

MARTA

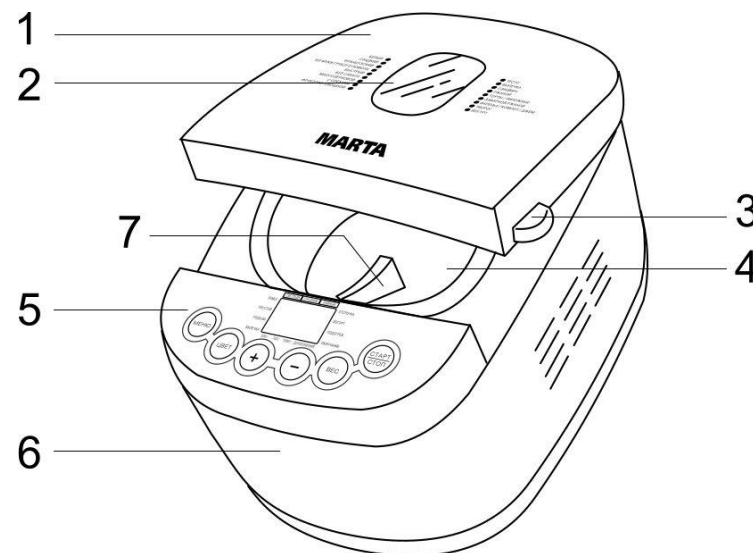
ХЛЕБОПЕЧЬ
Руководство по эксплуатации

MT-1783

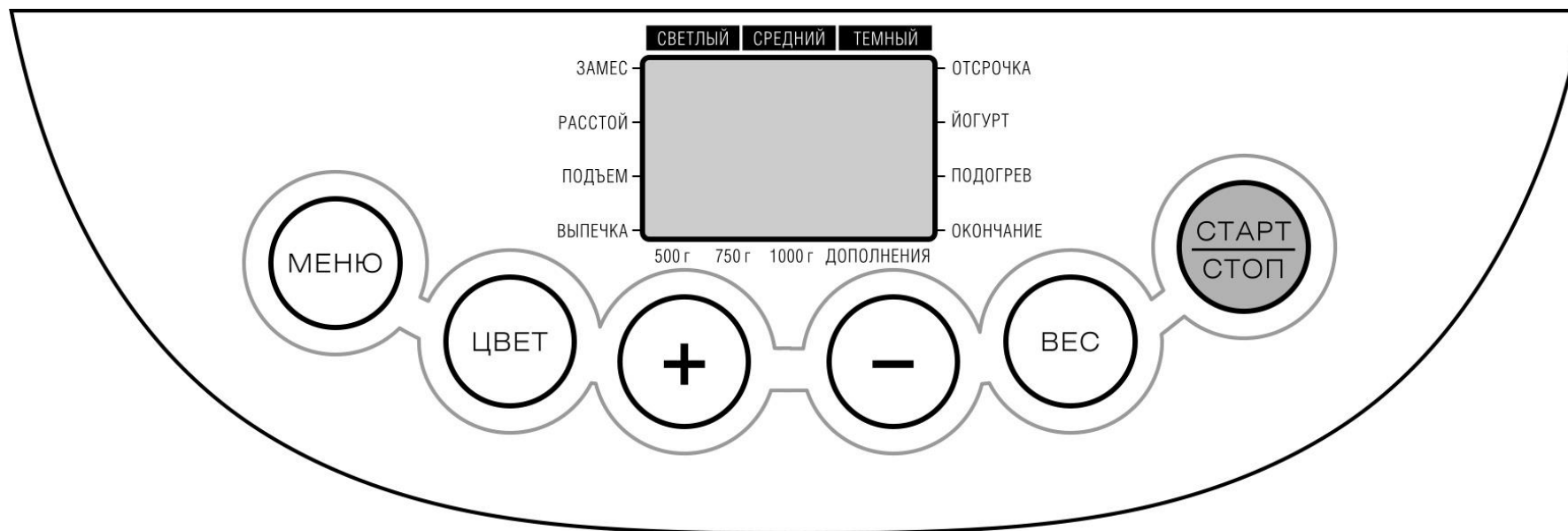


ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Ручка крышки
4. Форма для выпечки хлеба
5. Панель управления
6. Корпус
7. Перемешивающие лопасти
8. Крючок
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Прибор должен находиться на ровной сухой поверхности.
- Не кладите прибор на горячую газовую, электрическую плиту, в духовку; не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор вблизи взрывчатых веществ и легковоспламеняющихся материалов.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждениям.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям прибора во время работы.
- Не используйте прибор без формы для выпечки хлеба, чтобы избежать повреждений прибора.
- Никогда не включайте прибор, если ингредиенты для приготовления хлеба не уложены надлежащим образом в форму.
- Никогда не стучите по форме для выпечки, чтобы вытащить ее, т.к. это может повредить форму.
- Не кладите металлическую фольгу или другие материалы внутрь хлебопечи, т. к. это увеличивает риск возникновения пожара или замыкания в сети.
- Никогда не накрывайте прибор полотенцем или другим материалом. Жар и пар должны свободно выходить наружу. Контакт прибора с легковоспламеняющимися материалами увеличивает риск возникновения пожара.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

ФУНКЦИИ ПРИБОРА

Как только Вы присоедините хлебопечь к розетке, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится «1 2:50». «1», 750 г и «Средний» это программы по умолчанию.

НАЧАЛО / ОСТАНОВКА РАБОТЫ («СТАРТ / СТОП»)

Чтобы начать программу, нажмите на кнопку «СТАРТ / СТОП» один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие на указателе времени на дисплее начнет мигать, программа запустится. После запуска программы все кнопки, кроме «СТАРТ / СТОП», будут неактивными.

Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ / СТОП» около 3-х секунд, пока не услышите сигнал, подтверждающий, что программа выключилась.

Эта функция позволяет предотвратить случайное прерывание процесса выпекания.

МЕНЮ

Кнопка «Меню» используется для выбора программ. Каждый раз, когда Вы нажимаете на эту кнопку (при этом раздается короткий сигнал), меняется программа. Выберите необходимую Вам программу:

1. БЕЛЫЙ

Для белого хлеба смешанной консистенции, который готовится в основном из пшеничной или ржаной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки «ЦВЕТ».

2. СЛАДКИЙ

Для выпекания хлеба с высоким содержанием сахара, жиров или протеинов, что делает хлеб более коричневым. Благодаря большому времени подъема теста, хлеб получается более легким и воздушным.

3. ФРАНЦУЗСКИЙ

Для легкого хлеба из муки высокого качества. Приготовление французского хлеба требует определенной температуры и времени приготовления, чтобы получить хрустящую и румяную корочку. Эта программа не подходит для рецептов с маслом, маргарином или молоком.

4. ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ)

Цельнозерновой хлеб – это дрожжевой хлеб, который готовится из большого количества муки из цельной пшеницы (50 % или больше), а не из белой муки. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, более полезный и питательный, поскольку мука сделана из цельной пшеницы (включая отруби и зародыши). Такая мука дает хлебу светло- или темно-коричневый цвет (в зависимости от количества муки).

5. БЫСТРЫЙ

Вымешивание с поднятием и выпечка хлеба. Хлеб, испеченный в этой программе, получается небольшим по размеру и плотным.

6. КУЛИЧ

Программа предназначена для выпечки куличей по традиционным рецептам.

7. МНОГОЗЕРНОВОЙ

Данная программа используется для приготовления многозернового хлеба с использованием разных видов муки и/или зерновой смеси.

8. С ОРЕХАМИ

Программа используется для приготовления хлеба с орехами из белой пшеничной муки.

9. ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ

Программа используется для приготовления хлеба из белой пшеничной муки с различными добавками из фруктов и овощей.

10. ТЕСТО (недоступна функция выбора цвета и размера)

Вымешивание с поднятием без выпечки. Тесто для булочек, пиццы, для выпечки на пару и т.п.

11. ВЫПЕЧКА (недоступны функции выбора размера и отложенного старта)

Для дополнительного выпекания хлеба (без перемешивания и поднятия), если он не пропекся или не подрумянился.

Время операции можно регулировать с помощью кнопок «+» и «-». Нажимая на кнопку «+» или «-» каждый раз, Вы можете увеличить или уменьшить время выпекания на 1 минуту. Диапазон составляет от 10 до 60 минут.

12. СЭНДВИЧ

Вымешивание с поднятием и выпечка хлеба для сэндвичей, выпечка хлеба с легкой текстурой и тонкой корочкой.

13. РЖАНОЙ

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки. Технологические свойства ржаной муки обуславливают более высокие кислотность и влажность теста и хлеба по сравнению с пшеничным. Полезный хорошо усваиваемый хлеб.

14. КЕКС (недоступна функция выбора веса 1000г)

Программа предназначена для выпечки кексов по рецептам из традиционной пшеничной муки или из готовых мучных смесей.

15. ЗАВАРНОЙ РЖАНОЙ

Хлеб, приготовленный из ржаной муки. В ржаное тесто вносят «закваску», которая обеспечивает спиртовое и кислотное брожение. Хлеб получается более плотным и с более кислым вкусом чем из пшеничной муки. Ржаной хлеб содержит 40—45 % углеводов. Он немного менее калорийный, чем пшеничный — 200 ккал на 100 граммов. Биологическая полноценность ржаного хлеба (по витаминам, аминокислотам) выше, чем пшеничного.

16. ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ/КОМПОТ (недоступны функции выбора веса и цвета)

Данная программа предназначена для приготовления варенья, джемов, сиропов и компотов. Обращаем Ваше внимание на то, что во время приготовления некоторые продукты могут увеличиваться в объеме

17. ТВОРОГ (недоступны функции выбора веса, цвета и отложенного старта)

Программа специально разработана для приготовления творога.

18. ЙОГУРТ (недоступны функции выбора веса, цвета и отложенного старта)

Программа специально разработана для приготовления йогурта при низкой температуре.

ЦВЕТ

С помощью данной кнопки можно выбрать «Светлый», «Средний» или «Темный» цвет корочки. Эта функция недоступна в некоторых программах (это указано выше в разделе «МЕНЮ»).

ВЕС

С помощью данной кнопки Вы можете выбрать вес хлеба: 500 г, 750 г или 1000 г. Когда Вы выбираете подходящий вес, на дисплее загорается соответствующий индикатор. Обратите внимание, что общее время выпечки может меняться в зависимости от выбранного веса хлеба. Эта функция недоступна в некоторых программах (это указано выше в разделе «МЕНЮ»).

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА («+» ИЛИ «-»)

Если Вы хотите, чтобы процесс выпекания начался не сразу, с помощью кнопок «+» или «-» Вы можете настроить время отложенного старта. ПРИ ЭТОМ ОТЛОЖЕННОЕ ВРЕМЯ ДОЛЖНО ВКЛЮЧАТЬ И ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ В ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЕ. Таким образом, по окончании действия функции отложенного старта горячий хлеб будет готов.

- Выберите программу, размер хлеба и цвет корочки, затем нажмите «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут. Максимальное время отложенного старта составляет 13 часов.
- Например, сейчас 20:30, и Вы бы хотели получить готовый хлеб в 7:00 утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу, цвет и размер хлеба, затем нажмите «+» или «-», чтобы добавить время, пока дисплей не покажет 10:30. Затем нажмите «СТАРТ / СТОП», чтобы запустить программу отложенного старта. На ЖК-дисплее начнется обратный отсчет времени. В 7:00 свежий хлеб будет готов. Если Вы не желаете доставать хлеб сразу, он будет сохраняться теплым на протяжении 1 часа.

Внимание: не используйте функцию отложенного старта, когда используете скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, сливки, творог.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Автоматически после выпечки хлеб можно сохранить теплым в течение 1 часа. Если Вы хотите вытащить хлеб, отключите программу, нажав на кнопку «СТАРТ / СТОП». После выпекания дисплей покажет исходные настройки « 1 2:50 750 г » и раздастся звуковой сигнал. Эта функция недоступна в программах ТВОРОГ, ЙОГУРТ, ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ/КОМПОТ.

ПАМЯТЬ

Если в процессе выпечки хлеба отключится электроэнергия, процесс приготовления автоматически продолжится в течение 15 минут (даже без нажатия на кнопку «СТАРТ / СТОП»). Если перерыв длится дольше 15 минут, память не сохраняется и хлебопечь нужно перезапустить. Но если в момент отключения электроэнергии тесто находилось в процессе вымешивания, то для продолжения программы нажмите на кнопку «СТАРТ / СТОП».

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Прибор может работать при различных температурах, но размер буханки может отличаться в условиях тепла и холода. Рекомендуемая температура помещения в пределах 15°C и 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ СИГНАЛ

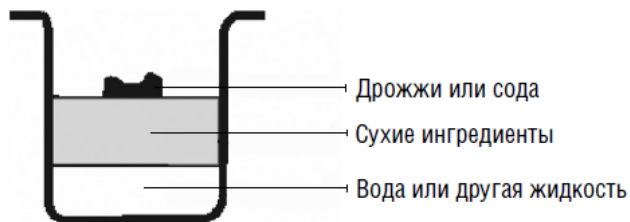
1. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ / СТОП», дисплей показывает «ННН» и прозвучало 5 сигналов, это означает, что внутренняя температура еще слишком высокая и программа не работает. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10 – 20 минут.
2. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ / СТОП», дисплей показывает «LLL» и прозвучало 5 сигналов, это означает, что внутренняя температура слишком низкая. Хлебопечь нужно переместить в среду с более высокой температурой (кроме программы «ВЫПЕЧКА»).
3. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ / СТОП», дисплей показывает «ЕЕ0» и звучат сигналы, это означает, что произошел разрыв цепи температурного датчика. Нажмите «СТАРТ / СТОП», чтобы остановить звук предупреждающих сигналов. Если дисплей и дальше показывает «ЕЕ0», пожалуйста, проверьте датчик в авторизованном центре.
4. Если дисплей показывает «ЕЕ1», это означает, что произошло короткое замыкание температурного датчика, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора, и нет ли повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Установите прибор в режим «Выпечка» и включите пустую хлебопечь на 10 минут. После того, как хлебопечь остынет, промойте ее еще раз. Во время первого включения прибор может выделять немного дыма и может появиться характерный запах. Это нормально и скоро пройдет. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.
- После того, как хлебопечь остынет, промойте ее еще раз.
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на стойкой и ровной поверхности.
2. Откройте крышку (1), потянув за ушко крышки. Установите форму для хлеба (4), повернув по часовой стрелке до щелчка.
3. Установите перемешивающие лопасти (7) на вал. Рекомендуется до установки лопастей смазать отверстие маргарином, что предотвращает прилипание теста, и лопасти потом легко вынимаются.
4. Положите все ингредиенты в форму для выпекания хлеба. Обычно сначала наливают воду или другую жидкость, затем кладут сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в самом конце (см. Рис).
5. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.



6. Закройте аккуратно крышку и подключите к электросети.
7. Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и держите, пока Вы не выберите необходимую программу.
8. Нажмите на кнопку «ЦВЕТ», чтобы выбрать желаемый цвет (где это возможно).
9. Нажмите на кнопку «ВЕС», чтобы выбрать желаемый вес хлеба (где это возможно).
11. Установите время отложенного старта нажав на кнопку «+» или «-». Данный шаг можно пропустить, если Вы желаете начать работу немедленно.
12. Чтобы начать работу, нажмите на кнопку «СТАРТ / СТОП».

13. Во время работы прибор с помощью звукового сигнала предложит Вам добавить фруктовые ингредиенты или орехи (кроме программ «ТЕСТО», «ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ/КОМПОТ», «ВЫПЕЧКА», «КЕКС», «ТВОРОГ», «ЙОГУРТ»).
14. В конце программы выпечки Вы услышите звуковой сигнал. Нажмите на кнопку «СТАРТ / СТОП» и удерживайте ее в течение 3 – 5 секунд, чтобы остановить процесс и вытащить хлеб. Откройте крышку, с помощью кухонных рукавиц возьмитесь за ручку формы для выпекания и аккуратно вытащите форму из прибора.

Внимание: форма для выпекания и хлеб могут быть горячими! Будьте осторожны!

15. Дайте форме для выпекания остыть перед тем, как вынимать из нее хлеб. Используйте антипригарную лопаточку, чтобы слегка отодвинуть края хлеба от формы.
16. Переверните форму на чистую кухонную поверхность и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку.
17. Если вы находитесь вне помещения и не нажали кнопку «СТАРТ / СТОП» в конце процесса выпекания, хлеб будет сохраняться теплым автоматически в течение 1 часа, после чего прибор отключится.
18. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут перед тем, как нарезать.
19. Отсоединяйте прибор от электросети, если Вы им не пользуетесь или по завершению приготовления.

Внимание: перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка (8) достаньте лопасти для перемешивания (7), который находится на дне буханки. Хлеб горячий, поэтому не вынимайте лопасти руками.

Примечание: если Вы не доели хлеб полностью, сохраняйте его в закрытом пластиковом пакете или посуде. Хлеб может сохраняться на протяжении 3-х дней при комнатной температуре или не более 10-ти дней в холодильнике.

ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Мука пшеничная хлебопекарная.** Мука для хлеба с большим содержанием клейковины эластична и имеет свойство сохранять форму хлеба после того, как тесто поднялось. Так как содержание клейковины выше, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления хлеба больших размеров с лучшей структурой. Хлебная мука является самым важным ингредиентом для приготовления хлеба.
2. **Мука пшеничная высшего сорта** Обычная мука из мягких сортов пшеницы. Подходит для приготовления быстрого хлеба и булочек.
3. **Цельнозерновая мука.** Цельнозерновая мука получается путем помола цельных зерен. Она содержит оболочку зерна и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и питательная, чем обычная мука. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, получается меньше по размеру. Для лучшего результата во многих рецептах используют смесь цельнозерновой и хлебной муки.
4. **Обойная пшеничная мука (Мука грубого помола)** Имеет высокое содержание клейковины, как и цельнозерновая мука. Для получения более пышного хлеба после того, как тесто поднялось, необходимо смешивать ее с большим количеством хлебной муки.
5. **Мука, поднимающая тесто – термин для смеси муки и разрыхлителя.** Она обычно используется для приготовления кексов и бисквитов.
6. **Кукурузная и овсяная мука.** Кукурузную и овсяную муку получают путем помола кукурузы и овса соответственно. Оба эти вида муки являются дополнительными ингредиентами при приготовлении хлеба из муки грубого помола. Используются для того, чтобы добавить аромат и улучшить структуру.
7. **Ржаная мука сеянная** – наиболее высокий по качеству сорт ржаной муки. Используется для приготовления ржаного хлеба.
8. **Ржаная мука обдирная** – отличается от обойной ржаной меньшим содержанием оболочек алейронового слоя зерна, и более высокой степенью измельчения.

9. **Ржаная мука обойная** – представляет собой размолотое цельное зерно ржи.
10. **Сахар.** Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета, так как помогает брожению дрожжей. В основном используется белый сахар. Коричневый сахар или сахарная пудра используются по необходимости.
11. **Пищевая сода** – гидрокарбонат натрия, служит разрыхлителем и влияет на качество подъема выпечки. При добавлении кислоты (гашением кислотой) выделяется углекислый газ, что и ведет к поднятию выпечки.
12. **Разрыхлитель.** Разрыхлитель используется в основном для поднятия теста при приготовлении очень быстрого хлеба и кексов. Не требуется время для поднятия теста, образующиеся газы от химического процесса размягчают тесто.
13. **Дрожжи.** Дрожжи проходят процесс брожения в тесте, затем вырабатывают углекислый газ, соответственно хлеб поднимается и становится пышным. Тем не менее, для активации дрожжей необходимы углеводы, которые содержатся в сахаре, и мука, как питательные вещества.

Виды дрожжей для выпечки:

- Свежие активные дрожжи – мягкие (прессованные) дрожжи для выпечки, хранятся в холодильнике. Перед употреблением смотрите срок годности на упаковке.
- Сухие быстро растворимые дрожжи – дрожжи в маленьких гранулах промышленного изготовления. Хранятся в герметичной заводской упаковке в течение года. После вскрытия пакета остаток дрожжей хранят в холодильнике.

Сухие дрожжи бывают двух видов:

- Активные сухие дрожжи

Чтобы активировать сухие дрожжи, отмерьте указанное на упаковке или в рецепте количество теплой жидкости (воды или молока). Температура жидкости должна быть от 35 до 42°C. Добавьте несколько чайных ложек сахарного песка. Тщательно размешайте до полного растворения.

Возьмите сухие дрожжи и равномерно рассыпьте их по поверхности воды, не перемешивая содержимое в стакане. К этому времени гранулы намокнут и дрожжи обретут пастообразную консистенцию.

Если в помещении тепло, то накройте сосуд с дрожжами полиэтиленовой пленкой, если прохладно – оберните полотенцем. Отставьте на 5-10 минут. Если через это время дрожжи не станут игристыми, не вспенятся, то использовать их при выпечке не следует. Они не активны. Причиной может быть истекший срок хранения, неправильное хранение или слишком горячая вода. Если же дрожжи пузырятся, то они готовы к «работе».

- Моментальные.

Моментальные (мгновенные) похожи на порошок мелкого помола светло-коричневого цвета. Моментальные дрожжи не нуждаются в активации, вы можете добавить их прямо в сухие ингредиенты и употреблять их в меньших дозах, чем сухие активные дрожжи (по весу). Также при замешивании теста с такими дрожжами нуждается только в одной расстойке.

1 ч.л. активных сухих дрожжей = 5 гр.

- 1 ч. л. активных сухих дрожжей = 3 / 4 ч. л. мгновенных дрожжей;
- 1,5 ч. л. активных сухих дрожжей = 1 ч. л. мгновенных дрожжей;
- 2 ч. л. активных сухих дрожжей = 1,5 ч. л. мгновенных дрожжей.

14. **Соль.** Соль улучшает вкус и влияет на цвет корочки хлеба. Но в то же время соль может помешать тесту подняться. Не используйте слишком много соли при приготовлении. Если Вы не хотите использовать соль, не добавляйте ее в тесто. Хлеб без соли по размеру будет больше.
15. **Яйца.** Яйца улучшают состав хлеба, хлеб становится более пышным и больше размером, добавляйте яйца в тесто по вкусу. Яйца необходимо разбивать и перемешивать в отдельном блюде, а после добавлять в тесто.
16. **Кулинарный Жир, маргарин, сливочное и растительное масло.** Жиры и масла различного вида размягчают тесто и позволяют хранить хлеб чуть дольше. Сливочное масло или маргарин нужно растопить или порезать на маленькие кусочки, чтобы его можно было размешать равномерно.
17. **Вода и другая жидкость.** Вода является необходимым ингредиентом для приготовления хлеба. Температура воды должна быть в пределах 20°C и 25°C., но для приготовления ультрабыстрого хлеба нужно использовать воду, нагретую до 45-50°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой, смешанной с 2 % сухим молоком, что меняет вкус хлеба и улучшает цвет корки. В некоторых рецептах рекомендуют добавить соки для выпекания хлеба с разным вкусом, например: яблочный, апельсиновый, лимонный сок и т.п..

ВЕС ИНГРЕДИЕНТОВ

Один из важных факторов в приготовлении хорошего хлеба – это правильный подбор ингредиентов.

Рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы измерять необходимое количество.

- Измерение жидких ингредиентов. Воду, молоко или раствор из сухого молока измеряйте мерным стаканом. Уровень жидкости в мерном стакане измеряется по горизонтальной шкале. После использования мерного стакана для масла или других ингредиентов тщательно промойте его.
- Взвешивание сухих ингредиентов. Для добавления правильного объема сухих ингредиентов выровняйте стакан аккуратно и добавляйте ингредиенты, выравнивая в стакане ложкой.

ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо добавлять ингредиенты в такой последовательности: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и т. д.

Нельзя полностью погружать муку в жидкость.

Дрожжи не должны смешиваться с солью.

После того, как мука немного перемешалась, прозвучит сигнал, напоминая о необходимости добавить фруктовые ингредиенты. Если добавить фруктовые ингредиенты очень рано, вкус испарится после продолжительного перемешивания.

Не используйте функцию отложенного старта, когда используете скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, сливки, творог.

РЕЦЕПТЫ

Порядок добавления ингредиентов должен быть в соответствии положением в таблице (сверху вниз) (например, программа «БЕЛЫЙ»: сначала добавляются яйца, молоко, вода, затем мука и т.д. по списку).

1 мерный стакан (из комплекта поставки) пшеничной муки = 162 гр.

1 мерный стакан сахарного песка = 241 гр

1 мерная ложка сахарного песка = 14г (ст.л) и 5г (ч.л.)

1 мерная ложка крупной соли = 15г (ст.л) и 5г (ч.л.)

1 граненый стакан пшеничной муки = 130 гр.

1 тонкостенный стакан пшеничной муки = 160 гр.

1 ст. ложка сахарного песка = 25 гр

1 ст. ложка растительного масла = 17 гр.

1 ст. ложка растопленного сливочного масла или маргарина = 17 гр.

1 куриное яйцо 50 гр.

1 ч. ложка соли = 10 гр.

1 ч. л. активных сухих дрожжей = 5 гр.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Белый хлеб	Яйца	1	1	3	шт
	Молоко	50	50	50	мл
	Вода	120	180	240	мл
	Пшеничная мука	300	400	500	г
	Сахар	2,5	3	4	ст.л.
	Масло растительное	2	2	3	ст.л.
	Соль	0.3	0.5	0.6	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	1.5	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Сладкий хлеб	Вода	160	240	320	мл
	Масло растительное	2.5	3	5	ст.л.
	Пшеничная мука	300	400	600	г
	Сухое молоко	1	1.5	2	ст.л.
	Сахар	50	70	100	г.
	Соль	0.5	0.5	1	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.25	2	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Французский хлеб	Вода	180	260	360	мл
	Масло растительное	1.25	1.5	2.5	ст.л.
	Пшеничная мука	300	400	600	г
	Сахар	1.25	1.5	2.5	ст.л.
	Соль	2	2.5	4	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.25	2	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Хлеб из муки грубого помола	Вода	180	260	360	мл
	Масло растительное	2	2.5	4	ст.л.
	Непросеянная мука	140	210	280	г
	Пшеничная мука	160	210	320	г
	Сахар	2.5	3	5	ст.л.
	Соль	0.5	1	1	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1.25	1.5	2	ч.л.

Примечание:

4. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
5. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Быстрый хлеб	Вода	180	260	360	мл
	Масло растительное	2.5	3	5	ст.л.
	Пшеничная мука	300	400	600	г
	Сахар	2	2.5	4	ст.л.
	Соль	1	1.5	2	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	2.25	3	5	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.
3. Температура воды должна быть в пределах 40⁰С-45⁰С.

Программа	Ингредиенты	500g	750g	1000g	ед. измерения
Кулич	Вода	150	225	300	мл
	Яйца	1	2	2	шт
	Масло растительное	35	52	70	мл
	Мед	35	52	70	г
	Соль	0.2	0.5	0.5	ч.л.
	Сахар	1	2	2	ст.л.
	Корица	0.5	0.5	0.5	ч.л.
	Ванилин	0.5	0.5	0.5	ч.л.
	Пшеничная мука	250	375	500	г
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	1.5	ч.л.
	Изюм	75	120	150	г

Приготовление:

1. Взбейте яйца. Перелейте в форму для выпечки
2. Затем добавьте в форму жидкие ингредиенты: воду, масло, мед.
3. Затем добавьте сухие ингредиенты: соль, сахар, корицу, ванилин, муку, дрожжи.
4. Нажмите Старт.
5. После сигнала добавьте изюм.
6. Продолжайте готовить до окончания программы.
7. По окончании приготовления, перед тем как достать кулич из формы, остудите его.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Много-зерновой	Вода	140	210	280	мл
	Масло растительное	1	1.5	2	ст.л.
	Пшеничная мука	150	200	300	г
	Непросеянная мука	90	100	180	г
	Сахар	2	2.5	4	ст.л.
	Соль	0.3	0.5	0.6	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	2	ч.л.
	Овсяные отруби	12	20	25	г
	Овсяные хлопья	12	20	25	г
	Гречневые хлопья	12	20	25	г
	Семена льна	12	20	25	г
	Семена подсолнечника	12	20	25	г

Примечание:

После сигнала добавьте семена льна и семена подсолнечника

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
С орехами	Вода	170	250	340	мл
	Масло растительное	1.5	2	3	ст.л.
	Пшеничная мука	300	400	600	г
	Миндальная пудра (Измельченный миндаль)	1	2	2	ст.л.
	Корица (порошок)	1	2	2	ст.л.
	Сухое молоко	2	2.5	4	ст.л.
	Сахар	2.5	3	5	ст.л.
	Соль	0.5	1	1	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.25	2	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Фруктово-овощной	Вода	140	210	280	мл
	Масло растительное	1	1.5	2	ст.л.
	Пшеничная мука	150	200	300	г
	Морковь тертая	50	100	100	г
	Сахар	2	2.5	4	ч.л.
	Соль	0.3	0.5	0.6	ст.л.
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	2	ч.л.

Примечание:

1. Сахар насыпьте в один угол формы для выпечки, соль в противоположный.
2. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.

Программа	Ингредиенты	/	ед. измерения
Тесто	Вода	330	мл
	Масло растительное	1	ст.л.
	Пшеничная мука	560	г
	Соль	1	ч.л.
	Дрожжи Сухие активные	0.5	ч.л.

Программа	Ингредиенты	/	ед. измерения
Выпечка	Для дополнительного выпекания хлеба (без перемешивания и поднятия), если он не пропекся или не подрумянился.		

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Ржаной	Вода	175	260	350	мл
	Масло растительное	1	1	1.5	ст.л.
	Пшеничная мука	150	225	300	г
	Ржаная мука	150	225	300	г
	Сахар	0.5	0.5	1	ст.л
	Соль	0.5	0.5	1	ч.л
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	2	ч.л.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Сэндвич	Вода	200	255	300	мл
	Масло растительное	1	1.5	1.5	ст.л.
	Пшеничная мука	380	500	620	г
	Сахар	1	1.5	1.5	ст.л
	Соль	1	1.5	1.5	ч.л
	Дрожжи Сухие активные	1.5	2	2	ч.л.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	ед. измерения
Заварной ржаной	Этап 1				
	Ржаная мука	34	50	68	г
	Красный ржаной солод	17	25	34	г
	Вода 100 ⁰ С	127	190	254	мл
	В миске смешайте ржаную муку и солод. Налейте горячую воду, замешайте.				
	Этап 2				
	Вода	155	232	310	мл
	Масло растительное	0.5	1	1	ст.л.
	Соль	0.5	1	1	ч.л.
	Сахар	0.5	1	1	ст.л.
	Ржаная мука	300	450	600	г
	Дрожжи Сухие активные	1	1.5	2	ч.л.

Подготовка продуктов:

- 1) Подготовьте все по 1 этапу и отложите до шага 3.
- 2) Все ингредиенты Этапа 2 выложите в форму для выпечки.
- 3) Нажмите на Старт. Через 2-3 минуты после запуска программы откройте крышку и добавьте подготовленные ингредиенты Этапа 1 (останавливать программу при этом не нужно).
- 4) Закройте крышку.

Программа	Ингредиенты	500 г	750 г	ед. измерения
Кекс (лимонный)	Яйцо куриное	4	5	шт.
	Сахар	160	190	г
	Лимонный сок	1	2	ст.л.
	Маргарин	1	2	ст.л.
	Пшеничная мука	160	210	г
	Разрыхлитель	1	2	ч.л.
	Сливочное масло	1	2	ст.л.

Приготовление:

- 1) Взбить яйца с сахаром.
- 2) Затем в миску со взбитыми яйцами добавьте растопленный маргарин и лимонный сок и взбейте все до густой пены.
- 3) Добавьте в 1) и 3) муку и размешайте равномерно.
- 4) Смажьте форму для хлеба маслом, затем влейте подготовленную смесь в форму.
- 5) Выберите цвет корочки Средний и нажмите Старт.

Клубничный джем

Программа	Ингредиенты	/	ед. измерения
Варенье, Компот, Джем	Клубника, измельченная на блендере	600	г
	Сахарный песок	200	г
	Желатин пищевой	40	г

Когда варенье/джем готовы, очистите форму для выпечки, чтобы не повредить её поверхность.

- Готовое варенье переливайте в чистые банки или на тарелки, храните в холодильнике, чтобы оно не засыхало.
- Приготовленное в домашних условиях варенье может быть не таким густым, как варенье с добавками, которое продаётся в магазинах, но это не значит, что с ним что-то не так.
- Варенье можно сделать гуще, если добавить 0,5 -1,5 стакана пектинов.
- Так как используются свежие ингредиенты, готовьте при комнатной температуре (18-25 °С).
- Количество ингредиентов должно быть подходящим, не стоит добавлять слишком много продуктов, чтобы они не выкипали.
- Варенье получится вкуснее, если ингредиенты предварительно перемолоть в блендере или нарезать.

В рецептах указан вес продуктов полностью подготовленных для тепловой обработки - вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры, важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или недопекание. В случае изменения рецепта необходимо подкорректировать программу приготовления (вес, цвет корочки). Также на степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Все это объективные факторы, из-за которых хлеб/блюдо может не приготовиться за установленное в программе время.

Программа	Ингредиенты	/	ед. измерения
Творог	Молоко кислое, или кефир, или простокваша	1000	мл

Примечание: Время приготовления 67 минут.

Программа	Ингредиенты	/	ед. измерения
Йогурт	Молоко	1000	мл
	Йогурт (без добавок)	100	мл

Примечание: Время приготовления 8 часов.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Устранение
В ходе выпечки из вентиляционных отверстий идет дым	Некоторые ингредиенты упали на нагревающий элемент или рядом. А при первом использовании горит остаточная смазка на нагревательном элементе.	Отключите хлебопечь и почистите нагревательный элемент, осторожно не обожгитесь. А при первом использовании включите без теста и откройте крышку.
Нижняя корочка хлеба очень твердая	Хлеб остался в режиме поддержания тепла в течение длительного, что привело к высушиванию остатков воды.	Извлеките хлеб и не оставляйте в форме надолго.
Тяжело вытащить хлеб из формы	Лопасты плотно прилегают к оси формы для хлеба.	После извлечения хлеба налейте горячей воды в форму для хлеба и подержите лопасти в воде примерно 10 минут, затем вытащите их и помойте.
Ингредиенты не перемешаны и хлеб выпекается плохо	Выбрана неправильная программа	Выберите правильную программу
	После выпекания крышку открывали несколько раз и хлеб высох, корочка не подрумянилась	Не открывайте крышку до окончания процесса выпекания.
	Перемешиваемый объем слишком большой и лопасти не вращаются должным образом.	Проверьте отверстие для лопасти. Вытащите форму для хлеба и включите прибор без загрузки теста. Если проблема не устранится, обратитесь в сервис-центр.
Слышен шум мотора, но тесто не перемешивается	Форма для хлеба неправильно установлена или теста слишком много	Проверьте, правильно ли установлена форма для хлеба и приготовлено ли тесто в соответствии с рецептом.
Размер хлеба слишком большой, открывается крышка	Слишком много дрожжей, муки или воды, или окружающая температура очень высокая.	Проверьте все вышеприведенные факторы и количество ингредиентов.
Размер хлеба слишком маленький или тесто не поднялось	Не добавлены дрожжи или добавили мало. Возможно, дрожжи плохие из-за высокой температуры воды или они смешались с солью.	Проверьте количество и активность дрожжей или увеличьте температуру в комнате.

	Также может быть окружающая температура слишком низкая.	
Теста слишком много и перетекает через края формы.	Слишком много жидкости и дрожжей	Уменьшите количество жидкости и увеличьте плотность теста.
При выпекании хлеб проваливается в серединке	Мука без разрыхлителя для выпекания и тесто не поднимается	Используйте муку для хлеба или более сильный разрыхлитель.
	Брожение действуют очень быстро или температура брожения высокая.	Дрожжи должны бродить при комнатной температуре.
	Из-за большого объема воды тесто слишком жидкое и мягкое.	В зависимости от необходимого объема воды по рецепту измените количество воды.
Хлеб очень тяжелый и плотный	Слишком много муки и мало воды.	Уменьшите количество муки или добавьте воду.
	Слишком много фруктовых ингредиентов и слишком много отрубей.	Уменьшите количество фруктовых ингредиентов и добавьте дрожжи.
Внутри хлеб полый, если его разрезать	Много воды или дрожжей и нет соли.	Отрегулируйте количество воды или дрожжей и проверьте количество соды.
	Вода слишком горячая	Проверьте температуру воды
К поверхности выпечки прилипает сухой порошок	Слишком много вязких наполнителей в хлебе, таких как масло или бананов	Не добавляйте сильно вязкие наполнители в хлеб.
	Тесто перемешалось не полностью из-за малого объема воды.	Проверьте количество воды и механизм хлебопеки.
Корка слишком твердая и при выпекании кекса цвет слишком темный, или в тесте слишком много сахара.	Разные рецепты и ингредиенты оказывают влияние на выпекание хлеба. Цвет хлеба слишком темный из-за большого количества сахара.	Если хлеб получается слишком темным по рецепту из-за большого количества сахара, то нажмите на кнопку СТОП/СТАРТ , чтобы прервать программу за 5-10 минут до запланированного времени завершения. Перед тем, как вытащить хлеб из формы, подержите его под закрытой крышкой около 20 минут

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.

Форма для выпечки хлеба. Протрите изнутри и снаружи влажной тряпочкой. Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Форму нужно высушить перед тем, как ставить ее обратно.

- Перемешивающая лопасть.** Если перемешивающую лопасть трудно снять с оси, налейте воду в форму для хлеба и дайте ему отмокнуть в течение 30 минут. После чего его легко извлечь. Затем осторожно высушите лопасть мягкой тканью. Форму для выпечки и лопасть можно мыть в посудомоечной машине.
- Корпус.** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду!
- Крышка.** Чтобы снять крышку с устройства для чистки, наклоните ее под углом 45 градусов. Почистите крышку изнутри и снаружи с немного влажной тряпочкой.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	550 Ватт
Вес нетто / брутто	4,93 кг / 5,65 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	402 мм x 298 мм x 348 мм

Комплектация

Хлебопечь с установленной внутри формой для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Перемешивающая лопасть.....	1 шт.
Крючок для снятия лопасти.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.
Информация для потребителей.....	1 шт.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Завод-изготовитель:

ZHONGSHAN CORPWIN PLASTIC INDUSTRY FACTORY

303, Mingde Building, 10 Fengxiang North Road, Rongqi, Ronggui Town, Shunde Dist., Foshan, Guangdong, China

ДЖОНШАН КОРПВИН ПЛАСТИК ИНДАСТРИ ФАКТОРИ

303, Миндэ Билдинг, 10, Фенсян Норд Роуд, Ронтси, Жунгуй Таун, Шуньдэ Дист., Фошан, Гуандун, Китай