

Delta

E U R O P E



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
DL-8004B
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ
BREAD MAKER



СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.....	4
4. ОПИСАНИЕ.....	5
5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
6. УСТАНОВКА.....	7
7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
8. ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	11
9. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
10. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	12
11. ИНГРЕДИЕНТЫ.....	13
12. ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	15
13. РЕЦЕПТЫ.....	21
14. ЧИСТКА И УХОД.....	29
15. ХРАНЕНИЕ.....	30
16. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	30
17. ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ.....	32
18. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	35
19. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ.....	36
20. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.....	36

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукцией. Каждый прибор марки «DELTA» отличается современным дизайном и высокими стандартами качества. Приобретая нашу хлебопечь, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который при соблюдении правил его эксплуатации прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашей новой хлебопечки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

1. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Используйте только свежие продукты. Обращайте внимание на дату изготовления при покупке муки и дрожжей. Несвежие или старые продукты влияют на аромат и высоту хлеба.

2. Используйте сухие дрожжи быстрого брожения или сухие активные дрожжи. В соответствии с типом, количеством и свежестью дрожжей может получиться булка хлеба различного размера. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для поддержания их активности.

Дрожжи быстрого брожения особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки хлеба.

ВНИМАНИЕ! Для приготовления выпечки в хлебопечке используйте только сухие дрожжи.

3. Для приготовления вкусного хлеба важно правильно отмерять продукты.

В комплекте с данным прибором поставляются комбинированная мерная ложка (чайная и столовая ложка вместе) и мерный стакан. Отмеривая чайную и столовую ложку, заполняйте её до краев, но без горочки.

4. Температура воды и температура в помещении играют очень важную роль при приготовлении вкусного хлеба.

Оптимальный диапазон температур:

- температура помещения от +4 до +27 °С (наилучший результат получается при температуре от +15 до +25 °С);

- температура воды для теста от +4 до +10 °С.

Не используйте теплую воду, иначе получится низкий плотный хлеб с осевшим или вздувшимся верхом (особенно при высокой температуре в помещении).

5. В хлеб уже на стадии выпечки можно добавлять различные дополнительные ингредиенты - ароматические травы, кунжутное семя и т. п. Откройте крышку устройства, смажьте поверхность теста молоком или яичным желтком и добавьте вкусовые ингредиенты. Следите, чтобы они не попали мимо контейнера для выпечки. Закройте крышку и продолжайте выпекание.

Примечание: добавлять ингредиенты следуют предельно быстро, чтобы хлеб не опал в форме.

6. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки вынимайте хлеб сразу после окончания выпечки. Корочка размякнет, если буханка надолго останется в духовке для цикла сохранения тепла.

7. После того как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. Для 2-3 дневного хранения поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите его в морозильную камеру.

8. Во время еды употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб. Для сохранения свежести и предохранения от высыхания оставшийся хлеб поместите в пластиковый пакет.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 ± 2% В, 50 Гц
Мощность	650 Вт
Мерный стакан	250 мл
Вес буханки выпекаемого хлеба	500 г 750 г
Количество режимов автоприготовления	14
Таймер отсроченного приготовления	до 13 часов
Запас памяти при сбое электропитания	до 10 минут
Режим поддержания тепла	1 час
Класс электробезопасности	I

1.1. Съемная антипригарная форма для выпечки.

1.2. Электронный тип управления.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Количество
1.	Хлебопечь	1 шт.
2.	Контейнер для теста	1 шт.
3.	Тестомешалка	1 шт.
4.	Мерный стакан, 250 мл	1 шт.

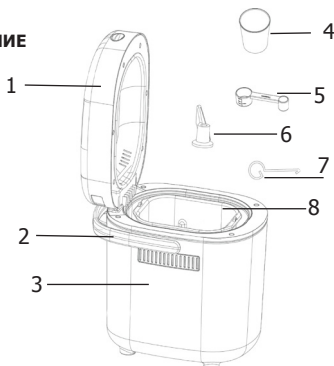
5.	Крюк	1 шт.
6.	Двухсторонняя мерная ложка	1шт.
7.	Руководство по эксплуатации	1 экз.
8.	Гарантийный талон	1 экз.

Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания _____
 Упаковщик _____

4. ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Ручка
3. Корпус хлебопечки
4. Мерный стаканчик
5. Двухсторонняя ложка
6. Тестомешалка
7. Крюк
8. Контейнер для хлеба



5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 5.1. Хлебопечь предназначена для использования только в домашних условиях.
- 5.2. Во избежание поломки прибора и причинения вреда Вашему здоровью не используйте хлебопечь не по назначению.
- 5.3. Запрещается включать хлебопечь без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- 5.4. Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечки.
- 5.5. Чтобы избежать попадания ингредиентов внутрь камеры, всегда извлекайте контейнер для выпечки из хлебопечки.
- 5.6. Не прикасайтесь к движущимся элементам внутри хлебопечки во время ее работы.

- 5.7. Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения контейнера с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- 5.8. При эксплуатации внешние поверхности печки также могут сильно нагреваться. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям. При извлечении горячей емкости с хлебом всегда используйте кухонные рукавицы.
- 5.9. В случае непредвиденного выключения электропитания более чем на 15 минут в момент, когда продукты были приготовлены частично, необходимо удалить все ингредиенты из печи и начать приготовление заново.
- 5.10. Не используйте камеру хлебопечи для хранения готового хлеба более 1 часа по окончании цикла выпечки.
- 5.11. Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра в присутствии детей и инвалидов.
- 5.12. Не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно или играть с ним.
- 5.13. Этот прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без наблюдения лица, ответственного за их безопасность.
- 5.14. При отсутствии опыта и знаний эксплуатация хлебопечки должна осуществляться под присмотром лиц, имеющих необходимые опыт и знания.
- 5.15. Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное пространство для проветривания во время ее работы.
- 5.16. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.
- 5.17. Отключайте прибор от сети после каждого использования.
- 5.18. При отключении хлебопечки от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
- 5.19. Во избежание поражения электрическим током не погружайте хлебопечь и шнур питания в воду или другие жидкости.
- 5.20. Не погружайте контейнер для хлеба в воду. Это может повредить ось.
- 5.21. Не оставляйте кабель электропитания свисать с рабочей поверхности или вблизи горячих поверхностей.
- 5.22. Не используйте этот прибор при видимых повреждениях сетевого шнура или же после случайного падения.
- 5.23. Всегда отключайте хлебопечь от сети, если Вы не пользуетесь прибором долгое время, а также при ее чистке и при обнаружении неисправностей.
- 5.24. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать детали или производить очистку.
- 5.25. Содержите печь в чистоте. Оставшиеся крошки хлеба могут пригореть и привести к неправильной работе прибора.
- 5.26. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать любые части хлебопечки. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами в специализированных сервисных центрах.

ВНИМАНИЕ! Не используйте хлебопечь одновременно с другими энергоёмкими приборами во избежание перегрузки сети.

ВНИМАНИЕ! Повреждения, возникшие из-за ненадлежащего использования, отказа поддерживать печь в чистом состоянии, умышленного повреждения, самостоятельного ремонта, сделанного третьими лицами, или нарушения инструкции по эксплуатации, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.

6. УСТАНОВКА

6.1. Удостоверьтесь, что хлебопечь освобождена от всех упаковочных материалов.

6.2. Распаковав печь, проверьте ее на предмет повреждений, возникших при транспортировке: повреждений крышки, вмятин и дефектов корпуса.

ВНИМАНИЕ! Если вы обнаружили какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку хлебопечи и немедленно сообщите о повреждениях продавцу прибора.

6.3. Устройство должно быть установлено на ровной, устойчивой, теплостойкой поверхности.

6.4. Рекомендуемое расстояние между прибором и окружающими предметами должно составлять не менее 10 см.

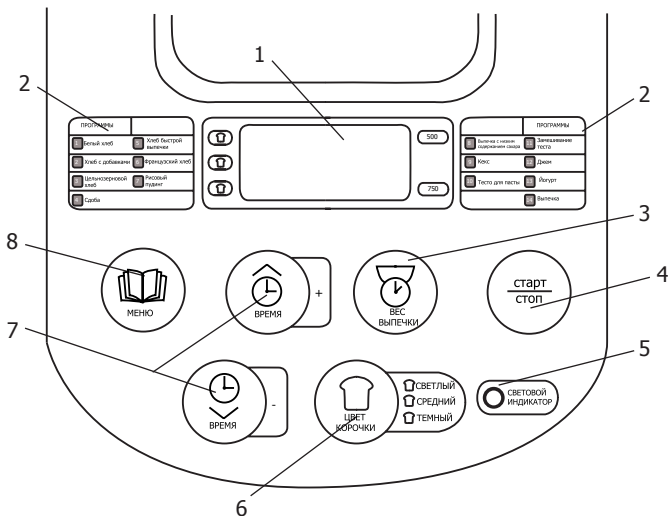
6.5. При выборе места для установки печи не размещайте ее под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри хлебопечки и снизить качество выпекаемого хлеба.

6.6. Не используйте печь на открытом воздухе.

6.7. При транспортировке печи в условиях низкой температуры не включайте ее сразу, дайте нагреться до комнатной температуры.

6.8. Перед первым включением убедитесь, что параметры электропитания хлебопечки, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам электропитания вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к замедлению процесса приготовления.

ВНИМАНИЕ! Ни изготовитель, ни продавец не несут ответственности за повреждение, связанные с использованием данной печи при напряжении, отличном от указанного в таблице с техническими характеристиками.



7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

7.1. ДИСПЛЕЙ

Показывает номер выбранной программы, цвет корочки, вес хлеба и время выполнения программы, а также, если программа уже запущена, время, оставшееся до завершения программы (например, 3:20 означает, что до завершения программы осталось 3 часа 20 минут; 0:20 - 20 минут).

7.2. ПРОГРАММЫ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Программа «БЕЛЫЙ ХЛЕБ» - основная программа, установленная по умолчанию.

Применяется для выпечки обычного белого пшеничного и ржаного хлеба с использованием белой или темной муки в качестве основной. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 1 раз.

2. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

Программа выпечки хлеба с разными добавками (орехи, изюм, сухофрукты). Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 2 раза.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Программа выпечки хлеба из цельной пшеничной муки или муки грубого помола.
Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 3 раза.

4. СДОБА

Программа для выпечки сладкого хлеба из дрожжевого теста. Хлеб выпекается при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.

5. ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Программа быстрого приготовления хлеба с добавлением дрожжей. Применяется, если требуется приготовить хлеб за более короткий срок, чем основной хлеб. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и имеет более плотную структуру.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раза.

6. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Программа выпечки легкого низкокалорийного белого хлеба из муки тонкого помола, с хрустящей корочкой, подходит для выпечки буханок с низким содержанием жиров и сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.

7. РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Программа приготовления, которая позволит Вам приготовить рисовый пудинг.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раза.

8. ВЫПЕЧКА С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА

Программа выпечки вкусного хлеба с пониженным содержанием сахара.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.

9. КЕКС

Программа выпечки кексов, пирогов с использованием соды или пекарского порошка.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 9 раз.

10. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Программа замешивания бездрожжевого теста. Используется для приготовления теста для лапши,пельменей и др.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 10 раз.

11. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

Программа замешивания дрожжевого теста. Используется с целью ручной формовки и выпекания хлебобулочных изделий различного вида в духовке.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз.

12. ДЖЕМ

Программа для приготовления джема. С помощью этой программы Вы можете сварить джем

из свежих фруктов.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 12 раз.

13. ЙОГУРТ

Программа применяется для приготовления йогурта.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 13 раз.

14. ВЫПЕЧКА

Программа применяется для выпекания хлеба из готового теста, повторного подогрева или получения хрустящей корочки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.

Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 14 раз.

7.3. КНОПКА «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

Нажмите кнопку «ВЕС ВЫПЕЧКИ», чтобы выбрать размер буханки: 500 или 750 г. При этом на дисплее загорится индикатор возле пиктограммы выбранного Вами размера. При использовании некоторых программ функция выбора размера буханки отключается.

7.4. КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

Предназначена для начала, приостановки и остановки приготовления.

Для начала работы с хлебопечью нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 1 секунды. Раздастся звуковой сигнал, означающий, что хлебопечь включена.

Для выключения/остановки программы или сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» примерно 3 секунды.

7.5. СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Световой индикатор загорается, когда хлебопечь выполняет одну из выбранных программ.

7.6. КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», чтобы выбрать желаемый цвет корочки выпекаемого изделия: светлый, средний или темный. На дисплее, напротив пиктограммы выбранного Вами цвета, загорится индикатор.

7.7. ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ («ВРЕМЯ +», «ВРЕМЯ -»)

Вы можете отложить начало запуска программы, чтобы приготовить свежий хлеб к определенному времени. Данная модель хлебопечи позволяет отложить начало процесса приготовления хлеба до 13 часов.

Чтобы испечь хлеб, используя функцию отсрочки приготовления:

- поместите ингредиенты в контейнер для хлеба и зафиксируйте контейнер в хлебопечи;
- нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора нужной программы - на дисплее отобразится длительность цикла выбранной программы;
- выберите цвет корочки;

- установите таймер, нажимая кнопку «ВРЕМЯ +» до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время отсрочки приготовления. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Если Вы набрали слишком большое время отсрочки приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ -», чтобы уменьшить его. Вам не нужно высчитывать разницу между выбранным временем программы и полным количеством часов, хлебопечь автоматически прибавит время выбранной программы.

ПРИМЕР: Хлеб должен быть готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере, будет равно 9 часам.

- нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать таймер отсрочки.

ВНИМАНИЕ! При использовании этой функции не применяйте скоропортящиеся продукты, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, творог и т.д.

7.8. КНОПКА «МЕНЮ»

Нажатием кнопки «МЕНЮ» Вы можете выбрать желаемую программу приготовления хлеба. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ», которое сопровождается коротким звуковым сигналом, происходит переключение на следующую программу. При этом на дисплее слева отображается номер текущей программы.

8. ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8.1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Хлебопечь может автоматически сохранять тепло в течение 1 часа после выпечки. Если Вы хотите сразу извлечь хлеб, отключите функцию автоматического сохранения тепла, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП».

Примечание: некоторые программы не имеют функции автоматического сохранения тепла.

8.2. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕБОЕВ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае прерывания электрического питания во время приготовления хлеба, если процесс приготовления не был прерван нажатием кнопки «СТАРТ/СТОП», устройство удерживает в памяти установленную программу в течение 10 минут, и с восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически, с момента остановки программы.

ВНИМАНИЕ! Если период отсутствия электропитания превысил 10 минут, то испорченные продукты следует выбросить и начать процесс приготовления с самого начала.

8.3. ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК

8.3.1. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ/СТОП», дисплей показывает «E00», это означает, что температура внутри хлебопечи слишком высокая. В таком

случае программа не будет выполнена. Откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10-20 минут.

8.3.2. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ/СТОП», дисплей показывает «E01», это означает, что температура внутри контейнера для выпекания слишком низкая. Дайте хлебопечи нагреться до температуры окружающей среды.

9. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

9.1. Прежде чем приступить к использованию устройства, осторожно извлеките из него контейнер для выпечки.

9.2. Протрите контейнер и лопасти тестомешалки влажной тканью, после чего тщательно вытрите досуха. Без особой необходимости не погружайте контейнер для выпечки в воду. Не применяйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие контейнера для хлеба.

9.3. Снимите защитную пленку с панели управления.

ВНИМАНИЕ! При первом включении прибор может слегка дымить и издавать характерный запах - это не является признаком неисправности и скоро прекратится.

10. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

10.1. Установите контейнер для хлеба. Держите его обеими руками и установите в середину отсека. Осторожно слегка поверните контейнер влево (против часовой стрелки), емкость встанет на место. Затем поверните контейнер вправо (по часовой стрелке). Установите тестомешалку на ось.

Рекомендуется смазать тестомешалку маслом или маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасти.

Чтобы снять контейнер для выпечки, повторите все в обратном порядке.

10.2. Загрузите ингредиенты в контейнер для выпечки в следующем порядке:

- жидкие ингредиенты;
- сухие ингредиенты;
- дрожжи.

ВНИМАНИЕ!

- при загрузке в контейнер ингредиентов дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами;

- для улучшения качества выпекаемого хлеба используйте сухие дрожжи.

Для получения оптимального результата предельно важно добавлять тщательно взвешенные ингредиенты в указанной последовательности.

10.3. Вставьте контейнер для хлеба в камеру хлебопечи. Опустите ручку и закройте крышку устройства.

10.4. Подключите хлебопечь к сети электропитания. Далее:

- кнопкой «МЕНЮ» выберите необходимую программу приготовления;
- кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите желаемый цвет корочки хлеба;
- кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес выпечки;

- если нужно, кнопками «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -» установите время отсроченного приготовления и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы хлебопечи. На дисплее появится общее время приготовления хлеба, а в дальнейшем будет отображаться время, оставшееся до конца процесса приготовления.

10.5. По окончании цикла выпечки устройство подаст звуковой сигнал.

10.6. Печь автоматически перейдет к стадии поддержания температуры в течение 1 часа. Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

10.7. Хлеб можно извлечь из рабочей камеры после окончания программы в любой момент, даже во время поддержания в ней тепла. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы прекратить подогрев, и отключите устройство от электросети.

10.8. После окончания выпекания контейнер для хлеба остается горячим. Для извлечения хлеба из рабочей камеры используйте прихватки. Достаньте контейнер с хлебом, дайте хлебу остыть в контейнере в течение 10 минут. Для того чтобы извлечь выпечку, хлопайте по дну и бокам контейнера, переверните его и встряхивайте, пока хлеб не выпадет. Если это необходимо, выпечку можно отделить от стенок контейнера при помощи пластмассовой лопатки. Бывает, что лопасть тестомешалки припекается к хлебу, это нормальное явление, лопасть необходимо аккуратно убрать крюком.

10.9. Поместите хлеб на металлическую решетку и подождите. Мы рекомендуем дать хлебу остыть в течение 15 минут, чтобы он приобрел оптимальную консистенцию для последующей нарезки.

10.10. После использования отключите прибор от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ! Если во время работы хлебопечи случайно была нажата кнопка «СТАРТ/СТОП», использовать ингредиенты для дальнейшего выпекания не рекомендуется. Начните все сначала!

11. ИНГРЕДИЕНТЫ

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Этот ингредиент, обеспечивающий подъем теста, является самым важным продуктом для выпечки хлеба. При взаимодействии с сахаром и водой, при соответствующем температурном режиме, дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься.

ВНИМАНИЕ! В данном приборе во время выпечки должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема, не требующие предварительной ферментации.

После вскрытия упаковки дрожжей, поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно быстрее.

При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, т.к. охлажденные дрожжи не обладают активностью.

МУКА

Растительный белок (клейковина), содержащийся в муке, образует структуру хлеба. Хлебная мука больше всего подходит для выпечки из-за высокого содержания протеина в ней. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления пирожных (кексов). Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат и текстуру. Некоторые виды муки не выдерживают высокой температуры и влажности. Храните муку в сухом, прохладном месте.

СОЛЬ

Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет тесто, чтобы оно не перебродило.

САХАР

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус, цвет и обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). При использовании меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.

Рецепты с добавлением фруктов или ягод требуют меньшего количества сахара из-за его высокого содержания в этих продуктах.

Добавляя различное количество сахара, можно изменять цвет хлеба - чем больше сахара, тем темнее хлеб.

ЖИРЫ

Масло или маргарин должны иметь комнатную температуру для получения наилучших результатов при выпечке. Жиры предотвращают затвердение хлеба и придают ему аромат. Используйте сливочное масло или маргарин в небольших количествах, до 25 г, или 22 мл растительного масла. Если в рецепте указаны большие количества для усиления вкуса, лучше использовать сливочное масло.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба.

ВНИМАНИЕ! При использовании таймера отсрочки по соображениям безопасности продуктов вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду.

При высокой температуре в помещении (выше 27 °C) используйте свежее молоко с температурой около 5 °C (температура воды, охлажденной в холодильнике).

Сливки, йогурты, сметана, прессованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной, нежной корочки. Сливки придают выпечке приятный, несколько кисловатый привкус, которого нет в сельских хлебах и кислом тесте.

ВОДА

Вода добавляется в муку для формирования клейковины и является существенным фактором, влияющим на результат выпечки. Для большинства программ подходит вода комнатной температуры. При высокой температуре в комнате (выше + 27 °С) используйте охлажденную воду с температурой около 4-5 °С (температура воды, охлажденной в холодильнике).

ЯЙЦА

Для обогащения вкуса, улучшения цвета и аромата хлеба, структуры и стабильности клейковины во время подъема теста можно добавить яйца.

При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

12. ОСНОВНЫЕ ЦИКЛЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Прогрев	Замешивание	Подъем	Выпечка	Поддержание температуры
Применяется для улучшения подъема теста	Обеспечивает формирование структуры теста и, следовательно, способствует быстрому подъему	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат	Тесто превращается в мякоть, обеспечивается образование хрустящей корочки	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после выпечки

Таблица циклов программ приготовления

Программы Циклы	Белый хлеб						Французский хлеб					
	Светлая		Средняя		Темная		Светлая		Средняя		Темная	
Цвет корочки	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г
Размер буханки	3:12	3:15	3:15	3:18	3:18	3:21	3:27	3:30	3:31	3:34	3:35	3:38
Полное время приготовления	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин
Замес 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин
Подъем 1	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин
Подъем 2	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 3	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05
Подъем 3	47 мин	50 мин	50 мин	53 мин	53 мин	56 мин	51 мин	54 мин	55 мин	58 мин	59 мин	1:02
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Сохранение тепла	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30	0:37	0:37	0:37	0:37	0:37	0:37
Добавление орехов, фруктов	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Время отсрочки												

Таблица циклов программ приготовления (продолжение)

Программы Циклы	Хлеб с добавками						Цельнозерновой хлеб					
	Светлая		Средняя		Темная		Светлая		Средняя		Темная	
Цвет корочки	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г
Размер буханки	3:14	3:17	3:17	3:20	3:20	3:23	3:26	3:29	3:29	3:32	3:35	3:35
Полное время приготовления	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин	47 мин
Замес 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин	22 мин
Подъем 1	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	23 мин	23 мин	23 мин	23 мин	23 мин	23 мин
Подъем 2	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 3	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05
Подъем 3	49 мин	52 мин	52 мин	55 мин	55 мин	58 мин	49 мин	52 мин	52 мин	55 мин	55 мин	58 мин
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Сохранение тепла	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30	0:37	0:37	0:37	0:37	0:37	0:37
Добавление орехов, фруктов	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Время отсрочки												

Таблица циклов программ приготовления (продолжение)

Программы Циклы	Сдоба						Хлеб быстрой выпечки					
	Светлая		Средняя		Темная		Светлая		Средняя		Темная	
Цвет корочки	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г
Размер буханки	3:06	3:09	3:09	3:12	3:12	3:15	2:54	2:57	2:57	3:00	3:00	3:03
Полное время приготовления	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	32 мин	32 мин	32 мин	32 мин	32 мин	32 мин
Замес 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Подъем 1	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем 2	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замес 3	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05
Подъем 3	45 мин	48 мин	48 мин	51 мин	51 мин	54 мин	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Сохранение тепла	0:26	0:26	0:26	0:26	0:26	0:26	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22
Добавление орехов, фруктов	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Время отсрочки												

Таблица циклов программ приготовления (продолжение)

Программы Циклы	Хлеб с низким содержанием сахара						Кекс	Тесто для пасты	Замешивание теста
	Светлая		Средняя		Темная				
Цвет корочки	500 г	750 г	500 г	750 г	500 г	750 г	700 г		
Размер буханки	3:19	3:22	3:23	3:26	3:27	3:30	1:10	25 мин	1:20
Полное время приготовления	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин		24 мин	25 мин
Замес 1	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин			15 мин
Подъем 1	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин			1 мин
Замес 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин			40 мин
Подъем 2	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин			
Замес 3	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05	1:05			
Подъем 3	51 мин	54 мин	55 мин	58 мин	59 мин	1:02	1:10		
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин		
Сохранение тепла	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30	0:30		0:15	0:15
Добавление орехов, фруктов	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Время отсрочки									

Таблица циклов программ приготовления (продолжение)

Программы Циклы	Рисовый пудинг	Выпечка	Джем	Йогурт
Цвет корочки				
Размер		700 г		
Полное время приготовления	1:40	1:10	1:05	
Замес 1				
Подъем 1				
Замес 2				
Подъем 2				
Замес 3				
Подъем 2	47 мин			
Выпекание	1:40	1:10		
Сохранение тепла		60 мин		
Добавление орехов, фруктов				
Время отсрочки	13:00	13:00	13:00	

Для отмеривания ингредиентов пользуйтесь следующей сравнительной таблицей:

Маленькая мерная ложка = ч. л.	5 мл
Большая мерная ложка = ст. л.	15 мл
Мерный стакан = мерн. ст.	250 мл
1 мерн. ст. муки	148 мл
1 мерн. ст. воды	250 мл
1 ч. л. соли	6 г
1 ч. л. дрожжей	3,5 г
1 ст. л. сахара	14 г
1 ст. л. сухого молока	6,5 г
1 ст. л. масла	16 г
1 яйцо среднее	50-60 г
1 ч. л. усилителя вкуса	2 г

ПРИМЕЧАНИЕ: при измерении ингредиентов ставьте измерительные емкости на ровную горизонтальную поверхность.

ВНИМАНИЕ! Не закладывайте в хлебопечь ингредиентов больше указанной нормы.

13. РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)

Приготовление:

1. Извлеките контейнер из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
 2. Налейте в контейнер воду (молоко).
 3. Добавьте остальные ингредиенты.
 4. Сделайте в муке углубление так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
 5. Установите контейнер для выпечки в камеру хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку.
 6. Включите хлебопечь.
 7. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 1 раз.
 8. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
 9. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 1/3 ст. л.	2 ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	3/4 ч. л.	1 ст. л.
Мука	1 3/4 мерн. ст.	2 1/2 мерн. ст.
Сухое молоко	3/4 ст. л.	1 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.

Примечание: если Вы готовите хлеб, в рецептуре которого присутствуют орехи, изюм, кунжут или другие добавки, закладывайте их в контейнер для теста в соответствии с временем, указанным в таблице на с. 16.

ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (ПРОГРАММА 2)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Добавьте орехи, изюм, кунжут или другие добавки в контейнер для теста в соответствии с временем, указанным в таблице на с. 16.
3. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 2 раза.
4. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 1/3 ст. л.	2 ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	3/4 ч. л.	1 ст. л.
Мука	1 3/4 мерн. ст.	2 1/2 мерн. ст.
Сухое молоко	3/4 ст. л.	1 ст. л.

Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 $\frac{1}{3}$ ч.л.
--------------	---------	----------------------

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (программа 3)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 3 раза.
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.
Масло (сливочное, подсолнечное)	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Белая мука	1 мерн. ст.	1 мерн. ст.
Сухое молоко	1 $\frac{2}{3}$ ст. л.	2 ст. л.
Усилитель вкуса	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

СДОБА (программа 4)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.

Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	2 ст. л.	2 ст. л.
Белая мука	2 мерн. ст.	2 ² / ₃ мерн. ст.
Сухое молоко	1 ² / ₃ ст. л.	2 ст. л.
Усилитель вкуса	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
Сухие дрожжи	1 ¹ / ₂ ч. л.	2 ч. л.

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (программа 5)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раз.
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г.	750 г.
Вода	170 мл	250 мл
Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ¹ / ₂ ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	1 ¹ / ₂ ст. л.	2 ст. л.
Мука	1 ² / ₃ мерн. ст.	2 мерн. ст.
Сухое молоко	1 ² / ₃ ст. л.	2 ст. л.
Усилитель вкуса	1 ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	1 ¹ / ₂ ч. л.	2 ч. л.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 6)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.
3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер.

всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	1½ ст. л.	2 ст. л.
Белая мука	2 мерн. ст.	2⅔ мерн.ст.
Сухое молоко	1⅔ ст.л.	2 ст. л.
Усилитель вкуса	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 1/4 ч.л.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ (программа 7)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
 2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раз.
 3. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
 4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г
Рис	1/2 мерн. ст.
Молоко	1 мерн.ст.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Яйцо	1 шт.

ВЫПЕЧКА С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (программа 8)

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.

3. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите хлеб охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 1/3 ст. л.
Масло (сливочное, растительное)	3/4 ч. л.	1 ст. л.
Мука	1 3/4 мерн. ст.	2 1/2 мерн. ст.
Сухое молоко	3/4 ст. л.	1 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.

КЕКС (программа 9)

1. Смешайте (вручную или миксером) яйца и сахар, пока смесь не станет белого цвета, добавьте муку и хорошо перемешайте. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте. Поместите смесь в контейнер для выпекания на бумагу для выпечки.

2. Для выбора программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 9 раз, затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

4. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечь. Извлеките контейнер. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов. Затем положите кекс охлаждаться.

Ингредиенты \ Вес	500 г
Молоко	30 мл
Яйца	4 шт.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	10 ст. л.
Масло сливочное	2 ст. л.
Белая мука	1 мерн. ст.
Пищевая сода или разрыхлитель	1/2 ч. л.

ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ (ПРОГРАММА 10)

Примечание: цикл замешивания теста идеально подходит для приготовления теста для лапши, пельменей и т.д.

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 10 раз.
3. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла извлеките тесто из хлебопечи, выложите его на посыпанную мукой поверхность и придайте желаемую форму.

Ингредиенты	Вес	
Масло (сливочное, растительное)		2 ст. л.
Мука		2 2/3 мерн. ст.
Соль		2 ч. л.
Вода		250 мл

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (программа 11)

Примечание: эта программа позволяет Вам замешивать тесто без выпекания, что очень удобно для ручной формовки булочек, изготовления пирогов различной формы, пиццы, рулетов, круассанов, пончиков, хлебных палочек и печенья. После формовки Вам нужно будет оставить тесто для поднятия на некоторое время, а потом испечь изделия в обычной духовке.

1. Загрузите ингредиенты в контейнер согласно способу приготовления, указанному на стр. 22, п. 1-6.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз.
3. Выберите вес теста, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
4. По окончании цикла извлеките тесто из хлебопечи, выложите его на посыпанную мукой поверхность и придайте желаемую форму.

Ингредиенты	Вес	
Вода		250 мл
Соль		1/2 ч. л.
Сахар		1 ст. л.
Масло (сливочное, растительное)		3 ст. л.
Белая мука		2 2/3 мерн. ст.
Сухое молоко		1 ст. л.

Сухие дрожжи	1 ч. л.
--------------	---------

Примечание: в этой программе Вы можете использовать другие ингредиенты для приготовления теста. Для точного отмеривания пользуйтесь сравнительной таблицей со страницы 22.

ДЖЕМ (программа 12)

Примечание:

- Во время цикла варения тестомешалка будет перемешивать ингредиенты.
- Всегда используйте свежие, созревшие фрукты и разрежьте крупные плоды пополам или на четыре части.
- Пользуйтесь специальным сахаром для приготовления джема с добавлением пектина для достижения наилучшего результата.
- Если Вы варите джем из фруктов с низким содержанием пектина, добавляйте 5-10 мл лимонного сока.
- Всегда пользуйтесь перчатками при извлечении емкости из хлебопечи.
- Присматривайте за работой хлебопечи во время приготовления джема, чтобы он не перелился через край емкости, и помешивайте его время от времени.

1. Извлеките контейнер из хлебопечи и вставьте тестомешалку.
2. Фрукты вымойте, удалите косточки, нарежьте кусочками.
3. Положите фрукты и другие ингредиенты согласно рецептуре в контейнер для хлеба.
4. Поместите контейнер в камеру хлебопечки и закройте крышку.
5. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 12 раз.
6. По окончании приготовления отключите хлебопечь, извлеките контейнер, наденьте перчатки. Осторожно перелейте джем в стерилизованную посуду и запечатайте его.

Апельсиновый джем		Клубничный джем	
Апельсины	3 шт.	Клубника	1½ мерн. ст.
Лимонный сок	1 ч. л.	Лимонный сок	2 ч. л.
Сахар	1¼ мерн. ст.	Сахар	1 мерн. ст.
Пектин	2 ст. л.	Пектин	1 ст. л.

Примечание: Вы можете смешивать 2-3 вида фруктов.

ЙОГУРТ (программа 13)

1. Перед загрузкой ингредиентов хорошо промойте контейнер для хлеба.
2. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 13 раз.
3. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

Ингредиенты \ Вес	500 г	750 г
Молоко	500 мл	700 мл
Йогурт	50 мл (50 г)	70 мл (70 г)
Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.

ВЫПЕЧКА (программа 14)

Программа используется для выпекания хлеба из готового теста, повторного подогрева и/или получения хрустящей корочки у ранее приготовленного и остывшего хлеба. Время можно регулировать путем нажатия кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -». Можно выбрать «ЦВЕТ КОРОЧКИ» - светлая, средняя, темная. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 14 раз.

14. ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть.

ЧИСТКА КОРПУСА И КРЫШКИ

1. Извлеките все съемные части из хлебопечки.
2. Протрите хлебопечь, внутреннюю и внешнюю часть крышки влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
3. Соединительный элемент очищайте с помощью бумажных салфеток.
4. Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.
5. Не погружайте устройство в воду.

ЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ТЕСТА И ТЕСТОМЕШАЛКИ

1. Чтобы тщательно вымыть контейнер, рекомендуется снять установленную внутри мешалку. Иногда ее бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки испеченного хлеба налейте в контейнер теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите лопасти с оси. Если Вы оставите мешалку на оси, то потом отсоединить ее будет еще труднее.

2. Протрите контейнер и лопасти тестомешалки влажной тканью или аккуратно промойте водой с любым средством для мытья посуды, используя мягкую губку, и вытрите их насухо. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не погружайте нижнюю часть контейнера в воду.

3. Протрите ось контейнера мягкой тканью или губкой очень осторожно, чтобы не повредить герметичную прокладку, затем просушите.

ВНИМАНИЕ! Не мойте съемные части хлебопечи в посудомоечной машине.

Примечание: по истечении некоторого срока, при частом использовании прибора, цвет антипригарного покрытия может измениться из-за воздействия пара,

влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов. Эти изменения не влияют на работу хлебопечки или качество выпекаемого хлеба.

15. ХРАНЕНИЕ

- 15.1. Отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть.
- 15.2. Выполните все требования раздела «ЧИСТКА И УХОД».
- 15.3. Храните печь в сухом, чистом месте, в оригинальной закрытой упаковке.
- 15.4. Не ставьте на коробку с устройством тяжелые предметы.

16. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

16.1. Почему высота и форма хлеба каждый раз отличаются?

Высота и форма хлеба зависят от температуры в помещении и времени отсрочки приготовления (при использовании таймера отсрочки приготовления). Для приготовления вкусного хлеба важно также точно отмерять продукты. Более тяжелые зерна, орехи или фрукты изменят высоту хлеба.

16.2. Почему тесто не подошло?

Если Вы забудете положить в тесто дрожжи или вставить мешалку, тесто не поднимется. Это может произойти также, если дрожжей мало или они с просроченной датой хранения. Малая булка может получиться в зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, а также от типа использованной муки.

16.3. Хлеб издает неприятный запах, почему?

Были использованы несвежие продукты или количество дрожжей было избыточным. Режим быстрой выпечки требует несколько большего количества дрожжей, и это может послужить причиной возникновения сильного запаха. Рекомендуется использовать свежие продукты. Точный отмеривание продуктов является необходимым условием приготовления вкусного хлеба.

16.4. Верх хлеба зернистый или мятый, почему?

Форма хлеба, выпекаемого в домашних условиях, имеет верхушку, отличающуюся от стандартных заводских булок. Форма домашнего хлеба обусловлена вертикальным подъемом теста и его положением при выпечке.

16.5. Почему внутри хлеба образовалась пухота?

Во время замеса в тесто попал воздух, и он не был удален во время паузы и выхода газов. И хлеб был запечен вместе с пузырьком воздуха внутри.

16.6. Почему мешалка вышла вместе с хлебом?

Это нормальное явление, поскольку мешалка является съёмным элементом. Для извлечения мешалки пользуйтесь неметаллической лопаткой или крюком.

Внимание! Мешалка сильно нагревается при выпечке хлеба.

16.7. Можно ли использовать половинное или двойное количество продуктов, указанных в рецепте?

Нет. Следует точно соблюдать пропорции, указанные в каждом рецепте руководства по эксплуатации. При недостаточном количестве продуктов мешалка сойдет с оси. При избыточном количестве тесто выйдет за края контейнера.

16.8. Можно ли вместо сухого молока использовать свежее?

Да. Замените воду равным количеством свежего молока, добавив еще 1/8 чашки свежего молока.

Пример: 1¹/₈ чашки воды заменяется 1¹/₄ чашки свежего молока. При установке таймера отсроченного приготовления не рекомендуется брать свежее молоко, поскольку оно может скиснуть в приборе.

16.9. Почему, когда установлен таймер, прибор ночью издает звук?

Потому что прибор начинает замес ночью для того, чтобы наутро был готов свежий хлеб. Звук производится мотором мешалки.

16.10. Что произойдет, если прибор во время работы будет по ошибке отключен от сети?

Если прерывание питания будет кратковременным, то через 30 секунд прибор автоматически продолжит работу.

Не нажимайте кнопку «СТАРТ/СТОП» во время работы прибора, произойдет отмена всех операций и отключение питания. А последующее нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» запускает прибор, начиная с процесса первого замеса.

16.11. Что такое клейковина?

КЛЕЙКОВИНА - белковая часть пшеничной муки, остающаяся в виде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. Именно качество и процентное содержание клейковины определяет хлебопекарные свойства муки. Самое лучшее тесто, самый ароматный и пышный хлеб, самые стойкие макароны получаются из муки, богатой качественной клейковиной.

16.12. Какие дрожжи лучше всего использовать?

Используйте сухие дрожжи. Все рецепты, изложенные в данной инструкции, рассчитаны на приготовление с использованием сухих дрожжей. Обращайте внимание на срок годности продукта.

17. ХЛЕБ НЕ ПОЛУЧИЛСЯ. ПРИЧИНЫ И МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

ДЕФЕКТ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко.	<ul style="list-style-type: none"> ● Хлеб из муки грубого помола будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину. ● Недостаточное количество жидкости. ● Не добавлен сахар или добавлен в недостаточном количестве. ● Неподходящий сорт муки <ul style="list-style-type: none"> ● Неподходящий сорт дрожжей. <ul style="list-style-type: none"> ● Недостаточно дрожжей или они слишком старые. <ul style="list-style-type: none"> ● Был выбран режим быстрого приготовления хлеба. <ul style="list-style-type: none"> ● Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса замешивания. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. <ul style="list-style-type: none"> ● Увеличить количество жидкости на 15 мл / 3 ч. л. ● Добавить ингредиенты в количестве, указанном в рецепте. <p>а) Возможно, была использована обычная белая мука вместо специальной хлебной муки с большим содержанием клейковины.</p> <p>б) Не используйте универсальную муку, предназначенную для приготовления всех видов теста. <ul style="list-style-type: none"> ● Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия. ● Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок годности на упаковке. ● Данный режим дает буханки меньшего размера. Это нормально. ● Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость. </p>
2. Плоские буханки, тесто не поднялось.	<ul style="list-style-type: none"> ● Не добавлены дрожжи. ● Дрожжи слишком старые. ● Жидкость слишком горячая. <ul style="list-style-type: none"> ● Слишком много соли. <ul style="list-style-type: none"> ● Во время использования таймера дрожжи намокли до начала процесса выпечки. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. ● Проверить срок годности. ● Использовать жидкость соответствующей температуры для соответствующей программы. ● Использовать рекомендуемое количество ингредиентов. ● Положить сухие ингредиенты в уголки контейнера и сделать углубление в сухих ингредиентах, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостями до начала замешивания.

<p>3. Вздущаяся верхушка грибовидной формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Слишком много дрожжей. ● Слишком много сахара. ● Слишком много муки. ● Недостаточно соли. ● Теплая влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч. л. ● Уменьшить количество сахара на 1 ч. л. ● Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л. ● Использовать количество соли, указанное в рецепте. ● Уменьшить количество жидкости на 15 мл / 3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.
<p>4. Впалые стенки и верхушка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Слишком много жидкости. ● Слишком много дрожжей. ● Высокий уровень влажности и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Уменьшить количество жидкости на 15 мл / 3 ч. л. или добавить немного больше муки в следующий раз. ● Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или в следующий раз использовать более быструю программу. ● Охладить воду или добавить молоко прямо из холодильника
<p>5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Недостаточно жидкости. ● Слишком много муки. ● Верхняя часть хлеба может не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Увеличить количество жидкости на 15 мл / 3 ч. л. ● Точно отмерить количество муки. ● Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях.
<p>6. Тесто опустилось во время выпечки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Прибор стоял на сквозняке или тесто сбилась во время подъема. ● Недостаточно соли или она не добавлена вообще (соль не дает тесту перестоять). ● Слишком много дрожжей. ● Теплая влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Переставить хлебпечку в другое место. ● Использовать количество соли, указанное в рецепте. ● Точно отмерить дрожжи. ● Уменьшить жидкость на 15 мл / 3 ч. л. и дрожжи на 1/4 ч. л.
<p>7. Неровный хлеб, ниже с одной стороны.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Тесто было слишком сухим или не было условий для его равномерного подъема в контейнере. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Увеличить содержание жидкости на 15 мл / 3 ч. л.
<p>8. Тяжелая плотная структура.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Слишком много муки. ● Недостаточное количество дрожжей. ● Недостаточное количество сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Точно отмерить нужное количество. ● Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. ● Отмерить точное количество сахара в соответствии с рекомендациями.

<p>9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Нет соли. ● Слишком много дрожжей. ● Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. ● Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. ● Уменьшить жидкости на 15 мл / 3 ч. л.
<p>10. Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Слишком много жидкости. ● Во время работы отключилось питание. ● Количество ингредиентов слишком большое, машина не справилась. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Уменьшить жидкость на 15 мл / 3 ч. л. ● Если во время работы отключилось питание, хлебопечка остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченный хлеб из контейнера и начать сначала. ● Снизить объем ингредиентов до минимально допустимого количества.
<p>11. Хлеб плохо режется, липкий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Нарезан в горячем состоянии. ● Использован неподходящий нож. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой. ● Использовать хороший нож для хлеба.
<p>ТОЛЩИНА И ЦВЕТ КОРОЧКИ</p>		
<p>12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Использована настройка для темной корочки. 	<ul style="list-style-type: none"> ● В следующий раз использовать настройку средней или светлой корочки.
<p>13. Хлеб подгорел.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Неисправность работы хлебопечки. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Обратитесь в сервисный центр.
<p>14. Слишком светлая корка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. ● В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Увеличьте время приготовления. ● Добавить 15 мл/3 ч. л. снятого сухого обезжиренного молока или заменить 50% воды молоком, для получения более темной корочки.

18. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
ПРОБЛЕМЫ С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
1. Не вынимается тестомешалка.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления тесто попало между осью и тестомешалкой. 	<ul style="list-style-type: none"> Добавить в контейнер воды и дать тестомешалке отмокнуть, затем извлечь. Возможно, нужно слегка покрутить тестомешалку после отмачивания.
2. Хлеб прилипает к стенкам контейнера - трудно доставать.	<ul style="list-style-type: none"> Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> Слегка смажьте внутреннюю часть контейнера растительным маслом.
МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ		
3. Хлебопечка не работает / тестомешалка не двигается.	<ul style="list-style-type: none"> Хлебопечка не включена. Контейнер установлен внутри неправильно. Выбрана функция отсрочки приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить переключатель и поставить его в положение «ВКЛ». Снизить объем ингредиентов до минимально допустимого количества. Проверить размещение контейнера. Хлебопечка не начнет работу, пока таймер не дойдет до времени начала цикла.
4. Ингредиенты не смешиваются.	<ul style="list-style-type: none"> Не включена хлебопечка. Не вставлена тестомешалка. 	<ul style="list-style-type: none"> После программирования панели управления нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» для включения хлебопечки. Удостоверьтесь, что тестомешалка насажена на вал на дне контейнера, прежде чем добавлять ингредиенты.
5. Во время работы чувствуется запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> Ингредиенты пролились внутрь камеры. Протекает емкость. Превышение вместимости контейнера. 	<ul style="list-style-type: none"> Следите за тем, чтобы не проливать ингредиенты внутрь камеры при их загрузке в контейнер. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. Обратитесь в сервисный центр. Не используйте больше ингредиентов, чем указано в рецепте, и всегда точно их отмеряйте.
6. На дисплее высвечивается «E:EO» и машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Обрыв температурного датчика. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь в сервисный центр.

7. На дисплее высвечивается «H:HН» и машина не работает.	• Камера хлебопечки слишком горячая.	• Отключить хлебопечку и дать остыть 30 минут.
8. На дисплее высвечивается «E:E1» и машина не работает.	• Короткое замыкание температурного датчика.	• Обратитесь в сервисный центр.
9. На дисплее высвечивается «L:LL» и машина не работает.	• Температура в камере слишком низкая.	• Извлеките контейнер и поместите хлебопечку в теплое место.

ВНИМАНИЕ! При возникновении других возможных неисправностей хлебопечку необходимо сдать для ремонта в ближайший сервисный центр.

19. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Хлебопечка электрическая DL-8004B соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

20. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

- Изготовитель гарантирует соответствие хлебопечки требованиям технических условий.
- Гарантийный срок эксплуатации хлебопечки - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.
- Гарантийный ремонт не производится в случае, если:
 - в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
 - прошло более одного года от даты продажи;
 - был удален, вытерт или изменен заводской номер на хлебопечки, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
 - имеются следы разборки;
 - детали вышли из строя в виду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания;
 - повреждения возникли вследствие:
 - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания посторонних предметов и насекомых внутрь прибора);
 - нарушения правил эксплуатации, изложенных в данной инструкции;
 - использования прибора, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих его прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали прибора;
 - несоответствия Государственным стандартам параметров питающих кабельных сетей и других подобных факторов;
 - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - ненадежного электрического контакта при подключении хлебопечки к

электрической сети;

- неправильной транспортировки или хранения.

4. Краткий перечень видимых повреждений, которые исключают проведение гарантийного ремонта:

- сильное внешнее или внутреннее загрязнение;
- ржавчина на деталях;
- попадание посторонних предметов в вентиляционные отверстия;
- следы воздействия высокой температуры или открытого пламени;
- внешние механические повреждения корпусных деталей;
- полный износ деталей в результате интенсивной эксплуатации;
- повреждения, возникшие вследствие ненадежного электрического контакта при

подключении хлебопечи к электрической сети: повреждение сетевой вилки, замена или отсутствие вилки.

ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя. Если вследствие интенсивной эксплуатации печь требует досрочного периодического обслуживания, то эти работы также выполняются за счет потребителя.

По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл. г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25
655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр., г. Ачинск ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87

394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Ширококов	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904
424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
357524, г. Пятигорск, ул. Фучика, 21	ИП Асцатурян	(8793) 32-68-80

614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2Б	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05
634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр-сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76



Delta

E U R O P E

www.el-delta.ru