

Я всему голова!



Хлебопечь КТ-315

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство хлебопечи	5
Подготовка к работе и использование	11
Рецепты	17
Чистка и обслуживание	24
Уход и хранение	25
Устранение неполадок	25
Технические характеристики	28
Меры предосторожности	29

Общие сведения

Хлебопечь КТ-315 позволяет готовить различные виды хлеба, джем и кексы, йогурт, тесто и даже закваску для рисового вина. Всего у прибора 18 программ.

Корпус хлебопечки сделан из сочетания нержавеющей стали и пластика. В крышке есть прозрачное окно, через которое можно наблюдать за процессом приготовления.

Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта, или, наоборот, воспользоваться программой ускоренной выпечки. У прибора есть функция выбора веса готового продукта и цвета корочки в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями.

У хлебопечи есть функция энергонезависимой памяти. При отключении электропитания во время работы настройки приготовления сохраняются в памяти прибора на 20 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 20 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

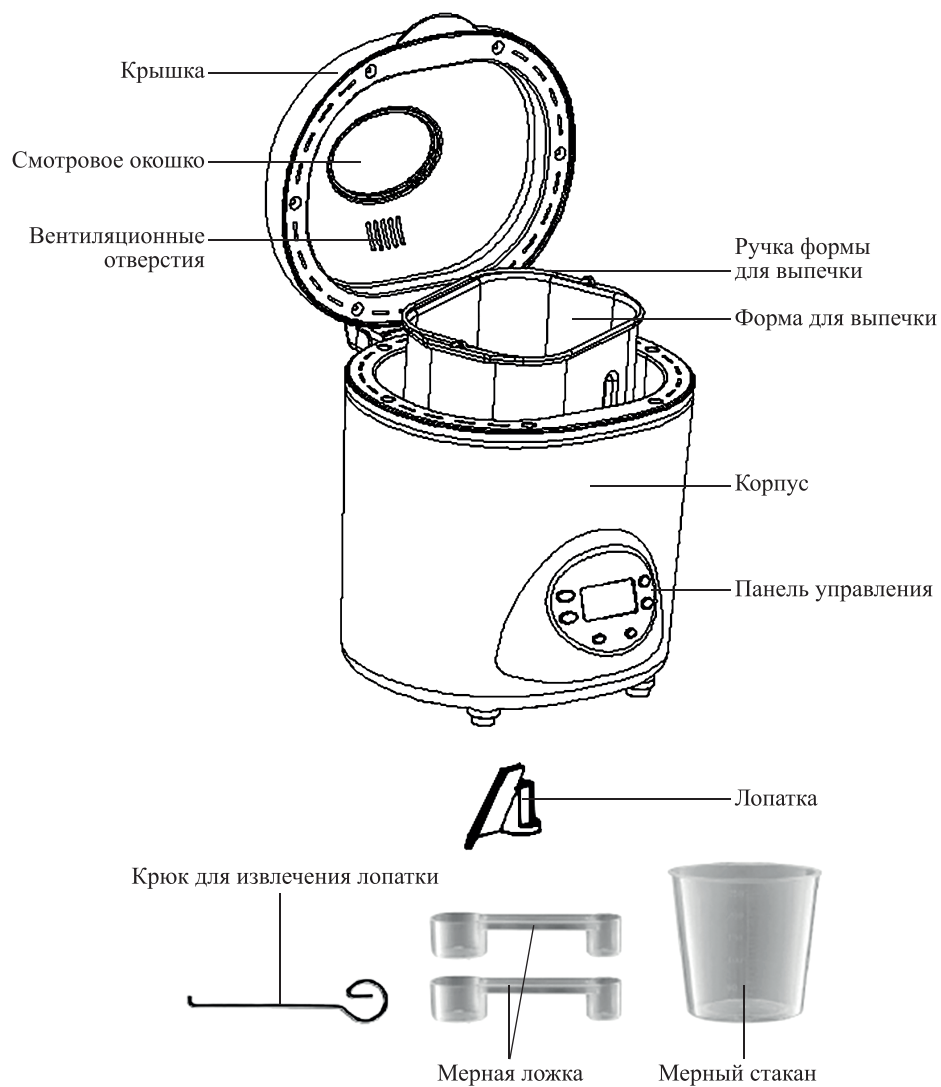
Функция поддержания тепла готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей в течение одного часа после завершения работы любой программы.

Комплектация

1. Хлебопечь с формой для выпечки — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Лопатка — 1 шт.
4. Мерная ложка — 2 шт.
5. Мерный стакан — 1 шт.
6. Крюк для извлечения лопатки — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство хлебопечи



Панель управления



Кнопка «Программа» позволяет выбрать одну из программ приготовления:

1. Сдобный
2. Мякишевый
3. Бездрожжевое тесто
4. Французский
5. Цельнозерновой
6. Без сахара
7. Рисовый
8. Мультизерновой
9. Быстрый режим
10. Рисовый кекс
11. Регулируемый замес
12. Дрожжевое тесто
13. Обычный кекс
14. Йогурт
15. Джем
16. Закваска для рисового вина
17. Запечь
18. Ручной режим

Номер программы отображается слева на *дисплее*.

Кнопка «Корочка» позволяет выбрать светлый или темный цвет корочки во всех программах, кроме 10–12 и 14–16. По умолчанию установлен цвет корочки «Светлый». Индикатор под надписью «Светл» на дисплее указывает на выбранный цвет корочки. Выбор цвета корочки влияет на время приготовления (если выбираете темную корочку, то время приготовления будет дольше).

Кнопка «Старт/Стоп» используется для запуска, приостановки или отмены программы. Для запуска или приостановки приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Для отмены выполнения программы зажмите кнопку на 3 секунды — устройство остановит работу.

Кнопка «Масса» позволяет установить вес выпечки 450, 700 или 900 г в программах 1–9. При выборе веса на дисплее появится стрелка, указывающая на вес. При изменении веса выпечки изменяется время замеса, т.к. чем больше вес готового хлеба, тем больше ингредиентов требуется замесить.

Вес выпечки и цвет корочки можно устанавливать только перед началом приготовления.

Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» можно установить отсрочку старта. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 15 часов. Удерживая эти кнопки, можно быстро менять время. Шаг установки — 10 минут.

Звуковой сигнал

Хлебопечь издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при подключении устройства к сети электропитания;
- при нажатии любой из кнопок панели управления;
- когда будет необходимо добавить ингредиенты в выпечку;
- при завершении приготовления.

Программы

1. **Сдобный.** Используется для выпекания обычного белого хлеба или ржаного хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.
2. **Мякишевый.** Используется для выпекания обычного белого хлеба из пшеничной муки.
3. **Бездрожжевое тесто.** Используется для замеса бездрожжевого крутого теста на пельмени или макаронные изделия.
4. **Французский.** Используется для выпекания хлеба по-французски, который обладает воздушной структурой мякиша и хрустящей корочкой.
5. **Цельнозерновой.** Используется для приготовления хлеба из муки на основе цельного зерна. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, т.к. в теплой влажной среде зерна могут начать прорастать. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и имеют более плотную структуру.
6. **Без сахара.** Используется для выпекания обычного белого хлеба или ржаного хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки без добавления сахара.
7. **Рисовый.** Используется для выпекания хлеба из смеси пшеничной муки и рисовой крупы.

8. **Мультизерновой.** Программа схожа с программой «Цельнозерновой», но время приготовления меньше. При желании в тесто можно добавить семечки и любые хлопья.
9. **Быстрый режим.** Используется для выпекания обычного белого хлеба, но время приготовления меньше, чем у других программ выпекания. Разница в скорости приготовления достигается сокращением времени каждого этапа замеса и расстойки. Структура хлеба будет более плотная, чем у классического хлеба.
10. **Рисовый кекс.** Используется для приготовления рисового кекса. Программа включает быстрый замес и выпекание.
11. **Регулируемый замес.** В данной программе вы можете контролировать соотношение муки и воды, настраивать время замеса теста от 8 до 45 минут с шагом 1 минута.
12. **Дрожжевое тесто.** Используется для приготовления дрожжевого теста из пшеничной муки для различных хлебобулочных изделий, например, булочек или пиццы. В этой программе тесто только замешивается и расстается, но не запекается.
13. **Обычный кекс.** Используется для приготовления кексов с различными добавками. Программа включает быстрый замес, расстойку и выпекание. Рекомендуется взбивать яйца с сахаром венчиком перед загрузкой в форму, чтобы кекс лучше поднялся, а также использовать разрыхлитель.
14. **Йогурт.** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта при температуре около 35 °C. В данной программе вы можете установить время от 30 минут до 12 часов (с шагом 10 минут).
15. **Джем.** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада. Если вы часто готовите варенье, мы рекомендуем вам приобрести другую форму для выпечки, которая будет использоваться исключительно для этой цели. Кислота, которая выделяется при варке фруктов, может со временем впитаться в форму для выпечки. А это, в свою очередь, может препятствовать извлечению хлеба из формы.
16. **Закваска для рисового вина.** Программа используется для приготовления закваски для рисового вина.
17. **Запечь.** Программа рекомендуется для приготовления хлеба и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба. В данной программе время выпекания 1 час.
18. **Ручной режим.** В этой программе вы можете настроить время на каждом этапе приготовления — замешивании, расстойке, выпечке и поддержании тепла.

Таблица времени приготовления на каждой программе

Программа	1. Сдобный			2. Макишевый			3. Бездрожжевое тесто			4. Французский			5. Цельнозерновой		
	Светлый/Темный	700	900	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700
Цвет корочки	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900
Общее время (ч:мм)	2:54	2:56	3:04	3:06	3:11	3:16	6:34	6:44	6:39	3:14	3:19	3:24	3:13	3:18	3:23
Замес-1	6	6	6	7	7	7	10	10	10	5	5	5	5	5	5
Пауза	1	1	1	1	1	1	10	10	10	5	5	5	3	3	3
Замес-2	24	24	24	25	25	25	22	22	22	22	22	22	25	25	25
Расстойка-1	50	50	50	58	58	58	90	90	90	58	58	58	50	50	50
Формовка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Расстойка-2	43	42	43	49	49	49	211	212	211	53	54	53	49	49	49
Выпечка	50	55	60	45	50	55	60	65	65	50	55	60	60	65	70
Подогрев	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Добавление ингредиентов (звук сигнала)	2:33	2:33	2:33	2:43	2:43	2:43	6:07	6:07	6:07	2:52	2:52	2:52	2:50	2:50	2:50
Опложенный старт	15 часов														
Программа	6. Без сахара			7. Рисовый			8. Мультизерновой			9. Быстрый режим			10. Рисовый кеке		
	Светлый/Темный	700	900	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700	Светлый/Темный	450	700
Цвет корочки	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900	Вес выпечки (г)	450	900
Общее время (ч:мм)	3:06	3:11	3:16	2:36	2:41	2:46	2:31	2:36	2:41	1:33	1:38	1:43	1:15	1:15	1:15
Замес-1	7	7	7	11	11	11	11	11	11	2	2	2	15	15	15
Пауза	1	1	1	25	25	25	25	25	25	—	—	—	—	—	—
Замес-2	19	19	19	16	16	16	16	16	16	18	18	18	—	—	—
Расстойка-1	58	58	58	26	26	26	26	26	26	—	—	—	—	—	—
Формовка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—
Расстойка-2	50	50	50	44	44	44	39	39	39	28	28	28	—	—	—
Выпечка	50	55	60	33	38	43	33	38	43	45	50	55	60	60	60
Подогрев	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	—	—	—
Добавление ингредиентов (звук сигнала)	2:49	2:49	2:49	1:54	1:54	1:54	1:39	1:39	1:39	1:23	1:23	1:23	—	—	—
Опложенный старт	15 часов														

Программа	11. Регулируемый замес	12. Дрожжевое тесто	13. Обычный кекс	14. Йогурт	15. Джем
Цвет корочки	—	—	—	—	—
Вес выпечки	—	—	—	—	—
Общее время (ч:мм)	8-45 мин	1:25	1:33	0:30-12:00	1:20
Замес-1	1	2	5	5	5
Пауза	—	3	—	—	—
Замес-2	—	25	18	—	—
Растойка-1	—	—	—	—	—
Растойка-2	—	—	—	—	—
Растойка-3	—	55	—	—	—
Выпечка	—	—	70	—	—
Отложенный старт	—	—	—	—	—
Программа	16. Завкавка для рисового вина	17. Запечь	18. Ручной режим	—	—
Цвет корочки	—	—	—	—	—
Вес выпечки	—	—	—	—	—
Общее время (ч:мм)	24:00-72:00	1:00	15:00	—	—
Замес-1	—	—	17	—	—
Растойка-1	—	—	1	—	—
Замес-2	—	—	25	—	—
Растойка-2	—	—	48	—	—
Растойка-3	—	—	60	—	—
Выпечка	—	—	00:30	—	—
Отложенный старт	—	—	—	—	—

Использование программы 18 «Ручной режим»

В программе «Ручной режим» вы можете задать время каждого этапа.

1. Выберите программу 18 «Ручной режим».
2. Нажмите на кнопку «Масса». На дисплее отобразится номер этапа (всего их 8) и время по умолчанию для каждого этапа.
3. Чтобы изменить время этапа, нажмите на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».
4. Повторите шаги 2–3 для остальных этапов.
5. После того как время на всех этапах установлено, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Этот режим подходит для тех пользователей, которые знакомы с процессом выпечки хлеба и не боятся экспериментов.

Таблица настроек, доступных для изменения в ручном режиме

Этап	Время по умолчанию	Диапазон настройки
1. Замес 1	0:17	0:30
2. Пауза	0:01	0:30
3. Замес 2	0:25	0:30
4. Расстойка 1	0:48	2:00
5. Расстойка 2	1:00	2:00
6. Расстойка 3	0:00	2:00
7. Выпекание	0:30	1:20
8. Подогрев	1:00	1:00

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Промойте форму для выпечки, лопатку, крюк для извлечения лопатки, мерный стакан и ложки теплой водой со средством для мытья посуды и мягкой губкой, вытрите их насухо.

Установите хлебопечь на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от предметов, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола и вплотную к стенам.

Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: программа 1, время 2:59, вес 700 грамм, светлая корочка.

Возьмите форму за ручку и установите в камеру хлебопечи, повернув по часовой стрелке до фиксации.

Закройте крышку хлебопечи. Кнопкой «Программа» выберите программу 17 и запустите, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Прогрейте хлебопечь в течение примерно

10 минут. Выключите устройство, зажав кнопку «Старт/Стоп» на 3 секунды. Затем дайте устройству остыть и снова очистите форму для выпечки. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является дефектом.

Использование

1. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Установите лопатку на стержень в форме для выпечки.
3. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавляйте жидкости, затем сахар и соль, затем муку. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустую форму для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты, измеряя их количество в граммах.
4. Возьмите форму за ручку и установите в камеру хлебопечи, повернув форму по часовой стрелке до фиксации.
5. Закройте крышку хлебопечи.
6. Выберите нужную программу с помощью кнопки «Программа», установите вес и цвет корочки с помощью кнопок «Масса» и «Корочка». Вы можете отложить старт начала приготовления, как описано в разделе «Отложенный старт».
7. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу. На дисплее будет показан обратный отсчет времени приготовления. Во время работы хлебопечи дисплей периодически загорается и гаснет.

- Примечание.** В данной модели хлебопечи по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешенные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечей прямоугольной формы. Чтобы это предотвратить, во время замешивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто.
8. Чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Старт/Стоп».
 9. Во время приготовления вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, например, цукаты или орехи. О том, что ингредиенты можно добавить, сообщит звуковой сигнал. Время добавления можно посмотреть в таблице времени приготовления на каждой программе.
 10. После завершения выпечки хлебопечь подаст звуковой сигнал, а затем включит режим поддержания тепла на 1 час. В режиме поддержания тепла на дисплее будет отображаться время 1:00. Для отмены функции поддержания тепла держите нажатой кнопку «Старт/Стоп» несколько секунд до того момента, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Примечание. Для программ 10–18 поддержание тепла недоступно.

11. Отключите хлебопечь от сети.
12. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, поверните против часовой стрелки и выньте ее из камеры хлебопечи.

Примечание. Будьте осторожны, не прикасайтесь руками к нагревателю в камере.

13. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.

14. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.

После извлечения хлеба из формы, лопатка может остаться на стержне в форме или в буханке. Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крюк. Вставьте его в отверстие лопатки, чтобы крюк зацепился за край, и вытяните ее.



Если лопатка осталась на стержне в форме и не снимается, не шатайте перемешивающую лопатку из стороны в сторону, когда вынимаете ее из формы. Если лопатка не вынимается, залейте в форму теплую воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

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

Рекомендуется после выпекания хлеба дать остыть хлебопечке при комнатной температуре в течение 30 минут.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопечи во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании хлеба. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы хлебопечи на некоторое время.

1. Выберите программу, цвет корочки и вес продукта.
2. Нажимайте на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» и установите время. Шаг установки — 10 минут. Максимальная отсрочка старта — 15 часов.
3. Для подтверждения времени отложенного старта и запуска, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
4. На дисплее отобразится отсчет времени. Когда время на таймере подойдет к 00:00, приготовление будет завершено.

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

Нарезка и хранение хлеба

Для нарезки используйте электрический резак или специальный зубчатый нож для хлеба.

Храните хлеб в хлебнице, эмалированной кастрюле с крышкой или в полиэтиленовом пакете не более 3 дней. Нарезанный хлеб храните в герметичном контейнере в холодильнике не более 10 дней.

Отключение электроэнергии во время работы

Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью. При отключении электропитания во время приготовления настройки сохраняются в памяти прибора на 20 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 20 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

Описание ингредиентов

Вода и другие жидкости (всегда добавляйте в первую очередь)

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °C). В некоторых рецептах может потребоваться молоко или другие жидкости для усиления вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты и «Отложенный старт», т.к. молочные продукты могут прокиснуть. Не используйте воду температурой выше 40 °C, т.к. температура 40 °C или выше убивает дрожжи.

Яйцо

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным и крупным по размеру. Перед закладкой в форму яйцо нужно взбить с другими жидкими ингредиентами.

Сливочное и растительное масло

Масло смягчает вкус хлеба и продлевает срок его хранения. Сливочное масло должно быть растоплено или нарезано на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

Сахар

Сахар является «пищей» для дрожжей, а также придает хлебу сладкий вкус и насыщенный румяный цвет.

Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Она также используется для ограничения активности дрожжей. Не используйте слишком много соли в рецепте, если вы хотите, чтобы хлеб был пышнее. Если хлеб плохо поднимается, уменьшите количество соли.

Пшеничная мука

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

Пшеничная мука делится на сорта:

- Высший сорт — чистая и белая мягкая мука. Практически не содержит клетчатку, жиры, витамины, минералы. Получается из эндосперма зерна.
- Первый сорт — отличается от муки высшего сорта наличием небольших вкраплений зерновых оболочек.

- Второй сорт — идентична муке первого сорта, отличается наличием чуть большего количества вкраплений зерновых оболочек.
- Обойная (она же цельнозерновая) — является самой полезной мукой. Богата минеральными веществами и витаминами. Рекомендуются для поддержания фигуры и положительно влияет на здоровье в целом.
Мука 1 или 2 сорта, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного зерна и состоит из крупных частиц, в ее состав входят отруби, оболочки зерна и само зерно (все зерно перемалывается целиком, без разделения). Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, имеет крупный помол. Готовый хлеб из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

Ржаная мука

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

Кукурузная мука

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

Разрыхлитель

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

Пищевая сода

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60 °C она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, например, сметана, кефир, йогурт, фруктовое пюре или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, соду лучше погасить уксусом. Неразложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный привкус.

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для хлеба используются как хлебопекарные дрожжи, так и сухие и быстрорастворимые дрожжи.

В процессе брожения дрожжи производят углекислый газ. Углекислый газ расширяет хлеб и делает внутреннее волокно более мягким и пористым.

Перед использованием проверьте срок годности и время хранения дрожжей. Храните дрожжи в холодильнике, иначе грибок погибнет из-за высокой температуры.

Чтобы проверить, свежи и активны ли ваши дрожжи:

1. Налейте 1 стакан (примерно 250 мл) теплой воды (не выше 38 °C) в емкость.
2. Добавьте 1 чайную ложку (5 г) белого сахара в чашку и перемешайте, затем добавьте 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей.
3. Поместите чашку с дрожжами в теплое место на 10 минут.
4. Свежие активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, дрожжи мертвы или неактивны.

При использовании отсрочки старта дрожжи не следует смешивать с водой. Ни сухие, ни обычные. Дрожжи насыпайте в ямку в муке.

На подъем теста влияет активность дрожжей. На активность дрожжей влияет температура. Температура определяется окружающей средой и температурой жидкости в тесте. При смене сезона, например, при включении и отключении отопления, температура в помещении может значительно измениться, это может сильно повлиять на скорость подъема теста. К примеру, тесто всегда выпекалось нормально, включили отопление, и тесто стало подниматься слишком сильно, в результате при выпечке оно оседает. В противоположном случае при отключении отопления температура в комнате упала на 5–8 градусов, теперь тесто не успевает подойти, и на автоматической программе выпекается неподнявшийся хлеб («подошва»).

На активность дрожжей также влияет их количество, качество и свежесть, условия хранения, мука, количество сахара, другие параметры. Поэтому при смене сезонов, при смене ингредиентов (другая мука, другие дрожжи) потребуется произвести небольшую подстройку рецепта. Подъем теста удобнее всего подстраивать именно количеством дрожжей.

Если хлеб получился чересчур плотным («подошва»), то это может говорить о том, что дрожжи испорчены. Проверьте, свежи и активны ли дрожжи.

При прочих равных, если тесто плохо поднимается: увеличьте количество дрожжей, увеличьте количество сахара, уменьшите количество соли. Увеличивать количество дрожжей или сахара можно прямо во время выполнения программы перед вторым замесом.

Чтобы хлеб дольше хранился и был более вкусным, применяйте опарный способ, делайте долгую расстойку, используйте закваски.

Советы

В данной модели хлебопечи во время замешивания теста по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешанные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечей прямоугольной формы. Чтобы это предотвратить, во время замешивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто.

При замесе теста сахар не должен попадать на дно формы, т.к. он попадет под лопатку, и лопатка может поцарапать песчинками сахара антипригарное покрытие.

Размешайте сахар в теплой воде и добавьте в воду полученный сироп. Для соли — аналогично.

Для того чтобы избежать повреждения и отслоения антипригарного покрытия от формы и лопатки, нужно вовремя извлекать хлеб, не допускать выпадения конденсата на форме, не держать в форме жидкости длительное время.

Если ингредиенты уложены неправильно (мука внизу, вода сверху), то при замесе на форме может остаться ободок из не замешенной муки или теста. Также в углу формы может остаться незамешенная мука. Чтобы этого избежать, рекомендуется лить сначала жидкость, затем насыпать муку.

В рецепте необходимо учитывать полное количество жидкости. Если вы не хотите добавлять в тесто подсолнечное масло, его следует заменить равным количеством воды. Если, наоборот, вы хотите добавить в тесто больше масла, нужно настолько же уменьшить количество воды.

Если хлеб провалился, то требуется повторить расстойку. Избегайте сильных воздействий на хлебопечку. Не следует ее трясти, стучать по ней. Закрывайте крышку аккуратно. Любое механическое воздействие приведет к тому, что хлеб опустится.

После выпечки в горячем хлебе продолжают идти химические процессы, поэтому рекомендуется его вынимать из формы не сразу, а через полчаса. Нарезать и есть — тоже не сразу, а подождать. Если поторопиться, то при нарезке мякиш будет сминаться и прилипать к ножу, а хлеб будет выглядеть непропеченным.

Если тесто очень высоко поднимается (выше границы формы), то верхушка может не пропечься т.к. крышка имеет низкую температуру. В таком случае слегка стукните по тесту, оно опустится.

Если мука выплеснулась из формы, то поставьте приготовление на паузу, извлеките форму и удалите муку с нагревателя. Иначе мука будет подгорать во время нагрева и появится запах горелого.

Если хлеб не получился, не выбрасывайте его сразу. После приготовления хлеба не забудьте извлечь из него лопатку.

Если при замесе или расстойке теста вы видите, что оно плохо поднялось или плохо замешалось, то вы можете добавить недостающие ингредиенты и запустить программу заново, это абсолютно нормально. Длительное замешивание и расстойка сделают хлеб только вкуснее.

Рецепты

В рецептах используются следующие меры:

- 1 стакан = 250 мл
- 1 столовая ложка (ст. л.) = 15 мл = 3 чайные ложки (ч. л.)
- 1 чайная ложка (ч. л.) = 5 мл

В комплекте поставляются мерная ложка и мерный стакан. Все меры в рецептах описаны с учетом их емкости.

Для удобства измерения ингредиентов с помощью кухонных весов воду, масло, молоко и другие жидкости можно считать: 1 мл = 1 г.

Муку рекомендуется насыпать не по весу, а по объему (в стаканах), т.к. 1 мл муки примерно равен 0,6 г, что затрудняет преобразование стаканов или миллилитров муки в граммы. То же самое справедливо и для остальных сыпучих ингредиентов: соли, сахара, дрожжей, сухого молока и т.д.

Ингредиенты, отмеченные * — опциональные ингредиенты.

1. Сдобный

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	110 мл		170 мл		250 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2 ст. л.+ $\frac{1}{2}$	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	$\frac{1}{4}$ ч. л.	1.2 г	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1.5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2.5 г
Сахар	2+ $\frac{1}{2}$ ст. л.	30 г	3+ $\frac{1}{3}$ ст. л.	40 г	5 ст. л.	60 г
Сухое молоко	2 ст. л.	16 г	2+ $\frac{3}{4}$ ст. л.	22 г	4 ст. л.	32 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{2}{3}$ стакана	250 г	2+ $\frac{1}{3}$ стакана	350 г	3+ $\frac{1}{3}$ стакана	500 г
Яйца	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	1 ч. л.	3 г	1+ $\frac{1}{3}$ ч. л.	4 г

2. Мякишевый

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	110 мл		170 мл		270 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2 ст. л.+ $\frac{1}{2}$	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	$\frac{1}{4}$ ч. л.	1.2 г	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1.5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2.5 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	2.5 ст. л.	30 г	3 ст. л.	36 г
Сухое молоко	2 ст. л.	16 г	3 ст. л.	24 г	4 ст. л.	32 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{2}{3}$ стакана	250 г	2+ $\frac{1}{3}$ стакана	350 г	3+ $\frac{1}{3}$ стакана	500 г
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	0.5 ч. л.	1.5 г	1 ч. л.	3 г	1+ $\frac{1}{3}$ ч. л.	4 г

3. Бездрожжевое тесто

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	120 мл		160 мл		240 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2 ст. л.+ $\frac{1}{2}$	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1.5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2.5 г	1 ч. л.	5 г

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Сахар	1 ст. л.	12 г	1+ $\frac{1}{2}$ ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Сухое молоко	2 ст. л.	16 г	2+ $\frac{3}{4}$ ст. л.	22 г	4 ст. л.	32 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{1}{3}$ стакана	200 г	1+ $\frac{4}{5}$ стакана	270 г	2+ $\frac{2}{3}$ стакана	400 г
Дрожжи	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1 г	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1 г	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1 г

4. Французский

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	160 мл		210 мл		320 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+ $\frac{1}{2}$ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1,5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	$\frac{1}{2}$ ст. л.	6 г	$\frac{2}{3}$ ст. л.	8 г	1 ст. л.	12 г
Сухое молоко	2 ст. л.	16 г	2+ $\frac{3}{4}$ ст. л.	22 г	4 ст. л.	32 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{2}{3}$ стакана	250 г	2+ $\frac{1}{5}$ стакана	330 г	3+ $\frac{1}{3}$ стакана	500 г
Дрожжи	$\frac{1}{2}$ ч. л.	1,5 г	1 ч. л.	3 г	1+ $\frac{1}{3}$ ч. л.	4 г

5. Цельнозерновой

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	160 мл		210 мл		320 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+ $\frac{1}{2}$ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1,5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	2+ $\frac{2}{3}$ ст. л.	32 г	4 ст. л.	48 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{1}{4}$ стакана	187 г	1+ $\frac{2}{3}$ стакана	250 г	2+ $\frac{1}{2}$ стакана	375 г
Цельнозерновая мука	$\frac{2}{5}$ стакана	65 г	$\frac{3}{5}$ стакана	90 г	$\frac{3}{4}$ стакана	125 г
Дрожжи	$\frac{1}{2}$ ч. л.	1,5 г	1 ч. л.	3 г	1+ $\frac{1}{3}$ ч. л.	4 г

Примечание. При замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется. Готовый ржаной хлеб выложите в чистое полотенце и оставьте на 2 часа.

6. Без сахара

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	130 мл		200 мл		260 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅓ ч. л.	1,5 г	½ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Заменитель сахара	2 ст. л.	20 г	2+⅓ ст. л.	26 г	4 ст. л.	40 г
Сухое молоко	1+½ ст. л.	15 г	2 ст. л.	20 г	3 ст. л.	30 г
Пшеничная мука	1+½ стакана	275 г	2+¾ стакана	410 г	3+⅓ стакана	500 г
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	½ ч. л.	1,5 г	1 ч. л.	3 г	1+⅓ ч. л.	4 г

7. Рисовый

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	110 мл		170 мл		250 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅓ ч. л.	1,5 г	½ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	1 ст. л.	12 г	1+½ ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Рис	⅓ стакана	30 г	¼ стакана	40 г	⅓ стакана	50 г
Пшеничная мука	1+⅔ стакана	250 г	2+⅓ стакана	350 г	3+⅓ стакана	500 г
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	½ ч. л.	1,5 г	1 ч. л.	3 г	1+⅓ ч. л.	4 г

8. Мультизерновой

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	110 мл		160 мл		220 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅓ ч. л.	1,5 г	½ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Коричневый сахар	2 ст. л.	24 г	2,5 ст. л.	30 г	3 ст. л.	36 г
Семена (тыквы, подсолнечник и пр.)	⅓ стакана	50 г	⅔ стакана	65 г	¾ стакана	100 г

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г.
Любые хлопья	1 стакан	150 г	1+ $\frac{1}{3}$ стакана	220 г	2 стакана	300 г
Цельнозерновая мука	$\frac{1}{3}$ стакана	50 г	$\frac{2}{5}$ стакана	65 г	$\frac{3}{4}$ стакана	100 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1+ $\frac{1}{2}$ ч. л.	4 г	1+ $\frac{3}{4}$ ч. л.	5 г

9. Быстрый режим

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	140 мл		185 мл		280 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	3 ст. л.	30 г	4 ст. л.	40 г
Соль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	1,5 г	$\frac{1}{2}$ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	1+ $\frac{1}{2}$ ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сухое молоко	2 ст. л.	16 г	2+ $\frac{3}{4}$ ст. л.	22 г	4 ст. л.	32 г
Пшеничная мука	1+ $\frac{1}{2}$ стакана	220 г	2 стакана	300 г	3 стакана	435 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г	2+ $\frac{1}{2}$ ч. л.	7,5 г	3 ч. л.	9 г

10. Рисовый кекс

Ниже приведен рецепт рисового кекса. Рекомендуется предварительно вымочить рисовую крупу в воде минимум 30 минут.

После запуска программы «Рисовый кекс» перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд каждые 20 минут пластиковой или силиконовой ложкой (в комплект не входит).

На ваше усмотрение можно добавить в рецепт сахар, орехи, кунжут и другие ингредиенты.

Ингредиенты/ количество	450 г	
Вода/кокосовое молоко	275 мл	
Рис	2 ст. л.	20 г

11. Регулируемый замес

В данной программе вы можете контролировать настраивать время замеса теста от 8 до 45 минут с шагом 1 минута.

12. Дрожжевое тесто

Ингредиенты/ количество	450 г		700 г		900 г	
Вода	140 мл		185 мл		280 мл	
Масло	1 ст. л.	10 г	1+½ ст. л.	15 г	2 ст. л.	20 г
Соль	½ ч. л.	2,5 г	½ ч. л.	2,5 г	1 ч. л.	5 г
Сахар	1+½ ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Пшеничная мука	3+⅔ стакана	250 г	2+⅓ стакана	330 г	3+⅓ стакана	500 г
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	½ ч. л.	1,5 г	1 ч. л.	3 г	1+⅓ ч. л.	4 г

13. Обычный кекс

Для приготовления кексов сначала взбейте яйца с сахаром до стойкой пены и добавьте эту смесь в форму для выпечки. Затем положите в форму остальные продукты. Ниже приведен рецепт шоколадного кекса.

Ингредиенты	Количество	
Яйца	2 шт.	120 г
Сахар	½ стакана	100 г
Соль	1 ч. л.	5 г
Растворимое какао	½ стакана	100 г
Масло сливочное	3 ст. л.	40 г
Молоко	⅓ ст.	70 г
Пшеничная мука	2 стакана	290 г
Разрыхлитель	1 ч. л.	3 г
Ванилин	½ ч. л.	2 г
Лимонная кислота	½ ч. л.	2 г

Ниже приведен рецепт лимонного кекса.

Ингредиенты	Количество	
Яйца	6 шт.	270 г
Сахар	8 ст. л.	96 г
Размягченное сливочное масло	2 ст. л.	24 г

Ингредиенты	Количество	
Пшеничная мука	1 стакан	250 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г
Лимон (сок и цедра)	1,5 ст. л.	10 г

14. Йогурт

Ингредиенты/ количество	450 г	700 г	900 г
Молоко	400 мл	500 мл	800 мл
Натуральный йогурт	40 мл	60 мл	80 мл

15. Джем

При добавлении сахара заранее растворите его в теплой воде и только потом добавляйте в форму, иначе сахар-песок может повредить антипригарное покрытие формы и лопатки.

Крахмал разведите в воде (взболтайте) и тонкой струйкой добавляйте в разогретый джем. Иначе крахмал будет в комках и хлебопечь не сможет его размешать.

Ингредиенты/ количество	450 г		900 г	
Вода	150 мл		250 мл	
Измельченные фрукты или ягоды	225 мл		375 мл	
Картофельный крахмал	5+½ ст. л.	45 г	9+½ ст. л.	75 г
Сахар	7+½ ст. л.	90 г	12+½ ст. л.	150 г
Лимонный сок	2+½ ст. л.	25 г	3+½ ст. л.	35 г

16. Закваска для рисового вина

Ингредиенты/ количество	450 г
Рис	450 г
Винные дрожжи	3 г
Вода (для замачивания риса)	450 г

Для приготовления напитка используйте нешлифованный рис, у которого круглые, крупные, тяжелые зерна с большим содержанием крахмала.

Промойте рис и замочите его в воде на 4–5 часов. Проверьте рис на ломкость. Если рис будет крошиться в руке, то слейте воду, промойте рис и дайте воде стечь. Сварите рис на пару до полуготовности и охладите его до комнатной температуры. Добавьте в рис винные дрожжи, следуя рецепту на упаковке дрожжей, и перемешайте. Положите рис в предварительно простерилизованную чашу, прижмите его рукой или ложкой.

Влейте холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой. Сделайте в центре риса ямку и добавьте туда немного винных дрожжей. Закройте чашу крышкой, установите ее в хлебопечку и закройте. Подключите прибор к сети питания и выполните действия, указанные в пунктах 6–8 главы «Использование», выбрав программу «16».

По окончании приготовления попробуйте вино. Если вино готово, процедите его через марлю и уберите в холодильник для охлаждения. Если вино не готово, поставьте его готовиться еще на несколько часов. Храните вино в холодильнике не более двух недель. При хранении в тепле вино превратится в уксус.

Наилучшие вкусовые и качества у рисового вина сохраняются в течение 5 дней с момента окончания приготовления.

Рисовое вино можно употреблять не только в качестве вина, но и как ингредиент для различных соусов.

Оставшийся после приготовления рис называется винным осадком, его можно использовать как приправу.

17. Запечь

В этой программе вы можете запечь хлеб или другие изделия в течение 1 часа. В программе «Запечь» нет замеса и расстойки теста.

18. Ручной режим.

В этом режиме вы можете экспериментировать и создавать хлеб по своим рецептам. Подробнее см. главу «Использование программы 18 «Ручной режим».

Чистка и обслуживание

Очищайте хлебопечь после каждого использования.

Перед чисткой и обслуживанием хлебопечи отключите ее от сети и дайте остыть. Перед мытьем форму для выпечки и лопатку нужно извлечь из хлебопечи.

Форму для выпечки, мерные ложки, мерный стакан, крюк для извлечения лопатки и лопатку мойте теплой водой с использованием неабразивной губки и мягкого средства для мытья посуды. Если лопатка не снимается, залейте форму теплой водой на 15 минут. Форма и лопатка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить. Затем высушите все части прибора.

Корпус, крышку и внутреннюю поверхность камеры протирайте влажной, а затем сухой тканью. Для вашего удобства крышку можно снять с хлебопечки, наклонив ее под углом 45°.

Не погружайте хлебопечь в воду и не мойте ее под струей воды.

Прибор, а также любые его части не допускается мыть в посудомоечной машине. Высокое давление и химикаты, используемые в посудомоечных машинах, могут повредить антипригарное покрытие. Чаша и другие части прибора могут стать матовыми из-за высокого давления воды и абразивных моющих средств, используемых в таблетках для посудомоечных машин.

Уход и хранение

Перед хранением очистите и высушите хлебопечь. Убедитесь, что все детали сухие и крышка закрыта.

Храните хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Хлебопечь не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Включите прибор в исправную розетку
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Запах гари

Возможная причина	Решение
Ингредиенты попали в нагревательную камеру	Остановите программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем. Почистите нагреватель нейлоновой щеткой (не входит в комплект) от обгоревших продуктов
Первое использование	Запах гари возможен при первом включении, это нормально

Лопатка не вращается, тесто не замешивается или замешивается плохо

Возможная причина	Решение
Лопатка не установлена должным образом	Выключите прибор, отключите его от сети, дождитесь его остывания. Затем выньте форму для выпечки из хлебопечи и убедитесь, что лопатка установлена правильно
Слишком много ингредиентов (слишком тугое тесто, мало жидкости)	Выключите прибор, а затем уменьшите количество ингредиентов или увеличьте количество жидкости. Вы можете извлечь тесто и разделить его на две части, приготовив отдельно
В данной модели хлебопечи по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешанные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечей с прямоугольной формой	Чтобы это предотвратить, во время замешивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто

Хлеб высоко поднялся и уперся в крышку

Возможная причина	Решение
Вы добавили слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. л. при следующем приготовлении
	Откройте крышку и немного похлопайте по тесту столовой ложкой, оно осядет. Следите, чтобы тесто не поднималось до крышки

С внутренней стороны смотрового окошка образовался конденсат

Возможная причина	Решение
Конденсат может возникать во время смешивания или поднятия теста	Конденсат обычно исчезает во время выпечки. Чистите окошко в перерывах между использованием: протирайте бумажными полотенцами или сухой мягкой тканью

Выпечка не поднялась

Возможная причина	Решение
Мало дрожжей	Увеличьте количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. л.
Хлебопечь переставляли во время приготовления, при проверке подъема сильно хлопнули крышкой или на нее были иные механические воздействия	При механических воздействиях на прибор тесто может опускаться, в таком случае запустите программу заново для повторения расстойки теста

Возможная причина	Решение
Дрожжи погибли	Избегайте контакта дрожжей с жидкостями и водой выше 40 °С до замешивания. Дрожжи не должны касаться масла, воды или соли
Хлебопечь установлена в прохладном помещении	Прохлада в помещении может снизить температуру в хлебопечи и повлиять на поднятие теста. Переставьте хлебопечь в теплое место
Яйца с сахаром были недостаточно взбиты	Обратитесь к проверенному рецепту. Используйте готовое тесто. Следуйте рекомендациям по приготовлению выпечки
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	

Лопатка не вынимается из формы

Возможная причина	Решение
Лопатка была плохо очищена до приготовления и застряла	Залейте форму водой на 15 минут. Затем аккуратно извлеките лопатку, при этом не шатайте ее из стороны в сторону (так вы повредите сальник на оси формы), а тяните вверх. Всегда хорошо очищайте стержень и лопатку после выпечки

Лопатка не перемешивает тесто

Возможная причина	Решение
Тесто слишком крутое	Добавьте жидкость в тесто

Во время работы слышны щелчки

Возможная причина	Решение
Срабатывает реле нагревателя	Нормально и не является неисправностью. Для включения или отключения нагревателя используется реле, при переключении оно издает негромкий щелкающий звук

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ННН Совместно с десятикратным звуковым сигналом	Температура камеры слишком высока для начальных действий	Вероятно, вы запустили приготовление сразу после выпечки. Выключите хлебопечь и откройте верхнюю крышку. Дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском. На время остывания извлеките форму с ингредиентами, т.к. высокая температура может убить дрожжи
LLL Совместно с десятикратным звуковым сигналом	Температура в камере слишком низкая. Неисправен нагреватель или термостат. Цепь нагревателя разомкнута	Выключите хлебопечь и откройте крышку. Запустите приготовление заново. Если данные действия не помогли, то обратитесь в сервисный центр
EEE Совместно с десятикратным звуковым сигналом	Отсутствует сигнал с датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 480–580 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость формы для выпечки: 2,4 л
5. Количество программ: 18
6. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
7. Вес выпечки: 450/700/900 г
8. Отложенный старт: до 15 часов
9. Энергонезависимая память: 20 минут
10. Длина шнура: 1,0 м
11. Размер устройства: 275 × 273 × 318 мм
12. Размер упаковки: 320 × 320 × 345 мм
13. Вес нетто: 4,0 кг
14. Вес брутто: 4,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Эвэбэст Электроникс Энд Текнолэджи Ко., Лтд. Вестри Сектор, Саньхэн Роуд, Индастриэл Парк, Чанхэ Таун, Цыси Сити, Чжэцзян 315326, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия формы для выпечки и лопатки вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Попадание жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Хлебопечь предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте хлебопечь только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не мойте хлебопечь под струей воды.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур при отключении вилки от розетки.
6. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
7. Не используйте устройство, если сетевой шнур, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться хлебопечью только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с хлебопечью.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не включайте хлебопечь без установленной формы для выпечки.
12. Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопечи во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании хлеба. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.
13. Корпус прибора может нагреваться во время работы, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей руками.
14. Форма для выпечки и лопатка сильно нагреваются во время готовки. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога. Используйте прихватки.
15. Устанавливайте хлебопечь только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов.
16. Не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.
17. Если из хлебопечи идет темный дым — немедленно выключите прибор.
18. Не допускайте падения хлебопечи и не подвергайте ее ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-2



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru