонкой резины на скользкой поверхности, чтобы предотвратить опасность соскальзывания прибора.
17. Прибор предназначен только для работы в помещении, *например*:
 - кухни в магазинах, офисах или других рабочих местах;
 - сельскохозяйственные холдинги (фермы);
 - для использования гостями в отелях, санаториях, гостиницах или других местах отдыха;
 - в частных пансионах или домах отдыха.
18. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 10 см от других устройств.
19. Убедитесь в том, что кабель питания прибора не входит в контакт с горячими поверхностями, и не свисает с рабочей поверхности, так что дети могут потянуть за кабель.
20. Никогда не ставьте прибор на газовую или электрическую плиту или рядом с горячей духовкой.
21. Предельное внимание должно быть уделено перемещению прибора, если он содержит горячие жидкости.
22. Никогда не доставайте форму для выпечки во время работы прибора.
23. Никогда не заполняйте форму для выпечки больше, чем указано в инструкциях по заполнению формы, особенно, при выпечке белого хлеба. Хлеб не пропечется равномерно, и тесто будет переливаться через край! Пожалуйста, обратите внимание на эти рекомендации.
24. Обеспечьте строгий контроль над работой прибора при тестировании новых рецептов.
25. Никогда не включайте прибор, пока не убедитесь в том, что форма для выпечки установлена правильно.
26. Никогда не ударяйте форму для выпечки хлеба о рабочую поверхность или о верхний край прибора, когда достаете её из хлебопечи. Это может повлечь за собой повреждения.

27. Внимание: никогда не используйте острые предметы, такие как ножи и т. д., чтобы вынуть хлеб из формы для выпечки. Это может поцарапать покрытие формы.
28. Не помещайте металлическую фольгу или другие материалы в хлебопечь, так как это может привести к риску пожара или короткого замыкания.
29. Никогда не накрывайте хлебопечь полотенцем или любым другим материалом. Тепло и пар должны свободно выходить из устройства. Если прибор накрыт чем-то или вступает в контакт с горючими материалами, например, шторами, то это может привести к возникновению пожара.
30. Перед тем, как оставить определенный вид хлеба выпекаться на ночь (без Вашего присмотра за работой прибора), Вы должны предварительно попробовать новый рецепт, чтобы убедиться в правильности смешивания ингредиентов. Это нужно для того, чтобы получившееся тесто не было слишком густым или жидким, и его количество не являлось чрезмерным для переполнения.
31. Никогда не открывайте корпус прибора. Существует риск поражения электрическим током.
32. Регулярно проверяйте кабель питания прибора на наличие повреждений. Не используйте устройство, если кабель питания поврежден, в случае неисправной работы или если сама хлебопечь повреждена. В данном случае хлебопекарное устройство должно быть проверено и отремонтировано в авторизованной мастерской.
33. Не пытайтесь отремонтировать прибор Backmeister® самостоятельно! Это может быть опасно и в данном случае гарантия прибора становится недействительной.



ВНИМАНИЕ!

Прибор очень сильно нагревается во время работы, и долгое время остается горячим!



Не открывайте корпус прибора. Существует риск поражения электрическим током.

***Производитель не несет ответственности за использование прибора не по назначению!
Производитель не несет ответственности за ремонт прибора третьими лицами!***

ВВОД ПРИБОРА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1. При распаковке прибора, пожалуйста, проверьте, все ли части и аксессуары, находятся в наличии, являются полными и неповрежденными.
2. Перед использованием устройства в первый раз, удалите все упаковочные материалы и запасные детали из прибора. Храните упаковочные материалы вдали от детей - есть опасность удушья!
3. Перед использованием прибора в первый раз, ополосните форму для выпечки хлеба теплой водой с мягким моющим средством, а так же ополосните и очистите тестомешалку.
4. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Никогда не погружайте прибор в воду!
5. Тщательно высушите все детали прибора после их очистки. Поместите форму для выпечки хлеба внутрь устройства.
6. Вставьте вилку шнура питания прибора в розетку.
7. Теперь Ваш прибор полностью готов к работе.
8. Во время первого цикла эксплуатации, может быть произведено много пара или дыма. Во избежание ожогов и травм, мы рекомендуем использовать прибор в первый раз только с формой для выпечки хлеба (**без тестомешалки и без ингредиентов!**). Используйте при этом программу KUCHEN / LOW CARB, чтобы удалить любые производственные остатки или остатки упаковки с нагревательных элементов прибора.
9. Теперь Вы можете приступать к выпечке первого хлеба.

1. Подготовьте прибор Backmeister®, как описано в пункте „Ввод прибора в эксплуатацию“.
2. Откройте крышку прибора и достаньте форму для выпечки хлеба.
3. Заполните отверстие тестомешалки специальным термостойким маргарином для того, чтобы предотвратить протекание теста из формы для выпечки и его запекание внутри камеры прибора.
4. Установите тестомешалку на приводной вал формы для выпечки хлеба. Проверьте правильность установки тестомешалки, чтобы предотвратить повреждение внутреннего покрытия формы.
5. Добавьте ингредиенты в форму для выпечки хлеба, как описано в соответствующем рецепте. Вы добьетесь лучших результатов приготовления, при работе с густым тестом, если измените порядок добавления ингредиентов в форму для выпечки. То есть, в первую очередь, Вы добавите сухие ингредиенты, а затем жидкость. Тем не менее, имейте в виду, что дрожжи не должны вступать в контакт с жидкостью при использовании функции таймера. Будьте осторожны, чтобы не допустить преждевременного контакта дрожжей с жидкостью.
6. Установите форму для выпечки хлеба обратно в прибор и расположите приводные валы формы для выпечки до защелкивания в приводах устройства.
7. Закройте крышку хлебопекарного прибора Backmeister®.
8. Вставьте вилку шнура питания прибора в розетку.
9. Выберите нужную программу. Например, для хлеба, выпекаемого из стандартной смеси для выпечки, можно добиться очень хороших результатов, используя, программу BASIS / ОСНОВНАЯ программа.
10. Выберите желаемые настройки для поджаривания хлебной корочки с помощью кнопки BRÄUNUNG/КОРОЧКА: HELL - MITTEL - DUNKEL / Светлая - Средняя - Темная. Пожалуйста, имейте в виду то, что установка нужных настроек для поджаривания хлебной корочки не может быть сделана во всех программах выпечки.
11. Выберите желаемый вес/размер хлеба. Пожалуйста, имейте в виду, что установка нужного Вам веса/размера хлеба не может быть сделана во всех программах выпечки. После того, как Вы сделали все необходимые настройки, нажмите кнопку START/STOP (пуск/стоп).
12. В зависимости от выбранной программы во время второго замеса Вы услышите несколько звуковых сигналов. Теперь Вы можете при желании открыть крышку прибора и добавить в тесто другие ингредиенты, например орехи. После добавления других ингредиентов снова закройте крышку устройства.
13. Когда выпечка хлеба будет завершена, прибор Backmeister® известит Вас об этом многократно повторяющимся звуковым сигналом, свидетельствующим о том, что Вы можете достать готовую выпечку из устройства. Если Вы хотите достать готовую выпечку до завершения фазы сохранения тепла, просто нажмите кнопку START/STOP (пуск/стоп) и удерживайте ее до тех пор, пока отмена программы не будет подтверждена звуковым сигналом.
14. Осторожно достаньте форму для выпечки хлеба из прибора. Пожалуйста, используйте специальные прихватки во избежание ожогов! Дайте форме для выпечки немного остыть, пока её дно не станет теплым. Поверните форму вверх дном, чтобы хлеб выскользнул из неё на решетку-подставку для готовой выпечки. Оставьте хлеб на решетке-подставке для его охлаждения. Если хлеб не выскальзывает сразу, то немного покачайте тестомешалку из стороны в сторону, пока хлеб не выйдет. Помните о том, что тестомешалка может быть еще горячей. Пожалуйста, используйте специальные прихватки для ее перемещения! Никогда не ударяйте форму для выпечки хлеба о рабочую поверхность или о верхний край прибора, когда пытаетесь удалить из нее готовый хлеб. Это может повлечь за собой повреждения формы для выпечки хлеба.
15. **Внимание:** никогда не используйте острые предметы, такие как ножи и т. д., чтобы вынуть хлеб из формы для выпечки. Это может поцарапать покрытие формы.
16. Если тестомешалка прилипла к хлебу, Вы легко сможете удалить её с помощью специального крючка для удаления тестомешалки, входящего в базовую комплектацию прибора. Вставьте крючок в нижнюю часть еще теплого хлеба, попав в отверстие тестомешалки. Затем, с помощью крючка, аккуратно потяните тестомешалку вверх. Это позволит Вам увидеть, где смесительные лопасти находятся внутри хлеба, и поможет Вам легко вытащить застрявшую в готовом хлебе тестомешалку.
17. Очистите форму для выпечки хлеба после использования.



ВНИМАНИЕ!

Прибор очень сильно нагревается во время работы!



БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

Базовые настройки отображаются на дисплее прибора Backmeister®, как только вилка шнура прибора вставлена в розетку.

Как только вилка шнура прибора вставлена в розетку, на дисплее появляется 3:05 (двоеточие между цифрами не мигает). На дисплее прибора высвечивается программа 1 (BASIS / ОСНОВНАЯ программа), а стрелки на дисплее показывают 1250 г (Stufe II / РАЗМЕР ХЛЕБА II) и степень зажарки корочки (MITTEL / СРЕДНЯЯ). Теперь устройство готово к работе. Во время работы статус программы можно прочесть как по обратному времени выполнения, так и по стрелке на дисплее.

Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП)

Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП) используется для запуска и завершения процесса программы. Кратковременно нажмите эту кнопку, чтобы запустить выбранную Вами программу. Звучит звуковой сигнал, загорается дисплей и программа начинается. С этого момента все остальные кнопки деактивируются. Чтобы ненадолго прервать выполнение программы, нажмите эту кнопку еще раз. Для продолжения программы еще раз кратковременно нажмите кнопку. Однако если вы не сделаете никаких записей на устройстве, выбранная программа продолжит работу через 15 минут. Чтобы отменить программу, нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал, указывающий на отмену программы. На дисплее появляется начальная позиция основной программы. Если Вы хотите использовать другую программу, выберите ее с помощью кнопки меню.

ФУНКЦИЯ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА / SCHNELL-BACK-Funktion

В некоторых программах можно использовать функцию быстрой выпечки. Благодаря этой функции хлеб будет выпекаться быстрее. Пожалуйста, посмотрите таблицу ниже, чтобы узнать, в каких программах это возможно.

Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите кнопку BRÄUNUNG / КОРОЧКА несколько раз, пока стрелка на дисплее не укажет на SCHNELL / БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА.

BRÄUNUNG / КОРОЧКА

С помощью этой кнопки можно отрегулировать степень поджаривания хлебной корочки HELL - MITTEL -DUNKEL / СВЕТЛАЯ - СРЕДНЯЯ - ТЕМНАЯ. Пожалуйста, обратитесь к таблице, приведенной ниже, чтобы узнать, какие настройки возможны в разных программах. Соответствующую настройку можно узнать по соответствующей стрелке на дисплее.

РАЗМЕР ХЛЕБА (Кнопка GEWICHT / ВЕС ХЛЕБА)

С помощью этой кнопки в различных программах возможны следующие настройки:

- 1000 г (Stufe I / РАЗМЕР ХЛЕБА I) = для хлеба меньшего веса;
- 1250 г (Stufe II / РАЗМЕР ХЛЕБА II) = для хлеба среднего веса;
- 1500 г (Stufe III / РАЗМЕР ХЛЕБА III) = для хлеба большего веса.

Какие программы, и какие настройки возможны для этих программ, смотрите в таблице,

приведенной ниже. Соответствующую настройку можно узнать по соответствующей стрелке на дисплее.

ПРОГРАММЫ МЕНЮ

Используйте кнопку **MENÜ / МЕНЮ** для выбора отдельных программ. Выбранная Вами программа отобразится на дисплее прибора. Программы могут быть используются для следующих видов приготовления и выпечки хлеба:

№	Программа	Идеальный вариант использования программы	Продолжительность программы в часах			Функция быстрой выпечки	Степень поджаривания хлебной корочки		
			1.000 г	1.250 г	1.500 г		Hell СВЕТЛАЯ	Mittel СРЕДНЯЯ	Dunkel ТЕМНАЯ
1	BASIS / ОСНОВНАЯ	Стандартная программа для выпечки всех видов хлеба. Например, для белого хлеба и хлеба из смешанной муки. Максимум 1 кг муки.	3:00	3:05	3:15	✓	✓	✓	✓
2	WEISSBROT / БЕЛЫЙ ХЛЕБ	Для выпечки легкого, пышного хлеба из муки высшего сорта.	3:10	3:15	3:25	✓	✓	✓	✓
3	VOLLKORN / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЙ ХЛЕБ	Для выпечки цельнозернового хлеба из тяжелого теста. Максимум 1 кг муки.	3:20	3:25	3:35	✓	✓	✓	✓
4	HEFEKUCHEN / ПИРОГИ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ	Для выпечки хлеба с такими ингредиентами, как фруктовый сок, изюм, сухофрукты, шоколад. Более длительная фаза подъема теста.	2:55	3:00	3:10	✓	✓	✓	✓
5	BUTTERMILCH / ТЕСТО НА КЕФИРНОЙ ЗАКВАСКЕ (ТЕСТО С ПАХТОЙ)	Для выпечки хлеба на кефирной закваске (с пахтой).	3:15	3:20	3:30	✗	✓	✓	✓
6	GLUTENFREI / БЕЗ ГЛЮТЕНА	Идеально подходит для выпечки безглютенового хлеба. Максимум 500 г муки.	3:40	3:45	3:55	✗	✓	✓	✓
7	SUPER SCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	Для более быстрой выпечки белого хлеба и хлеба из смешанных (разных) сортов муки. Используйте в этой программе только быстрые дрожжи. Идеально подходит для 500-750 г муки.	1:15	1:28	1:30	✗	✓	✓	✓
8	KUCHEN/LOW CARB / ПИРОГИ / НИЗКО УГЛЕВОДНОЕ ТЕСТО	Для приготовления пирогов с добавлением разрыхлителя для теста и хлеба с низким содержанием углеводов.	1:30	1:35	1:40	✗	✓	✓	✓

9	KNETEN / ЗАМЕС ТЕСТА	Для замешивания более легкого теста, без функции выпечки, идеально подходит для теста для пиццы или тарт фламбе (слоеного теста).	0:10 - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	x	x	x
10	HEFETEIG / ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Для замешивания более тяжелого теста. Например, дрожжевого теста. Это программа без функции выпечки.	1:40 - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	x	x	x
11	NUDELTEIG / ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ	Для приготовления теста для пасты (макарон). Время приготовления 15 минут на 500 г муки и 5 яиц.	0:15 - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	x	x	x
12	JOGHURT / ЙОГУРТ	Для приготовления йогурта.	8 часов - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	x	x	x
13	KONFITÜRE / ВАРЕНЬЕ, МАРМЕЛАД	Для приготовления варенья и мармелада. Для приготовления варенья следует приобрести вторую форму для запекания, которая будет использоваться исключительно для варенья.	1:20 - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	x	x	x
14	BACKEN / ВЫПЕЧКА	Для выпечки отдельно приготовленного дрожжевого или опарного теста (вручную или в программе ТЕСТО или ЗАМЕШИВАНИЕ). Данная программа не подходит для выпечки песочного, заварного теста и т.п. А также для выпечки хлеба, приготовленного в других программах.	1:00 - невозможно выбрать вес (размер) хлеба	x	✓	✓	✓
15	EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)	Для индивидуальной регулировки времени замеса, подъема и выпечки теста.					

ФУНКЦИЯ ZEITVORWAHL / ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЗАДЕРЖКОЙ СТАРТА

(Функция отложенного старта выбранной программы для приготовления хлеба к заданному времени)

Мы рекомендуем Вам использовать функцию ZEITVORWAHL прибора только для рецептов, которые Вы уже попробовали ранее, пристально наблюдая за прибором и тщательно контролируя его работу, в течение всего процесса приготовления. Не меняйте эти рецепты впоследствии.

ВНИМАНИЕ! Если теста слишком много, то оно может перелиться через край формы для выпечки во время приготовления. Перелившееся через край тесто, может запечься на нагревательном элементе прибора, что может привести к выходу прибора из строя.

Все программы прибора, кроме программы **9**, **11**, **12** и **13** могут быть запущены с использованием Функции ZEITVORWANL (Функция отложенный СТАРТ выбранной программы для приготовления ХЛЕБА к заданному ВРЕМЕНИ). Максимальное время - 15 часов. Заполните ингредиенты в форму для выпечки и поместите ее в устройство. Следите, чтобы дрожжи не контактировали с водой. Выберите программу и при необходимости вес (размер) хлеба и степень поджаривания корочки. С помощью нажатия кнопки ZEIT + / ВРЕМЯ + и ZEIT - / ВРЕМЯ - выберите количество часов, через которое хлеб должен быть готов.

ПРИМЕР ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФУНКЦИИ ZEITVORWANL / ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЗАДЕРЖКОЙ СТАРТА

Рассмотрим пример запуска выбранной Вами программы приготовления с использованием Функции ZEITVORWANL / Функции отложенного СТАРТА выбранной программы для приготовления ХЛЕБА к заданному ВРЕМЕНИ.

Для того чтобы насладиться вкусом свежее испеченного, теплого и ароматного белого хлеба в **7:00 утра**, Вам необходимо будет выполнить следующие программные установки накануне выпечки в **20:00 вечера**, то есть за **11 часов** до предполагаемой готовности хлеба:

Поместите необходимые ингредиенты в форму для выпечки в указанном в рецепте порядке. Установите форму для выпечки, заполненную ингредиентами, внутрь прибора Backmeister®. Удостоверьтесь в том, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью!

- С помощью кнопки MENÜ / МЕНЮ, выберите нужную Вам программу приготовления и запрограммируйте её;
- С помощью кнопки BRÄUNUNG / КОРОЧКА запрограммируйте нужную Вам степень поджаривания хлебной корочки;
- С помощью кнопки GEWICHT / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА выберите желаемый размер хлеба;
- Выберите стандартную программу номер **1** = BASIS / ОСНОВНАЯ для этого примера.

Выбранная Вами программа приготовления номер **1** (= BASIS/Основная) завершится к **7:00 утра**, а затем начнется фаза сохранения тепла, которая продлится в течение **1 часа**. Таким образом, чтобы Вы могли насладиться вкусом свежее испеченного, теплого и ароматного белого хлеба в **7:00 утра**, добавьте к выбранной Вами программе BASIS/Основная время задержки начала процесса приготовления (часы и минуты). Для этого, выполните программные установки времени накануне выпечки в **20:00 вечера**, увеличив, с помощью многократного нажатия кнопки ZEIT + / ВРЕМЯ +, длительность программы до **11 часов**.

В конце нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), чтобы запустить программу отложенной выпечки. Обратите внимание: при выпечке с отсрочкой по времени не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т. д.

EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

В дополнение к стандартному набору программ приготовления, запрограммированных на заводе-изготовителе, прибор Backmeister® оснащен уникальной программой EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА), которую Вы можете запрограммировать самостоятельно, создав, тем самым, индивидуальную настройку программных фаз для выпечки хлеба, приготовления теста, джема, варенья и мармелада.

С помощью уникальной программы EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ Вы можете полностью изменить базовую настройку одной из стандартных программ прибора Backmeister®, запрограммированных на заводе-изготовителе. Вы также можете заменить лишь некоторые фазы стандартной программы Вашими собственными настройками. Вы даже можете удалить (пропустить) некоторые фазы в одной из стандартных программ целиком.

Таким образом, программа EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, позволит Вам разработать индивидуальные программы для выпечки хлеба, для приготовления теста и джема, варенья и мармелада. Возможно, эта Индивидуальная программа пользователя вдохновит Вас на создание Ваших собственных, уникальных рецептов для выпечки хлеба, для приготовления теста и джема, варенья и мармелада.

Для того чтобы Вы могли насладиться творческим процессом создания индивидуальных пользовательских программ в полной мере; для того чтобы Вы были полностью удовлетворены результатами приготовления теста джема, варенья и мармелада; для того чтобы Вы получили максимум удовольствия от вкуса свежее испеченного хлеба, мы рекомендуем Вам ознакомиться с информацией, приведенной ниже. Здесь Вы найдете полезные советы по основам программирования, информацию об основных настройках и принципах использования программы EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА).

EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПАРАМЕТРЫ:

- ВЫБОР СТЕПЕНИ ПОДЖАРИВАНИЯ ХЛЕБНОЙ КОРОЧКИ (BRÄUNUNG) - регулируется;
- ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ И УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (ZEITVORWAHL) - регулируется;
- ВЫБОР ВЕСА (РАЗМЕРА) ХЛЕБА - не регулируется (нельзя запрограммировать).

С помощью кнопки GEWICHT / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА выберите желаемую фазу. На дисплее прибора отображается стрелочка, указывающая на замес теста KNETEN 1 / ЗАМЕС ТЕСТА 1, а также отображается время **0:13**, запрограммированное для этой фазы (этого этапа) программы.

С помощью кнопки ZEIT + / ВРЕМЯ + (для увеличения желаемого временного интервала) и кнопки ZEIT - / ВРЕМЯ - (для уменьшения желаемого временного интервала) Вы можете изменить программную установку времени. Для изменения запрограммированного времени нажимайте кнопку ZEIT +/- / ВРЕМЯ +/- многократно, пока на дисплее прибора не появится нужное Вам временное значение.

С помощью кнопки GEWICHT / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА подтвердите, сделанные Вами изменения желаемой фазы (этапа) программы и временных значений. На дисплее прибора отображается GEHEN 1 / ПОДЪЕМ ТЕСТА 1 и время **0:25**, запрограммированное для этой фазы программы.

Если в процессе изменения запрограммированного времени, с помощью Кнопки ZEIT + или Кнопки ZEIT - , будет превышено максимально возможное значение времени, соответствующее данной программной фазе, то на дисплее прибора появится „0“. В дальнейшем, данная программная фаза, будет пропущена в ходе выполнения полного программного цикла.

Если все фазы программы EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ запрограммированы в соответствии с Вашими пожеланиями, закончите программирование, нажав кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП). Время завершения программы EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ появится на дисплее. Созданная Вами индивидуальная ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ запустится либо сразу, либо по истечении времени, заданного Вами.

Программирование отменяется путем нажатия кнопки MENÜ / МЕНЮ. Введенные Вами значения не будут сохранены.

Фаза (этап) программы	Предварительно установленные программные значения	Программируемый временной интервал
Общее время	3:05 часа	
1. Kneten / Замес теста 1	13 минут	0-30 минут
1. Aufgehen / Подъем теста 1	25 минут	0-30 минут
2. Kneten / Замес теста 2	12 минут	0-30 минут
2. Aufgehen / Подъем теста 2	40 минут	0-60 минут
3. Aufgehen / Подъем теста 3	35 минут	0-60 минут
Backen / Выпечка хлеба	60 минут	0-90 минут
Warmhalten / Сохранение тепла	60 минут	0-90 минут



ВНИМАНИЕ!

Прибор очень сильно нагревается во время работы, и ещё долгое время остается горячим, даже после завершения процесса приготовления!

ПРИМЕЧАНИЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДВОЙНОЙ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

1. Для Вашего прибора Вы можете приобрести отдельную двойную форму для выпечки хлеба, которая позволит выпекать две небольшие буханки хлеба одновременно.
2. При выпечке хлеба в двойной форме для выпечки всегда выбирайте Stufe 1 / РАЗМЕР ХЛЕБА 1 (1000 г).
3. Используйте максимум 2 x 350 г муки для выпечки двух небольших буханок хлеба весом около 400-500 г каждая.
4. Обратите внимание, что при использовании двойной формы для выпечки Вам всегда придется выпекать две буханки хлеба. Это могут быть два одинаковых вида хлеба или два разных сорта.
5. Всегда используйте рецепты, которые можно приготовить с использованием одной и той же программы.



Ни при каких обстоятельствах не выпекайте только одну небольшую буханку хлеба в двойной форме для выпечки, так как неравномерное распределение тепла может повредить форму для выпечки или сам прибор может быть поврежден.

ФУНКЦИИ ПРИБОРА BACKMEISTER®

ЗУММЕР / Функция звукового оповещения (ТРЕВОГИ)

ЗУММЕР ЗВУЧИТ (ПРИБОР ИЗДАЕТ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОПОВЕЩЕНИЯ):

- при нажатии любой активной кнопки;
- во время второго процесса замеса теста ЗУММЕР звучит (прибор издает звуковой сигнал оповещения), чтобы указать на то, что теперь Вы можете добавить в тесто необходимые ингредиенты, *например*, семена, изюм, орехи и другие. Звуковой сигнал оповещения, не может быть отключен (*например*, при использовании Функции ZEITWAHL/ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА);
- в конце процесса выпечки ЗУММЕР звучит (прибор издает звуковой сигнал оповещения) **10 раз**, чтобы указать на то, что программа приготовления закончена. Затем начинается ФАЗА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА;
- по окончании ФАЗЫ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА раздастся одиночный звуковой сигнал, указывающий на то, что программа полностью завершена и хлеб необходимо вынуть из формы для выпечки. Звуковой сигнал оповещения во время ФАЗЫ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА, не может быть отключен (*например*, при использовании Функции ZEITWAHL/ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА).

ЗАЩИТА ПРИБОРА И НАХОДЯЩЕГОСЯ В НЁМ СОДЕРЖИМОГО ПРИ СБОЕ В ЭЛЕКТРОСЕТИ

(ЗАЩИТА ПРИБОРА И НАХОДЯЩЕГОСЯ В НЁМ СОДЕРЖИМОГО ПРИ ВНЕЗАПНОМ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ)

Если подача электроэнергии была прекращена во время активной работы прибора Backmeister® (прибор находился в стадии выполнения одной из фаз программы приготовления), то устройство автоматически возобновит работу с того момента, где она была прервана. Это произойдет, как только питание в сети будет восстановлено, но только в том случае, если сбой подачи электроэнергии длился **не более 11 минут**.

Если перерыв в электроснабжении длился **более 15 минут**, и на дисплее прибора отображаются базовые настройки, соответствующие программе приготовления номер „1“ (BASIS/ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА), то прибор Backmeister® должен быть перезапущен. Это целесообразно только в том

случае, если сбой подачи электроэнергии, повлекший за собой остановку работы прибора Backmeister®, произошёл, когда процесс приготовления находился в программной фазе KNETEN/ЗАМЕС ТЕСТА и ещё не успел перейти в следующую программную фазу.

При необходимости Вы можете продолжить выбранную последовательность программ. Однако если тесто уже находится на завершающей стадии подъема в фазе AUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА и отключение электроэнергии продолжается в течение длительного времени, тесто становится непригодным для дальнейшего использования. К сожалению, Вам придется начать процесс приготовления сначала.

Если Вам жаль выбрасывать испорченное тесто, которое больше не может быть использовано для дальнейшей выпечки хлеба, с использованием стандартных программ прибора Backmeister®, то в качестве альтернативы, Вы можете попробовать испечь такое тесто, используя индивидуальную программу выпечки хлеба (EIGENPROGRAM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ).

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИБОРА

Если температура внутри прибора все еще слишком высокая для старта новой выбранной программы приготовления, то на дисплее прибора при его перезапуске появится сообщение об ошибке „Н НН“. В этом случае, достаньте форму для выпечки хлеба из устройства и подождите примерно 10-20 минут, пока прибор не остынет. После остывания прибора, на его дисплее отобразятся установки первоначально выбранной Вами программы приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Прибор очень горячий!

Если на дисплее прибора после нажатия кнопки START/STOP (СТАРТ/СТОП) отображаются символы „Е Е0“, это указывает на дефект датчика температуры. Последующая работа с таким прибором невозможна! Пожалуйста, проверьте Ваш прибор Backmeister® в специализированном центре сервисного обслуживания.

Обратите внимание на то, что из соображений безопасности, прибор Backmeister® не оснащен нагревательным элементом в верхней части корпуса. Это означает, что верхняя корочка хлеба будет более светлой и не такой коричневой, чем хлебная корочка снизу и по бокам. Из соображений безопасности, использование дополнительных нагревательных элементов в крышке прибора не допустимого.

После запуска выбранной программы и начала процесса приготовления, крышка прибора может быть открыта только во время фазы KNETEN/ЗАМЕС ТЕСТА для добавления необходимых ингредиентов. Никогда не открывайте крышку прибора во время фазы AUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА и фазы BACKEN/Выпечка, так как это может привести к тому, что тесто упадет и перестанет подниматься.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА, ПИРОГОВ ИЛИ ЗАМЕС ТЕСТА

1. ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Заполните отверстие тестомешалки специальным термостойким маргарином для того, чтобы предотвратить попадание теста внутрь отверстия тестомешалки и избежать прилипания теста. Установите тестомешалку на приводной вал в форме для выпечки хлеба, удлиненной стороной вниз, как это показано в описании прибора. Проверьте правильность установки тестомешалки, чтобы предотвратить повреждение внутреннего покрытия формы.

Добавьте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в том порядке, как это описано в соответствующем рецепте. При работе с густым тестом, Вы сможете добиться наилучших результатов приготовления, если измените порядок добавления ингредиентов в форму для выпечки. То есть, в первую очередь, в форму для выпечки хлеба Вы добавите муку и сухие дрожжи, а затем - жидкость, чтобы тесто хорошо вымешивалось. При использовании Функции ZEITWAHL (Функция ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА К ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ), пожалуйста, убедитесь в том, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью до момента старта программы

приготовления.

2. УСТАНОВКА ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Для того чтобы установить антипригарную форму для выпечки хлеба в прибор, возьмите форму для выпечки за край и вставьте центр основания формы в камеру для выпечки хлеба до щелчка.

3. ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / СТАРТ ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите нужную Вам программу приготовления с помощью кнопки **MENÜ/МЕНЮ**. С помощью кнопки **BRÄUNUNG/КОРОЧКА** запрограммируйте нужную Вам степень поджаривания корочки: **HELL-MITTEL-DUNKEL / СВЕТЛАЯ-СРЕДНЯЯ-ТЕМНАЯ**. Вы можете отложить процесс приготовления, с помощью кнопки **ZEIT / ВРЕМЯ**.

4. ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска программы нажмите кнопку **START/STOP (ПУСК/СТОП)** после того, как Вы сделали все необходимые настройки. После нажатия кнопки **START/STOP (ПУСК/СТОП)** внести дополнительные поправки будет **невозможно**.

5. СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И ЗАМЕС ТЕСТА

Смешивание ингредиентов и ЗАМЕС ТЕСТА в приборе Backmeister® происходит автоматически. Автоматическое смешивание ингредиентов и замес теста длится столько, сколько это необходимо для достижения необходимой консистенции теста.

6. ВРЕМЯ ОТДЫХА ПРИБОРА (ПАУЗА В РАБОТЕ ПРИБОРА)

После первого ЗАМЕСА ТЕСТА предусмотрено время отдыха прибора (пауза в работе прибора), чтобы жидкость медленно проникла в дрожжи и муку.

7. ПОДЪЕМ ТЕСТА

После последнего ЗАМЕСА ТЕСТА внутри прибора Backmeister® будет создана оптимальная температура для наилучшего подъема теста.

8. ВЫПЕЧКА

В процессе выпечки хлеба регулировка температуры и времени выпечки в приборе Backmeister® происходит автоматически.

9. ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

В конце процесса выпечки прибор Backmeister® издает многократно повторяющийся звуковой сигнал оповещения, указывающий на то, что программа приготовления закончена. Многократно повторяющийся звуковой сигнал сообщает о том, что Вы можете достать готовую выпечку из прибора Backmeister®.

ФАЗА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА начинается сразу после завершения процесса выпечки и длится в течение **1 часа**.

Если Вы хотите достать готовый хлеб или другие продукты до того, как фаза сохранения тепла закончится, просто нажмите кнопку **START/STOP (ПУСК/СТОП)** и удерживайте её до звукового сигнала. Этот звуковой сигнал прибора Backmeister® указывает на то, что программная фаза сохранения тепла была прервана. После этого Вы можете достать готовую выпечку из прибора Backmeister®.

10. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После того, как Ваш хлеб или другие продукты будут готовы, Вы сможете достать готовую выпечку из прибора. Для этого достаньте форму для выпечки с помощью прихваток и дайте ей немного остыть. Поверните форму вверх дном, чтобы хлеб выскользнул на решетку-подставку для готовой выпечки. Оставьте хлеб на решетке-подставке для охлаждения. Если хлеб не выскальзывает сразу, то немного покачайте тестомешалку из стороны в сторону, пока хлеб не выйдет. Никогда не ударяйте форму для выпечки хлеба о рабочую поверхность или о верхний край прибора, для удаления, застрявшего в ней хлеба. Это может повредить и деформировать форму для выпечки хлеба!

Если тестомешалка прилипла к хлебу, Вы можете достать её с помощью специального крючка для удаления тестомешалки, входящего в базовую комплектацию прибора. Вставьте крючок в нижнюю часть еще теплого хлеба, попав в отверстие тестомешалки. Для успешного и быстрого удаления

тестомешалки, установите крючок в её нижней части - там, где находится смесительная лопасть (лезвие) тестомешалки. Затем, с помощью крючка, аккуратно потяните тестомешалку вверх. Это позволит Вам увидеть, где смесительные лопасти находятся внутри хлеба, и поможет Вам легко вытащить застрявшую в готовом хлебе тестомешалку.

Очистите форму для выпечки хлеба после её использования так, как это описано ниже.

ОЧИСТКА И УХОД



Всегда отключайте прибор перед его очисткой и вынимайте вилку шнура питания из розетки.

Всегда давайте прибору остыть в течение 30 минут (минимум!) перед его очисткой, хранением или повторной выпечкой хлеба/приготовления теста.

Никогда не погружайте прибор в воду и никогда не заполняйте камеру для выпечки (внутреннюю камеру прибора) водой.

1. Перед использованием прибора Backmeister® в первый раз, ополосните форму для выпечки хлеба теплой водой с мягким моющим средством, а так же ополосните и очистите тестомешалку. Тщательно высушите форму для выпечки хлеба и тестомешалку перед тем, как установить их внутри прибора.
2. Удалите все ингредиенты и крошки из внутренней камеры, с крышки и корпуса прибора, используя для этого мягкую влажную ткань.
3. Протрите внешнюю поверхность формы для выпечки хлеба влажной тканью. Внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба ополосните теплой водой с мягким моющим средством. Пожалуйста, не замачивайте форму в воде в течение длительного времени. Для очистки формы используйте только мягкие средства для мытья посуды. Никогда не используйте химические чистящие средства, бензин, растворитель, средства для чистки духовок, другие абразивные вещества! Никогда не используйте металлические губки для мытья посуды!
4. Форма для выпечки хлеба и тестомешалка не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
5. Форма для выпечки хлеба и тестомешалка должны быть очищены сразу же после их использования! Для облегчения процесса очистки, достаньте тестомешалку из формы для выпечки хлеба сразу же после завершения работы, так как по истечении времени сделать это будет довольно трудно. Если Вы не можете вынуть тестомешалку, застрявшую в форме для выпечки хлеба, залейте в форму небольшое количество теплой воды и оставьте ~ на 30 минут. После замачивания Вы легко удалите тестомешалку из формы.
6. Форма для выпечки хлеба прибора Backmeister® покрыта высококачественным антипригарным покрытием. Пожалуйста, чтобы избежать царапин и повреждений антипригарного покрытия формы для выпечки хлеба, не используйте металлические губки или другие металлические предметы для её очистки! Цвет антипригарного покрытия может измениться с течением времени. Это абсолютно нормально и не влияет на функцию защиты хлеба или других продуктов от пригорания (подгорания) в процессе приготовления.
7. При частом использовании прибора Backmeister®, форма для выпечки хлеба и тестомешалка изнашиваются, из-за высокой механической нагрузки на эти детали во время замеса теста. Особенно быстрому износу эти детали подвергаются во время замеса теста из муки грубого помола с отрубями и теста из непросеянной муки с высоким содержанием частичек зерна. Следовательно, время от времени, Вам будет требоваться замена изношенной формы для выпечки хлеба и тестомешалки. Заказать новые детали для прибора Backmeister® можно в сервисном центре поддержки клиентов фирмы-производителя.
8. Перед тем, как положить прибор Backmeister® в коробку для дальнейшего хранения, дождитесь его полного остывания. Убедитесь в том, что прибор (корпус и внутренняя поверхность) и все его детали (форма для выпечки хлеба и тестомешалка) абсолютно чистые и сухие. Перед тем, как положить прибор в коробку для дальнейшего хранения, убедитесь в том, что крышка прибора закрыта.

ТАБЛИЦА „ВРЕМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ ПРОГРАММ“

Программа		1. BASIS / ОСНОВНАЯ						2. WEISSBROT / БЕЛЫЙ ХЛЕБ					
Bräunung / КОРОЧКА		Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ			RAPID/Schnell БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА			Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ			RAPID/Schnell БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА		
Brotgewicht/Stufe ВЕС (РАЗМЕР ХЛЕБА)		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Общее время		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с												
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0,2 с, ВЫКЛ 0,8 с	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Нагрев ВЫКЛ. Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Разглаживание теста Двигатель прибора: ВКЛ 0,1 с, ВЫКЛ 2,9 с	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30

Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	02:46	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Программа		3. VOLLKORN / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ						4. HEFEKUCHEN / ПИРОГИ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ					
Bräunung / КОРОЧКА		Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ			RAPID/Schnell БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА			Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ			RAPID/Schnell БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА		
Brotgewicht/Stufe ВЕС (РАЗМЕР ХЛЕБА)		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Общее время		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0,2 с, ВЫКЛ 0,8 с	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
	Нагрев ВЫКЛ Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
	Разглаживание теста Двигатель прибора: ВКЛ 0,1 с, ВЫКЛ 2,9 с	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30
Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:	02:46	02:36	02:31	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44

Программа		5. BUTTERMILCH / ТЕСТО НА КЕФИРНОЙ ЗАКВАСКЕ (ТЕСТО С ПАХТОЙ)			6. GLUTENFREI / БЕЗ ГЛЮТЕНА			7. SUPERSCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА		
Bräunung / КОРОЧКА		Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ			RAPID/Schnell БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА			Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ		
Brotgewicht/Stufe ВЕС (РАЗМЕР ХЛЕБА)		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Общее время		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	0	0	0	0	0	0			
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0,2 с, ВЫКЛ 0,8 с	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с	3	3	3	4	4	4			
	Нагрев ВЫКЛ Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	20	20	20	20	20	20			
Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	2	2	2	2	2	2			
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	5	5	5	3	3	3	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	8	8	8	8	8	8	5	5	5
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	45	45	45	40	40	40			
	Разглаживание теста Двигатель прибора: ВКЛ 0,1 с, ВЫКЛ 2,9 с	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	45	40	40	60	55	55	20	20	15

Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с				20	20	20			
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	60	55	50	50	45	40	55	53	45
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Программа		8. KUCHEN/LOW CARB / ПИРОГИ / НИЗКО УГЛЕВОДНОЕ ТЕСТО			9. KNETEN/ ЗАМЕС ТЕСТА	10. TEIG / ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	11. NUDELTEIG/ ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ
Bräunung / КОРОЧКА		Hell/Mittel/Dunkel СВЕТЛАЯ/СРЕДНЯЯ/ТЕМНАЯ					
Brotgewicht/Stufe		III	II	I			
Общее время		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с						
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0.2 с, ВЫКЛ 0.8 с	2	2	2	2	2	2
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с	5	5	5	3	5	5
	Нагрев ВЫКЛ Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с	18	18	18	5	5	8
Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с					10	

Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с				По умолчанию 0:10, регулируемый от 0:10 до 0:45 минут с шагом в 5 минут		
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с					3	
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с					5	
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с					20	
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев					0,5	
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с					4,5	
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с					45	
Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с						
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	75	70	65			
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ	60	60	60			
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:					01:15	

Программа		12. JOGHURT/ ЙОГУРТ	13. KONFITÜRE/ ВАРЕНЬЕ, МАРМЕЛАД	14. BACKEN / ВЫПЕЧКА
Bräunung / КОРОЧКА				Hell/Mittel/Dunkel
Brotgewicht/Stufe				
BES (РАЗМЕР ХЛЕБА)				
Общее время		08:00	01:20	01:00
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0,2 с, ВЫКЛ 0,8 с			
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с			
	Нагрев ВЫКЛ Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с			
Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	Регулируемое время программы с шагом в 5 минут. 0:05-12 часов Значение по умолчанию 8 часов. 10 звуковых сигналов в конце программы.	15	
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с			
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с			
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с		45 ВКЛ/ВЫКЛ 15 с/15 с Замес теста ВКЛ/ВЫКЛ 0,5 с/4,5 с	

Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с			
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с		Охлаждение 20	60
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ			60
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:			

15. EIGENRPROGRAMM/ ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)				
		Временной интервал по умолчанию	Временной интервал по выбору	
		03:05		
Vorheizen Разогрев	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с			
Kneten 1 Замес теста 1	Двигатель прибора: ВКЛ 0,2 с, ВЫКЛ 0,8 с	2	0-30	
	Двигатель прибора: ВКЛ 0,15 с, ВЫКЛ 0,35 с	5		
	Нагрев ВЫКЛ Двигатель прибора: ВКЛ 25 с, ВЫКЛ 5 с	6		
Aufgehen 1 Подъем теста 1	Без замеса теста нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	25	0-30	

Kneten 2 Замес теста 2	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	2	0-30
	Двигатель прибора: ВКЛ 29 с, ВЫКЛ 1 с	5	
	Двигатель прибора: ВКЛ/ВЫКЛ 29 с/1 с Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	5	
Aufgehen 2 Подъем теста 2	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	35	0-60
	Разглаживание теста Двигатель прибора: ВКЛ 0,1 с, ВЫКЛ 2,9 с	0,5	
	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	4,5	
Aufgehen 3 Подъем теста 3	Без замеса теста Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 5 с/25 с	35	0-60
Backen Выпечка хлеба	Шаг 1: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	28	0-80
	Шаг 2: Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ 22 с/8 с	32	
Warmhalten Сохранение тепла	Нагрев ВКЛ/ВЫКЛ	60	0-60
	Добавьте ингредиенты при отображении на дисплее:	02:05	

ГОТОВЫЙ ХЛЕБ ЗАСТРЯЛ В ФОРМЕ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ

Если готовый хлеб застрял в форме для выпечки после завершения процесса приготовления, сначала позвольте хлебу остыть в течение примерно 10 минут. Затем переверните форму для выпечки хлеба вверх дном, в случае необходимости, немного слегка покачайте тестомешалку (в месте соединения тестомешалки с формой для выпечки в нижней части формы) из стороны в сторону.

Перед установкой тестомешалки в форму для выпечки хлеба, густо смажьте отверстие тестомешалки специальным термостойким маргарином (**не используйте маложирный и обезжиренный маргарин!**) для того, чтобы предотвратить вытекание теста из формы, избежать попадания и дальнейшего запекания теста в отверстиях тестомешалки, во время фазы замеса теста. Перед началом процесса приготовления (перед началом выпечки) смажьте внешнюю сторону установленной в форму для выпечки хлеба тестомешалки растительным маслом.

Прибор Backmeister® предназначен не только для приготовления теста и выпечки хлебобулочных изделий, но он также прекрасно подходит для варки варенья, джема и мармелада. Если Вы собираетесь использовать прибор Backmeister® для всех этих целей, мы рекомендуем Вам приобрести вторую форму для выпечки, которая будет использоваться только для приготовления джема, варенья и мармелада. В процессе варки, фрукты выделяют большое количество кислоты, влияющей на антипригарные свойства керамического покрытия внутри формы для выпечки хлеба. По этой причине, хлеб, выпекающийся в форме, в которой раньше было приготовлено варенье, может застревать в ней. Заказать дополнительную форму, чтобы использовать прибор Backmeister® для варки варенья, джема и мармелада, можно в сервисном центре поддержки клиентов фирмы-производителя.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОБРАЗОВАНИЯ ОТВЕРСТИЯ ОТ ТЕСТОМЕШАЛКИ В ГОТОВОМ ХЛЕБЕ?

Вы можете легко избежать образования отверстия от тестомешалки в готовом хлебе, если удалите тестомешалку из теста до начала процесса выпечки хлеба. Для этого, прервите текущую программу приготовления непосредственно перед началом фазы 3.AUFGEHEN/Подъем теста 3 и достаньте тестомешалку из теста вручную, предварительно обильно посыпав Ваши пальцы мукой. Для правильного определения момента остановки программы приготовления, внимательно следите за показателями времени и показателями программных фаз на дисплее прибора.

Если Вы не хотите или не можете постоянно следить за показателями времени и показателями программных фаз на дисплее прибора для правильного определения момента остановки процесса приготовления, чтобы извлечь тестомешалку из теста до начала выпечки, то Вам подойдет другой способ. Избежать образования отверстия от тестомешалки в готовом хлебе Вы сможете, если сразу же удалите тестомешалку из свежее испеченного хлеба с помощью специального крючка. Делайте это максимально аккуратно и осторожно, тогда Вам удастся избежать образования в готовом хлебе слишком большого отверстия.

ТЕСТО ВЫТЕКАЕТ ИЗ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Тесто может вытекать из формы для выпечки хлеба в том случае, если для приготовления теста используется пшеничная мука высшего сорта. Это происходит из-за очень высокой концентрации клейковины, содержащейся в пшенице. Клейковина ускоряет ферментацию теста, т.е. тесто из пшеничной муки поднимается больше и гораздо быстрее.

Вы сможете избежать вытекания теста из формы для выпечки хлеба, если:

- уменьшите количество пшеничной муки, но добавьте другие ингредиенты, чтобы это компенсировать.
Уменьшение количества муки, компенсированное добавлением других ингредиентов, не повлияет на качество теста, и готовый хлеб достигнет желаемого объема в конце выпечки;
- добавьте в пшеничную муку 1 столовую ложку жидкого маргарина или сливочного масла.

ХЛЕБНОЕ ТЕСТО ХОРОШО ПОДНИМАЕТСЯ, НО ЗАТЕМ НЕОЖИДАННО ОПУСКАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

Если хлебное тесто хорошо поднимается, но затем неожиданно опускается во время выпечки, так что в центре образуется вмятина „V“ образной формы, это может означать, что в муке недостаточно клейковины или клейковина отсутствует. Такая мука содержит очень мало белка (обычно это происходит в дождливое лето). Также тесто может неожиданно опускаться, после хорошего

подъема в начале из-за того, мука сырая.

Вы сможете избежать неожиданного опускания хлебного теста во время выпечки, если:

- добавите в муку 1 столовая ложка пшеничной клейковины (на каждые 500 г муки);
- будете использовать короткие программы выпечки, например, SCHNELL/БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА.

Если хлебное тесто хорошо поднимается, но затем неожиданно опускается во время выпечки, так что в центре образуется вмятина „V“ образной формы, это может свидетельствовать о том, что:

- температура воды была слишком высокой;
- было добавлено слишком много воды;
- в муке недостаточно клейковины или клейковина отсутствует.

ВЕРХНЯЯ КОРОЧКА ХЛЕБА НЕ ПОДЖАРИЛАСЬ ДО КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА

Если верхняя корочка хлеба не поджарилась до коричневого цвета (имеет недостаточно коричневый цвет), то:

- смешайте 1 яичный желток с 1 чайной ложкой сладких или кислых сливок, после чего смажьте тесто в верхней его части перед выпечкой, т.е. в конце программной фазы 2. КНЕТЕН / ЗАМЕС ТЕСТА 2.

КОГДА МОЖНО ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ ПРИБОРА BACKMEISTER® ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ?

Открывать крышку прибора Backmeister® во время процесса выпечки можно в основном всегда, когда происходит замес теста (программная фаза КНЕТЕН/ЗАМЕС ТЕСТА). В это время, Вы можете добавить небольшое количество муки или жидкости, если это необходимо.

Если готовый хлеб должен иметь определенный внешний вид после выпечки, выполните следующие действия:

- аккуратно и быстро откройте крышку прибора в конце фазы 2. КНЕТЕН/ЗАМЕС ТЕСТА 2, то есть до начала программной фазы АUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА (для правильного определения момента начала фазы АUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА внимательно следите за показателями времени и показателями программных фаз на дисплее прибора и сравнивайте их с таблицами, приведенными выше);
- сделайте на верхней поверхности теста надрезы с помощью острого, предварительно нагретого ножа, чтобы корочка готового хлеба имела рисунок;
- посыпьте верхнюю поверхность теста зерном или протрите её смесью воды и картофельной муки (крахмала), чтобы корочка готового хлеба блестела после выпечки.

Конец программной фазы 2. КНЕТЕН/ЗАМЕС ТЕСТА 2 перед началом программной фазы АUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА - это последний этап, на котором Вы можете открывать крышку прибора Backmeister®. Нельзя открывать крышку прибора Backmeister® в любое другое время процесса выпечки, иначе хлеб опустится!

ЧТО ТАКОЕ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА (МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА)?

Мука грубого помола может быть сделана из всех видов зерна, даже пшеницы. Основной характеристикой этой муки является то, что мука измельчается из цельного зерна и, следовательно, имеет более грубую консистенцию и содержит большое количество отрубей. Именно поэтому пшеничная мука грубого помола темнее.

Хлеб, приготовленный из муки грубого помола, совсем необязательно будет темнее хлеба, приготовленного из муки высшего сорта, как это часто ошибочно предполагается.

ЧТО НУЖНО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЖАНОЙ МУКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА?

При использовании ржаной муки для выпечки хлеба нужно учитывать то, что ржаная мука не содержит никаких связующих веществ (в ржаной муке отсутствует клейковина), из-за чего хлебное тесто практически не поднимается. Таким образом, ржаной хлеб из муки грубого помола должен быть сделан с помощью закваски для теста. Хлебное тесто из ржаной муки, которая не содержит клейковины, будет повышаться только в том случае, если хотя бы ¼ количества муки будет заменена пшеничной мукой типа 550 (пшеничная мука высшего сорта с большим количеством клейковины).

ЧТО ОЗНАЧАЕТ НАЛИЧИЕ СВЯЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ (КЛЕЙКОВИНЫ) В МУКЕ?

Чем выше номер сорта муки (тип муки), тем ниже содержание в нем связующих веществ (клейковины). В целом это означает, что тесто из муки с высоким номером сорта поднимается медленнее (т.е. тесто из муки типа 1150 поднимается медленнее, чем тесто из муки типа 550). Самое большое количество связующих веществ (клейковины) содержится в муке с номером сорта 550 (мука

тип 550 - это пшеничная мука высшего сорта с большим количеством клейковины).

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ МУКИ И КАК ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ?

КУКУРУЗНАЯ, РИСОВАЯ, КАРТОФЕЛЬНАЯ МУКА

Кукурузная, рисовая или картофельная мука идеально подходят для людей, страдающих от аллергии на клейковину (глютен), литник (спаржу) или людей, страдающих целиакией (расстройством кишечника).

В дальнейших инструкциях вы найдете рецепты, а также контактные адреса производителей продуктов для людей, страдающих аллергией.

МУКА ИЗ СПЕЛЬТЫ (МУКА ИЗ ПОЛБЯНОЙ ПШЕНИЦЫ)

* Спельта, также пшеница спельта - зерновая культура, которая относится к так называемой полбяной пшенице - группе видов с плёчатным зерном и с ломкими колосьями.

Мука из спельты (мука из полбяной пшеницы) стоит довольно дорого, но она не содержит каких-либо вредных химических веществ, так как пшеница спельта растет только на очень неплодородной почве и не терпит никаких удобрений. Хлеб, приготовленный из такой муки, идеально подходит для людей, страдающих от аллергии.

Для приготовления теста и выпечки хлеба из муки из спельты (муки из полбяной пшеницы) подходят все рецепты, разработанные для выпечки хлеба из муки типа 405-550-1050.

МУКА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

Твёрдая пшеница - вид пшеницы богатый клейковиной, нуждающийся при выращивании в питательных почвах и тепле. Мука из твердых сортов пшеницы идеально подходит для приготовления французского багета благодаря своей консистенции. Для приготовления теста и выпечки хлеба муку из твердых сортов пшеницы можно заменить манной крупой.

КАК УЛУЧШИТЬ ВКУС СВЕЖЕИСПЕЧЕННОГО ХЛЕБА?

Чтобы улучшить вкус свежеспеченного хлеба, добавьте в тесто для выпечки хлеба пюре из вареного картофеля.

В КАКОЙ ПРОПОРЦИИ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕЩЕСТВА, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ПОДЪЕМУ ТЕСТА?

Вещества, способствующие подъему теста - дрожжи или хлебную закваску, можно приобрести в упаковках различного объема. Поэтому, для успешного приготовления теста и выпечки, необходимо четко соблюдать инструкцию от производителя, указанную на упаковке. Количество дрожжей и закваски теста устанавливается в зависимости от количества используемой муки.

На подъемные свойства хлебного теста с добавлением веществ, способствующих его подъему, также влияет и качество воды. Например, подъемные свойства хлебного теста с добавлением дрожжей зависят не только от свежести дрожжей, но и от качества используемой воды. Если вода очень мягкая, то дрожжевое тесто будет подниматься намного быстрее и будет иметь больший объем. Для достижения наилучших результатов выпечки хлеба в регионах с мягкой водой, необходимо уменьшить количество дрожжей примерно до 25%. Попробуйте различные варианты соотношений воды и дрожжей для достижения идеальных результатов выпечки хлеба.

КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ДРОЖЖЕВОГО ПРИВКУСА СВЕЖЕИСПЕЧЕННОГО ХЛЕБА?

Свежеспеченный хлеб может иметь дрожжевой привкус, если для его приготовления использовался сахар. В этом случае, Вы можете отказаться от использования сахара для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба. Помните, что хлеб, приготовленный из дрожжевого теста без использования сахара, будет довольно светлым, т.е. такой хлеб не будет иметь насыщенного коричневого цвета.

Чтобы избавиться от дрожжевого привкуса свежеспеченного хлеба, Вы также можете:

- добавить в воду небольшое количество винного уксуса (для небольшой буханки - 1 ст. ложка / для большой буханки - 1,5 ст. ложки винного уксуса);
- использовать для всех рецептов приготовления хлеба пахту или кефир вместо воды. Добавление пахты или кефира вместо воды также поможет сохранить свежесть хлеба на более долгий срок.

ПОЧЕМУ ВКУС ХЛЕБА, ПРИГОТОВЛЕННОГО В ДУХОВКЕ, ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ВКУСА ХЛЕБА, ПРИГОТОВЛЕННОГО В ХЛЕБОПЕЧИ BACKMEISTER®?

Вкус хлеба, приготовленного в духовке, отличается от вкуса хлеба, приготовленного в хлебопечи Backmeister®. Это связано с различным объемом внутреннего пространства и, соответственно, различным уровнем влажности и влажности в нём в духовке и в приборе Backmeister®:

- из-за большего внутреннего пространства духовки, хлеб становится более сухим;
- из-за меньшего внутреннего пространства прибора Backmeister®, хлеб остается более влажным.

Что означают цифры типов муки? Какому сорту муки соответствует мука того или типа?

Различные сорта муки, продающиеся в Германии, Австрии и Швейцарии, отличаются друг от друга по номерам типов муки (*например, мука тип 550*).

Чем меньше цифра типа муки, тем выше сорт муки. В муке такого типа содержится меньше грубых веществ. Такая мука делает выпечку легкой и воздушной. Тесто из такой муки быстрее поднимается, поскольку она содержит высокий процент клейковины.

В приведенной ниже таблице, Вы найдете сведения о типах муки, продающейся в Германии, Австрии и Швейцарии, а также узнаете, какому сорту соответствует тот или другой тип муки.

	ОПИСАНИЕ	ГЕРМАНИЯ НОМЕР ТИПА МУКИ	АВСТРИЯ НОМЕР ТИПА МУКИ	ШВЕЙЦАРИЯ НОМЕР ТИПА МУКИ
ПШЕНИЧНАЯ МУКА	мука очень тонкого помола, идеально подходит для выпечки тортов, пирожных и пирогов	405	480	400
	мука тонкого помола, идеально подходит для выпечки хлеба	550	780	550
	мука среднего помола	1050	1600	1100
	цельнозерновая мука, мука грубого помола, неочищенная	1600	1700	1900
РЖАНАЯ МУКА	мука очень тонкого помола	815	500	720
	мука тонкого помола	997	960	1100
	мука среднего помола	1150	960	1100
	мука грубого помола, неочищенная	1740	2500	1900

ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ В РАБОТЕ ПРИБОРА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ (ОШИБКА) В РАБОТЕ ПРИБОРА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ (РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ)
Дым выходит из камеры для выпечки или вентиляционного отверстия прибора	При работе с прибором в первый раз Тесто перелилось через край формы для выпечки и запеклось на стенках внутренней камеры прибора или на внешней стороне формы для выпечки	Выключите прибор, выньте вилку из розетки, подождите, пока прибор остынет, затем очистите внутреннюю камеру прибора и форму для выпечки.
Хлеб частично опустился и он влажный в нижней части	Хлеб слишком долго оставался в форме для выпечки после завершения функции сохранения тепла	Удалите хлеб не позднее, чем завершится функция сохранения тепла, чтобы избежать влияния на хлеб пара.
Хлеб не может быть легко удален из формы для выпечки	В нижней своей части готовый хлеб удерживается смесительным лезвием тестомешалки	Перед выпечкой следующего хлеба, хорошо очистите смесительное лезвие тестомешалки и приводной вал. В случае необходимости, если Вы не сможете достать тестомешалку из формы для выпечки, замочите форму для выпечки в теплой воде и выдержите в течение 30 минут. После этого Вы легко сможете удалить её.
Ингредиенты не были смешаны должным образом (тесто не промесилось должным образом) или хлеб не был должным образом пропечен	Выбрана неверная программа	Проверьте выбранную Вами программу, установите новую программу приготовления.
	Во время работы прибора была нажата кнопка START/STOP (ПУСК/СТОП)	Достаньте ингредиенты и начните процесс заново.
	Крышка прибора Backmeister® была открыта несколько раз в процессе приготовления	Крышка прибора может быть открыта только во время программных фаз ЗАМЕСА ТЕСТА. Убедитесь в том, что крышка прибора плотно закрыта после того, как Вы открывали ее. После начала программной фазы AUFGEHEN/ПОДЪЕМ ТЕСТА Вы больше не можете открывать крышку прибора Backmeister®.
	Во время работы прибора произошло длительное отключение электроэнергии	Достаньте и выбросьте ингредиенты (испорченное тесто) и начните процесс приготовления заново.
	Вращение смесительных лезвий тестомешалки блокируется	Проверьте, правильно ли установлена тестомешалка в форме для выпечки. Проверьте, не блокируют ли зерна вращение смесительных лезвий. Достаньте форму для выпечки из прибора и вручную проверьте, вращается ли приводной вал тестомешалки. Если нет, то отправьте хлебопекарное устройство в ремонт. Если приводной вал еще вращается, то замены формы для выпечки будет достаточно.

ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ В РЕЦЕПТАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОШИБКА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ (РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ)
Хлеб поднимается слишком сильно	Слишком много дрожжей, слишком много муки, не хватает соли, или сочетание всех этих причин	a / b
Хлеб не поднимается или поднимается плохо	Нет или недостаточно дрожжей Старые дрожжи Жидкость слишком горячая Дрожжи вступили в контакт с жидкостью Некачественная или старая мука Слишком много или недостаточно жидкости Не хватает сахара	a / b e c d e a / b / g a / b
Хлебное тесто поднимается слишком сильно и вытекает из формы для выпечки	Очень мягкая вода, вызывающая обильное брожение дрожжей Слишком много молока, которое повлияло на дрожжевое брожение	f / k c
Хлеб опустился	Объем хлеба больше, чем форма для выпечки Хлеб поднялся слишком сильно	a / f m
Готовый хлеб неровный и имеет вмятину в центре	Слишком раннее или слишком быстрое дрожжевое брожение из-за использования теплой воды, или из-за слишком теплой камеры для выпечки, или из-за высокого уровня влажности Не хватает клейковины в муке Выбрана слишком долгая программа Слишком много жидкости	c / h / i l m a / b / h
Готовый хлеб имеет жесткую, комковатую текстуру	Слишком много муки или мало жидкости Недостаточно дрожжей или сахара Слишком много фруктов, цельного зерна или других ингредиентов Мука старая или плохого качества	a / b / g a/b b e
Готовый хлеб не пропечен в центре	Слишком много или недостаточно жидкости Высокая влажность внутри камеры для выпечки Вы используете рецепты, содержащие влажные ингредиенты, например, йогурт	a / b / g h g
Хлеб имеет пористую, грубую текстуру или хлеб очень рыхлый	Слишком много воды, нет соли Высокая влажность внутри камеры для выпечки, добавленная вода была слишком теплой Жидкость была слишком горячей	g / b h / i c
Верхняя поверхность хлеба похожа на шляпку гриба и она не пропеклась полностью	Объем хлеба больше, чем форма для выпечки Слишком много муки, обычно при выпечке белого хлеба Слишком много дрожжей или недостаточно соли Слишком много сахара Сладкие ингредиенты в добавление к сахару	a/f f a / b a / b b
Хлеб режется неровно или ломается кусками	Хлеб не достаточно остыл	j
Остатки муки на хлебной корочке	Мука не была должным образом промешана по бокам	g

- a Соблюдайте правильные пропорции при смешивании ингредиентов.
- b Измеряйте количество ингредиентов. Проверьте, не забыли ли Вы положить тот или иной ингредиент.
- c Используйте другую жидкость для замеса теста или позвольте выбранной Вами жидкости остыть до комнатной температуры.
- d Добавляйте ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Сделайте небольшое отверстие в центре муки, и сразу же добавьте измельченные свежие или сухие (порошковые) дрожжи. Избегайте прямого контакта между дрожжами и жидкостью.
- e Используйте только свежие продукты, которые правильно хранились.
- f Сократите общее количество муки. Не используйте большее количество муки, чем это указано в рецепте. Уменьшите количество всех ингредиентов на одну треть.
- g Исправьте количеством жидкости. Если используются влажные ингредиенты, то количество жидкости, должно быть уменьшено.
- h Используйте на 1-2 столовые ложки жидкости меньше во время очень влажной погоды.
- i Не используйте программную Функцию ZEITWAHL/отложенный старт выбранной программы для приготовления хлеба к заданному времени в жаркую погоду. Используйте холодную жидкость. Используйте программу SCHNELL/Быстрая выпечка или ULTRASCHNELL/Сверхбыстрая выпечка, чтобы сократить время фазы подъема теста.
- j Достаньте хлеб из формы для выпечки сразу после завершения программы приготовления и дайте ему остыть на решетке в течение 15 минут прежде, чем порезать его.
- k Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на четверть указанного в рецепте количества.
- l Добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничной клейковины.
- m Выберите программу SCHNELL/Быстрая выпечка.

1. ИНГРЕДИЕНТЫ

Так как каждый ингредиент играет свою особую роль в успехе хлебопечения, измерение также важно, как и правильный порядок добавления ингредиентов.

Важные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на успешные результаты в приготовлении теста и выпечке хлеба. Поэтому всегда используйте соответствующие количество ингредиентов и смешивайте их в правильных пропорциях одного к другому.

Используйте теплые ингредиенты тогда, если Вы начинаете печь хлеб незамедлительно. Если Вы будете использовать программную Функцию ZEITWAHL/отложенный старт выбранной программы для приготовления хлеба к заданному времени, то ингредиенты должны быть холодными. Таким образом, дрожжи не начнут бродить слишком рано.

МАРГАРИН, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И МОЛОКО

Маргарин, сливочное масло и молоко влияют только на вкус хлеба.

САХАР

Если Вы уменьшите количество сахара на 20%, то хлебная корочка будет светлее и тоньше. Это не повлияет на результаты выпечки в целом. В случае если Вы предпочитают более мягкую и тонкую корочку, то Вы можете заменить сахар медом.

КЛЕЙКОВИНА

Клейковина, формирующаяся в муке во время замеса теста, обеспечивает структуру хлеба. Идеальная мучная смесь для выпечки хлеба содержит 40% муки грубого помола и 60% белой муки.

ЦЕЛОЕ ЗЕРНО

Если вы хотите добавить в хлеб целое зерно, замочите зерно на ночь, чтобы размягчить его. Соответственно уменьшите количество муки и жидкости (на 1/5 часть меньше).

ПОРОШКОВАЯ ЗАКВАСКА

Закваска незаменима для выпечки хлеба из ржаной муки. В ней содержатся молочные и уксусные бактерии, которые делают хлеб более легким, светлым и слегка кисловатым. Создание закваски самостоятельно занимает довольно много времени. Поэтому для приготовления хлеба по нижеприведенным рецептам используется концентрированная закваска в виде порошка, которая продается в упаковках по 15 г (на 1 кг муки). Количество, указанное в рецептах ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 мешок) необходимо соблюдать, чтобы избежать оседания хлеба.

Если закваска для теста в виде порошка используется в других концентрациях (в упаковке 100 г на 1 кг муки), то на 1 кг муки следует добавить 80 г закваски или столько закваски, чтобы это соответствовало выбранному Вами рецепту.

ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА ДЛЯ ТЕСТА

Жидкая закваска для теста, также доступна в продаже и упакована в мешки. Она также может быть использована для приготовления хлеба. Используйте информацию на упаковке, чтобы рассчитать необходимое Вам количество закваски. Насыпьте закваску в измерительный кувшин и добавьте соответствующее количество жидкости, упомянутое в рецепте.

ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА

Пшеничная закваска для теста, которую также можно купить в виде сухого порошка, улучшает качество теста, его свежесть и вкус. Она мягче, чем ржаная закваска для теста. Выпекайте хлеб с закваской, используя программы BASIS/Основная и VOLLKORN/цельнозерновой хлеб (хлеб из муки грубого помола), чтобы хлеб хорошо поднялся и пропекся.

ПШЕНИЧНЫЕ ОТРУБИ

Пшеничные отруби следует добавлять в тесто тогда, когда Вы хотите приготовить грубый и светлый хлеб. Используйте 1 ст. ложку на 500 г муки и увеличьте количество жидкости на 50 мл.

ЗАРОДЫШИ ПШЕНИЦЫ

Зародыши пшеницы являются естественным помощником получения белка из зерна. Они делают хлеб светлее, легче, дают лучший объем, хлеб опускается реже и он более полезный. Это особенно важно в случае, когда Вы готовите хлеб из муки грубого помола и сдобное тесто, из муки смолотой самостоятельно.

ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД

Ячменный солод, который используется в некоторых рецептах, это жареный ячменный солод темного цвета. Он используется для получения более темного мякиша и корочки (например, черный хлеб). Ржаной солод также можно использовать, но он не такой темный. Такой солод можно приобрести в

продовольственных магазинах.

ПРИПРАВЫ ДЛЯ ХЛЕБА

Приправы для хлеба могут быть добавлены во все виды смешанного хлеба. Добавляйте их в зависимости от Вашего вкуса и информации производителя.

ЧИСТЫЙ ЛЕЦИТИН

Чистый лецитин в порошке является естественной эмульсией, которая способствует увеличению объема выпечки, делает мякиш нежным и мягким и продлевает свежесть хлеба.

Все перечисленные выше вещества для выпечки и ингредиенты имеются в продаже в продуктовых магазинах, магазинах здоровой пищи и отделах здорового питания в продовольственных магазинах, а так же их можно приобрести у владельцев мельниц.

Вы также можете заказать все вышеперечисленные вещества и ингредиенты по каталогу:

Почтовый заказ пекаря-любителя - Инге Пинцер

Ам Мюльхольц 6 - 89287 Белленберг

Тел. 0 73 06/92 59 00 - Факс 0 73 06/92 59 05

Интернет: www.hobbybaecker.de.

2. ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

В случаях, когда Вы увеличиваете или уменьшаете количество определенных ингредиентов, убедитесь в том, что пропорции, указанные в оригинальном рецепте сохраняются. Для достижения идеального результата, обратите внимание на следующие основные правила по добавлению ингредиентов.

Жидкость/мука:

Тесто должно быть мягким (но не слишком мягким), слегка липким и не волокнистым. Легкое, светлое тесто формируется в шарик, в то время как более тяжелое тесто, такое как из ржаной муки грубого помола или другой муки грубого помола, это не тот случай. Проверьте тесто через 5 минут после первого замеса. Если тесто слишком жидкое, добавляйте в него муку пока не получите тесто нужной консистенции. Если тесто слишком сухое, добавьте в тесто полную столовую ложку воды и помесите тесто.

ЗАМЕНА ЖИДКОСТИ:

Если Вы заменяете воду в рецептах на другие ингредиенты, которые содержат жидкость (например, крем-сыр, йогурт и т.д.), то пропорции жидкости должны быть соответствующим образом скорректированы. Когда Вы используете яйца, сначала разбейте их в мерный стакан, а затем залейте жидкость до требуемого уровня.

Если вы живете в гористой местности (начиная с высоты 750 м), то тесто поднимается гораздо быстрее. В этих регионах количество дрожжей необходимо уменьшить до $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ столовой ложки, чтобы избежать чрезмерного подъема теста. То же самое необходимо делать и в регионах с мягкой водой.

3. ДОБАВЛЕНИЕ И ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Всегда сначала добавляйте жидкость, а затем дрожжи. Только в случае, когда Вы готовите очень густое тесто, такое как тесто, для ржаного хлеба, рекомендуется сначала заполнить форму мукой и сухими дрожжами, а затем вылить жидкость сверху, чтобы обеспечить надлежащий замес теста. Однако, если вы используете программную Функцию ZEITWAHL/отложенный СТАРТ ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА К ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ, убедитесь в том, что контакт между дрожжами и жидкостью до запуска программы невозможен.

Всегда используйте правильные средства для измерения. Это означает, что, если в рецепте указана столовая или чайная ложка, нужно либо использовать мерную ложку, которая поставляется с прибором или использовать ложки, которые Вы обычно используете в домашнем хозяйстве. Взвешивание в граммах предпочтительнее из-за большей точности. Для измерения в миллилитрах можно использовать прилагаемый мерный стаканчик.

СОКРАЩЕНИЯ В РЕЦЕПТАХ ОЗНАЧАЮТ:

EL (ст.л.) = столовая ложка (или большая мерная ложка)

TL (ч.л.) = чайная ложка (или малая мерная ложка)

g (г) = грамм

ml (мл) = миллилитр

Pckg. (пакетик) = пакетик сухих дрожжей весом 7 г (на 500 г муки) соответствует 10-15 г свежих дрожжей

4. ДОБАВЛЕНИЕ ФРУКТОВ, ОРЕХОВ ИЛИ ЗЕРНА

Если вы хотите добавить дополнительные ингредиенты, то это может быть сделано во всех программах (кроме программ KONFITÜRE / ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМ, МАРМЕЛАД, SCHNELL / БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, SUPER SCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, BACKEN / ВЫПЕЧКА), сразу после звукового сигнала. Если ингредиенты добавляются слишком рано, то они могут быть размолоты смесительным лезвием тестомешалки. Слишком раннее добавление дополнительных ингредиентов может также повредить форму для выпечки хлеба.

Если в рецептах не указаны шаги добавления дополнительных ингредиентов, поскольку их нет в предлагаемых программах, то в указанной программе будут работать как малые, так и большие количества, которые мы предлагаем для соответствующей модели прибора. Программы без ступенчатого переключения программируются соответствующим образом.

5. ВЕС И ОБЪЕМ ХЛЕБА

В приведенных ниже рецептах Вы найдете точный вес хлеба. Тем не менее, вы увидите, что вес белого хлеба меньше, чем вес хлеба из непросеянной муки. Это происходит потому, что белая мука поднимается выше и быстрее. Несмотря на точное описание веса хлеба, могут иметь место некоторые различия. Фактический вес хлеба в значительной степени зависит от влажности воздуха в помещении, в котором Вы готовите хлеб.

Все виды хлеба, которые имеют высокую долю пшеницы, достигают большего объема, и в высшей весовой категории они будут перерастать через края формы для выпечки после последнего подъема теста. Но, тем не менее, при этом тесто не вытекает из формы для выпечки. Хлеб, который находится за краями формы, будет более светлого коричневого цвета, чем хлеб в форме.

Для выпечки сладкой сдобы, тортов, пирогов или пирожных рекомендуется использовать программу SCHNELL/Быстрая выпечка, или программу HEFEKUCHEN/Сладкая выпечка. Приготовленный таким образом хлеб будет легче и светлее. Для программы HEFEKUCHEN / Сладкая выпечка выберете программную фазу STUFE I / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА.

7. РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ

Результаты выпечки, зависят от местных условий в Вашем регионе (мягкая вода, высокая влажность, высота над уровнем моря и т.д.). По этой причине, все рецепты, приведенные ниже, являются базовыми и должны быть адаптированы в соответствии с местными условиями в Вашем регионе.

Если тот или иной рецепт не сработал, не сдавайтесь, попытайтесь выяснить причину и попробуйте еще раз. Например, попробуйте смешать ингредиенты в других пропорциях.

Перед тем, как выпекать хлеб, используя программную Функцию ZEITVORWAHL/отложенный старт выбранной программы для приготовления хлеба к заданному времени, мы рекомендуем Вам, сначала испечь пробный хлеб так, чтобы Вы имели возможность изменить рецепт в случае необходимости.

ИДЕИ РЕЦЕПТОВ ХЛЕБА

Мой домашний хлеб

Вес хлеба (-)	Двойная форма для выпечки на камеру	1000 г	1250 г
Мука ржаная тип 1150	125 г	200 г	250 г
Мука пшеничная тип 1050	210 г	330 г	420 г
Соль	7 г	11 г	13 г
Свежие дрожжи	18 г	20 г	36 г
Вода	200 г	350 г	450 г
Экстракт закваски	7 г	12 г	15 г
Уксус	1 ч.л.	1 ст.л.	3 ст.л.
Семечки подсолнечника	80 г	130 г	160 г
Приправы для хлеба	8 г	13 г	16 г
Программа 1. BASIS / ОСНОВНАЯ, BRÄUNUNG/КОРОЧКА DUNKEL / ТЕМНАЯ			
Совет: Если вам нравится тмин, добавьте достаточно семян тмина. Вам обязательно понравится хлеб, приготовленный таким образом. Если вы хотите, чтобы хлеб был более твердым, используйте больше ржаной муки и настолько же меньше пшеничной. Однако не используйте только ржаную муку, иначе хлеб не поднимется.			

Белый хлеб (хлеб для тостов)

Вес хлеба (-)	Двойная форма для выпечки на камеру	1000 г	1250 г
Вода	175 г	325 г	400 г
Мука пшеничная тип 550	275 г	600 г	20 г
Сухие дрожжи	3 г	7 г	10 г
Соль	5 г	10 г	15 г
Мед	10 г	20 г	30 г
Растительное масло	14 г	20 г	30 г
Программа 2. WEISSBROT / БЕЛЫЙ ХЛЕБ, BRÄUNUNG/КОРОЧКА MITTEL / СРЕДНЯЯ			
Совет: Если вы предпочитаете мягкую хлебную корочку, замените воду молоком.			

Хлеб из полбяной муки

Вес хлеба (-)	Двойная форма для выпечки на камеру	1000 г	1250 г
Вода	190 г	375 г	470 г
Полбяная мука	300 г	600 г	750 г
Уксус	14 г	27 г	33 г
Растительное масло	8 г	16 г	33 г
Свежие дрожжи	15 г	29 г	36 г
Экстракт закваски	7 г	12 г	15 г
Соль	6 г	11 г	13 г
Программа 3. VOLLKORN / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, BRÄUNUNG/КОРОЧКА DUNKEL / ТЕМНАЯ			

Сладкий хлеб

Молоко	250 г
Яйцо	1 штука
Растопленное сливочное масло (не горячее)	120 г
Сахар	100 г
Соль	5 г
Мука пшеничная тип 405	500 г
Свежие дрожжи	22 г
Программа 4. HEFEKUCHEN / ПИРОГИ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ, STUFE II / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА II - 1250 г, BRÄUNUNG/КОРОЧКА MITTEL / СРЕДНЯЯ	

С этим видом хлеба возможны многочисленные вариации. Добавьте эти ингредиенты, чтобы приготовить каждый из упомянутых видов хлеба:

Хлеб с изюмом 100 г изюма

Клюквенный хлеб 100 г клюквы

Миндальный хлеб 100 г миндаля, порезанного тонкими пластиночками

Шоколадный хлеб 100 г шоколадной стружки

Ореховый хлеб 100 г ядер грецких орехов

Хлеб на кефирной закваске (ТЕСТО С ПАХТОЙ)

Вес хлеба (-)	Двойная форма для выпечки на камеру	1000 г	1250 г
Кефир (пахта)	200 г	400 г	500 г
Растительное масло	12 г	25 г	30 г
Мука пшеничная тип 550	200 г	400 г	500 г
Мука пшеничная тип 1050	100 г	200 г	250 г
Соль	6 г	12 г	15 г
Сухие дрожжи	4 г	7 г	10 г
Программа 5. BUTTERMILCH / ТЕСТО НА КЕФИРНОЙ ЗАКВАСКЕ (ТЕСТО С ПАХТОЙ), BRÄUNUNG/КОРОЧКА MITTEL / СРЕДНЯЯ			

Белый хлеб без глютена (хлеб для тостов)

Смесь для выпечки хлеба универсальная „Schär Mix it“ Universal	500 г
Сухие дрожжи	8 г
Соль	7 г
Вода	400 г
Растительное масло	30 г
Программа 6. BUTTERMILCH / ТЕСТО НА КЕФИРНОЙ ЗАКВАСКЕ (ТЕСТО С ПАХТОЙ)	

После запуска программы проведите тест деревянной палочкой, чтобы проверить, пропекся ли хлеб насквозь. Для этого просто оставьте хлеб в форме для выпечки после окончания программы и вставьте в хлеб чистую деревянную палочку. Если тесто не прилипает к палочке, когда Вы ее вытаскиваете, хлеб готов. В противном случае выпекайте хлеб в программе BACKEN / ВЫПЕЧКА еще несколько минут.

Поскольку верхний нагрев отсутствует, верх хлеба никогда не бывает таким темным, как его боковые стороны.

Быстрый белый хлеб

Мука пшеничная тип 550	500 г
Быстрые дрожжи	45 г
Яйцо	1 штука
Молоко, теплое	300 г
Растительное масло	20 г
Соль	7 г
Сахар	5 г
Программа 7. SUPER SCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, BRÄUNUNG/КОРОЧКА MITTEL / СРЕДНЯЯ	

Для хлеба, приготовленного по программе SUPER SCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, можно выбрать только самый маленький размер хлеба, т. е. 1000 г. Короткое время подъема означает, что хлеб остается более компактным. Хлеб, испеченный по программе 2, получается значительно большего размера. Для хлеба в программе SUPER SCHNELL / СУПЕР БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА используйте только быстродействующие дрожжи, например дрожжи Garant от Dr. Oetker. Это дрожжи, смешанные с разрыхлителем. Эти быстрые дрожжи требуют очень короткого времени подъема. Важное ПРИМЕЧАНИЕ. Эта программа не подходит для хлеба, приготовленного из смесей для выпечки с добавлением дрожжей!

Овсяный хлеб со специями (хлеб для большой семьи)

Нежирный творог	750 г
Яйцо	10 штук
Разрыхлитель	2 пакетика
Хлопья овсяные цельнозерновые	375 г
Отруби пшеничные	75 г
Соль	18 г
Семена тыквы	75 г
Семя льна	60 г
Тмин	1 ч. л.
Специи для хлеба молотые	2 ч. л.
Программа 8. KUCHEN/LOW CARB / ПИРОГИ / НИЗКО УГЛЕВОДНОЕ ТЕСТО, STUFE III / ВЕС (РАЗМЕР) ХЛЕБА III - 1500 г, BRÄUNUNG/КОРОЧКА DUNKEL / ТЕМНАЯ	

Этот вид хлеба необходимо допекать на программе 14. BACKEN / ВЫПЕЧКА в течение примерно 30 минут.

Хлеб из сладкого дрожжевого теста

Молоко	250 г
Мука пшеничная тип 550	500 г
Сахар	80 г
Сливочное масло (очень мягкое)	5 г
Яйцо	1 штука
Соль	1 щепотка
Сухие дрожжи или свежие дрожжи	7 г 21 г
Программа 4. NEFETEIG / ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	

ХЛЕБ ИЗ ХЛЕБНЫХ СМЕСЕЙ (СМЕСЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ)

Вы можете использовать любую хлебную смесь, продающуюся в вашей стране, для выпечки хлеба в приборе Backmeister®. Мы не рекомендуем Вам готовить в приборе лишь чистый ржаной хлеб, из-за того, что консистенция ржаного хлеба, приготовленного в приборе, будет очень плотной, а хлеб сам жестким.

Пожалуйста, обратите внимание на то, что некоторые смеси уже содержат необходимое количество сухих дрожжей.

Пожалуйста, следуйте инструкциям от производителя, чтобы соблюсти необходимые пропорции муки и воды:

1. Включите прибор Backmeister®, залейте жидкость в форму для выпечки хлеба (возможно, Вам потребуется немного меньше жидкости, чем указано на упаковке).
2. Добавьте соответствующее количество смеси для выпечки.
3. При необходимости, добавьте в форму для выпечки хлеба сухие дрожжи, как это указано на упаковке. 1 маленькая измерительная ложка UNOLD®, входящая в комплект прибора Backmeister®, содержит 2,5 г сухих дрожжей.
4. Выберите программу приготовления, нажмите кнопку START/ПУСК, всю остальную работу за Вас сделает прибор Backmeister®.

ХЛЕБ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С АЛЛЕРГИЕЙ

ПОЖАЛУЙСТА, ПРИ ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА, НЕ СОДЕРЖАЩЕГО КЛЕЙКОВИНЫ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДУЮЩИЕ МОМЕНТЫ:

- При приготовлении хлеба из муки, не содержащей клейковины, требуется больше жидкости, чем для приготовления хлеба из муки, содержащей клейковину (400-500 мл теплой жидкости на 500 г муки).
- Для успешной выпечки хлеба из муки, не содержащей клейковины, нужно добавить в тесто немного растительного масла или жира. Вы можете использовать растительное масло, сливочное масло или маргарин (от 10 до 20 г).
- Когда вы печете хлеб из муки, не содержащей клейковины, вы не можете использовать EIGENPROGRAMM / ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА). Выбранная Вами программа должна быть запущена сразу же.
- Для приготовления хлеба из муки, не содержащей клейковины, в хлебопечарном устройстве требуется меньшее количество дрожжей, чем для хлеба, выпекаемого в духовке. Используйте от 3,5 до 5 г сухих дрожжей для хлеба стандартного размера.
- Если хлеб оседает в центре во время выпечки, уменьшите количество дрожжей примерно на 1 г. Если хлеб по-прежнему оседает, разбейте 1 яйцо в мерный стакан и залейте тем количеством жидкости, которое указано в рецепте. **ВНИМАНИЕ!** Не добавляйте яйцо в жидкость дополнительно, чтобы избежать увеличения объема жидкости, указанной в рецепте!
- Корочка хлеба из муки, не содержащей клейковины, менее коричневая, чем корочка хлеба из муки, содержащей глютен (клейковину). По соображениям безопасности, прибор Backmeister® не оснащен верхним нагревательным элементом, поэтому верхняя часть хлеба будет светлее. Чтобы придать хлебу более привлекательный цвет, вы можете взбить венчиком один яичный желток с 1 ч.л. сливок и смазать этой смесью хлеб, когда на дисплее отображается оставшееся время программы приготовления 1:15.
- Через восемь минут замешивания теста, снимите излишки муки и теста с краев формы для выпечки хлеба, используя силиконовый скребок для теста. Для достижения наилучшего результата выпечки, Вы можете снять тесто с краев формы снова, когда на дисплее отображается оставшееся время 1:15.

Для людей, страдающих от аллергии на зерно, или соблюдающих строгие диеты, мы протестировали различные мучные смеси, сделанные из кукурузного, рисового или картофельного крахмала для выпечки хлеба в приборе Backmeister®, и получили очень хорошие результаты. При использовании смесей для выпечки, пожалуйста, следуйте инструкции на упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ

Наполните форму для выпечки необходимыми ингредиентами и запустите программу 11. NUDELTEIG / ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ. Оставшуюся муку можно удалить с края формы для выпечки силиконовым скребком во время работы программы. Если вы любите есть макароны, рекомендуем купить макаронную машину, с помощью которой Вы легко сможете раскатывать тесто и нарезать его полосками. Конечно, для первых попыток Вам будет достаточно и хорошей скалки.

Готовое тесто разделите на 4-5 частей и заверните каждую часть в пищевую пленку, чтобы тесто не высохло.

Большую доску посыпьте мукой, а также обкатайте в муке скалку. Если тесто очень мягкое, добавьте немного муки, использованной для теста. Прижмите лепешку рукой и присыпьте ее мукой. Теперь скалкой раскатайте тесто со всех сторон до желаемой толщины. Прodelайте это с каждой порцией теста. При раскатывании время от времени посыпайте тесто сверху мукой и время от времени переворачивайте тесто, чтобы оно не прилипло. Затем скатайте отдельные тонкие лепешки, если они все еще прилипают, и дайте им немного подсохнуть, но не слишком долго, иначе тесто развалится. Нарезаем лепешки полосками, ширину полосок вы определяете сами.

Встряхните нарезанную лапшу и в идеале сразу варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды.

Внимание: макароны готовятся очень быстро, в зависимости от сорта макарон это занимает от 2 до 5 минут. Чем тоньше лапша, тем быстрее она готовится.

Если вы используете макаронную машину, обрабатывайте тесто согласно инструкциям производителя. Вы также можете раскатать тесто в листы и использовать его для лазаньи, тортеллини, равиоли, вонтонов и тому подобного.

Рецепт теста для макарон

Примечание: в нашем рецепте использованы яйца размера L (яичный белок и желток весят 58 г на яйцо).

Если вы используете яйца меньшего или большего размера, взвешивайте яйца без скорлупы. Если вы используете цельнозерновую муку, возможно, вам понадобится немного больше жидкости.

Яичная лапша

(4 порции, подходит также для листов лазаньи, равиоли и т. д.)

Мука пшеничная для пасты (например, Wiener Griessler / Венский Грисслер)	400 г
Яйцо размера L	4 штуки
Растительное масло	15 г
Вода (при необходимости)	Небольшое количество
Программа 11. NUDELTEIG / ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Чтобы приготовить свежий натуральный йогурт, Вам не понадобится много ингредиентов. При желании для приготовления йогурта можно также использовать безлактозное или козье молоко. Чем жирнее используемое молоко, тем более сливочным получится йогурт. По сути, Вы должны убедиться в том, что молоко и йогурт, которые Вы используете, имеют одинаковую жирность. Таким образом, Вы получите идеальный результат. Вам не обязательно покупать йогурт для каждого приготовления — вы можете несколько раз приготовить новый йогурт из йогурта, который приготовили сами.

Йогурт из молока

На 1 литр молока вам понадобится 200 мл пробиотического йогурта или, альтернативно, 6 пробиотических капсул, которые размешивают с молоком. Хорошо перемешайте молоко с йогуртом или капсулами с пробиотиками и вылейте смесь в форму для выпечки (мешалка должна быть вставлена!). Выберите программу 12. JOGHURT / ЙОГУРТ.

Готовый йогурт аккуратно разлейте по порционным стаканам или перелейте в один большой стакан, плотно закройте стаканы и поставьте йогурт в холодильник на 12 часов.

Всегда держите в запасе 200 мл йогурта. Затем вы можете использовать этот йогурт снова, чтобы приготовить новый йогурт, как описано выше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ (ДЖЕМА) И МАРМЕЛАДА

Вы можете использовать прибор Backmeister® для приготовления варенья, джема и мармелада.

Ягодное варенье

Ягоды по вкусу *	800 г
Сахар для варенья типа 2:1 (Gelierzucker Typ 2:1)	500 г
Лимонный сок	2 ст. л.
Программа 13. KONFITÜRE / ВАРЕНЬЕ, МАРМЕЛАД	

* Вы можете использовать для приготовления варенья клубнику (тогда используйте только 700 г, так как варенье немного пенится), малину, чернику, ежевику или даже смородину. Вишня подходит меньше.

Ягоды, сахар для варенья и лимонный сок, мелко перемешать и вылить в форму для запекания со вставленной тестомешалкой. Запустите программу 13. KONFITÜRE / ВАРЕНЬЕ, МАРМЕЛАД.

После окончания программы разлейте джем из формы для запекания в банки с закручивающимися крышками.

Внимание: варенье очень горячее - опасность ожога! Плотно закройте банки крышкой, переверните и дайте остыть.

Рецепты, приведенные в данном руководстве по эксплуатации прибора, были тщательно продуманы и проверены авторами и компанией UNOLD AG, однако мы не предоставляем на них гарантию. Ответственность авторов или UNOLD AG и их представителей за телесные повреждения, материальный ущерб и финансовые потери исключена.



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ИМПОРТЕР ФАБРИКИ UNOLD
В РОССИИ МАГАЗИН ХЛЕБОМОЛЫ

Телефон в России: +7 (495) 7894143

Сайт: www.hlebomoli.ru

Mail: info@hlebomoli.ru