

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9040



**PHILIPS**



<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>15</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>25</b>
<b>EESTI</b>	<b>34</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>43</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>52</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>61</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>71</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>80</b>
<b>POLSKI</b>	<b>89</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>99</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>109</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>119</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>128</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>137</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>146</b>

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Общее описание (Рис. 1)

- A Решетка для выпекания
- B Противень
- C Разделители (2 длинных и 4 коротких)
- D Нож для нарезания на ломтики
- E Мерный стакан
- F Мерная ложка
- G Панель управления
  - 1 Список программ
  - 2 Индикаторы веса
  - 3 Дисплей
  - 4 Индикаторы цвета корочки
  - 5 Кнопка выбора программы
  - 6 Кнопка выбора веса
  - 7 Кнопка увеличения времени таймера
  - 8 Кнопка уменьшения времени таймера
  - 9 Кнопка выбора цвета корочки
  - 10 Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»
  - 11 Кнопка включения/выключения подсветки
- H Крышка
- I Смотровое окно
- J Металлический крючок
- K Форма для выпечки с антипригарным покрытием
- L Паровые отверстия
- M Шнур питания с электровилкой
- N Приспособление для хранения шнура
- O Нагревательный элемент
- P Паровые отверстия
- Q Ножи для замешивания с антипригарным покрытием
- R Ручка формы для выпечки
- S Вращающиеся валы ножей для замешивания
- T Щеточка

## Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

- Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Запрещается закрывать паровые и вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.

### Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.

- Не используйте прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур, корпус прибора или форма для выпечки повреждены.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или другой поверхности, на которой установлен прибор.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающиеся валы формы для выпечки и внешняя поверхность формы для выпечки являются чистыми и сухими.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Запрещается включать прибор в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Не подставляйте лицо и руки к паровым или вентиляционным отверстиям во время работы прибора.
- Не открывайте крышку во время выпекания хлеба, так как в этом случае тесто или хлеб могут опасть.
- Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!
- Не извлекайте форму для выпечки во время работы прибора.
- Запрещается использовать какие-либо кухонные принадлежности (лопатки и пр.) для перемешивания ингредиентов в форме для выпечки во время выпекания.
- Все ингредиенты следует помещать только в форму для выпечки. Во избежание повреждения нагревательного элемента не кладите и не наливайте какие-либо ингредиенты и/или добавки внутрь самого прибора.
- Чтобы вылить горячее варенье из формы для выпечки, поднимите форму для выпечки двумя руками, предварительно надев кухонные рукавицы.

### **Внимание!**

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Во избежание повреждений запрещается касаться поверхности формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур и не помещайте его на включенную или неостывшую плиту или в духовку.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Всегда устанавливайте форму для выпечки в прибор, прежде чем вставить вилку в розетку электросети и включить прибор.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед перемещением и очисткой прибора убедитесь, что он остыл.
- Запрещается помещать форму для выпечки в обычную духовку с целью выпекания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.

- Во время работы прибора его поверхности могут нагреваться. Всегда используйте кухонные перчатки при извлечении формы для выпечки за ручку, а также при обращении с горячей формой для выпечки, горячим ножом для замешивания или горячим хлебом.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит во время выпекания из паровых отверстий или из хлебопечи при открытии крышки во время или после выпекания.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте металлические предметы и не допускайте попадания каких-либо веществ в паровые отверстия.
- Не используйте форму для выпечки, если она повреждена.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Работающий прибор излучает тепло, поэтому во избежание повреждений необходимо оставить зазор не менее 10 см над прибором, позади него и с обеих сторон.
- Не ставьте на прибор форму для выпечки или любые другие предметы, так как это может повредить его.
- Будьте внимательны при работе с ножом для нарезания на ломтики — у него очень острое лезвие.
- После использования надевайте на нож для нарезания ломтиками чехол. Храните нож в безопасном месте.

### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

### **Восстановление работы после отключения электричества**

Прибор оснащен функцией, которая позволяет «запомнить» этап приготовления перед отключением электричества при условии, что подача электричества будет восстановлена не более чем через 7 минут. Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества. Если подача электроэнергии прекращается более чем на 7 минут, и ее отключение произошло в процессе приготовления, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку, после того как подача электроэнергии будет восстановлена. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново. Если на момент отключения электричества таймер и программа были заданы, и процесс приготовления не начался, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку после возобновления подачи электричества. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново.

### **Перед первым использованием**

- 1** Снимите весь упаковочный материал с прибора. Будьте внимательны — не выбросьте случайно ножи для замешивания.
- 2** Удалите все этикетки с корпуса прибора.
- 3** На приборе может скопиться пыль. Протрите внешнюю поверхность прибора, форму для выпечки и ножи для замешивания влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

**4** Перед использованием прибора тщательно протрите все его части насухо.**Панель управления****Дисплей**

На дисплее отображается следующая информация.

- Номер программы (1-14)
- Значок программы, при условии, что номер программы уже выбран
- Значок таймера, когда таймер был установлен
- Значок стадии выполнения программы во время ее выполнения
- Значок функции сохранения тепла во время активации функции сохранения тепла после окончания выполнения программы. На дисплее одновременно отображается время работы функции сохранения тепла (отсчет ведется в минутах до одного часа).
- Заданный вес и цвет корочки.
- Отсчет времени выпекания в минутах.
- Сообщение «FIN» («Завершено») по завершении программы.
- Сообщение «OFF» («Выключено»), если программа отменена или сброшена.
- Сообщение «ERR» («Ошибка») при возникновении ошибки.
- Сообщение «ADD» («Добавление»), если можно добавлять дополнительные твердые ингредиенты (фрукты, орехи и пр.).

**Кнопки таймера**

Если вы хотите завершить выпекание хлеба с задержкой, для установки задержки используйте кнопки уменьшения и увеличения времени таймера. Максимальное время задержки составляет 15 часов.

Например, если в 17:00 установить таймер на 15 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

**Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»**

- Эта кнопка используется для запуска программы приготовления или начала отсчета времени.
- Нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 2 секунд, пока не услышите 1 длинный звуковой сигнал и на дисплее не появится сообщение «OFF». Данное действие отменяет текущую программу приготовления, и прибор восстанавливает настройку по умолчанию (например, программа 1 – первый сорт, 1000 г, средняя корочка). При этом прибор не выключается.

**Меню**

С помощью кнопки выбора меню можно выбрать одно из 14 меню. Номер выбранного меню и оптимальное время приготовления отображаются на дисплее.

**Цвет корочки**

Кнопка выбора цвета корочки позволяет выбрать один из трех вариантов: светлая, средняя или темная корочка. Выбранный вариант отображается на дисплее.

**Вес хлеба**

С помощью кнопки выбора веса можно выбрать одно из трех значений веса: 750 г, 1000 г или 1250 г. Значение веса отображается на дисплее.

**Кнопка включения/выключения подсветки**

При включении хлебопечи кнопка включения/выключения подсветки включается.

**Эксплуатация прибора****Подготовка прибора и ингредиентов**

- 1** Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

- 2** Возьмитесь за ручку формы для выпечки и потяните форму для выпечки влево или вправо для разблокировки. Затем извлеките форму для выпечки из устройства. (Рис. 2)

*Примечание. Перед тем как поместить продукты в форму для выпечки, всегда извлекайте ее из прибора во избежание попадания ингредиентов и жидкостей внутрь прибора.*

- 3** Убедитесь, что отверстия в ножах для замешивания и вращающиеся валы внутри формы для выпечки полностью чистые.

*Примечание. Если эти части загрязнены, правильная сборка ножей для замешивания может оказаться невозможной.*

- 4** Совместите плоскую сторону отверстий ножей для замешивания с плоской стороной валов в форме для выпечки. Затем нажмите на ножи для замешивания и закрепите их на валах (Рис. 3).

*Примечание. Убедитесь, что ножи для замешивания правильно установлены на место, так как в противном случае они могут соскочить в процессе использования, что негативно отразится на процессе перемешивания или взбивания теста.*

*Примечание. При правильной установке ножей для замешивания на валы они располагаются на валах горизонтально. Это нормально.*

- 5** Взвесьте ингредиенты, которые вам потребуются для приготовления хлеба по желаемому рецепту (см. главу “Стандартные рецепты хлеба” в дополнительном буклете с информацией о выпечке).

*Примечание. Всегда взвешивайте ингредиенты точно. См. раздел “Взвешивание ингредиентов” главы “Ингредиенты” в дополнительном буклете с информацией о выпечке.*

- 6** Поместите ингредиенты в форму для выпечки в таком порядке, который указан в рецепте.

- Дрожжи всегда следует добавлять в последнюю очередь. Сделайте углубление в муке в центре и всыпьте в него дрожжи.

Не смешивайте дрожжи с жидкими/влажными ингредиентами, так как хлеб может не подняться должным образом, особенно при использовании таймера.

- Если какой-либо ингредиент необходимо добавить во время выпекания, устройство издает короткий и длинный звуковой сигнал три раза, а на дисплее появляется сообщение «ADD». Если вы не добавите дополнительные ингредиенты, прибор просто продолжит процесс выпекания.

- 7** Поместите форму для выпечки в устройство. Надавите на форму для выпечки так, чтобы она закрепилась в нужном положении (Рис. 4).

Если форма для выпечки установлена неправильно, ножи для замешивания не будут работать.

- 8** Сложите ручку формы для выпечки и закройте крышку прибора.

*Примечание. Опускайте крышку медленно — она тяжелая.*

- 9** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

► Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится цифра «1», которая обозначает программу «Хлеб первого сорта».

## **Выбор настроек**

- 1** Нажимайте кнопку выбора меню, пока на дисплее не появится номер программы, соответствующей выбранному рецепту (Рис. 5).

- Д Каждый раз при нажатии кнопки выбора меню число, отображаемое на дисплее, увеличивается на 1.
- Д На дисплее начнут попеременно отображаться номер выбранной программы и время приготовления.

*Примечание.* При случайном нажатии неверной кнопки прибор издает звуковой сигнал, например, при нажатии кнопки выбора веса во время выполнения программы приготовления теста.

- 2** Нажмите кнопку выбора веса один или несколько раз, чтобы выбрать необходимый вес буханки хлеба (Рис. 6).

*Примечание.* Выбор веса доступен при выполнении программ 1-7. Для программ 1-6 доступно три варианта (750 г, 1000 г и 1250 г); для программы 7 доступно два варианта (1000 г и 1250 г). Предварительно установленный вес для программ 1-8 — 1000 г.

Убедитесь, что выбранный вес соответствует количеству ингредиентов, указанному в выбранном рецепте, иначе хлеб может получиться слишком большим или подгореть. См. главу “Стандартные программы и рецепты для приготовления хлеба” в дополнительном буклете с информацией о выпечке.

Например, если выбрано значение 1000 г, предустановленное значение для хлеба первого сорта, необходимо использовать 600 г (4 чашки) муки первого сорта.

- Д Точка в левой части дисплея указывает выбранный вес. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 7).

- 3** При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки (Рис. 8).

Для программ 1–8 предустановленным значением является средняя корочка.

- Д Точка в правой части дисплея указывает выбранный цвет корочки (Рис. 9).
- Д Время выпекания для выбранной программы, вес и цвет корочки отображаются на экране. Время выпекания отображается в часах и минутах (Рис. 10).

- 4** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена», чтобы начать процесс приготовления. (Рис. 11)

- Д Загорится значок стадии выполнения программы (Рис. 12).

Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!

*Примечание.* За процессом перемешивания, замешивания теста и выпекания можно наблюдать через смотровое окно. Иногда на его внутреннюю поверхность попадает жидкость, что препятствует просмотру. Для наблюдения за процессом крышку можно открыть только в том случае, если выполняется перемешивание или замешивание теста, но **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА** (выпекание происходит примерно в течение последнего часа процесса приготовления), так как в этом случае хлеб может опсть.

- Д На дисплее отображается отчет времени с шагом в 1 минуту до полной готовности хлеба.
- Д Каждые три секунды на дисплее отображается динамика приготовления (Рис. 13).
- Д Когда процесс приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал. На дисплее будут попеременно отображаться сообщение “Fin” и время действия функции сохранения тепла — каждое в течение 1 секунды (время действия функции сохранения тепла отсчитывается в минутах до 1 часа). (Рис. 14)
- Д Значок функции сохранения тепла отображается во время действия этой функции. Значок программы в это время не отображается. (Рис. 15)

*Примечание.* Функция сохранения тепла не работает во время выполнения программы приготовления теста, приготовления теста для макарон, формования выпечки и формования

сладкой выпечки. Если вы оставите приготовленное тесто в хлебопечке не слишком долгий срок, оно может слишком сильно увеличиться в размерах, что отрицательно скажется на конечном результате. Для достижения наилучших результатов извлеките тесто из прибора по окончании программы его приготовления и следуйте инструкции в рецепте по приданию тесту формы, соблюдению времени на его отстаивание и выпечке.

*Примечание.* Если хлеб не будет извлечен из прибора во время работы или сразу после выключения режима подогрева, корочка обмякнет и не будет хрустящей. При использовании режима подогрева хлеб НЕ МОЖЕТ подгореть или потемнеть.

### Использование таймера

Таймер можно использовать в том случае, если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой. Максимальное время задержки составляет 15 часов. Например, если в 17.00 установить таймер на 15 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

*Примечание.* Не используйте таймер задержки для рецептов, в которых присутствуют свежие ингредиенты, например яйца, свежее молоко, сметана или сыр, так как они могут испортиться.

*Примечание.* Таймер не предназначен для работы с программами 7, 8, 9 и с 11 по 14.  
Установка таймера

- 1** Поместите все ингредиенты в форму для выпечки.
- 2** Выберите соответствующую программу, размер буханки и цвет корочки для вашего рецепта.
  - Общее время приготовления для выбранных настроек отображается на дисплее.
- 3** Подсчитайте разницу во времени (в часах) между предустановленным значением и временем, к которому хлеб должен быть готов.
 

Например, если текущее время 17.00, а вы хотели бы, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 08.00, разница составит 15 часов.
- 4** Нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени таймера, пока на дисплее не отобразится соответствующая разница во времени (Рис. 16).
  - При каждом нажатии кнопки уменьшения или увеличения времени таймера время уменьшается или увеличивается на 10 минут. Если удерживать кнопку нажатой, время будет уменьшаться или увеличиваться быстрее.

*Примечание.* Если значение на дисплее уже достигло 15 часов, но кнопка остается нажатой, на дисплее снова отобразится время выпекания по умолчанию для выбранной программы.

*Примечание.* Если вы случайно пропустили необходимое время, нажмите противоположную кнопку, чтобы увеличить или уменьшить время.

- 5** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена».
  - Когда хлебопечь начнет работать, загорится значок стадии выполнения программы.
  - Таймер отсчитывает установленное время в минутах, и каждые три секунды на дисплее отображается динамика приготовления.
  - Хлеб готов, когда таймер досчитал до 00:01. На дисплее появляется сообщение “Fin” и устройство издает звуковой сигнал.

### После выпекания хлеба

Внутренняя поверхность хлебопечи, форма для выпечки, ножи для замешивания и хлеб очень горячие. Всегда используйте кухонные рукавицы во время извлечения формы для выпечки по завершении процесса выпекания или при обращении с прибором в режиме подогрева.

- 1** Чтобы выключить режим подогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» в течение 2 секунд. На дисплее появится сообщение «OFF». Текущая программа будет отменена, и устройство вернется к заданной настройке.
- 2** Чтобы выключить прибор, отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
- 3** Используя прихватку или кухонные рукавицы, откройте крышку и возьмитесь за ручку формы для выпечки. Потяните форму для выпечки влево или вправо для разблокировки, затем извлеките форму для выпечки из устройства.
- 4** Для более простого извлечения хлеба оставьте его в вертикальном положении в форме для выпечки на 5 минут. Затем переверните форму, держа ее за ручку, потрясите, выньте хлеб и положите его на охлаждающую решетку, чтобы ускорить процесс охлаждения и испарения лишней жидкости.

При необходимости вставьте плоскую силиконовую или пластмассовую лопатку вдоль формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения хлеба, так как при этом можно повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.

Будьте осторожны — форма для выпечки и хлеб очень горячие.

- 5** Если один или оба ножа для замешивания застрянут в нижней части хлеба, воспользуйтесь металлическим крюком, поставляемым в комплекте, для их удаления. Всегда проверяйте, не остался ли нож для замешивания внутри хлеба, так как вы можете повредить нож, нарезая хлеб.

Не используйте другие металлические формы для удаления ножей, так как они могут повредить антипригарное покрытие ножей.

Будьте осторожны — ножи для замешивания и хлеб очень горячие.

- 6** Немедленно извлеките ножи для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае они могут застрять.

*Примечание. Если ножи для замешивания застряли и не извлекаются, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножей и подождите 30 минут. Затем снимите ножи для замешивания с валов.*

- 7** Перед тем как нарезать хлеб специальным ножом для хлеба или электрическим ножом, необходимо подождать 30-60 минут, пока хлеб остынет.
- 8** Перед очисткой прибора или выпеканием следующей буханки подождите, пока прибор остынет.

### **Хранение хлеба**

- Хлеб лучше съесть, пока он свежий, так как в нем не содержится консервантов. Хлеб можно хранить не более 1–2 дней.
- Хлеб следует хранить при комнатной температуре в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или в герметичном контейнере.
- Нарезанный хлеб теряет свежесть и высыхает быстрее, чем целая буханка.
- Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

### **Заморозка/разморозка хлеба**

- Хлеб можно заморозить в герметичном контейнере и затем хранить его в течение 4–6 недель.

- Также перед заморозкой хлеб можно нарезать, чтобы затем размораживать по несколько ломтиков.
- Если вы размораживаете целую буханку, оставьте хлеб на время разморозки в том же контейнере, чтобы он впитал потерянную влагу.
- Размораживайте хлеб при комнатной температуре или при низкой температуре в микроволновой печи.

## Очистка и уход

Для обеспечения безопасности храните прибор чистым, без следов жира и остатков продуктов.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1** Перед тем как приступить к очистке прибора, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- 2** По окончании выпекания немедленно извлеките ножи для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае они могут застрять.

*Примечание. Если ножи для замешивания застряли и не извлекаются, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножей и подождите 30 минут. Затем снимите ножи для замешивания с валов.*

- 3** Промойте ножи для замешивания в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Очистите отверстия в ножах для замешивания с помощью деревянной зубочистки или нейлоновой щетки.
- 4** Очистите форму для выпечки, раму для хлеба, противни и разделители мягкой тканью, смоченной горячей водой с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Не погружайте форму для выпечки в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

Раму для хлеба, противни и разделители нельзя мыть в посудомоечной машине.

- 5** Протрите валы внутри формы для выпечки мягкой тканью.
- 6** Ополосните внутреннюю поверхность формы для выпечки чистой водой.
- 7** Протрите крышку влажной тканью.
- 8** Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Не используйте для очистки химические чистящие средства для плиты.

- 9** Перед тем как снова собрать хлебопечь, тщательно протрите насухо все части прибора мягкой сухой тканью.

*Примечание. Мерную ложечку, щетку и мерный стакан можно мыть в посудомоечной машине. Форму для выпечки, ножи для замешивания, металлический крюк, нож для нарезания на ломтики, раму для хлеба и разделители мыть в посудомоечной машине нельзя.*

## Хранение

- 1** Намотайте сетевой шнур на приспособление для наматывания шнура, расположенное в нижней части прибора (Рис. 17).

**2** Храните прибор в сухом и безопасном месте.**Защита окружающей среды**

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 18).

**Гарантия и обслуживание**

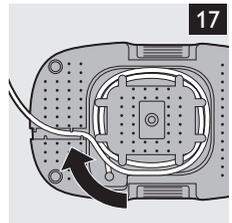
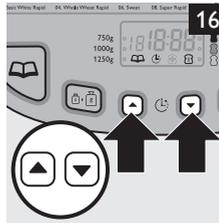
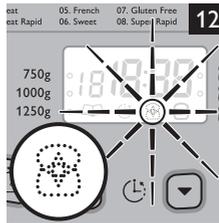
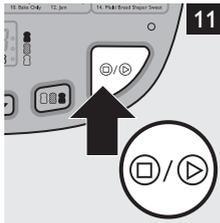
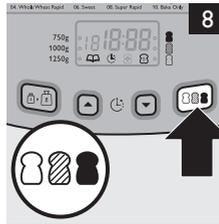
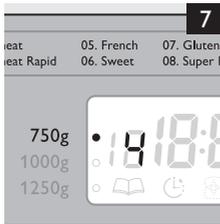
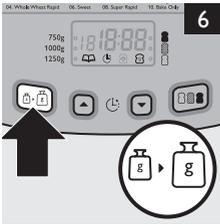
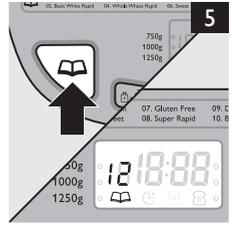
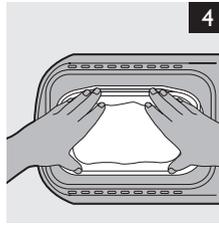
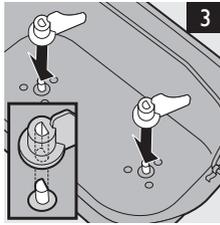
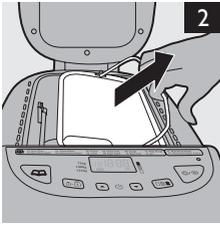
Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

**Поиск и устранение неисправностей**

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

**Проблемы при работе с хлебопечью**

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Кнопки не работают.	Вилка не вставлена в розетку электросети.	Вставьте вилку в розетку. Если после этого проблема не будет решена, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.
Во время работы прибор издает шум.	В процессе замешивания теста электродвигатель издает шум. Это нормально.	Не требуется никаких действий.
Во время работы прибор издает стук.	Неправильно установлена форма для выпечки.	Чтобы установить форму для выпечки правильно, надавите на форму так, чтобы она надежно закрепилась в нужном положении.
Из вентиляционных отверстий идет дым, от прибора исходит запах гари.	На нагревательном элементе или внутри прибора скопились остатки ингредиентов или хлебные крошки.	Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой выньте вилку из розетки электросети и дайте прибору остыть.
Прибор не включается при нажатии кнопки «Старт»/«Стоп»/«Отмена», а на дисплее появляется сообщение «ERR».	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть в течение примерно 1 часа.

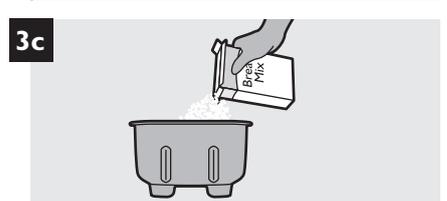
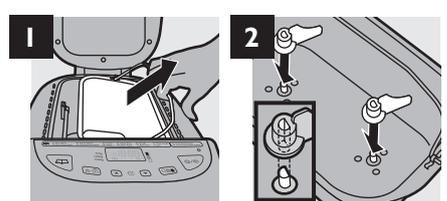
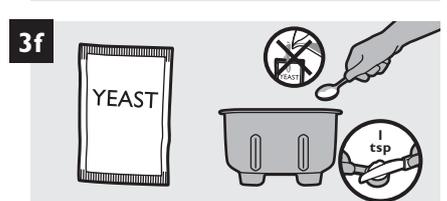
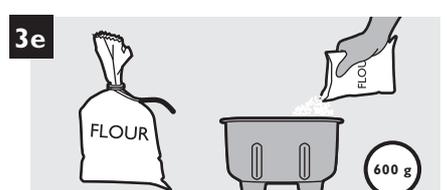
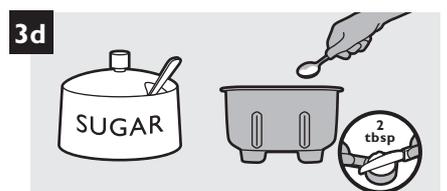
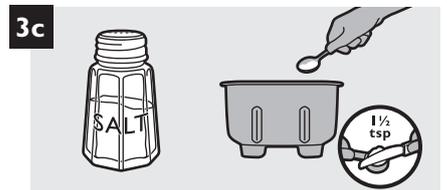
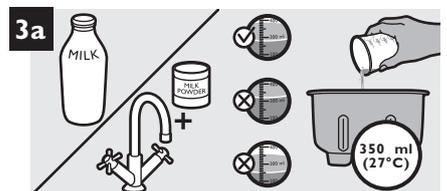
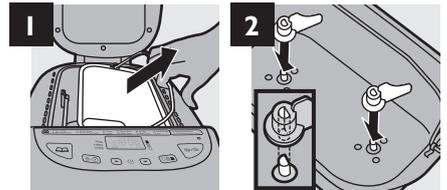


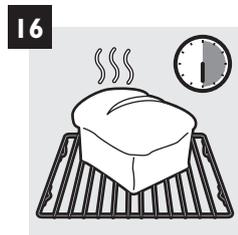
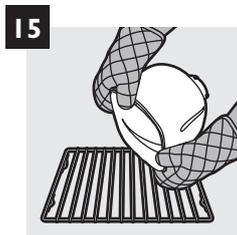
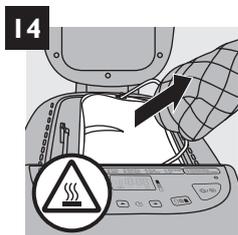
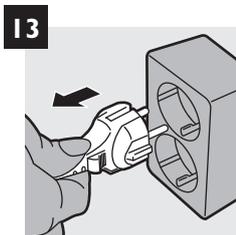
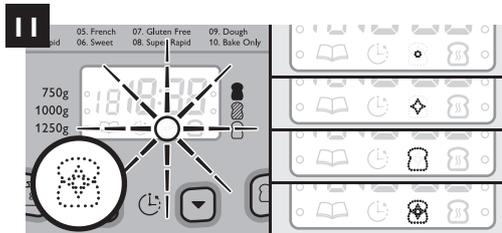
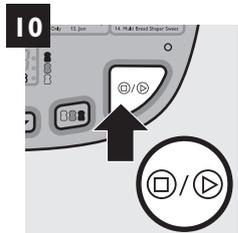
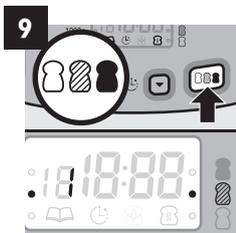
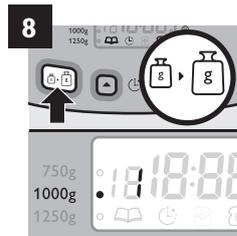
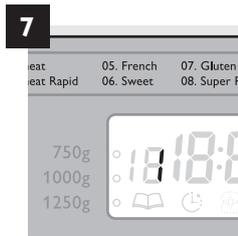
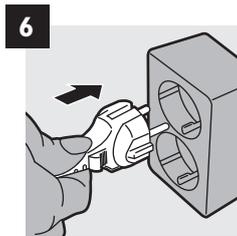
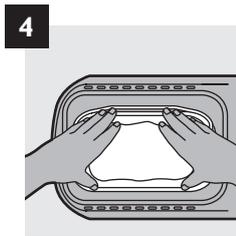


# Quick Start Guide

HD9040

Recipe for Basic White. For other recipes, see Additional Baking Information booklet.  
 Рецепта за Основен бял. Други рецепти ще намерите в брошурата за допълнителна информация за печене.  
 Recept pro program „Basic White“. Další recepty naleznete v brožurě Další informace o pečení.  
 Saia põhiresept. Voldikust „Lisateave küpsetamise kohta“ leiate veel retsepte.  
 Recept za osnovnu postavku za bijeli kruh. Druge recepte potražite u brošuri Dodatne informacije o pečenju.  
 Alap fehérkenyér recept. További receptek érdekében tekintse meg a „Kiegészítő sütési információk” című füzetkét.  
 Қалыпты ақ нан пісіру рецепті. Басқа рецепттерді көру үшін Нан пісіру туралы қосымша мағлұмат кітапшасын қараңыз.  
 Receptas programai „Iprasta balta“. Kitų receptų žr. papildomoje kepimo informacijos knygelėje.  
 Parastas baltmeizes recepte. Citas receptes skatiet brošūrā “Papildinformācija par cepšanu”.  
 Przepis na zwykły biały chleb. Pozostałe przepisy znajdują się w broszurze „Dodatkowe informacje o wypiekach”.  
 Rețetă pentru pâine albă simplă. Pentru alte rețete, consultați broșura cu informații suplimentare pentru coacere.  
 Рецепт белого хлеба. Другие рецепты см. в дополнительном буклете с информацией о выпечке.  
 Recept na Obyczajný biely chlieb. Ďalšie recepty nájdete v brožúrke s doplnkovými receptami a informáciami.  
 Recept za osnovnu postavku za beli kruh. Druge recepte si oglejte v knjižici z dodatnimi informacijami o peki.  
 Recept za osnovnu postavku za beli kruh. Druge recepte potražite u brošuri Dodatne informacije o pečenju.  
 Рецепт приготування звичайного білого хліба. Інші рецепти див. у буклеті з додатковою інформацією щодо випікання.





**tblsp**



tablespoon  
супена лъжица  
polievková lžice  
supilusikat  
jušna žlica  
evókanál  
ас қасық  
valg. šaukštas  
ėdamkarote  
duża łyżka  
lingură  
столовая ложка  
polievková lyžica  
žlica  
kašika  
СТОЛОВА ЛОЖКА

**tsp**



teaspoon  
чаена лъжичка  
čajovâ lžička  
teelusikat  
čajna žlica  
teáskaná  
шай қасық  
arbat. šaukštelis  
tėjkarote  
mała łyżeczka  
linguriță  
чайная ложка  
čajovâ lyžička  
čajna žlička  
kašičica  
чайна ложка

**FLOUR**



white flour  
бяло брашно  
biła moulka  
nisujahu  
bijelo brašno  
fehér liszt  
ак ун  
kvietinių miltų  
baltie milti  
biała mąka  
făină albă  
мука первого сорта  
biela múka  
bela moka  
bela brašno  
борошно вищого гатунку

**YEAST**



yeast  
мая  
kvasnice  
pärmi  
kvasas  
ėlesztõ  
ашытқы  
mielių  
raugs  
drożdże  
дрожжи  
kvasnice  
kvas  
kvasas  
аріжажі

**MILK POWDER**



milk powder  
сухо мляко  
sušené mléko  
piimapulbrit  
mlijekò u prahu  
teijpor  
құрғақ сүт  
pieno miltelių  
piena pulveris  
mleko w proszku  
lapte prař  
сухое молоко  
sušené mléko  
mléko v prahu  
mleko u prahu  
сухе молоко

**Bread Mix**



bread mix  
хлебна смес  
směs na chléb  
leivaküpsetussegu  
mješavina kruha  
kenyér keverék  
нан қоспасы  
duonos maišymas  
mieszanka chlebowa  
amestec pentru pâine  
смесь для выпечки хлеба  
mėšanica za kruh  
mešavina za hleb  
суміш для випічки хліба

**SALT**



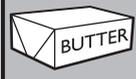
salt  
sol  
sól  
soola  
sol  
só  
туз  
druskos  
sāls  
sól  
sare  
soľ  
soľ  
so  
soľ  
sól

**OIL**



oil  
олио  
olej  
õil  
ulje  
olaj  
май  
aliejaus  
eļļa  
olej  
ulei  
растительное масло  
olej  
olje  
ulje  
оіля

**BUTTER**



butter  
масло  
máslò  
võid  
maslac  
vaj  
сары май  
sviesto  
sviests  
maslo  
unt  
сливочное масло  
maslo  
maslo  
puter  
масло

**SUGAR**



sugar  
захар  
cukr  
suhkrut  
šećer  
cukor  
қант  
cukraus  
cukurs  
cukier  
zahăr  
сахар  
cukor  
sladkor  
šećer  
цукор

**MILK**



milk  
мляко  
mléko  
piima  
mlijekò  
tej  
süt  
pieno  
piens  
mleko  
lapte  
молоко  
mléko  
mleko  
mleko  
молоко

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9040



---

Standard bread programs and recipes

---

Стандартни програми и рецепти за хляб

---

Standardní programy a recepty na pečení chleba

---

Tavalised leivaküpsetusprogrammid ja retseptid

---

Standardni programi i recepti za kruh

---

Hagyományos kenyérsütési programok és receptek

---

Стандартты нан пісіру бағдарламалары мен рецептілері

---

Standardinės duonos kepimo programos ir receptai

---

Parastās maizes cepšanas programmas un receptes

---

Standardowe przepisy na chleb i programy wypieku chleba

---

Programe și rețete standard pentru pâine

---

Стандартные программы и рецепты выпечки хлеба

---

Štandardné recepty a programy na prípravu chleba

---

Standardni recepti in programi za kruh

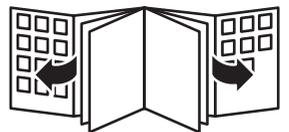
---

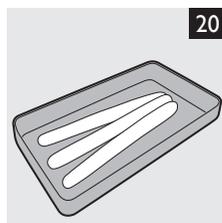
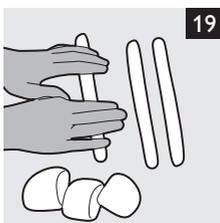
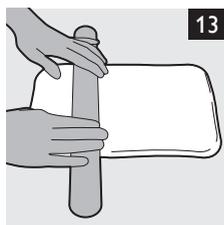
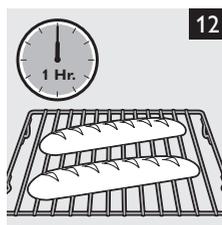
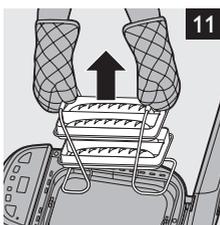
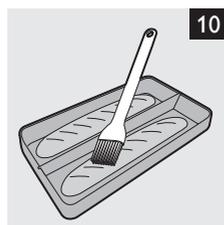
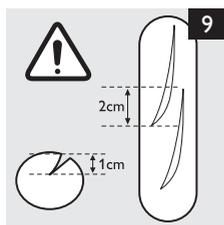
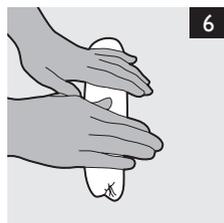
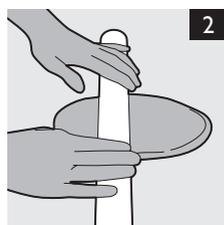
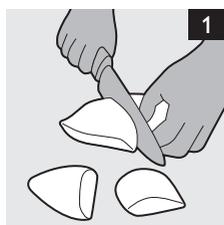
Standardni programi i recepti za hleb

---

Програми та рецепти для приготування традиційного хліба

**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>25</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>46</b>
<b>EESTI</b>	<b>66</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>86</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>106</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>126</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>147</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>167</b>
<b>POLSKI</b>	<b>188</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>209</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>230</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>252</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>272</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>291</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>310</b>

**Стандартные программы и рецепты выпечки хлеба****Хлеб первого сорта (программы 1 и 2)**

программа: первый сорт	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	290 мл	350 мл	450 мл
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

**Хлеб из цельнозерновой муки (программы 3 и 4)**

программа: цельнозерновой	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C)	320 мл	380 мл	480 мл
Раст. масло	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
Мед ИЛИ сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Цельнозерновая мука	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

**Французский хлеб (программа 5)**

программа: французский	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C)	290 мл	350 мл	450 мл
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

**Сладкий хлеб (программа 6)**

программа: сладкий	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	270 мл	330 мл	390 мл
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Раст. масло	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

программа: сладкий	750 г	1000 г	1250 г
Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.	6 ст. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	700 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

### Хлеб без клейковины (программа 7)

программа: без клейковины	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	-	330 мл	410 мл
Сухое молоко	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	-	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	-	1½ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	-	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука без клейковины	-	560 г	700 г
Сухие дрожжи	-	2¼ ч. л.	3¼ ч. л.

### Экспресс-выпечка хлеба (программа 8)

программа: экспресс- выпечка	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	-	380 мл	-
Сухое молоко	-	2 ст. л.	-
Раст. масло	-	2 ст. л.	-
Соль	-	1 ч. л.	-
Сахар	-	2 ст. л.	-
Мука первого сорта	-	600 г	-
Сухие дрожжи	-	4 ч. л.	-

### Тесто/тесто для пиццы (программа 9)

программа: тесто	750 г	1000 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	340 мл	
Сухое молоко	-	2 ст. л.	
Раст. масло	-	¼ чашки	
Соль	-	2 ч. л.	
Сахар	-	2 ст. л.	
Мука первого сорта	-	600 г	
Сухие дрожжи	-	2 ч. л.	

**Клубничное или черничное варенье (программа 12)****Программа: варенье**

Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты	2 чашки
Сахар	1,5 чашки

**Таблица соотношений**

ч. л./ст. л./чашка	мл
¼ ч. л.	1 мл
½ ч. л.	2 мл
1 ч. л.	5 мл
1 ст. л.	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

**Программы формования выпечки и рецепты**

Программы формования выпечки (13 и 14) позволяют придавать выпечке разнообразные формы: от маленьких и больших булочек до багетов и фантазийных форм. Эти программы включают в себя два следующих этапа.

- Первый этап: замешивание и подъем теста.
- Второй этап: выпекание.

**Замешивание и подъем теста**

- 1** Выньте из устройства форму для выпечки (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 2** Соберите ножи для замешивания (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 3** Взвесьте ингредиенты и поместите их в форму для выпечки (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 4** Поместите форму для выпечки обратно в хлебопечь (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 5** Подключите хлебопечь к электросети.
- 6** Нажмите кнопку выбора меню и выберите программу 13 или 14.
- 7** При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки.

В программах 13 и 14 по умолчанию задан средний цвет корочки.

- 8** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла замешивания теста, после которого будет выполнен цикл подъема теста.
- 9** По завершении первого этапа программы устройство перейдет в режим ожидания.
- D** Как только процесс замешивания и подъема теста завершится, устройство известит об этом при помощи звукового сигнала.

*Примечание. Оба цикла (замешивание и подъем теста) являются автоматическими и длятся в общей сложности 1 час и 21 минуту: 26 минут уходит на замешивание теста и 55 — на подъем.*

*Примечание. Если во время замешивания, ингредиенты перемешиваются неравномерно, это нормально.*

По окончании первого этапа программы тесто следует выпечь в течение часа. По прошествии часа происходит автоматический сброс программы, и программа формования выпечки отключается.

### **Придание тесту формы и выпекание**

- 1** Придайте выпечке желаемую форму и поместите ее на противни (см. раздел «Рецепты выпечки» ниже).
- 2** Установите раму для выпечки (см. раздел «Установка рамы для выпечки» ниже).
- 3** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

*Примечание. Следует извлечь форму для выпечки до начала использования рамы для выпечки.*

- 4** Закройте крышку и нажмите на кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

### **Установка рамы для выпечки**

Хлебопечь поставляется с рамой для выпечки, которая предназначена специально для приготовления выпечки (программы 13 и 14). К раме для выпечки прилагается два противня. Кроме того, в комплект входят два длинных разделителя и четыре коротких разделителя, при помощи которых можно разделять противни для приготовления багетов, рогаликов, булочек и выпечки фантазийной формы.

- 1** Для выпекания двух длинных багетов или других двух длинных форм хлеба поместите длинный разделитель на противень. Нажмите на разделитель, чтобы закрепить его.
- 2** Для выпекания коротких багетов или других небольших форм хлеба поместите два коротких разделителя вдоль противней и надавите на них, чтобы установить на место.
- 3** Для выпекания рогаликов или булочек сначала установите на противень длинный разделитель, а затем совместите пазы коротких разделителей с пазами длинного разделителя.
- 4** Для придания хлебу фантазийной формы на ваш вкус уберите все разделители.

### **Рецепты выпечки**

Для приготовления выпечки по этим рецептам вам потребуются рама для выпечки, противни, разделители для противней, нож для нарезания на ломтики и щеточка.

#### **Багеты**

Этот рецепт рассчитан на приготовление 4 багетов весом по 100 г каждый. Уровень прожаривания корочки — средний.

Ингредиенты

- 170 мл воды

- 1 ч. л. соли
- 280 г хлебопекарной муки
- 1 ч. л. сухих дрожжей

*Примечание. Чтобы багеты были более упругими, добавьте к ингредиентам 1 ст. л. растительного масла. Если вы хотите придать багетам более яркий оттенок, добавьте к ингредиентам 2 ч. л. сахара.*

Формование багетов

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.
- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на четыре части при помощи ножа (Рис. 1).

*Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.*

*Совет. Чтобы багеты были более легкими и воздушными, дайте им подойти в течение 5 минут до начала выпекания.*

- 4** Сплющите каждый кусочек теста на присыпанной мукой рабочей поверхности, прижимая ладонью или слегка раскатав при помощи скалки (Рис. 2).
- 5** Возьмитесь за длинную сторону одного из получившихся пластов теста и заверните ее во внутреннюю сторону. Затем возьмитесь за другую длинную сторону пласта и заверните ее во внутреннюю сторону поверх уже согнутого края теста (Рис. 3).
- 6** Надавите пальцами на середину согнутого пласта теста по всей его длине, создав таким образом углубление (Рис. 4).
- 7** Закройте углубление, натянув переднюю половину теста поверх и поперек углубления и поместив ее поверх другой половины теста. Затем закрепите край стыка (Рис. 5).
- 8** Поместите тесто на рабочую поверхность швом вниз и покатайте его руками из стороны в сторону. Начиная с центра, постепенно перемещайте руки к внешним сторонам рулетика по всей его длине для того, чтобы вытянуть багет до желаемой длины. (Рис. 6)
- 9** Растягивая тесто, не надавливайте на него слишком сильно, иначе оно потеряет форму. Толщина и ширина теста должны оставаться равномерными.

*Примечание. Длина рулетика должна соответствовать длине противня (около 18 см).*

*Совет. На этом этапе можно добавить к багетам различные ингредиенты, такие как кунжут и мак, чтобы разнообразить их вкус.*

- 10** Разместите длинные разделители на двух противнях и положите сформированные багеты в соответствующие отделения противней (Рис. 7).
- 11** Для достижения оптимального результата на верхней стороне багетов сделайте продольные диагональные надрезы длиной 1 см, воспользовавшись прилагаемым ножом для нарезания на ломтики или обычным ножом с зубренным лезвием (Рис. 8).

*Примечание. Проследите, чтобы надрезы были не глубже 1 см, а расстояние между ними было не менее 2 см (Рис. 9).*

- 12** При помощи щеточки сбрызните поверхность багетов водой (Рис. 10).

*Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.*

- 13** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 14** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

**15** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

**16** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи (Рис. 11).

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

**17** Снимите багеты с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения (Рис. 12).

### **Батон «Городской»**

Этот батон имеет цилиндрическую форму, плоское дно и несколько диагональных разрезов на поверхности.

- 1** Используйте тот же набор ингредиентов, что и для приготовления багетов; и следуйте шагам 1-3, как при приготовлении багетов. См. рецепт «Багеты» выше.
- 2** Раскатайте каждый из четырех кусочков теста при помощи скалки так, чтобы получились прямоугольные пласты длиной 18 см и толщиной примерно 1,5 см. Углы пластов должны быть закругленными (Рис. 13).
- 3** Возьмитесь за длинную сторону одного из пластов и заверните пласт в рулет толщиной 5 см. Спрячьте и разгладьте шов. Также следует поступить и с остальными пластами (Рис. 14).
- 4** Поместите длинные разделители на противни и разложите батоны по секциям.
- 5** При помощи прилагаемого ножа для нарезки на ломтики или при помощи обычного ножа с зазубренным лезвием сделайте на поверхности батонов диагональные надрезы на расстоянии примерно 1,5 см друг от друга (около 6 надрезов на каждом батоне) (Рис. 15).
- 6** Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

*Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.*

- 7** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 8** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.
- 9** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.
- 10** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

**11** Снимите городские батоны с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

### **Французские рогалики**

Французские рогалики — это рогалики в форме кукурузных початков (во французском языке эти рогалики называются «ері», что буквально означает «початок кукурузы»), для приготовления которых используется то же тесто, что и для багетов.

- 1** Используйте ингредиенты, указанные выше в рецепте «Багеты», и выполните шаги 1-9 того же рецепта.
- 2** Поместите длинные разделители на противни и разложите рогалики по секциям.
- 3** С помощью ножниц сделайте надрезы на поверхности рогаликов по всей длине таким образом, чтобы срезанная часть теста свисала небольшими лоскутками. Расстояние между надрезами должно составлять около 2-2,5 см (Рис. 16).

*Примечание. Длина надрезов — примерно две трети высоты рогаликов.*

**4** Расположите образовавшиеся лоскутки теста по левые и правые стороны от мест надрезов (Рис. 17).

**5** Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

*Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.*

**6** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

**7** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

**8** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

**9** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

**10** Снимите французские рогаики с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

*Совет. Французские рогаики можно есть, постепенно отрывая от них «лоскутки» — они легко отделяются.*

### Косичка

Это рецепт одного из самых распространенных видов хлеба-косички — косичка из трех частей.

Ингредиенты

- ¼ чашки молока
- ½ большого яйца
- 1 1/6 чашки муки
- 1 ст. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1/8 чашки сливочного масла
- ¾ ч. л. сухих дрожжей

Формование косички

**1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.

**2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.

**3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на шесть частей при помощи ножа (Рис. 18).

*Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.*

**4** Поместите три кусочка теста на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и руками скатайте из каждого кусочка «колбаску». Начиная с центра, постепенно перемещайте руки к внешним сторонам «колбаски» по всей ее длине для того, чтобы вытянуть тесто до желаемой длины (Рис. 19).

*Примечание. Проследите, чтобы у всех трех частей был одинаковый диаметр. Кроме того, кусочки нужно раскатывать до тех пор, пока они не достигнут длины противня (около 18 см).*

**5** Положите получившиеся три полоски теста на противень рядом друг с другом (Рис. 20).

**6** Начинаяте плести косичку с центра. Приподнимите правую полоску и перекиньте ее через среднюю. Затем перекиньте левую полоску через правую, а среднюю — через левую. Продолжайте плести косичку пока не дойдете до конца. После этого закончите косичку с другого края (Рис. 21).

**7** Смочите концы косички водой, соедините полоски между собой и скройте швы (Рис. 22).

**8** Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

*Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.*

**9** Для формирования следующих трех полосок выполните шаги 4-8.

**10** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

**11** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

**12** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

**13** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

**14** Снимите косички с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

### Рулетики

Данный рецепт рассчитан на приготовление 12 рулетиков.

Ингредиенты

- 170 мл воды
- 1 ч. л. соли
- 280 г хлебопекарной муки
- 1 ч. л. сухих дрожжей

Формование рулетиков

**1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.

**2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.

**3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на двенадцать частей при помощи ножа (Рис. 23).

*Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.*

**4** Скатайте из каждого кусочка рулетик и поместите рулетики на противень (Рис. 24).

**5** Надрежьте каждый рулетик в центре при помощи ножа для нарезки ломтиками, чтобы создать глубокую борозду, которая разделит тесто на половинки (Рис. 25).

**6** Сделайте еще один надрез, перпендикулярный первому — кусочек будет поделен на четыре части (Рис. 26).

**7** Щеточкой сбрызните поверхность рулетиков водой.

*Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.*

**8** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

**9** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

**10** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

**11** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

**12** Снимите рулетики с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

### Булочки с корицей

Ингредиенты

- ¼ чашки молока
- ½ большого яйца
- 1 1/6 чашки хлебопекарной муки

- 1 ст. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1/8 чашки сливочного масла
- ¾ ч. л. сухих дрожжей

Начинка

- 1 ст. л. сахара-песка
- ½ ч. л. корицы
- 1/8 чашки изюма
- Перед тем как добавить сыпучие наполнители к тесту, их следует хорошо смешать.

Глазурь

- ½ большого взбитого яйца
- 2 ч. л. воды

Формование булочек с корицей

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.
- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Руками скатайте тесто в шар и разрежьте этот шар на две равные половины (Рис. 27).
- 4** Раскатайте обе половинки шара, чтобы получилось две пластины прямоугольной формы (Рис. 28).
- 5** Добавьте к каждой пластине одинаковое количество наполнителей — заполнив каждую часть теста на ¾ (Рис. 29).
- 6** Скатайте из теста рулеты и крепко запечатайте края (Рис. 30).

*Примечание. Хорошо скрепите верхний шов с обоих концов, чтобы рулеты не развернулись при нарезке на кусочки (Рис. 31).*

- 7** Разрежьте каждый рулет на две одинаковые части (Рис. 32).
- 8** Сложите получившиеся кусочки на противень срезом вверх.
- 9** С помощью щеточки нанесите на поверхность булочек яичную глазурь (Рис. 33).
- 10** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 11** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.
- 12** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.
- 13** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

**Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!**

- 14** Снимите булочки с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

### **Мягкие крендели**

Данный рецепт рассчитан на приготовление 32 кренделей.

Ингредиенты

- 1 чашка пива
- 2½ чашки муки общего назначения
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. сухих дрожжей

Формование кренделей

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.

- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на четыре части одинакового размера при помощи ножа.
- 4** Разрежьте каждую часть на 8 одинаковых кусочков.
- 5** Скатайте из каждого кусочка полоску длиной примерно 50 см и толщиной около 1 см (Рис. 34).
- 6** С каждой полоской повторите по очереди следующие действия. Возьмите концы полоски и подтяните их друг к другу, при этом полоски пересекутся между собой. (Рис. 35)
- 7** Затем закрутите один конец полоски вокруг другого и положите закрученные концы на другую сторону образовавшегося круга, формируя крендель (Рис. 36).
- 8** Положите крендели на противень верхней стороной вниз так, чтобы перекрещенные концы оказались на противне. Крендели должны быть расположены на расстоянии 2 см друг от друга. (Рис. 37)
- 9** При помощи щеточки смажьте поверхность кренделей яйцом, слегка посыпьте их солью крупного помола, маком или кунжутом (Рис. 38).

*Совет. Хлебопечь может вместить только 6 кренделей за один раз. Чтобы допечь оставшиеся, вам может потребоваться программа выпечки. Каждый цикл выпекания длится около 10-12 минут.*

- 10** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 11** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.
- 12** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.
- 13** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

**Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!**

- 14** Снимите крендели с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

*Совет. Если вам нравятся мягкие рассыпчатые крендели, подавайте их теплыми с горчицей.*

*Совет. Если вы любите хрустящие и твердые крендели, поместите готовые крендели в охлажденную духовку на противень без жира и дайте им отстояться в течение 3 часов или в течение ночи.*

### Программы формования выпечки

Формование выпечки	(программа 13)	Формование сладкой выпечки	(программа 14)
Ингредиенты	Количество	Ингредиенты	Количество
Вода	150 мл	Вода	100 мл
Раст. масло	-	Раст. масло	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.	Соль	½ ч. л.
Сахар	-	Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	-	Сухое молоко	1 ст. л.
Мука первого сорта	300 г	Мука первого сорта	200 г

Формование выпечки (программа 13)	Формование сладкой выпечки (программа 14)
Сухие дрожжи	Сухие дрожжи
1½ ч. л.	1 ч. л.

### Время и температура выпекания

#### Время и температура выпекания

Стандартная температура в режиме подогрева для различных типов хлеба и программы «Только выпекание» в приведенных ниже таблицах составляет 60°C.

Стандартная температура в режиме подогрева для варенья составляет 20°C.

Максимальное время задержки, которое можно установить для всех программ выпечки хлеба, кроме программ экспресс-выпечки и хлеба без клейковины, составляет 15 часов.

Максимальное время задержки для программы «Только выпекание» составляет 1 час 30 минут.

#### Дополнительно: добавление дополнительных ингредиентов во время приготовления теста

Программа	Добавление дополнительных ингредиентов (после сигнала)
Первый сорт	После 26 мин.
Экспресс-выпечка белого хлеба	После 15 мин.
Цельнозерновой	После 51 мин.
Цельнозерновой, ускор.	После 10 мин.
Сладкий	После 20 мин.
Без клейковины	После 14 мин.
Тесто	После 16 мин.

#### Значения времени и температуры для этапа выпекания

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
Первый сорт	Светлая	110°C	750 г	50 мин.	3 ч. 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
	Средняя	120°C	750 г	50 мин.	3 ч. 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
	Темная	130°C	750 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
			1250 г	65 мин.	3 ч. 45 мин.
Экспресс-выпечка белого хлеба	Светлая	110°C	750 г	50 мин.	2 ч. 40 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
			1000 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
	Средняя	120°C	750 г	50 мин.	2 ч. 40 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
	Темная	130°C	750 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
			1250 г	65 мин.	2 ч. 55 мин.
Цельнозерновой	Светлая	115°C	750 г	45 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	50 мин.	4 часа
			1250 г	55 мин.	4 ч. 5 мин.
	Средняя	125°C	750 г	50 мин.	4 часа
			1000 г	55 мин.	4 ч. 5 мин.
			1250 г	60 мин.	4 ч. 10 мин.
	Темная	135°C	750 г	60 мин.	4 ч. 10 мин.
			1000 г	65 мин.	4 ч. 15 мин.
			1250 г	70 мин.	4 ч. 20 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Светлая	115°C	750 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			1000 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Средняя	125°C	750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
	Темная	135°C	750 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
			1250 г	70 мин.	3 ч. 5 мин.
Французский	Светлая	115°C	750 г	50 мин.	5 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			1250 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
	Средняя	125°C	750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1250 г	65 мин.	6 ч.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
	Темная	135°C	750 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 ч.
			1250 г	70 мин.	6 ч. 5 мин.
Сладкий	Светлая	110°C	750 г	52 мин.	3 ч. 17 мин.
			1000 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			1250 г	56 мин.	3 ч. 21 мин.
	Средняя	115°C	750 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			1000 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 25 мин.
	Темная	125°C	750 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
			1000 г	61 мин.	3 ч. 26 мин.
			1250 г	64 мин.	3 ч. 29 мин.
Без клейковины	Средняя	110°C	1000 г	95 мин.	2 ч. 54 мин.
Экспресс-выпечка	Средняя	135°C	1000 г	50 мин.	1 ч. 25 мин.
Тесто	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	0 мин.	1 ч. 30 мин.
Только выпекание	н/а (не применимо)	120°C	н/а (не применимо)	10 мин.	н/а (не применимо)
Тесто для пасты/макарон	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	0 мин.	14 мин.
Варенье	н/а (не применимо)	115°C	н/а (не применимо)	70 мин.	1 ч. 25 мин.
Формование выпечки	Светлая	120°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
	Средняя	130°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
	Темная	140°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
Формование сладкой выпечки	Светлая	110°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 мин.
	Средняя	120°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 мин.
	Темная	130°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 мин.

### Ингредиенты и инструменты

В этой главе описаны ингредиенты и инструменты, используемые для выпечки хлеба. Каждый ингредиент имеет свое предназначение. Помните, что необходимо использовать только высококачественные ингредиенты и добавлять их именно в тех количествах, которые указаны в рецептах. Одни ингредиенты являются взаимозаменяемыми, в то время как неправильное использование других ингредиентов может испортить хлеб.

## Ингредиенты

---

### Мука первого сорта

Мука первого сорта содержит достаточно белка (клейковины), чтобы придать хлебу нужный объем и текстуру. Именно клейковина обеспечивает такую структуру теста, благодаря которой пузырьки воздуха блокируются и удерживаются внутри, что позволяет тесту подниматься. Большинство видов муки проходят отбеливание. Это не влияет на их хлебопекарные качества и срок хранения.

### Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука представляет собой муку крупного помола, которая получается путем перемалывания цельного пшеничного зерна, включая оболочку, зародыш и эндосперм. Оболочка и зародыш придают муке коричневый оттенок и вкус, напоминающий вкус ореха, а также повышают волокнистость. Хлеб из цельнозерновой муки имеет меньшую высоту и более высокую плотность.

### Ржаная мука

Ржаная мука вырабатывается путем тонкого помола ржаного зерна. Только пшеничная и ржаная мука содержит белки клейковины. Клейковина, присутствующая в ржаной муке, не очень эластична, поэтому ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной.

### Злаки, зерна и семена

Злаки, зерна и семена придают хлебу особую текстуру, различные вкусовые оттенки и внешний вид. Они повышают содержание волокна. Смеси из 3, 5, 7 или 12 злаков можно заменить в рецепте на любую многозерновую смесь. Нешелушенная пшеница представляет собой цельное зерно, которое расщепляется на частички различного размера, от очень мелких до крупных. Булгур — это очищенное от отрубей пшеничное зерно, которое проходит обработку паром, а затем высушивается и перемальвается. Натуральные отруби, как пшеничные, так и овсяные, укорачивают волокна клейковины. Поэтому не следует добавлять большее количество отрубей, чем указано в рецепте.

### Мука без клейковины

Клейковина содержится во многих зерновых культурах, таких как пшеница, рожь, ячмень, овес и т.п. Хлеб без содержания клейковины делается исключительно из муки без содержания клейковины или мучных смесей без клейковины.

### Манная крупа

Манная крупа — это мука грубого помола желто-кремового цвета, получаемая путем перемалывания пшеницы твердых сортов, богата белком. Манная крупа используется для приготовления «свежей» пасты (макарон). Тесто для макарон из манной крупы легче взбивается и лучше сохраняет форму во время приготовления, чем тесто для макарон из муки общего назначения. Часть муки общего назначения или цельнозерновой муки можно заменить манной крупой.

### Жиры

Жиры делают хлеб более нежным, придают вкус и увеличивают срок хранения за счет удержания жидкости. Пекарский жир («шортенинг»), маргарин, сливочное или растительное масло являются взаимозаменяемыми ингредиентами в рецептах. Хлеб, выпеченный с добавлением таких жиров, будет несколько отличаться. Не используйте низкокалорийный мягкий маргарин, так как повышенное содержание воды может отрицательно повлиять на размер и текстуру хлеба.

### Соль

Соль регулирует действие дрожжей и придает хлебу вкус. Соль всегда должна присутствовать в тесте. Соль добавляется в малых количествах, но она необходима. Без соли хлеб может подняться слишком высоко или опасть.

### **Сахар**

Сахар необходим при использовании дрожжей, для подслащения хлеба и для придания цвета корочке. Если в рецепте не указано иное, следует использовать белый гранулированный сахар (сахарный песок). Мед, коричневый сахар и патока придают хлебу специфический вкус и цвет. Замена одного из этих ингредиентов на другой может повлиять на конечный результат. Также можно использовать гранулированные заменители сахара на основе аспартама (не сахарина). Добавляйте то же количество заменителя, которое указано для сахара.

### **Жидкие ингредиенты**

Жидкие ингредиенты смешиваются с мукой для придания тесту эластичности. Молоко делает текстуру более нежной, а благодаря воде корочка становится хрустящей. Сухое обезжиренное молоко и сухая пахта повышают пищевую ценность и смягчают текстуру. Восстанавливать сухое молоко или сухую пахту не нужно. Эти ингредиенты позволяют увеличить количество рецептов, для которых можно использовать таймер задержки. Не используйте таймер задержки для рецептов, которые включают свежее молоко. Сухая пахта перемешивается лучше, если добавлять ее после муки.

Если вместо молока добавляется вода и сухое обезжиренное молоко, следует использовать аналогичное количество воды. Гомогенизированное молоко (2%, 1% или обезжиренное) можно использовать в рецептах, где требуется молоко. Неподслащенный сок из фруктов или овощей следует использовать только в том количестве, которое указано в рецепте. Прочтите информацию на упаковке с соком и убедитесь, что в соке не содержится соли, сахара или подсластителей.

### **Яйца**

Яйца придают хлебу цвет, питательность и вкус. Используйте только большие яйца и добавляйте их сразу после извлечения из холодильника. Не используйте таймер для рецептов, которые включают яйца.

### **Сыр**

Не вдавливайте сыр в мерную ложку при измерении его количества. Сыры с низким содержанием жира могут повлиять на высоту и форму хлеба. Не используйте таймер для рецептов, которые включают сыр.

### **Дрожжи**

Дрожжи — это одноклеточный живой организм, который потребляет углеводы, содержащиеся в муке и сахаре, и вырабатывает углекислый газ, благодаря чему тесто поднимается. При смешивании с водой и сахаром в процессе замешивания теста в дрожжах начинается реакция, при этом тесто наполняется мелкими пузырьками и начинает подниматься. В начале выпекания тесто поднимается еще выше, пока дрожжи не потеряют свою активность. Воздействие воздуха, тепла и влажность снижают активность дрожжей. Не используйте дрожжи после истечения срока годности. После вскрытия упаковки дрожжи следует хранить в холодильнике в оригинальной упаковке и использовать их в течение 6-8 недель. Существует 3 типа дрожжей: активные сухие дрожжи, быстрорастворимые дрожжи и дрожжи для хлебопечи. Дрожжи для хлебопечи представляют собой особенно активный вид дрожжей с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты (витамин С). Эта дрожжевая культура была выведена специально для хлебопечей. Для замены активных сухих или быстрорастворимых дрожжей на дрожжи для хлебопечи необходимо увеличить указанное в рецепте количество на  $\frac{1}{4}$  чайной ложки. Для получения оптимальных результатов используйте дрожжи того типа, который указан в рецепте. Тепло убивает дрожжевую культуру. Во время приготовления наполнителей такие ингредиенты, как топленое масло, перед добавлением должны остыть. Храните дрожжи вдали от жидкостей, жиров и соли, так как эти продукты могут снизить активность дрожжей. Не превышайте количество дрожжей, указанное в рецепте.

Корица и чеснок препятствуют процессу подъема теста. Если используются эти ингредиенты, помещать их следует по углам формы для выпечки таким образом, чтобы они не соприкасались с дрожжами.

### Проверка активности дрожжей

Растворите 1 чайную ложку сахара в ½ чашки теплой воды в мерном стакане. Поверх поместите 2 чайных ложки дрожжей. Осторожно перемешайте. Оставьте смесь на 10 минут. Смесь должна быть пенной и иметь сильный характерный запах дрожжей. Если это не так, купите другие дрожжи.

### Смесь для выпечки хлеба

Смеси для выпечки хлеба можно купить во многих магазинах. Такие смеси уже содержат муку, соль, сахар и дрожжи в необходимой пропорции, поэтому их очень удобно использовать. В магазинах представлены разнообразные смеси с различными вкусами. В большинстве случаев нужно просто налить воды или молока и добавить масло (сливочное или растительное) в форму для выпечки согласно инструкциям на упаковке, а затем добавить саму смесь.

### Измерение количества ингредиентов

Качество выпеченного хлеба зависит от того, насколько точно было соблюдено указанное количество ингредиентов. Поэтому очень важно правильно измерять количество ингредиентов. Даже 1 или 2 столовых ложки какого-либо продукта (лишние или недостающие) могут привести к тому, что полученный результат будет сильно отличаться от желаемого. Никогда не отмеряйте ингредиенты над формой для выпечки, так как в нее может попасть лишнее количество продуктов.

*Совет. Если требуется добавить, например, 280 мл воды, сначала добавьте 1 чашку (250 мл) воды, используя мерный стакан, а затем добавьте 2 столовых ложки (30 мл) воды с помощью мерной ложки.*

### Хранение

Муку следует хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте. Из-за воздействия тепла или влаги мука теряет свои качества, и тесто может не подняться. Мука быстро впитывает запахи, поэтому не следует хранить ее рядом с луком или чесноком. Хлеб следует хранить от 1 до 2 дней в плотно закрытом полиэтиленовом пакете при комнатной температуре. Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

## Инструменты

### Мерная ложка

- Мерная ложка используется для измерения таких ингредиентов, как дрожжи, сахар, соль, сухое молоко и специи.
- Не используйте мерные ложки для добавления сухих ингредиентов. Вместо этого следует осторожно поместить сухие ингредиенты в мерную ложку (Рис. 39).
- Возьмите ингредиент ложкой, выровняйте его по краям ложки металлической лопаткой или острой стороной ножа. Не вдавливайте ингредиенты в ложку и не трясите ее, чтобы удалить лишнее количество (Рис. 40).
- Единственный ингредиент, который нужно вдавливать в мерную ложку — это коричневый сахар. Надавите на сахар, пока он плотно не заполнит мерную ложку.

### Мерный стакан

- Для всех жидких ингредиентов используйте прозрачный мерный стакан. Поставьте мерный стакан на плоскую и ровную поверхность и посмотрите на деления на уровне глаз. При необходимости добавьте или удалите некоторое количество (Рис. 41).

**Щеточка**

- Щеточка может понадобиться для смачивания поверхности выпечки водой или для того, чтобы смазать булочки яйцом.
- Ей также можно воспользоваться для удаления излишков воды с противня или теста.

**Нож для нарезания на ломтики**

- Нож для нарезания на ломтики можно использовать для резки теста, а также для того, чтобы сделать надрезы на поверхности разнообразной формовой выпечки.

**Будьте внимательны при работе с ножом для нарезания на ломтики — у него очень острое лезвие.**

**После использования надевайте на нож для нарезания ломтиками чехол. Храните нож в безопасном месте.**

**Поиск и устранение неисправностей**

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

**Проблемы при приготовлении хлеба по стандартным рецептам и возможные пути их решения**

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб поднимается, а затем опадает	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на ¼ ч. л.		Больше на 1-2 ст. л., используйте более свежую муку правильно-го типа	Меньше на 1/8-¼ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку	Проверьте питание прибора
Хлеб поднимается слишком высоко	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на 1/4 ч. л.	Меньше на ½ ч. л.	Меньше на 1-2 ст. л.	Меньше на 1/8-¼ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб поднимается недостаточно	Больше на 1-2 ст. л.	Меньше на 1/4 ч. л.	Больше на ½ ч. л.	Используйте более свежую муку правильно-го типа	Больше на 1/8-¼ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб низкий и тяжелый				Используйте более свежую муку правильно-го типа	Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	Проверьте питание прибора
Корочка слишком светлая			Больше на ½ ч. л.			Выберите правильные настройки
Хлеб недопечен						Проверьте питание, выберите правильные настройки
Хлеб перепечен			Меньше на ½ ч. л.			Выберите правильные настройки
Смесь не перемешивается						Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал
Из вент. отверстий идет дым						Очистите нагревательный элемент
При большой высоте над у. м.	Меньше на 1-2 ст. л.		Меньше на ½ ч. л.		Меньше на 1/8-¼ ч. л.	

*Примечание. При изменении количества каких-либо ингредиентов прежде всего следует изменить количество дрожжей. Если результат по-прежнему будет неудовлетворительным, сначала необходимо скорректировать количество жидких ингредиентов, а затем — сухих.*

### Проблемы при приготовлении выпечки по рецептам

Проблема	Причина	Способы решения
Во время формования выпечки тесто не принимает форму, как описано и показано на иллюстрации.	Замешенное тесто не приняло форму прямоугольника и не было однородным по своей консистенции	Чтобы придать тесту форму прямоугольника разравняйте тесто тщательно, используя для этого скалку.
Тесто легко рвется и распадается на части (например, потому что сбивается комками), ему трудно придать форму.	В тесте недостаточно воды.	Тесто приготовлено неправильно. Сверьтесь с инструкциями рецепта.
	Тесто замешивалось слишком долго	Снова соберите все тесто и сформируйте из него шар, а затем оставьте его на 10 минут. Затем начните формировать выпечку с начала.
Тесто слишком липкое, не получается придать ему форму	При замешивании в тесто было добавлено слишком много воды, или вода была слишком теплой.	Замешивайте тесто в два приема с 5-минутным перерывом.
		Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
Тесто слишком трудно резать.	Тесто липкое, потому что при его замешивании было использовано слишком много воды.	Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
		Используйте нож для нарезки на ломтики, поставляемый в комплекте, или другой очень острый нож с зубренным лезвием.
	Нож недостаточно острый.	
	Возможно, вы режете недостаточно быстро.	Постарайтесь разрезать тесто ножом для нарезки на ломтики или обычным ножом быстрее.

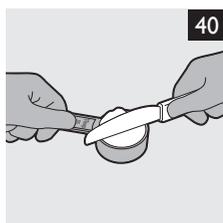
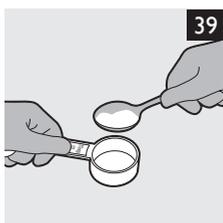
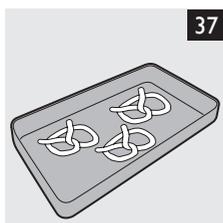
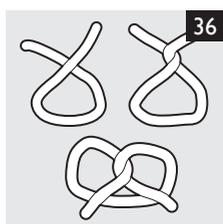
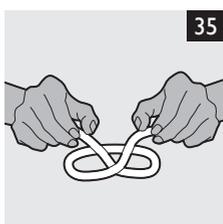
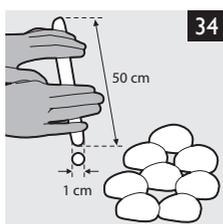
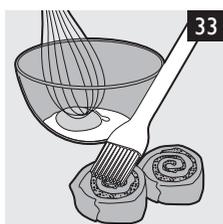
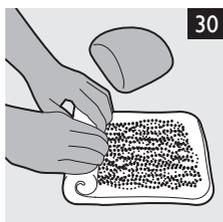
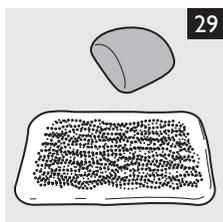
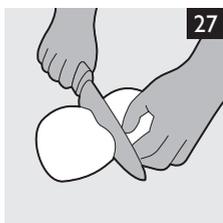
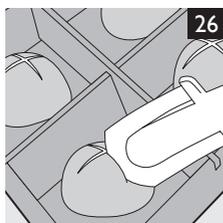
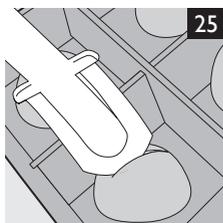
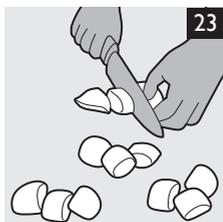
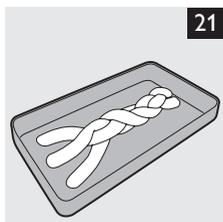
Проблема	Причина	Способы решения
Надрезы, сделанные на поверхности выпечки, затягиваются или не открываются во время выпекания.	Тесто липкое, потому что при его замешивании было использовано слишком много воды.	Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
	При формировании тесто было растянуто недостаточно сильно.	Складываем тесто, натягивайте его сильнее.
	Надрезы на поверхности выпечки не достаточно глубокие.	Делайте более глубокие надрезы.
Во время выпекания на хлебе появились трещины.	Вероятно, вы плохо перемешали тесто.	Перемешивайте тесто тщательно до тех пор, пока оно не станет эластичным — тесто не должно легко разрываться...
	Надрезы на поверхности выпечки не достаточно глубокие.	Делайте более глубокие надрезы.
Выпечка прилипает к противню.	Вы увлажнили поверхность теста слишком сильно.	Перед тем, как выпекать изделия, удалите с них лишнюю воду при помощи щеточки.
	Выпечка прилипает слишком сильно.	До того как выкладывать изделия из теста на противень, слегка смажьте поверхность противня растительным маслом.
На выпечке не образуется золотистая корочка.	Вероятно, вы забыли увлажнить поверхность выпечки водой перед выпеканием.	Перед тем, как отправить изделия в хлебопечь, убедитесь, что вы хорошо увлажнили их поверхность при помощи щеточки.
	При формировании выпечки на ее поверхности осталось слишком много муки.	Перед тем, как отправить изделия в хлебопечь, убедитесь, что вы хорошо увлажнили их поверхность при помощи щеточки.
	Высокая комнатная температура (выше 30°C).	Используйте холодную воду (10°C-15°C) и/или меньшее количество дрожжей.
	Вы выбрали слишком светлый цвет корочки в установках хлебопечи.	В следующий раз выбирайте более темный цвет корочки.
Изделия не достаточно хорошо подошли.	Возможно, вы забыли добавить к ингредиентам дрожжи.	В следующий раз проследите за тем, чтобы не забыть добавить дрожжи.

Проблема	Причина	Способы решения
	Дрожжи, использованные при приготовлении выпечки, вышли из срока годности.	Перед тем как добавлять дрожжи к смеси ингредиентов убедитесь, что они не вышли из срока годности.
	Возможно, в тесте недостаточно воды.	Тесто приготовлено неправильно. Сверьтесь с инструкциями рецепта.
	Во время формирования тесто было сжато слишком сильно.	Снова соберите все тесто и сформируйте из него шар, а затем оставьте его на 10 минут. Затем начните формировать выпечку с начала.
		Замешивайте тесто в два приема с 5-минутным перерывом.

### Часто задаваемые вопросы и ответы на них

Вопрос	Ответ
Почему буханки иногда отличаются по форме и высоте?	На хлеб сильное влияние оказывают различные условия окружающей среды, такие как температура в помещении, погода, влажность, высота над уровнем моря, сквозняк и использование таймера задержки. Форма хлеба также зависит от свежести ингредиентов и от того, насколько точно было измерено их количество.
Как форма хлеба зависит от времени года?	Летом хлеб иногда может опасть (а в центре может образоваться углубление) или подняться слишком высоко. Зимой тесто может не подняться до необходимой высоты. Эту проблему можно решить, используя воду температуры 20°C.
Почему сбоку на хлебе оказалась мука?	В начале процесса перемешивания небольшое количество муки может остаться на стенках формы для выпечки, после чего мука может попасть на хлеб. Если это произошло, просто соскребите часть корочки острым ножом.
Почему тесто иногда бывает очень липким и сложным в обработке?	Тесто может стать слишком липким (повышенное содержание жидкости) из-за температуры в помещении и температуры воды. Для приготовления теста старайтесь использовать охлажденную воду.
Почему верхушка буханки бывает неровной и с трещинами?	Иногда тесто поднимается слишком высоко, в результате чего на поверхности готового хлеба появляются трещины.
Можно ли печь хлеб в хлебопечи с добавлением яиц?	Да, для этого нужно сократить количество воды и заменить ее яйцами. Сначала поместите яйца в мерный стакан, затем добавьте воду до уровня, указанного в рецепте. Не используйте таймер задержки, если в хлеб добавлены яйца, так как яйца могут испортиться.

Вопрос	Ответ
Можно ли использовать хлебопечь для приготовления по рецептам из других поваренных книг?	Да. Однако следует иметь в виду, что рецепты в этом буклете были разработаны специально для данного прибора. При использовании прочих рецептов результаты могут отличаться. Если у вас возникли проблемы при использовании других рецептов, см. информацию в главе «Поиск и устранение неисправностей».
Почему хлеб иногда имеет очень сильный запах?	Сильный запах может появиться в результате использования несвежих ингредиентов (особенно воды или муки) или слишком активных дрожжей. Всегда точно отмеряйте ингредиенты и используйте только свежие продукты.
Можно ли использовать муку, полученную в домашних условиях?	Если используется мука очень грубого помола, результаты могут оказаться неудовлетворительными. Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем смешивать муку домашнего помола с обычной мукой.
Почему выпечка не достаточно хорошо пропеклась?	Возможно, изделия из теста были слишком большими. Сократите размер выпекаемых изделий. Выпечка должна покрывать только половину поверхности противня. Если вы хотите, чтобы выпечка подрумянилась, выбирайте программу 10.
Почему выпечка пропеклась слишком сильно?	Возможно, выпекаемые изделия оказались слишком малы по размеру. Увеличьте размер изделий. Выпечка должна покрывать половину поверхности противня. Если вам кажется, что корочка слишком зажаристая, выберите более светлый цвет корочки в установках хлебопечи.
Почему выпекаемые изделия получились разными по размеру?	Размер выпекаемых изделий может различаться. Старайтесь разделять тесто на одинаковые по размеру части.







[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.005.0043.2