

ENERGY[®]

**ХЛЕБОПЕЧКА
EN-235**



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

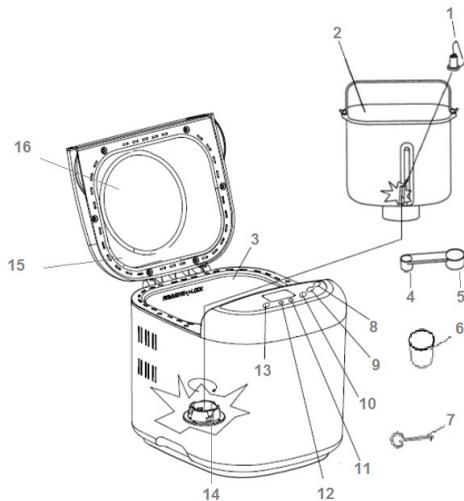
Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY.
Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами (полотенце, скатерти, салфетки т.д.) – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Не касайтесь смотрового окна во время работы прибора и сразу после окончания работы. Смотровое окно может быть горячим.
10. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для выпекания. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
11. Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором.
12. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
13. Никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанных в рецепте.
14. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
15. Запрещается извлекать чашу для выпекания во время работы прибора.
16. Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда отсоединяйте прибор от сети.
17. Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
18. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
19. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
20. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
21. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
22. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
23. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
24. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
25. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
26. Не ставьте прибор на другие электроприборы.
27. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
28. Не рекомендуется пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими или умственными возможностями, лицам с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
29. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором.
30. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
31. Если штенсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
32. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
33. Выполняйте все требования инструкции.

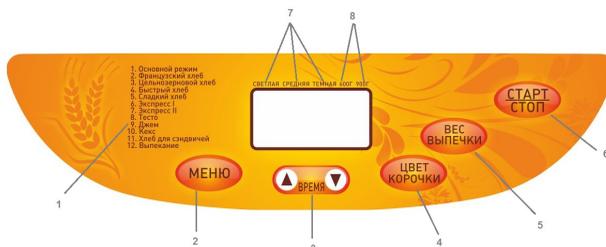
Описание

1. Лопатка для замешивания
2. Съёмная чаша для выпекания
3. Внутренняя поверхность хлебопечки
4. Маленькая мерная ложка
5. Большая мерная ложка
6. Мерный стакан
7. Крючок
8. Кнопка «Старт/Стоп»
9. Кнопка «Вес выпечки»
10. Кнопка «Цвет корочки»
11. Кнопка уменьшения времени
12. Кнопка увеличения времени
13. Кнопка «Меню»
14. Крепление для съёмной чаши
15. Крышка
16. окошко для наблюдения за процессом приготовления.



Панель управления.

1. Программы приготовления
2. Кнопка «Меню» для выбора программы
3. Регулировка времени приготовления
4. Выбор цвета корочки
5. Выбор веса хлеба
6. Кнопка «Старт/Стоп», запуск и отмена программ.
7. Индикаторы цвета корочки
8. Индикаторы веса хлеба



Перед первым использованием

- Распакуйте изделие.
- Внимательно прочтите инструкцию.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, расстояние до ближайшей стены должно быть не менее 10 см.
- Откройте крышку.
- Слегка поверните чашу для выпекания и выньте ее из хлебопечки. Протрите хлебопечку изнутри сначала влажно салфеткой, затем вытрите насухо. Промойте чашу для выпекания губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в хлебопечку, слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

ВАЖНО! Между внутренней чашей для выпекания и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов. Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.

Работа

- Откройте крышку прибора выньте внутреннюю чашу.
- Убедитесь, что чаша была очищена в соответствии с пунктом «перед первым использованием». Установите чашу обратно.
- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть закрыта в течение процесса приготовления.
- Подключите хлебопечку к электросети. Прозвучит звуковой сигнал. Напряжение сети должно соответствовать напряжению прибора.
- Выберите программу «Выпекание», нажав кнопку «МЕНЮ» на панели управления. На дисплее отобразится «1:00». Дайте прибору поработать в этом режиме в течение 5 минут. Во время работы возможно появление дыма и специфического запаха, это обусловлено тем, что на некоторые детали нанесена защитная смазка. Через некоторое время дым и запах исчезнут.
- Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. После этого рекомендуется промыть чашу для выпекания и подготовить ее к последующему использованию.
- Установите лопатку для замешивания (1) на штифт в центре чаши для выпекания. Положите все ингредиенты, в соответствии с рецептом в чашу для выпекания. Важно! Сначала кладутся жидкие ингредиенты (молоко, вода), затем

все остальные (соль, сахар, мука, дрожжи). Соль не должна соприкасаться с сухими дрожжами, так как соль разрушает свойства дрожжей.

• Установите чашу с ингредиентами в хлебопечку, слегка повернув ее против часовой стрелки для надежной фиксации. Закройте крышку.

Подключите шнур питания к сети. При включении прибора на дисплее высветится «3:00», прибор готов к работе автоматически установлена программа 1 (Основной режим). Вы можете выбрать необходимую Вам программу из 12 программ хлебопечки. Помимо программ Вы можете управлять функциями прибора. Ниже, приведено описание основных функций.

Цвет корочки

Данная функция используется для выбора цвета корочки по Вашему желанию. Нажмите кнопку «Цвет корочки» и выберите светлую, среднюю или темную корочку выпечки. При этом на дисплее стрелочка будет перемещаться на указанный Вами цвет корочки.

Вес выпечки

Данная функция используется для выбора веса выпечки. Нажмите кнопку «Вес выпечки» и выберите необходимый Вам размер 600гр или 900гр. На дисплее стрелочка будет перемещаться на указанный Вами размер.

Отсрочка запуска

При помощи функции отсрочка запуска Вы можете отложить время приготовления хлеба и получить готовый хлеб в нужное Вам время. Используя стрелочки кнопки «Время» Вы можете задать необходимое время готовности хлеба. Например: сейчас 8:30 вечера, Вам нужно получить готовый хлеб в 7 утра, это через 10 часов 30 минут. Выберите нужную Вам программу приготовления, затем нажмите стрелочку вверх на кнопке «Время» для увеличения времени, если нужно уменьшить время нажмите стрелочку вниз. После того как на дисплее появится «10:30» нажмите кнопку «Старт/Стоп», прозвучит звуковой сигнал и через 2 секунды программа начнет работу. Ваш хлеб будет готов через 10 часов 30 минут у 7 часам утра. Максимальное время отсрочки запуска составляет 13 часов.

ВАЖНО! Если Вы устанавливаете длительную отсрочку запуска, не используйте скоропортящиеся продукты такие как яйца, свежее молоко и т.д.

Поддержание температуры

Данная функция включается сразу после окончания цикла выпекания. Температура готового хлеба поддерживается в течение 60 минут. Если Вам не нужно поддерживать хлеб горячим в течение 60 минут, Вы можете отключить функцию поддержания температуры нажав на кнопку «Старт/Стоп», кнопку «Старт/Стоп» необходимо удерживать в течение 2 секунд для отмены функции поддержания температуры.

- Нажимая на кнопку «Меню», выберите нужную Вам программу приготовления, на дисплее отобразится время приготовления, при переключении программ будет звучать звуковой сигнал, и нажмите кнопку «Старт/Стоп», прозвучит звуковой сигнал, прибор начнет работу. Чтобы прекратить работу прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп в течение 2 секунд. После этого прозвучит звуковой сигнал и работа прибора прекратится.
- После окончания программы выпекания прозвучит звуковой сигнал и хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры, температура будет поддерживаться в течение 60 минут.
- Важно! После окончания процесса приготовления, чаша для выпекания и металлические части на крышке хлебопечки остаются горячими! Чтобы вынуть чашу для выпекания из хлебопечки обязательно пользуйтесь защитными перчатками или прихватками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Важно! Перед тем как нарезать хлеб, возьмите крючок и выньте лопатку для замешивания из готовой буханки. Осторожно! Лопатка для замешивания остается горячей. Обязательно используйте перчатки!
- Если в процессе работы программы прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка сохраняет все настройки в течение 15 минут. Цикл возобновится с того момента, на котором была прервана программа.
- Если на дисплее появляется «Н:НН» после того как Вы нажали кнопку «Старт/Стоп» - это значит, что температура внутри прибора слишком высокая, необходимо нажать кнопку «Старт/Стоп» для отмены. Открыть крышку прибора и дать ему остыть в течение 10-20 минут.

Программы и Время приготовления

Время указано в минутах из расчета веса хлеба 600гр и на 900гр.

Программа (программа + вес)	Замес 1	Подъем 1	Замес 2	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Поддержание температуры
1. Основной режим 600гр / 900гр	9 10	20 20	14 15	25 25	45 45	60 65	2:53 3:00	60 60
2. Французский хлеб 600гр / 900гр	16 18	40 40	19 22	30 30	50 50	65 70	3:40 3:50	60 60
3. Цельнозерновой 600гр / 900гр	9 10	25 25	18 20	35 35	70 70	55 60	3:32 3:40	60 60
4. Быстрый хлеб	7	5	8			80	1:40	60
5. Сладкий хлеб 600гр / 900гр	10 10	5 5	20 20	30 30	55 55	50 55	2:50 2:55	60 60
6. Экспресс I 600гр	12				11	35	0:58	60
7. Экспресс II 900гр	9				9	40	0:58	60

8. Тесто	20			30	40		1:30	60
9. Джем		15	45			20	1:20	20
10. Кекс/Пирог	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11. Хлеб для сэндвичей 600гр/900гр	15	40	5	25	40	50	2:55	60
	15	40	5	25	40	55	3:00	60
12. Выпекание						60	1:00	60

Замес 1 – лопатка для замешивания вращается непрерывно в течение заданного программного времени.

Подъем 1 - температура внутри прибора поддерживается на уровне 25°C.

Замес 2 – лопатка для замешивания вращается непрерывно, температура поддерживается на уровне 30°C. Во время этого цикла звучит звуковой сигнал (10 коротких сигналов) - это значит, что можно добавлять ингредиенты такие как – фрукты, приправы, травы и т.д.

Подъем 2 - температура внутри прибора поддерживается на уровне 32°C.

Подъем 3 - температура внутри прибора поддерживается на уровне 38°C.

Выпекание - температура внутри прибора поддерживается на уровне 121°C.

Циклы:

Замес: Обеспечивает формирование структуры теста.

Подъем: Время действия дрожжей, поддерживается оптимальная температура для подъема теста.

Выпекание: Выпекание хлеба из теста.

Практические советы

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры и правильно отмерены. Отмеряйте жидкости и муку при помощи мерного стаканчика. Соль, сахар, дрожжи и т.д. отмеряйте при помощи мерной ложки.

Неправильная дозировка ведет к неудовлетворительным результатам выпечки!

Следуйте порядку приготовления указанному ниже

1. Жидкости (молоко, вода, яйца,)
2. Порошковое молоко
3. Растительное масло, сливочное масло
4. Соль
5. Сахар
6. Первая половина муки
7. Особые твердые ингредиенты
8. Вторая половина муки
9. Дрожжи

- Важно отмерять точное количество всех ингредиентов и тщательно соблюдать порядок закладки ингредиентов.
- Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, солью и сахаром.
- Рекомендуется загрузить все ингредиенты в чашу с самого начала и стараться не открывать крышку хлебопечки, чтобы не мешать процессу приготовления.
- Объем прилагаемого мерного стаканчика – 250 мл, объем маленькой мерной ложки – 5 мл, объем большой мерной ложки - 15 мл.
- 1 мерный стаканчик муки весит 148 гр., 1 мерный стаканчик воды весит 250гр., 1 маленькая мерная ложка соли весит 6 гр., 1 маленькая ложка дрожжей весит 3,5 гр., 1 большая мерная ложка сахара весит 14 гр., 1 большая мерная ложка порошкового молока весит 6,48 гр., 1 большая мерная ложка растительного масла весит 16гр. 1 большая мерная ложка = 1 столовая ложка, 1 маленькая ложка = 1 чайная ложка.

РЕЦЕПТЫ

Ингредиенты указаны в порядке закладывания в чашу для выпекания.

1ч.л. = 1 маленькая мерная ложка

1ст.л = 1 большая мерная ложка

Ст. = мерный стакан из комплекта аксессуаров.

1. Основной режим

Белый хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+1/2ст.
Порошковое молоко	2+1/2ст.л.	4ст.л.
Масло растительное	2+1/2ст.л.	4ст.л.
Сахар	2+1/4ст.л.	3ст.л.
Соль	1+1/4ч.л.	2ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.

Итальянский хлеб с травами

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+1/2ст.
Порошковое молоко	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Масло растительное	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Сахар	2+1/4ст.л.	2+1/2ст.л.
Соль	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Майоран	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Базилик	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Тмин	1+1/2ч.л.	1+1/2ч.л.
Сухие дрожжи	1+1/4ч.л.	1+1/4ч.л.

Травы необходимо добавлять во время цикла Замес 2, после звукового сигнала.

Сырно-луковый хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1ст.	1+1/4ст.
Порошковое молоко	2ст.л.	2+1/2ст.л.
Сахар	1ст.л.	2ст.л.
Соль	1/2ч.л.	1ч.л.
Гранулы лука	1+1/2ст.л.	2ст.л.
Сыр Чеддер, натертый на мелкой терке	1ст.	1+1/2ст.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.	1+3/4ч.л.

Хлеб с изюмом

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/4ст.	1+1/2ст.
Порошковое молоко	3ст.л.	4ст.л.
Масло растительное	3ст.л.	4ст.л.
Сахар	2ст.л.	3ст.л.
Соль	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Корица	3/4ч.л.	1ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Изюм	5/8ст	3/4ст

Изюм необходимо добавлять во время цикла Замес 2, после звукового сигнала.

Хлеб с сушеными томатами

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1ст.	1+1/3ст.
Порошковое молоко	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Масло растительное	2+1/4ст.л.	3ст.л.
Сахар	1+1/4ст.л.	1+1/2ст.л.
Соль	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.
Майоран, тмин	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Сушеные томаты	3/8ст.	1/2ст.

Сушеные томаты необходимо добавлять во время цикла Замес 2, после звукового сигнала.

2. Французский хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1ст.	1+1/4ст.
Порошковое молоко	2ст.л.	2+1/2ст.л.
Масло растительное	1ст.л.	1+1/2ст.л.
Сахар	1ст.л.	1+1/4ст.л.
Соль	1ч.л.	1+1/4ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1ч.л.	1+1/4ч.л.

3. Цельнозерновой хлеб

Хлеб из муки грубого помола

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+5/8ст.
Порошковое молоко	1+1/2ст.л.	3ст.л.
Масло растительное	2ст.л.	3ст.л.
Коричневый сахар	2+1/2ст.л.	3+1/2ст.л.
Соль	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.
Мука грубого помола	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.
Витамин С таблетка	1x100mgr	1x100mgr

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+5/8ст.
Порошковое молоко	2ст.л.	3ст.л.
Масло растительное	2ст.л.	3ст.л.
Коричневый сахар	2+1/2ст.л.	5ст.л.
Соль	1+1/4ч.л.	2ч.л.
Цельнозерновая мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	1+1/4ч.л.	1ч.л.
Витамин С таблетка		1x100mgr

4. Быстрый хлеб

Бананово-ореховый хлеб

Ингредиенты группа 1	
Сливочное масло	2ст.л.
Молоко	1ст.л.
Измельченный банан	1ст
Коричневый сахар	2+1/2ст.л.
Яйцо	1шт.
Грецкий орех измельченный	1/2ст.
Лимон	1ст.л.

Ингредиенты группа 2	
Мука	1+1/2ст.
Сода	1/2ч.л.
Разрыхлитель	1/4ст.л.
Сахар	1/2ст.
Соль	1/4ст.л.

Способ приготовления: В отдельной посуде смешать ингредиенты группы 1 и группы 2. Вылить в чашу для выпекания сначала смешанные ингредиенты группы 1, затем группы 2.

Овсяный хлеб

Молоко	1ст.л.
Взбитые яйца	2 шт.
Растительное масло	1/2ст.л.
Светлая патока	2ст.л.
Сахар	1/4ст.
Соль	1ч.л.
Мука	2ст.
Овсяная мука	1ст.
Разрыхлитель	1/2ч.л.
Сода	1/2ч.л.

5. Сладкий хлеб

Фруктовый хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+1/3ст.
Порошковое молоко	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Масло растительное	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Сахар	1/4ст.л.	1/3ст.л.
Соль	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.

Мускатный орех	3/4ч.л.	1ч.л.
Сухие дрожжи	1+1/4ч.л.	1+1/2ч.л.
Сухофрукты	1/2ст.	2/3ст

Фрукты необходимо добавлять во время цикла Замес 2, после звукового сигнала.

Шоколадный хлеб

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1ст.	1+1/2ст.
Яйцо	1шт.	1шт.
Порошковое молоко	1ст.л.	1+1/2ст.л.
Масло растительное	1ст.л.	1+1/2ст.л.
Сахар	1/2ст.	3/4ст.
Соль	1/2ч.л.	1ч.л.
Грецкий орех измельченный	1/4ст.	1/4ст.
Мука	2+1/8ст.	3ст.
Какао порошок	1/2ст.	3/4ст.
Сухие дрожжи	1ч.л.	1+1/2ч.л.

Орехи необходимо добавлять во время цикла Замес 2, после звукового сигнала.

6. Экспресс I

Ингредиенты	600гр
Вода	1+1/8ст.
Порошковое молоко	2ст.л.
Масло растительное	4ст.л.
Сахар	4ч.л.
Соль	1ч.л.
Мука	3ст.
Сухие дрожжи	3ч.л.

7. Экспресс II

Ингредиенты	900гр
Вода	1+1/3ст.
Порошковое молоко	3ст.л.
Масло растительное	5ст.л.
Сахар	5ч.л.
Соль	1+1/2ч.л.
Мука	4ст.
Сухие дрожжи	3+1/2ч.л.

8. Тесто

Тесто для багетов

Вода	1+1/4ст.
Порошковое молоко	1ст.л.
Сливочное масло	2ст.л.
Сахар	2ст.л.
Соль	1+1/2ч.л.
Мука	3 +1/4ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.

Приготовленное тесто разделите на 2-4 части, сформируйте длинные батоны оставьте на 30 минут. Дайте тесту подойти, так чтобы батоны увеличились в размере в 2 раза. Сделайте сверху несколько диагональных надрезов и выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 190°C.

Булочки из цельнозерновой муки

Вода	1+1/4ст.
Порошковое молоко	2ст.л.
Сливочное масло	2ст.л.
Мед	2ст.л.
Коричневый сахар	1ст.л.
Соль	1+1/2ч.л.
Цельнозерновая мука	3 +1/4ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.

Приготовленное тесто разделите на 4-6 частей, сформируйте круглые булочки оставьте на 20-25 минут. Дайте тесту подойти, так чтобы булочки увеличились в размере в 2 раза. Сделайте сверху несколько надрезов и выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 190°C.

Булочки с изюмом

Вода	1ст.
Сливочное масло	1/4ст.
Сахар	1/4ст.
Яйцо	1шт.
Соль	1ч.л.
Мука	3 +3/4ст.
Корица	1ч.л.
Мускатный орех	1/4ч.л.
Изюм	1ст.
Сухие дрожжи	1+1/2ч.л.

Приготовленное тесто разделите на 8-12 частей, сформируйте круглые булочки, смажьте яйцом, оставьте на 20-25 минут. Дайте тесту подойти, так чтобы булочки увеличились в размере в 2 раза. Сделайте сверху несколько надрезов и выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 190°C.

Тесто для пиццы

Вода	1ст.
Сливочное масло	1ст.л.
Сахар	2ст.л.
Соль	1ч.л.
Мука	2 +3/4ст.
Сухие дрожжи	1ч.л.

Приготовленное тесто раскатайте в круглую лепешку и оставьте на 10 мин. Смажьте соусом добавьте ингредиенты и выпекайте в духовке 15-20 минут.

9. Джем

Апельсиновый джем

Сок из апельсинов	3шт.
Цедра апельсинов	с 2-х шт.
Сахар	1ст.
Вода	1ст.л.
Пектин	2ст.л.

Если необходимо можно увеличить время приготовления джема. Готовый джем разложите по баночкам.

Малиново-яблочный джем

Замороженная малина	2ст.
Яблоки, очищенные от кожуры и мелко порезанные	1ст.
Сахар	1ст.
Лимонный сок	3ч.л.

Готовый джем разложите по баночкам.

10. Кекс

Лимонный пирог

Ингредиенты группа 1	
Сливочное масло	3/4ст.
Ванилин	1/4ч.л.
Яйцо	3 шт.
Лимонный сок	2ч.л.

Ингредиенты группа 2	
Мука	1+5/8ст.
Разрыхлитель	2ч.л.
Сахар	1ст.

Способ приготовления:

В отдельной посуде смешать ингредиенты группы 1 и группы 2.

Соединить взбитые ингредиенты группы 1 и группы 2, полученное тесто вылить в чашу для выпекания.

Фруктовый кекс

Ингредиенты группа 1	
Сливочное масло	3/4ст.
Ванилин	1/4ч.л.
Яйцо	3 шт.

Лимонный сок	2ч.л.
Сухофрукты	5/8ст.

Ингредиенты группа 2	
Мука	1+5/8ст.
Разрыхлитель	2ч.л.
Сахар	1ст.
Корица	1/4ч.л.
Мускатный орех	1/4ч.л.

Способ приготовления:

В отдельной посуде смешать ингредиенты группы 1 и группы 2.

Соединить взбитые ингредиенты группы 1 и группы 2, полученное тесто вылить в чашу для выпекания

11. Хлеб для сэндвичей

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	600гр	900гр
Вода	1+1/8ст.	1+1/3ст.
Сливочное масло	1+1/2ст.л.	2ст.л.
Сахар	3ч.л.	3+1/2ч.л.
Соль	1/2ч.л.	1ч.л.
Мука	3ст.	4 ст.
Сухие дрожжи	3/4ч.л.	1ч.л.

12. Выпекание

Режим идеально подходит для выпекания хлеба, кексов и булочек по Вашим любимым рецептам.

Никогда не превышайте количество ингредиентов указанных в рецептах.

Вы можете выпекать хлеб по свои рецептам, при этом, рецепт должен быть рассчитан на хлеб весом 600гр или 900гр.

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.

Проблемы, возможные причины и способы их устранения

Хлеб не вынимается из формы.

После выпечки оставьте хлеб в форме еще на 5 минут и только после этого переверните форму вверх дном.

Тесто слишком поднимается и «вываливается» из формы.

Так происходит в случае, если мука содержит много глютена.

Нужно уменьшить количество муки и, соответственно других ингредиентов.

Внутри готового хлеба образуется полость конусообразной формы.

Так происходит в случае, если

- добавлено слишком большое количество воды
- крышка хлебопечки открывалась во время цикла выпекания.

Крышку хлебопечки можно открывать только во время замешивания теста во время цикла Замес 2 после звукового сигнала. Если открыть крышку во время выпекания, поднявшийся внутри хлеб опадет.

Плохо перемешаны ингредиенты, хлеб испекся плохо.

Так происходит в случае если

- несколько раз открывалась крышка в процессе выпекания.
- блокировка лопатки для замешивания. Перед тем, как загрузить ингредиенты в чашу, всегда проверяйте легко ли вращается лопатка для замешивания.

Тесто не поднимается

Так происходит в случае если

- было добавлено недостаточное количество сахара. Всегда следуйте рецепту, не уменьшайте ингредиенты самостоятельно.
- было добавлено слишком много соли. Всегда следуйте рецепту, не увеличивайте ингредиенты самостоятельно.
- дрожжи недостаточно свежие.

- **Важно!** После окончания программы выпекания дайте хлебопечке остыть не менее 20 минут, перед тем как включать ее снова. Если, после того как Вы нажали кнопку «Старт/Стоп» на дисплее появляется «Н:НН» - это значит, что температура внутри прибора слишком высокая, необходимо нажать кнопку «Старт/Стоп» для отмены. Открыть крышку прибора и дать ему остыть в течение 20 минут.

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети. Выньте чашу для выпекания при помощи прихваток или перчаток, будьте осторожны чаша и ручка чаши сильно нагреваются.
- Выньте хлеб из чаши для выпекания и оставьте остывать.
- Перед тем как приступить к чистке, дайте хлебопечке полностью остыть.
- Выньте из чаши лопатку для замешивания. Если лопатка для замешивания не вынимается, налейте в чашу для выпекания теплую воду, так чтобы вода покрывала лопатку для замешивания и оставьте на 15 минут. После этого выньте и промойте лопатку для замешивания. Вытрите насухо.
- Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- Вытрите насухо дно и стенки чаши для выпекания. Установите в нее лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что поверхность внутри хлебопечки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь хлебопечки.
- Корпус хлебопечки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Напряжение 220-240В, частота 50-60Гц, мощность 700Вт.

Класс защиты от поражения током I

Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года

Состав (материал): пластик, металл, кабель.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров. Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону +7 (812) 320-09-90.

Поставщик-импортер: ООО «Союз»

Адрес: Россия, 199178 г. Санкт-Петербург, 15-я линия ВО, д.12, лит. А, пом. 4Н.

Производитель-экспортер: Цыси Гаолин Электрикал Апплаенс Ко., Лтд.

Адрес: No 268, Яньцзя Роуд, Ван Ан Цзуань Виллэдж, Жоусянь Тоун, Цыси, Нинбо, Китай.

Произведено в Китае.



Класс защиты от поражения током I