

STARWIND

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Хлебопечь

SBMP0921

SBMP1123

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	3
Специальные меры безопасности.....	4
Назначение	5
Технические характеристики.....	5
Комплектация	6
Схема устройства.....	6
Панель управления.....	7
Программы.....	8
Функции.....	10
Предупреждения на дисплее.....	11
Подготовка к работе	11
Использование хлебопечки.....	14
Очистка и уход.....	13
Рецепты и рекомендации.....	15
Возможные причины неудовлетворительных результатов.....	21
Временная таблица.....	22
Транспортировка и хранение	23
Утилизация.....	23
Порядок действий в случае обнаружения неисправности.....	24

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора. Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.

- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или применяются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Не тяните за кабель, отключая прибор от сети.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.

- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть устройство без внимания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Прибор предназначен исключительно для использования в быту.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство с аксессуарами, не входящими в комплект.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- Не допускается использование хлебопечи для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

- Не используйте форму для выпекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибора его корпус, пекарная камера и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.

Устанавливайте хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.

НАЗНАЧЕНИЕ

Домашняя хлебопечь предназначена для приготовления джема, теста и выпечки из различных сортов хлеба. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

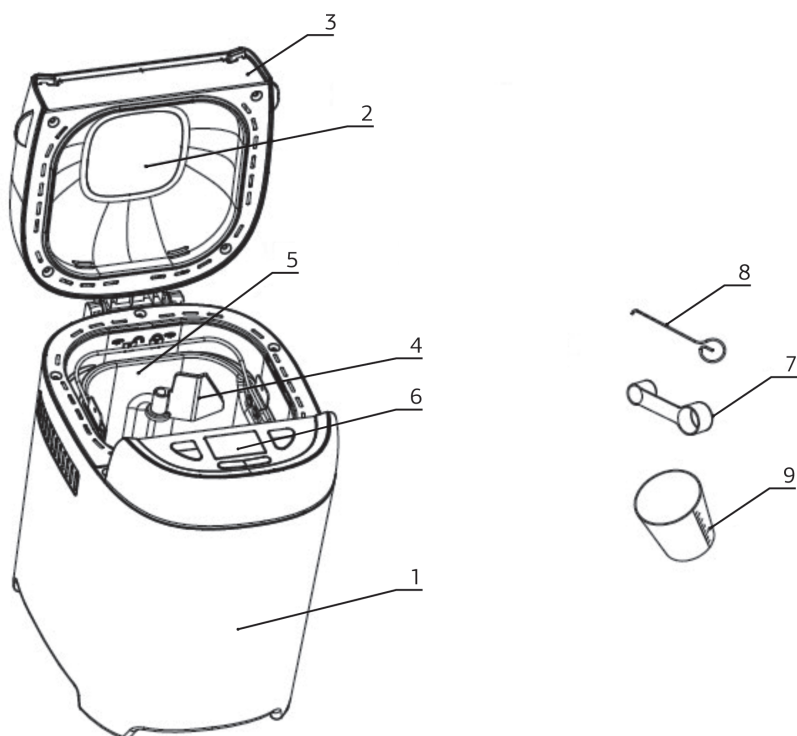
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 550 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Размер буханки: 700/900 гр
- Антипригарное покрытие пекарной камеры
- Автоматические программы: 13
- Ручной режим
- Таймер: до 13 часов
- Вес: 3,58 кг
- Размеры: 296 x 232 x 292 мм
- Шнур питания: 0,8 м

КОМПЛЕКТАЦИЯ

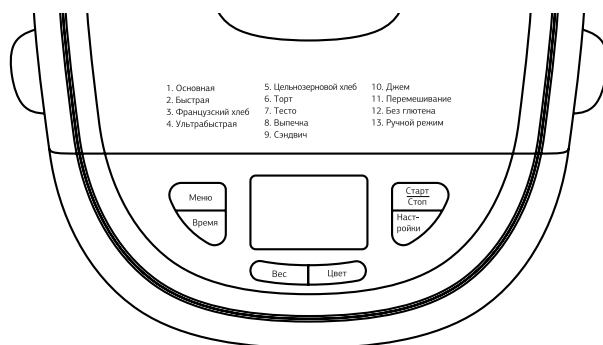
- Хлебопечь
- Пекарная камера
- Лопатка для перемешивания теста
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Руководство по эксплуатации

СХЕМА УСТРОЙСТВА



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Корпус | 7. Мерная ложечка |
| 2. Смотровое окно | 8. Крюк для извлечения лопатки из выпечки |
| 3. Крышка | 9. Мерный стакан |
| 4. Лопатка для перемешивания теста | |
| 5. Пекарная камера | |
| 6. Панель управления и LCD дисплей | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



13 автоматических программ:

- Основная
- Быстрая
- Французский хлеб
- Ультрабыстрая
- Цельнозерновой хлеб
- Торт
- Тесто
- Выпечка
- Сэндвич
- Джем
- Перемешивание
- Без глютена
- Ручной режим

«**LCD дисплей**» – отображает установленные настройки и ход работы.

«**ВЕС**» – используйте для выбора размера выпечки 700/900гр.

«**Старт/Стоп**» – используйте для запуска и остановки выбранной программы.

Чтобы запустить программу, нажмите и удерживайте «Старт / Стоп» 1 секунду на кнопке. Раздается короткий звуковой сигнал, две точки на индикаторе времени начинают мигать, и программа запускается. Завершить выбранную программу выпечки.

Чтобы остановить программу, прикоснитесь к кнопке удерживайте «Старт / Стоп» прибл. 2 секунды, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа выключена.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После запуска процедуры нажмите кнопку удерживайте «Старт / Стоп» один раз, чтобы прервать ее в любой момент, операция будет приостановлена, но настройка будет сохранена в памяти, а время работы будет мигать на ЖК-дисплее. Нажмите кнопку удерживайте «Старт / Стоп» еще раз или в течение 10 минут, не нажимая никаких кнопок и программа продолжится.

«**Время**» – используйте для установки времени отсрочки таймера. Максимальное время отсрочки- 13 часов (не активно для программ 5, 8, 10, 11).

«**Меню**» – номер выбранной программы будет отображен на дисплее.

«**Настройка**» – используйте для установки ручной программы. С ее помощью устанавливается время работы на каждом этапе приготовления.

«**Цвет**» – с помощью данной кнопки, выберите цвет корочки Светлый/Румяный/Темный. Данный режим не активен в программах ТЕСТО, ВЫПЕЧКА, ДЖЕМ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

«**Вес**» – установите размер выпечки нажатием на данную кнопку. Данный режим не активен для программ БЫСТРАЯ, УЛЬТРАБЫСТРАЯ, ТОРТ, ТЕСТО, ВЫПЕЧКА, СЭНДВИЧ, ДЖЕМ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ.

ПРОГРАММЫ

1. ОСНОВНАЯ

Замешивание, поднятие и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавить дополнительные ингредиенты для придания аромата.

2. БЫСТРАЯ

Замешивание, поднятие и выпечка хлеба с пищевой содой или разрыхлителем. Хлеб, выпекаемый на этой настройке, обычно меньше по размеру и имеет плотную текстуру.

3. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Замешивание, поднятие и выпечка с более длительным временем подъема. Хлеб, выпеченный в этом меню, обычно будет иметь более хрустящую корочку и легкую текстуру.

4. УЛЬТРАБЫСТРАЯ

Замешивание, поднятие и выпечка хлеба в кратчайшие сроки. Обычно хлеб меньше и грубее, чем хлеб, приготовленный с помощью программы «БЫСТРАЯ».

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Замешивание, взбивание и выпечка цельно зернового хлеба. Эта настройка имеет более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно впитало воду и расширилось. Не рекомендуется использовать функцию задержки, поскольку это может привести к непредсказуемому результату.

6. ТОРТ

Замешивание, взбивание и выпекание. Поднятие происходит с содой или разрыхлителем.

7. ТЕСТО

Замешивание и поднятие, но без выпечки. Удалите тесто и придав ему форму, чтобы приготовить булочки, пиццу, приготовленный на пару хлеб и другое.

8. ВЫПЕЧКА

Только выпекание, без замеса и подъема. Также используется для увеличения времени выпечки при выбранных настройках.

9. СЭНДВИЧ

Замешивание, поднятие и выпекание хлеба для сэндвича. Для выпечки хлеба легкой текстуры с более тонкой корочкой.

10. ДЖЕМ

Варка джема и мармелада. Размельчите фрукты или овощи перед тем, как положить их в форму для хлеба.

11. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Замешивание теста. Без поднятия.

12. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты для создания без глютенового хлеба уникальны. Хотя это «дрожжевой хлеб», тесто обычно более влажное и больше похоже на жидкое тесто. Также важно не перемешивать и не замешивать без глютеновое тесто. Подъем всего один, а из-за большого содержания влаги время выпечки увеличивается.

13. РУЧНОЙ РЕЖИМ

Данный режим позволяет самостоятельно задать время для перемешивания, поднятия (ферментации) теста, выпечки и поддержания температуры. Так же вы можете сохранить до 7 различных программ в ручном режиме.

Нажмите кнопку «НАСТРОЙКИ» один раз, на дисплее отобразится KNEAD1 (замес 1). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» для установки точного времени работы на данном этапе, затем кнопку «НАСТРОЙКА» для подтверждения.

Нажмите снова «НАСТРОЙКИ» для перехода далее, на дисплее отобразится RISE1 (поднятие 1).

Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» для установки точного времени работы на данном этапе, затем кнопку «НАСТРОЙКА» для подтверждения.

Повторите данную процедуру для оставшихся циклов и нажмите «СТАРТ» в конце для подтверждения установок.

Повторно нажмите «СТАРТ» для запуска программы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В настройках времени каждого этапа программы «Ручного режим» есть функция памяти, и после ее настройки она не изменится до следующего сброса или восстановления заводских настроек.

ФУНКЦИИ

ТАЙМЕР

Для установки времени отсрочки выпекания необходимо нажать кнопку «ВРЕМЯ». Время задержки должно включать время выпечки программы. То есть, по истечении времени задержки, горячий хлеб можно подавать. Сначала необходимо выбрать программу и цвет корочки, затем нажать кнопку «ВРЕМЯ», чтобы увеличить или уменьшить время задержки с шагом 10 минут. При увеличении до максимального времени задержки 13ч, нажмите кнопку «ВРЕМЯ» еще раз, время вернется к времени по умолчанию для каждой программы.

Пример:

Сейчас 20:30, необходимо, чтобы хлеб был готов на следующее утро в 7 часов, то есть через 10 часов 30 минут. Необходимо выбрать меню, цвет, размер хлеба, затем удерживать кнопку «ВРЕМЯ», чтобы добавить время, пока на ЖК-дисплее не появится 10:30. Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы активировать таймер. Вы можете увидеть мигающую точку, и на ЖК-дисплее начнется обратный отсчет, чтобы показать оставшееся время. Свежий хлеб будет готов к 7:00 утра. Автоматический режим поддержания тепла на 1ч будет активирован, если программа не будет остановлен/выключен

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данная функция не применима для программ: ДЖЕМ, УЛЬТРАБЫСТРАЯ, ВЫПЕЧКА, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. Для запекания с отсрочкой времени не используйте быстро портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и пр.

ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Хлеб можно автоматически поддерживать в тепле в течение 60 минут после выпечки. Если вы хотите достать хлеб, выключите программу кнопкой «Старт/Стоп».

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Если во время выпечки хлеба было отключено питание, процесс продолжится автоматически в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки «Старт/Стоп». Если время перерыва подачи электроэнергии превышает 10 минут, программа сбрасывается и хлебопечка должна быть перезапущена. Если тесто не прошло дальше режима замеса при отключении электропитания, коснитесь кнопки «Старт/Стоп», чтобы перезапустить программу с начала.

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство может хорошо работать в широком диапазоне температур, но может быть разница в размере буханки между очень теплой и очень холодной комнатой. Мы рекомендуем, чтобы температура в помещении была от 15 °C до 34 °C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. После запуска программы на дисплее отображается «ЧЧЧ», внутренняя температура все еще слишком высока (сопровождается пятью звуковыми сигналами). Затем программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10-20 минут.

2. На дисплее отображается «LLL» после нажатия кнопку «Старт/Стоп», (кроме программ ДЖЕМ и ВЫПЕЧКА), это означает, что температура внутри слишком низкая и сопровождается непрерывными звуковыми сигналами. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы вернуться к настройкам машины по умолчанию и звукам остановки. Затем выберите программу ВЫПЕЧКА и быстро увеличьте температуру внутри камеры»

ПРИМЕЧАНИЕ:

Температура в хлебопечке ниже, чем в помещении при размещении хлебопечки в более прохладном месте (например, в комнате с кондиционированием воздуха). После определенного периода времени, а затем сразу же поставьте его на нормальную комнатную температуру, чтобы испечь хлеб.

3. На дисплее отображается «Err» после того, как вы нажали «Старт/Стоп», значение терморезистора выходит за пределы допустимого диапазона, пожалуйста, внимательно проверьте датчик авторизованным специалистом.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ!

При первом включении прибор может выделять небольшое количество дыма и характерный запах, происходит обгорание смазки и пыли, не является дефектом. Это происходит после первого пробного запуска.

1. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.

2. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.

3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.

4. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

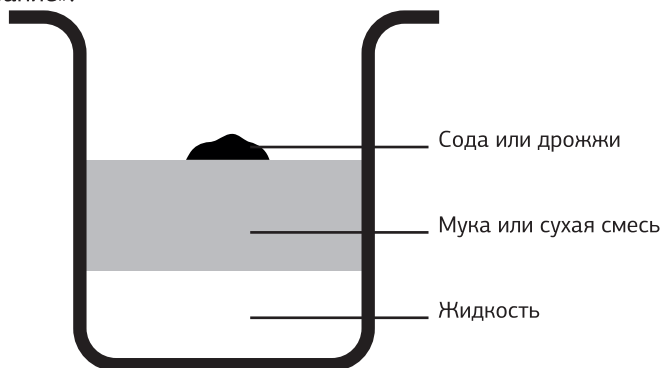
5. Очистите все детали в соответствии с разделом «Очистка и техническое обслуживание».

6. Подключите хлебопечку к источнику питания. Загорится ЖК-дисплей и раздастся звуковой сигнал. Если не перевести хлебопечь в режим работы, ЖК-дисплей погаснет через 20 секунд

Настройки по умолчанию:

- 900 г и СРЕДНИЙ
- «ОСНОВНАЯ»
- время «3:00 мин

7. Установите программу Выпечка и запустите работу на 10 минут. После охлаждения очистите еще раз в соответствии с разделом «Очистка и техническое обслуживание».



8. Тщательно просушите все детали и соберите их, прибор готов к работе.

ВНИМАНИЕ!

- **Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.**
- **Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.**
- **Не ставьте прибор у края поверхности.**
- **Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Положите прибор на твердую и ровную поверхность.
2. Перед приготовлением хлеба взвесьте необходимые ингредиенты
3. Установите чашу на место, поверните ее по часовой стрелке до щелчка в правильном положении. Закрепите лопасть на приводных валах. Рекомендуется смазать лопатку для замеса теста маслом.
4. Поместите ингредиенты в форму для хлеба. Обычно сначала добавляют воду или жидкое вещество, затем добавляют сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляют в последнюю очередь.

ПРИМЕЧАНИЕ: максимальное количество муки и дрожжей составляет 490 г и 5 г.

5. Вставьте шнур питания в розетку.
6. Нажимайте кнопку «Меню», пока не выберете желаемую программу.
7. Нажмите кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемый цвет корочки.
8. Нажмите кнопку «Вес», чтобы выбрать желаемый размер (700 г или 900 г).
9. Установите таймер, нажав кнопку «Время». Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка сразу же приступила к работе.
10. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать работу.
11. После завершения процесса раздастся 10 звуковых сигналов. Удерживайте нажатой кнопку «Старт/Стоп» приблизительно 2 секунды, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку в рукавицах для духовки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки хлеба. Поверните противень против часовой стрелки и осторожно вытяните его из машины.
12. Используйте лопатку с антипригарным покрытием, чтобы аккуратно отделить края хлеба от формы.

ВНИМАНИЕ: Форма для хлеба и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно и используйте прихватки для духовки.

13. Переверните форму вверх дном на чистую столешницу и осторожно встряхните, пока хлеб не упадет на решетку.
14. Осторожно достаньте хлеб из формы и остудите около 20 минут, прежде чем нарезать ломтиками.
15. После приготовления автоматически включается режим подогрева 60 мин. Нажмите Старт/Стоп чтоб завершить процесс.
16. Когда устройство не используется или после завершения работы, отключайте шнур питания.

ВНИМАНИЕ: Перед тем, как нарезать буханку, с помощью крючка извлеките лопатку для замеса, спрятанную на дне буханки. Никогда не извлекайте лопатку для замеса руками, так как буханка горячая.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для быстрой программы

С помощью быстрой программы хлебопечка может закончить выпечку хлеба за более короткое время, используйте для этого разрыхлитель или соду вместо дрожжей. Для получения идеального быстрого хлеба рекомендуется, чтобы все жидкие ингредиенты были размещены на дне формы для хлеба, а сухие ингредиенты - наверху, но во время начального замешивания некоторые сухие ингредиенты могут собираться в углах формы. Для того чтобы избежать комкования муки, вы можете использовать резиновую лопатку, чтобы замесить тесто.

ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите устройство от электросети.
- Убедитесь, что чаша остыла. Промойте ее под струей теплой воды без использования жестких тряпок и губок или абразивных средств.
- После мойки чашу рекомендуется протирать растительным маслом.
- Корпус в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОГРАММА «ОСНОВНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ			
	700 г.		900 г.	
1. Вода	270 мл.	270 г.	330 мл.	330 г.
2. Масло	2 ч.л.	24 г.	3 ч.л.	36 г.
3. Соль	1 ч.л.	7 г.	1.5 ч.л.	10 г.
4. Сахар	2 ч.л.	24 г.	3 ч.л.	36 г.
5. Хлебопекарная мука	3 ст.	420 г.	3.5 ст.	490 г.
6. Дрожжи	1 ч.л.	3 г.	1 ч.л.	3 г.

ПРОГРАММА «БЫСТРАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ	
	700 г.	
1. Вода (40-50°С)	250 мл.	250 г.
2. Масло	2 ч.л.	24 г.
3. Соль	1 ч.л.	7 г.
4. Сахар	1.5 ч.л.	18 г.
5. Хлебопекарная мука	3 ст.	420 г.
6. Дрожжи	1.5 ч.л.	4.5 г.

ПРОГРАММА «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ			
	700 г.		900 г.	
1. Вода	250 мл.	270г	330 мл.	330г.
2. Масло	2 ч.л.	24 г	3 ч.л.	36 г.
3. Соль	1 ч.л.	7 г	1.5 ч.л.	10 г.
4. Сахар	1.5 ч.л.	18 г	2 ч.л.	24 г.
5. Хлебопекарная мука	3 ст.	420г	3.5 ст.	490 г.
6. Дрожжи	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	3 г.

ПРОГРАММА «УЛЬТРАБЫСТРО»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ	
	900 г.	
1. Вода (40-50°С)	330 мл.	330 г.
2. Масло	3 ч.л.	36 г.
3. Соль	1 ч.л.	7 г.
4. Сахар	4 ч.л.	48 г.
5. Хлебопекарная мука	3.5 ст.	490 г.
6. Дрожжи	2 ч.л.	6 г.

ПРОГРАММА «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ			
	700 г.		900 г.	
1. Вода	260 мл	260 г.	330 мл.	330г.
2. Масло	2 ч.л.	24 г.	3 ч.л.	36 г.
3. Соль	1 ч.л.	7 г.	2 ч.л.	14 г.
4. Цельнозерновая мука	1 ст.	110 г.	2 ст.	220 г.
5. Хлебопекарная мука	2 ст.	280 г.	2 ст.	270 г.
6. Коричневый сахар	2 ч.л.	24 г.	2.5 ч.л.	30 г.
7. Сухое молоко	2 ч.л.	14 г.	3 ч.л.	21 г.
8. Дрожжи	1 ч.л.	3 г.	1 ч.л.	3 г.

ПРОГРАММА «ТОРТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1. Сливочное масло или маргарин	2 ч.л.
2. Сахар	8 ч.л.
3. Яйцо	6 шт.
4. Самоподъемная мука	250 г.
5. Ванилин	1 ч.л.
6. Лимонный сок	1.3 ч.л.
7. Дрожжи	1 ч.л.

ПРОГРАММА «ТЕСТО»

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1. Вода	360 мл.
2. Масло	2 ч.л.
3. Соль	1.5 ч.л.
4. Сахар	4 ч.л.
5. Хлебопечарная мука	4 ст.
8. Дрожжи	1 ч.л.
7. Дрожжи	1 ч.л.

ПРОГРАММА «СЭНДВИЧ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ	
	700 г.	900 г.
1. Вода	270 мл.	330 мл.
2. Сливочное масло или маргарин	1.5 ч.л.	2 ч.л.
3. Соль	1.5 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	1.5 ч.л.	2 ч.л.
5. Сухое молоко	1.5 ч.л.	2 ч.л.
6. Хлебопечарная мука	3 ст.	3.5 ст.
7. Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА «ДЖЕМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1. Давленные ягоды	2 ч.л.
2. Сахар	8 ч.л.
3. Сухая смесь для пидинга	6 шт.
4. Вода	250 г.

ПРОГРАММА «БЕЗ ГЛЮТЕНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР БУХАНКИ	
	700 г.	900 г.
1. Вода	0.5 ст.	0.7 ст.
2. Масло	3 ч.л.	4 ч.л.
3. Мед	0.25 ст.	0.4 ст.
4. Уксус	1 ч.л.	1 ч.л.
5. Яйцо	2 шт.	2 шт.
6. Кукурузная мука	3 ст.	3.5 ст.
7. Сахар	3 ч.л.	4 ч.л.
8. Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
9. Дрожжи	0.75 ч.л.	1 ч.л.

* 1 столовая ложка — 12 г

** 1 чайная ложка — 3 г

*** 1 стакан — 140 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Хлебопекарная мука.

Хлебопекарная мука имеет высокое содержание глютена (поэтому ее также можно назвать мукой с высоким содержанием глютена и высоким содержанием белка), она имеет хорошую эластичность и может удерживать тесто от опадения после подъема. Поскольку содержание глютена выше, чем в обычной муке, из нее можно выпекать хлеб большого размера с лучшим внутренним волокном. Хлебопекарная мука - самый важный ингредиент для выпечки хлеба.

2. Обычная мука.

Мука, не содержащая разрыхлителя, применима для приготовления экспресс-хлеба.

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку перемалывают из зерна. Она содержит кожуру пшеницы и глютен. Цельнозерновая мука тяжелее и питательнее, чем обычная мука. Хлеб из цельнозерновой муки обычно небольшого размера. Во многих рецептах обычно сочетается цельнозерновая или хлебная мука для достижения наилучшего результата.

4. Мука грубого помола

Мука грубого помола представляет собой разновидность муки с высоким содержанием клетчатки, аналогичной цельнозерновой муке. Чтобы получить пышность после подъема, муку грубого помола необходимо использовать в сочетании с большим количеством хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся мука.

Мука, содержащая разрыхлитель, специально используется для изготовления тортов.

6. Кукурузная мука и овсяная мука.

Кукурузную муку и овсяную муку перемалывают отдельно из кукурузы и овсянки. Они являются дополнительными ингредиентами при приготовлении грубого хлеба, которые используются для улучшения вкуса и текстуры.

7. Сахар

Сахар - очень важный ингредиент для улучшения вкуса и цвета хлеба. Так же сахар способствует поднятию дрожжевого хлеба. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра так же могут использоваться.

8. Дрожжи

В процессе брожения дрожжи будут выделять углекислый газ. Углекислый газ способствует поднятию хлеба и смягчит внутреннее волокно. Однако дрожжи быстрого разведения нуждаются в углеводах в сахаре и муке в качестве катализатора.

1 ч. л. активные сухие дрожжи = 3/4 ч. л. быстрорастворимые дрожжи

1.5 ч. л. активные сухие дрожжи = 1 ч. л. быстрорастворимые дрожжи

2 ч. л. активные сухие дрожжи = 1.5 ч. л. быстрорастворимые дрожжи

Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, так как микроорганизмы в них погибают при высоких температурах, перед использованием проверьте дату производства и срок хранения. Как можно скорее после каждого использования убирайте его в холодильник. Обычно причиной неудачного подъема хлеба являются плохие дрожжи.

Описанные ниже способы помогут проверить, являются ли ваши дрожжи свежими и активными.

(1) Налейте 0.5 стакана теплой воды (45-500 ° C) в мерную чашку.

(2) Положите 1 ч. сахара в чашку и перемешайте, затем посыпьте 2 ч. л. дрожжи над водой.

(3) Поставьте мерную чашку в теплое место примерно на 10 минут. Не размешивайте воду.

(4) Пена должна быть до 1 стакана. В противном случае дрожжи мертвые или неактивные.

9. Соль

Соль нужна для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Но соль также может сдерживать рост дрожжей. Никогда не добавляйте в рецепт слишком много соли.

10. Яйцо.

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более сытным и пышным, яйцо необходимо очистить от скорлупы и равномерно перемешать.

11. Маргарин, сливочное и растительное масло.

Масла могут размягчить хлеб и продлить срок хранения. Сливочное масло перед употреблением следует растопить или измельчить до мелких частиц.

12. Разрыхлитель.

Разрыхлитель используется для выращивания хлеба и пирожных Ultra Fast. Поскольку он не требует времени на подъем .

13. Сода

Аналогично с разрыхлителем. Его также можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

14. Вода и другие жидкости.

Вода - важный ингредиент для приготовления хлеба. Как правило, лучше всего подходит температура воды от 200 ° С до 250 ° С. Воду можно заменить свежим молоком или водой, смешанной с 2% сухим молоком, что может улучшить вкус хлеба и улучшить цвет корочки. В некоторых рецептах может потребоваться сок для улучшения вкуса хлеба, например яблочный сок, апельсиновый сок, лимонный сок и так далее.

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Один из важных шагов для приготовления хорошего хлеба - правильное количество ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан или мерную ложку для получения точного количества, в противном случае это сильно повлияет на хлеб.

1. Взвешивание жидких ингредиентов.

Воду, свежее молоко или раствор сухого молока следует отмерять мерными стаканами. Наблюдайте за уровнем мерной чашки глазами по горизонтали. Когда вы измеряете растительное масло или другие ингредиенты, тщательно очищайте мерную чашку без каких-либо других ингредиентов.

2. Сухие ингредиенты

Сухое измерение должно выполняться, аккуратно добавляя ингредиенты в мерную чашку, а затем после заполнения, выравнивая их ножом. Зачерпните или постучите по мерной чашке больше, чем требуется. Эта дополнительная сумма может повлиять на баланс рецепта. При отмеривании небольших количеств сухих ингредиентов необходимо использовать мерную ложку. Измерения должны быть равными, а не громоздкими, так как эта небольшая разница может нарушить критический баланс рецепта.

3. Последовательность смешивания

Следует соблюдать последовательность добавления ингредиентов, в общем, последовательность следующая: жидкий ингредиент, яйца, соль, сухое молоко и т. д. При добавлении ингредиента мука не может полностью смачиваться жидкостью. Дрожжи можно класть только на сухую муку. И дрожжи не могут соприкасаться с солью. Если вы используете функцию задержки в течение длительного времени, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, фруктовые ингредиенты.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свеже)			
Хлеб плохо поднимается	X		X				X	X		
Неровная корочка	X		X				X	X		
Рыхлая мякоть		X			X	X				
После подъема хлеб опал	X				X					
Хлеб бледный и непропекшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Программа №	Цвет корочки	Рабочее время	Поддержание тем-ру (мин)	Отсрочка старта, макс (час)
Основная	Румяный	3:00	60	13
	Средний	2:53		
Быстрая		2:35	60	13
Французский хлеб	Румяный	3:50		13
	Средний	3:40		
Ультрабыстрая		2:05	60	
Цельнозерновой хлеб	Румяный	3:45		13
	Средний	3:37		
Торт		1:50	60	13
Тесто		1:30	60	13
Выпечка		1:00	60	
Сэндвич	Румяный	3:05	60	13
	Средний	3:00		
Джем		1:30	15	
Перемешивание		0:25		
Без глютена	Румяный	2:55	60	13
	Средний	2:50		
Ручной режим		2:56		13

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов.
- При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном, чтобы исключить их свободное перемещение по таре в процессе транспортировки.
- Хранение изделий осуществляется в чистом, закрытом и сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.
- Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Устройство не включается.	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках устройства.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами.
Запах или привкус пластмассы.	Первое включение в новом устройстве.	При первом включении хлебопечки остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства.
При включении в электросеть хлебопечь не работает.	Поврежден шнур электропитания.	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При возникновении неисправностей, не описанных в данном разделе, либо если предложенное решение не устранило проблему, рекомендуем обратиться в Сервисный центр.

Сведения об ограничениях в использовании устройства с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данное устройство предназначено для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

STARWIND

Гарантийный талон

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен.
Подтверждаю получение исправного изделия. Претензий к
внешнему виду не имею.

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 2

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 3

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемый покупатель!

При оформлении покупки требуется проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность и полноту заполнения настоящего гарантийного талона. Компания STARWIND выражает Вам признательность за Ваш выбор. При возникновении каких-либо проблем при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайше авторизованные сервисные центры (АСЦ). Адреса и телефоны АСЦ Вы можете узнать в магазине; у наших дилеров; на сайте компании: <http://starwind.com.ru/service/> по телефону: 8 800 302 03 94. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику STARWIND. Убедительно просим Вас во избежание недоумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства обретают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия, для чего необходимо: наличие правильно и четко указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, даты выпуска, гарантийного срока; а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на изделии, а также стирать их или переписывать. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия. Данным гарантийным талоном компания STARWIND подтверждает принятие на себя ответственности по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако, компания STARWIND оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены.

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 24 (двадцати четырех) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий. При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска и равен 24 (двадцати четырем) месяцам.

Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией STARWIND и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателю, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд. 3. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

Для всех видов изделий:

- на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;
 - на соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, носители информации различных типов (аудио- и видеокассеты, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти);
 - на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:
 - для холодильников - на уплотнители запяхов, очистители воздуха (биозодораторы), фильтры, полки;
 - для микроволновых печей - на тарелки, вилы, решетки;
 - для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
 - для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.
- На путь дистанционного управления, как комплектующие к основному изделию, действует ограниченная гарантия 3 (три) месяца с даты продажи основного изделия. Замена или ремонт по истечении указанного срока производится на платной основе.
 - Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:
 - механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;
 - несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей; - преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;
 - неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;
 - нарушением правил хранения и (или) транспортировки;
 - попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.; - ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;
 - повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;
 - использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;
 - действиями непреодолимой силы (стихий, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторами, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;
 - неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;
 - использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению; - использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, но не ограничиваясь аудио- и видеокассетами, дисками с программным обеспечением и драйверами, картами памяти);
 - иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.
 - Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательства.
 - Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
 - Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несет ответственность за правильность установки. Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуется от установившего Вашу технику специалиста квитанцию со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.
 - Компания STARWIND снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный результатам STARWIND людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

Уважаемые покупатели! Перед обращением в сервисный центр внимательно изучите раздел «Возможные неисправности» в Руководстве по эксплуатации.

Отрывной талон 3

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Отрывной талон 2

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Отрывной талон 1

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись



Изготовитель

GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS., LTD

Address: South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City,
Guangdong, China
Made in China

ГУАНГ ДОНГ КСИНБАО ЭЛЕКТРИКАЛ ЭПЛАИНСЕС ХОЛДИНГС., ЛТД

Адрес: Саус Чженгхе Роэд, Лелиу Таун, Шундэ Дистрикт, Фошань Сити,
Гуангдонг, Китай
Сделано в Китае

Импортер и организация уполномоченная на принятие претензий от потребителей:

ООО «Мерлион»

Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д.4

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.
Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт:

www.starwind.com.ru

Расчетный срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя

Срок гарантии: **1 год**