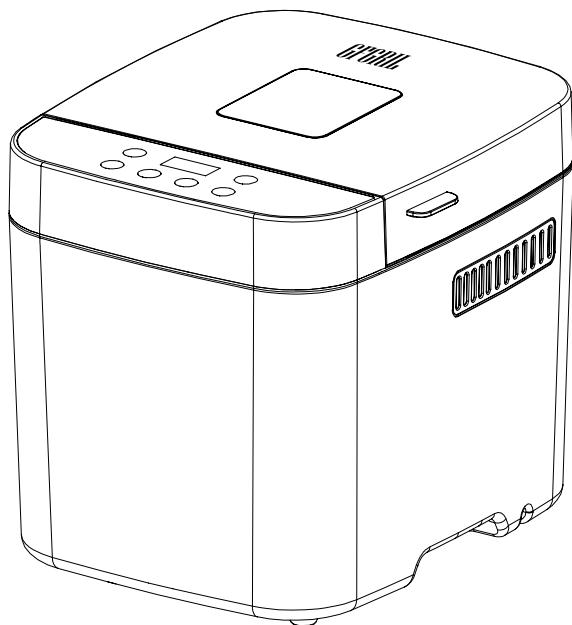


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

GFGRIL GFB-2000



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

GFGRIL

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку **электрической хлебопечи GFGRIL GFB-2000!** Хлебопечь позволяет готовить различные виды хлеба, а также другую выпечку, джем и поможет замесить несколько видов теста. Уверены, что она станет Вашей незаменимой помощницей и будет радовать Вас вкусными и полезными блюдами на протяжении долгих лет.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Хлебопечь – сложное электротехническое устройство.

Изучите функции управления и надписи на изделии. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.



ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции и меры безопасности.
- Данное устройство предназначено для личного использования, оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретым прибором. Не позволяйте детям играть с электроприбором, даже если он отключен от сети.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности, оставив свободными 12 см по бокам для свободной циркуляции воздуха.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия.

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Включайте прибор только в заземленную розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки, или рядом с другим источником тепла.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- Перед отключением электроприбора от электросети убедитесь, что программа закончила свою работу либо отключите ее кнопкой «СТАРТ/СТОП».
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Не перемещайте прибор во время работы. Для перемещения прибора отключите его от сети.
- Не допускайте ударов и падений прибора, так как это может привести к механическим повреждениям, которые повлияют на его целостность и сделают непригодным для использования.
- Отключите прибор от сети в случае любых неполадок, а также перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы.
- Запрещается накрывать работающий электроприбор.

- Не используйте прибор, если его шнур питания, вилка или основной корпус повреждены. Не разбирайте прибор самостоятельно во избежание поражения электрическим током, для ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов прибора прекратите его использование.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям прибора во время их работы.
- Прибор сильно нагревается во время работы. Используйте прихватки для извлечения формы из прибора по окончании работы.
- При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла идущей в комплекте.
- Не помещайте в электроприбор алюминиевую фольгу или другие посторонние предметы, а также посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов, а также продукты в вакуумной упаковке. Когда прибор не используется, в нем можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.
- Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные моющие средства.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах! В процессе выпечки тесто увеличивается в объеме и при переполнении чаши может попасть на нагревательный элемент, что приведет к его возгоранию внутри прибора.

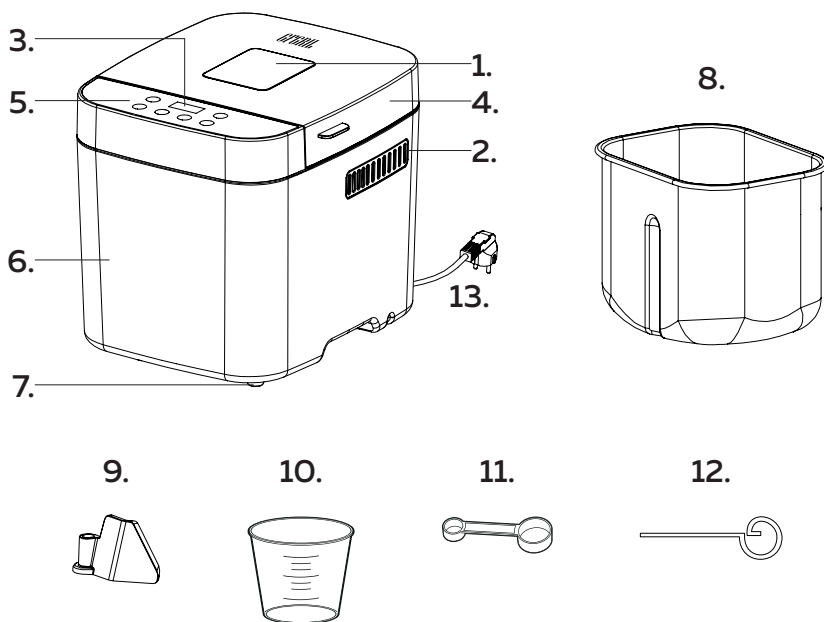
ВНИМАНИЕ!

-  **Во время работы прибор нагревается! Используйте кухонные рукавицы или прихватки касаясь руками корпуса устройства, чаши и металлических деталей во время его работы.**
-  **Во время выпечки будет образовываться пар. Не наклоняйтесь над прибором при открытии крышки. Струя пара или горячего воздуха могут вызвать ожог.**
-  **Небольшой люфт крышки прибора должен быть и не является дефектом. Он компенсирует температурные расширения.**

КОМПЛЕКТАЦИЯ

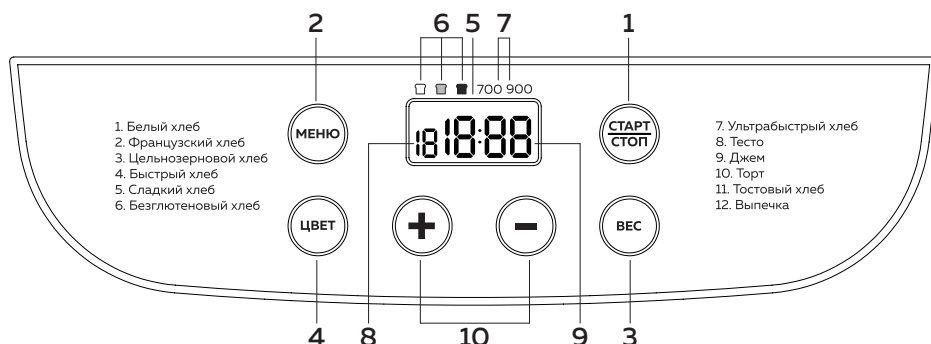
- Хлебопечь – 1 шт.
- Форма для выпечки с антипригарным покрытием – 1 шт.
- Мерный стакан – 1 шт.
- Мерная ложка – 1 шт.
- Лопасть для замешивания теста с антипригарным покрытием – 1 шт.
- Крюк для извлечения лопасти – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Смотровое окошко | 8. Форма для выпечки с антипригарным покрытием |
| 2. Вентиляционное отверстие | 9. Лопасть для замешивания теста |
| 3. Дисплей | 10. Мерный стакан |
| 4. Крышка | 11. Мерная ложка |
| 5. Панель управления | 12. Крюк для извлечения лопасти |
| 6. Корпус | 13. Шнур питания |
| 7. Нескользящие ножки | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- Кнопка СТАРТ/СТОП.** Данная кнопка используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал. После запуска процесса приготовления все кнопки прибора будут заблокированы.

Чтобы остановить программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее приблизительно 2 секунды, затем раздастся звуковой сигнал, это означает, что программа выключена. После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – хлебопечь вернется к начальным установкам программы.

Функция ПАУЗА

Чтобы остановить процесс приготовления после запуска, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП один раз. Процесс приготовления будет приостановлен, время работы будет мигать на дисплее, но настройки сохранятся. Для продолжения процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще один раз.

- Кнопка МЕНЮ.** Нажимая на эту кнопку, Вы можете выбрать одну из 12 предустановленных программ. Номер программы будет отображаться на дисплее:

Номер	Название программы	Вес	Время	Описание
1	Белый хлеб	700/900	2:53/3:00	Замес, подъем и выпечка обычного белого хлеба и хлеба из разнородной муки, которые состоят главным образом из белой муки (пшеничной/ржаной). При добавлении даже небольшого количества (10-20%) муки грубого помола или зерен, Вы также должны выбирать эту программу.

2	Французский хлеб	700/900	3:40/3:50	Замес, подъем и выпечка хлеба с более длительным циклом подъема. Хлеб, испеченный на этой программе, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3	Цельнозерновой хлеб	700/900	3:32/3:40	Замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программа включает в себя удлиненный цикл приготовления, что позволяет хлебу хорошо подняться. На этой программе не рекомендуется использовать отсроченный запуск, так как это может привести к плохому результату.
4	Быстрый хлеб	-	2:10	Замес, подъем и выпечка занимает меньше времени, чем на программе «Белый хлеб». Хлеб при этом будет менее воздушным и не таким вкусным.
5	Сладкий хлеб	700/900	2:50/2:55	Программа для приготовления хлебобулочных изделий, кексов и сладкого хлеба, а также для рецептов с добавлением сахара, изюма или шоколада.
6	Безглютеновый хлеб	700/900	2:50/2:55	Программа используется для выпекания хлеба из муки без глютена (рисовая, кукурузная, гречневая) или ржаного хлеба.
7	Ультрабыстрый хлеб	700/900	1:28/1:38	Замес, подъем и выпечка за короткое время. Изделия испеченные на этой программе получаются менее мягкие, нежели испеченные на программе «Быстрый хлеб». Данная программа не предусматривает отложенный старт.
8	Тесто	-	1:30	Программа без выпечки. Используется для смешивания ингредиентов и подъема теста.
9	Джем	-	1:20	Используется для приготовления варенья и джема. Данная программа не предусматривает отложенный старт.
10	Торт	-	1:50	Программа предназначена для выпечки коржей для торта. Вес не устанавливается.
11	Тостовый хлеб	700/900	2:55/3:00	Замес, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
12	Выпечка	-	1:00	На данной программе прибор исключительно печет, не замешивая и не давая перед этим подойти тесту. С ее помощью Вы можете допечь, непропеченный или светлый хлеб. Данная программа не предусматривает отложенный старт.

- 3. Кнопка ВЕС.** Выбор веса выпечки. Нажав эту кнопку, Вы можете выбрать вес готовой выпечки (700 или 900 г). При этом стрелка индикатора на дисплее будет указывать на выбранное значение – 700 г или 900 г соответственно. Данная функция доступна для программ 1–3, 5–7, 11. Обратите внимание, что время приготовления меняется в зависимости от выбранного веса.

4. **Кнопка Цвет.** Выбор цвета корочки. Нажав на эту кнопку, Вы можете выбрать цвет корочки изделия – Светлый/Средний/Темный. Стрелка индикатора на дисплее будет указывать на выбранное значение. Данная функция доступна для программ 1-7, 10-12.
5. **Дисплей.** На дисплее отображаются индикаторы выполнения программы. Стрелка индикатора указывает на текущий этап выполнения рабочего цикла прибора.
6. **Цвет корочки.**
7. **Вес изделия.**
8. **Номер программы.**
9. **Время приготовления.**
10. **Кнопки «+» и «-».** Эти кнопки используются, если Вы хотите отложить или уменьшить время приготовления. Сначала выберите программу приготовления, вес и цвет корочки, а затем установите необходимое Вам время, увеличивая или уменьшая его нажатием кнопок «+» и «-». Каждое нажатие изменяет время работы прибора на 10 минут. Максимальный срок – 13 часов.

Обратите внимание, что задержка срока готовности включает в себя и время выпечки по заданной программе. То есть, по завершении цикла задержки Вы получите готовый горячий хлеб.

Например. Сейчас 22:30. Вы хотите получить готовый хлеб завтра в 10:00 утра, т.е. через 11 часов 30 минут. Для этого выберите программу выпечки, цвет корочки, размер изделия. Нажимая кнопки «+» и «-» – установите время на дисплее, равное 11 часов 30 минут. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы отложенного приготовления. На дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ.



Функция отложенного приготовления не доступна для программ 7, 9 и 12.



При использовании функции отложенного приготовления не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, лук, фрукты и т. д.



Длительность выпечки программы 12 можно изменить нажатием кнопок «+» и «-» от 10 до 60 минут.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Аккуратно распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Промойте форму для выпечки хлеба и лопасть для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.
- Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Установите хлебопечь на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и мест, где на прибор возможно попадание воды, горячего жира и других загрязнений.
- При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.
- Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно места.
- Следите, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 12 см.
- Смажьте маслом лопасть для замешивания и форму для выпечки, а затем установите лопасть для замешивания теста на стержень в форме для выпечки.
- Возьмите форму для выпечки за ручку. Немного поверните ее против часовой стрелки и аккуратно вставьте в нагревательную камеру хлебопечи, затем поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.
- Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и время. По умолчанию установлены: программа – № 1 «Белый хлеб»/вес выпечки– 900 г/цвет корочки – средний.
- Нажатием кнопки Меню выберите программу 12 «Выпечка», далее кнопку СТАРТ/СТОП. Прогрейте прибор в течение 10 минут и выключите, нажав и удерживая примерно 2 секунды кнопку СТАРТ/СТОП. Прибор готов к работе.

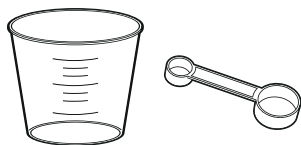
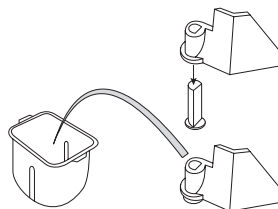
ВНИМАНИЕ!!! Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является заводским дефектом.

ПОРЯДОК РАБОТЫ



Внимание! Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпечки. Используйте силиконовые или деревянные приборы, которые не оставляют царапин.

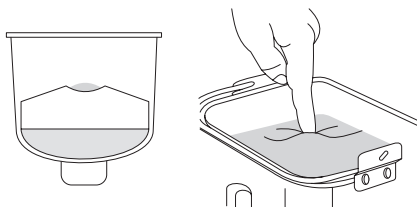
1. Установите лопасть для замешивания теста на стержень в форме для выпечки.
2. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту при помощи мерного стакана и ложки, идущих в комплекте, и загрузите их в форму для выпечки.



ПРИМЕЧАНИЕ: Полный мерный стакан приблизительно соответствует 160 г муки.

Мерные ложки (маленькая и большая) используются для дозирования сухих ингредиентов.

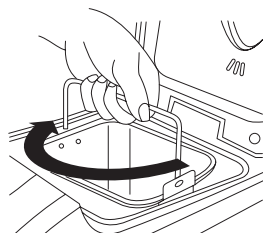
Сначала добавьте жидкие ингредиенты, затем сахар, соль, муку. Сухие дрожжи или разрыхлитель добавьте в последнюю очередь, сделав небольшое углубление в муке. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями.



Для удобства Вы можете установить пустую форму для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты согласно рецепту. Если Вы готовите выпечку из ржаной или цельнозерновой муки, тесто замесится лучше, когда ингредиенты добавляются в обратном порядке: мука, дрожжи, а затем жидкие ингредиенты.

Важно! Максимально возможное количество муки 590 г, дрожжей 6 г.

3. В случае использования режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.
4. Возьмите форму с ингредиентами за ручку. Немного поверните ее против часовой стрелки. Аккуратно вставьте форму для выпечки в на-



гревательную камеру хлебопечи и поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

5. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и время. По умолчанию установлены: программа – № 1 «Белый хлеб»/вес выпечки – 900г/цвет корочки – средний.
6. Установите нужную программу приготовления, нажимая кнопку «Меню».
7. Установите желаемый вес выпечки, нажимая кнопку «Вес». Данная функция доступна для программ 1–3, 5–7, 11.
8. Установите цвет корочки, нажимая кнопку «Цвет». Данная функция доступна для программ 1–7, 10–12.
9. При необходимости установите отсрочку приготовления, используя кнопки «+» и «-».
10. Убедитесь, что хлебопечь готова к работе (ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес выпечки и цвет корочки, при необходимости установлено время отсрочки). Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуска процесса приготовления – раздастся звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до завершения программы.
11. В процессе приготовления на программах 1–5, 7, 10, 11 Вы услышите 10 звуковых сигналов подряд, которые означают что пришло время добавить остальные ингредиенты (если это требуется).
12. Во время выпечки из вентиляционных отверстий может выходить пар. Это вполне нормальное явление.

ВНИМАНИЕ!

После запуска хлебопечи начнется перемешивание ингредиентов. Программа может автоматически установить интервал при первом перемешивании – 2 минуты. По истечении 2-х минут включится режим паузы, затем включится режим повторного перемешивания. В случае, если каких-то ингредиентов будет недостаточно, например, воды, – раздастся звуковой сигнал.

13. Если хлеб недостаточно пропекся или нет желаемого цвета корочки, запустите программу 12 для дополнительной выпечки.
14. По окончании процесса приготовления прибор издаст звуковой сигнал. Для остановки работы нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте ее в течение 2 секунд.

ВНИМАНИЕ! Если не нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» по окончании работы прибора, хлебопечь перейдет в режим подогрева, т.е. в течение часа хлеб будет еще горячим. По истечении часа прибор отключится.

Для отключения подогрева нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» до звукового сигнала. **Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые изделия из прибора сразу после их приготовления.**

15. Прежде чем достать форму с хлебом отключите хлебопечь от сети. Для извлечения хлеба пользуйтесь кухонными рукавицами.
16. Откройте крышку со смотровым окошком, достаньте форму для выпечки, удерживая за ручку, слегка поверните ее против часовой стрелки и с небольшим усилием потяните вверх.
17. Переверните форму для выпечки вверх дном и, слегка потряхивая, извлеките готовый хлеб из формы, выложите на блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл. Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на оси внутри формы. Если этого не произошло, и она осталась в хлебе, удалите ее с помощью специального крючка, входящего в комплект. Это не является неисправностью.
18. После того, как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Очистка и уход».

Важно! Прибор работает одинаково хорошо при различных температурах, но размер изделия приготовленный в теплом и охлажденном помещении может отличаться. Рекомендованная для работы прибора температура в помещении должна быть от 15 °C до 34 °C.

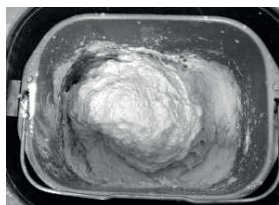
ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

Хлебопечь имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 15 минут) все заданные настройки сохраняются и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. Общее время приготовления при этом увеличится на время задержки.

В случае отсутствия питания более, чем на 15 минут установки будут сброшены и процесс приготовления не может быть возобновлен. Если в рецепте использовались молочные, мясные либо другие скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Затем извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление согласно рецепту заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте руководству раздела «Очистка и уход». Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления сначала (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «Выпечка» без замены продуктов. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

ВНИМАНИЕ!

Качество хлебобулочного изделия зависит от водопоглощительной способности муки. Необходимо, корректировать количество воды, указанное в рецепте, в соответствии с типом используемой Вами муки.



Избыток воды



Недостаток воды



Правильное соотношение

Когда добавляется слишком много воды, тесто становится настолько мягким, что не может быть округлено и становится липким. В этом случае хлеб получится твердым, с плоской или шероховатой поверхностью и неэластичной текстурой.

Если Вы заметили, что через 5 минут после начала замеса тесто все еще влажное и липкое, продолжайте добавлять по 1 столовой ложке муки и замешивайте тесто, пока не посчитаете, что соотношение воды и муки стало подходящим.

Вода и другие жидкости (всегда добавляйте в первую очередь).

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °C). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или другие жидкости с целью усиления вкуса хлеба.

Никогда не используйте молочные продукты с функцией «Отложенного приготовления».

Яйцо

Яйца делают выпечку нежной, рассыпчатой, более пористой, повышают её вкусовые качества и питательную ценность. Яичный желток придает тесту желтоватый оттенок. При термической обработке и размешивании протеины яйца образуют сетчатую структуру, которая связывает жидкость, а взбитые белки придают тесту воздушность, их используют как разрыхлитель для теста. Перед закладкой в форму яйца нужно взбить с другими жидкостями, используемыми в рецепте.

Никогда не используйте яйца с функцией «Отложенного приготовления».

Жиры и растительное масло

Жиры и масла повышают энергетическую ценность изделия, улучшают его вкусовые качества, увеличивают объем хлеба, повышают пластичность теста, несколько укрепляют клейковину. В то же время жиры и масла снижают интенсивность брожения теста. Избегайте соприкосновения дрожжей с маслами.

Важно! Сливочное масло должно быть растоплено или нарезано на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

Сахар

Сахар является «пищей» для дрожжей, а также придает хлебу сладкий вкус и насыщенный румяный цвет. Никогда не используйте кусковой или сахар рафинад.

Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Она также используется для ограничения активности дрожжей. Не используйте слишком много соли, если хотите, чтобы хлеб был пышнее.

Дрожжи

Дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей.

Старые или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежее открытые обезвоженные дрожжи.

Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.

Разрыхлитель

Разрыхлитель используется для приготовления кексов и тортов. Это смесь пищевой соды, лимонной кислоты и муки (крахмала). Разрыхлитель наполняет тесто углекислым газом и делает выпечку пышной.

Пищевая сода

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60 °C она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, такие как сметана, кефир, йогурт или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, то соду рекомендуется гасить уксусом.

Неразложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый оттенок и неприятный привкус.

Пшеничная хлебопекарная мука

Пшеничная мука высшего сорта используется в большинстве рецептов дрожжевого хлеба. Она имеет высокое содержание глютена (клейковины), поэтому ее можно использовать для приготовления пышного крупнопористого хлеба.

Мука тонкого помола

Мука тонкого помола – это мука из внутренней части зерна. При тонком помоле мука белого цвета, нежная, состоит из мелких частиц зерна, наружные слои которого удаляются (пшеничная 1-го сорта, высшего сорта). Содержит в основном крахмал и клейковину и практически не содержит клетчатки.

Чем тоньше помол и выше сорт муки, тем меньше в ней белков и особенно минеральных веществ, витаминов, но больше крахмала и лучше перевариваемость и усвояемость крахмала и белков. Подходит для быстрой выпечки или кексов.

Мука грубого помола

Мука грубого помола – мука из цельного зерна. При грубом помоле почти все зерно измельчают в муку, которая состоит из крупных частиц, содержит оболочки клеток, отруби (пшеничная 2-го сорта, обойная). Позволяет хлебу сильно подняться, поэтому рекомендуется использовать в сочетании с хлебопекарной мукой.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного ядра и состоит из крупных частиц, в ее составе присутствуют отруби и оболочки зерна. Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит большое количество клетчатки и питательных веществ.

Ржаная мука

Ржаная мука является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и аналогична цельнозерновой муке. Чтобы получить более пышный хлеб, рекомендуется использовать сочетание ржаной и пшеничной муки.

Кукурузная мука

Эта мука входит в состав многих диет для снижения веса при ограниченном добавлении сахара. Она содержит много клетчатки, поэтому надолго обеспечивает чувство сытости и снижает аппетит. Добавление кукурузной муки улучшает вкус хлеба.

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	1. Белый хлеб		2. Французский хлеб		3. Цельно-зерновой хлеб		4. Быстрый хлеб	5. Сладкий хлеб		6. Безглютеновый хлеб	
Вес, г	900	700	900	700	900	700	-	900	700	900	700
Общее время приготовления	3:00	2:53	3:50	3:40	3:40	3:32	2:10	2:55	2:50	2:55	2:50
Цвет корочки	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"	"+"
Замес 1, минут	10	9	18	16	10	9	10	10	10	10	10
Подъем 1, минут	20	20	40	40	25	25	10	5	5	10	5
Замес 2, минут	15	14	22	19	20	18	10	20	20	10	10
Подъем 2, минут	25	25	30	30	35	35	-	30	30	30	30
Подъем 3, минут	45	45	50	50	65	65	30	45	45	45	45
Выпечка, минут	65	60	70	65	65	60	70	65	60	70	70
Автоподогрев, минут	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Время подачи сигнала для добавления ингредиентов	2:20	2:15	2:40	2:35	2:55	2:50	1:45	2:30	2:25	2:25	2:25
Отложенное приготовление	13:00		13:00		13:00		13:00	13:00		13:00	

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	7. Ультра-быстрый хлеб		8. Тесто	9. Джем	10. Торт	11. Тостовый хлеб		12. Выпечка
Вес, г	900	700	-	-	-	900	700	-
Общее время приготовления	1:38	1:28	1:30	1:20	1:50	3:00	2:55	1:00
Цвет корочки	"+"	"+"	-	-	"+"	"+"	"+"	"+"
Замес 1, минут	10	10	20	Приготовление	6	15	15	-
Подъем 1, минут	-	-	-	15	5	40	40	-
Замес 2, минут	5	5	-	-	10	5	5	-
Подъем 2, минут	5	5	30	-	9	25	25	-
Подъем 3, минут	33	28	40	45 (Размешивание + приготовление)	-	40	40	-
Выпечка, минут	45	45	-	20	80	55	50	от 10 до 60
Автоподогрев, минут	60	60	-	-	60	60	60	60
Время подачи сигнала для добавления ингредиентов	1:28	1:18	-	-	1:34	2:04	1:59	-
Отложенное приготовление	-	-	13:00	-	13:00	13:00		-

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед дальнейшим использованием всегда протирайте прибор и его детали насухо.

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, потянув ее за ручку вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.
3. Вымойте мерный стакан, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей мыльной воде, просушите.

Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.

4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.
5. Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.



ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости.

Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители (бензин, ацетон, щелочи и т. п.).

Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже рекомендациям:

- Не используйте металлические или острые кухонные принадлежности (например, нож или вилку) во время извлечения хлеба из емкости.

- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крюком.
- Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
- Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.

- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °C и относительной влажности не более 80 %.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, прибора необходимо убедиться в том, что в приборе отсутствует вода. Все поверхности прибора должны быть сухими. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором. Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.



Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕЧКИ

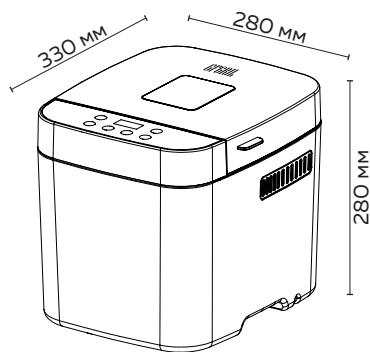
	Слишком сильно поднимается	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непροпеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Не была нажата кнопка СТАРТ/СТОП				×		
Недостаточно муки		×				
Слишком много муки			×			×
Недостаточно дрожжей			×			
Слишком много дрожжей		×		×		
Недостаточно воды			×			×
Слишком много воды		×			×	
Недостаточно сахара			×			
Мука плохого качества			×	×		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	×					
Слишком горячая вода		×				
Слишком холодная вода			×			
Неправильно выбрана программа			×	×		

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Решение
Идет дым из нагревательной камеры или из вентиляционных отверстий.	Ингредиенты попали на нагревательный элемент или находятся близко к нему.	Отключите прибор от сети, дождитесь пока он остынет и очистите нагревательный элемент.
Слишком толстая нижняя корочка.	Хлеб слишком долго находился в приборе после окончания приготовления.	Старайтесь вынимать хлеб из прибора сразу же как он готовится.
Трудно вынуть хлеб из формы для выпечки.	Лопасть прилипла к валу.	Приложите немного больше усилий для извлечения хлеба из формы, а затем залейте форму минут на 10 теплой водой.
Ингредиенты не смешиваются или хлеб выпекается неправильно.	Неправильный выбор программы.	Проверьте выбранную программу и остальные настройки.
	Была нажата кнопка «СТАРТ/СТОП», прибор находился в режиме паузы.	Выполните установки заново.
	Слишком часто открывалась крышка прибора во время приготовления.	Не открывайте крышку слишком часто, только для добавления ингредиентов. После открытия крышки, убедитесь, что она снова закрыта плотно.
	Лопасть вращается с трудом, поэтому ингредиенты не перемешались.	Проверьте отверстие лопасти, возможно оно засорилось. Убедитесь, что лопасть не заблокирована зернами и т.д. Попробуйте запустить прибор без продуктов, если лопасть неисправна, обратитесь в сервисный центр.
Прибор не запускается после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» на дисплее мигает «ННН», сопровождается 5 звуковыми сигналами.	Прибор перегрелся после предыдущей работы.	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
На дисплее отображается «LLL» после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» (кроме программ ВЫПЕЧКА), сопровождается 5 звуковыми сигналами.	Температура внутри прибора слишком низкая.	Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», откройте крышку оставьте прибор на 10-20 минут, чтобы прибор вернулся к комнатной температуре.
На дисплее отображается «ЕЕО» после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП».	Датчик температуры отсоединен или неисправен.	Обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GFB-2000
Номинальное напряжение	220-240 В, ~ 50 Гц
Материалы	ABS пластик
Номинальная мощность	550 Вт
Вес нетто / брутто	4,00 / 4,7 кг
Размеры	280 x 330 x 280 мм



Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.



Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10 %.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КАЖДОЙ ПРОГРАММЫ

Примечание: помещайте ингредиенты в форму в указанном порядке.

1. Белый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ст. л.	7 г	1.5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Мука	3 чашки	420 г	3.5 чашки	490 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	0.5 ч. л.	1.5 г

2. Французский хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1.5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1.5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Мука	3 чашки	420 г	3.5 чашки	490 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	0.5 ч. л.	1.5 г

3. Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	4 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
Цельнозерновая мука	1 чашка	110 г	2 чашки	220 г
Мука	2 чашки	280 г	2 чашки	280 г
Коричневый сахар	2 ст. л.	18 г	2.5 ст. л.	23 г
Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	3 ст. л.	21 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	0.5 ч. л.	1.5 г

4. Быстрый хлеб

Ингредиенты	900 г	
Вода (40~50 °С)	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г
Соль	1.5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Мука	3.5 чашки	490 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г

5. Сладкий хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1.5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
Мука	3 чашки	420 г	3.5 чашки	490 г
Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	2 ст. л.	14 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	0.5 ч. л.	1.5 г

6. Безглютеновый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1.5 ч. л.	10 г
Безглютеновая мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Дрожжи	1.5 ч. л.	4.5 г	1.5 ч. л.	4.5 г

7. Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода (40~50 °С)	270 мл	270 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
Мука	3 чашки	420 г	3.5 чашки	490 г
Дожжи	2 ч. л.	6 г	2 ч. л.	6 г

8. Тесто

Ингредиенты	-	
Вода	360 мл	360 г
Масло растительное	2 ст. л.	24 г
Соль	1.5 ч. л.	10 г
Рафинированная мука	4 чашки	560 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

9. Джем

Ингредиенты	-	
Клубничное пюре	4 чашки	
Сахар	1 чашка	230 г
Крахмал	1 чашка	150 г
Лимонный сок	2 ст. л.	24 г

10. Торт

Ингредиенты	-	
Масло сливочное	2 ст. л.	24 г
Сахар	8 ст. л.	96 г
Яйцо	6 шт.	270 г
Мука	250 г	
Ванильная эссенция	1 ч. л.	2 г
Лимонный сок	1.3 ст. л.	10 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

11. Тостовый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
Масло сливочное или маргарин	1.5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Соль	1.5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1.5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Сухое молоко	1.5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
Мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

«Чесночный хлеб»

Ингредиенты:

Сухие дрожжи – 0,5 ст. л.

Мука пшеничная – 600 гр.

Вода или молоко – 250 мл (можно использовать смесь воды с молоком)

Яйцо – 1 штука

Сахар – 2 ч. л.

Соль – 2 ч. л.

Масло оливковое – 2 ст. л.

Чеснок – 4 зубчика

Орегано – 0,5 ч. л.

Базилик – 0,5 ч. л.

Описание приготовления:

1. В отдельной посуде смешивайте теплое молоко, разведенное такой же теплой водой, и раскрошенные дрожжи. Оставьте на 15 минут в теплом месте, предварительно накрыв крышкой или полотенцем.
2. Добавьте в опару яйцо и пропущенный через пресс чеснок, оливковое масло, соль, сахар, специи.
3. Добавьте в чашу для хлебопечки опару, затем всыпьте просеянную муку.
4. Включите хлебопечь, выберите программу 1 – «Белый хлеб», установите вес 900 г и желаемый цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте дойти под полотенцем в течение 30 минут.

«Манник»

Ингредиенты:

Манная крупа – 1 стакан

Кефир – 1 стакан

Сахар – 1 стакан

Яйца – 2 штуки

Мука пшеничная – 1 стакан

Соль – по вкусу

Сода – 1 ч. л.

Разрыхлитель теста – 2 ч. л. (по желанию)

Пряности – по вкусу (ваниль, корица и пр.)

Фрукты, ягоды, цукаты – по желанию

Сливочное масло – 100 гр.

Описание приготовления:

1. Манку залейте кефиром и оставьте на полчаса для разбухания крупы.
2. Размягчите сливочное масло.
3. Добавьте в миску с манно-кефирной смесью соду (можно погасить ее каплей уксуса или лимонного сока или добавить разрыхлитель теста), перемешайте.
4. Вылейте смесь в чашу хлебопечки, добавьте сахар, соль, пряности, размягченное сливочное масло, яйца. Просейте сверху муку.
5. Добавьте фрукты по желанию.
6. Установите программу 8 – «Тесто».
7. После окончания замеса, оставьте манник немножко «отдохнуть» – минут 15–20.
8. Включите программу 5 – «Сладкий хлеб», дождитесь окончания приготовления.

«Постный хлеб»

Ингредиенты:

Вода – 1 стакан

Мука пшеничная – 3 стакана

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 2 ст. л.

Дрожжи сухие – 1 ст. л.

Масло растительное – 2 ст. л.

Описание приготовления:

1. Выложите в хлебопечь все ингредиенты в следующей последовательности:
 - Вода
 - Масло растительное
 - Соль, сахар
 - Мука

- Дрожжи - в последнюю очередь
- 2. Установите программу 4 - «Быстрый хлеб», выберите вес выпечки 900 г и цвет желаемой корочки.
- 3. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте дойти под полотенцем еще 10 минут.

«Тыквенный хлеб»

Ингредиенты:

Тыквенное пюре - 1 стакан

Соль - 1 ч. л. (с горкой)

Сахар - 2 ст. л.

Растительное масло - 3 ст. л.

Мука - 600 гр.

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Описание приготовления:

1. В форму хлебопечки выложите тыквенное пюре, растительное масло, соль и сахар.
2. Всыпьте просеянную муку.
3. Сверху выложите дрожжи.
4. Установите программу 1 - «Белый хлеб», выберите вес выпечки 900 г и цвет желаемой корочки и выпекайте до готовности.
5. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте дойти под полотенцем еще 10 минут.

«Шоколадный кекс»

Ингредиенты:

Мука пшеничная - 250 гр.

Яйцо - 3 штуки

Маргарин сливочный или Масло сливочное - 125 гр.

Сахар-песок - 125 гр.

Какао-порошок - 2 ст. л.

Разрыхлитель теста или Сода пищевая (гашеная) - 1 ч. л.

Ванильный сахар - 1 пакет

Описание приготовления:

1. Сначала нужно подготовить муку, предварительно просеяв ее через сито, после добавить к ней разрыхлитель или погашенную уксусом соду, порошок какао и ванильный сахар.
2. В отдельной емкости до пышной пены взбейте яйца с сахаром, а затем добавьте их к сухой смеси.
3. После к тесту добавить сливочное масло, которое предварительно доводится до почти жидкого состояния, и перемешать.
4. Вылейте тесто в емкость для хлебопечки и установите программу 4 – «Быстрый хлеб». Дождитесь окончания приготовления.

«Тесто для пирожков на кефире»

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 500 гр.

Масло растительное – 5 ст. л.

Сахар-песок – 3 ст. л.

Сухие дрожжи – 3 ч. л.

Соль – 2 ч. л.

Кефир – 300 мл.

Описание приготовления:

1. В контейнер хлебопечки налейте необходимое количество предварительно подогретого до теплого состояния кефира.
2. Затем влейте необходимое количество растительного масла.
3. Добавьте соль, необходимое количество просеянной пшеничной муки и сахар. В конце добавьте сухие дрожжи.
4. Чашу хлебопечки установите в прибор. На панели прибора установите программу № 8 «Тесто». Закройте крышку хлебопечки и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. По истечении времени приготовления хлебопечь издаст звуковой сигнал, который сообщит о готовности теста. Откройте крышку прибора. Аккуратно извлеките готовое тесто и приступайте к приготовлению пирожков с любимыми начинками.

Приятного аппетита!