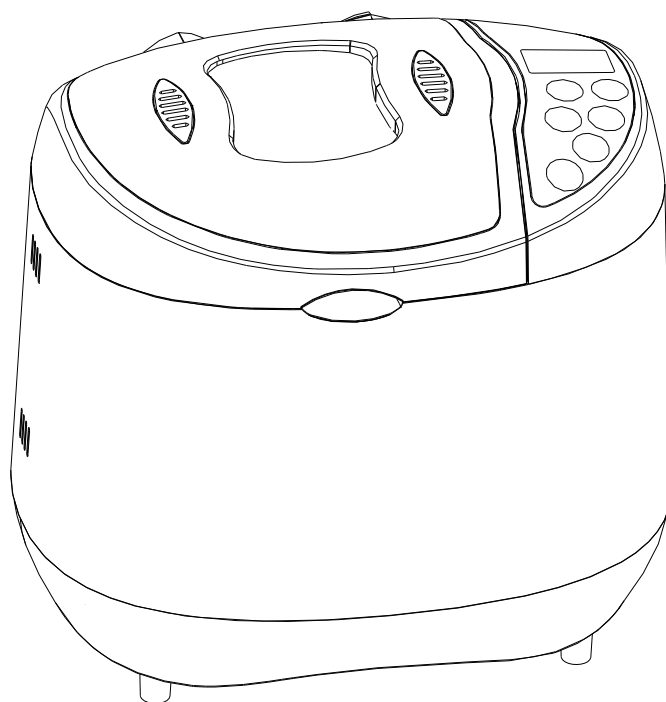


Liberton

**Руководство по эксплуатации /
Керівництво з експлуатації**

Хлебопечка / Хлібопіч

Модель: LBM-04-2

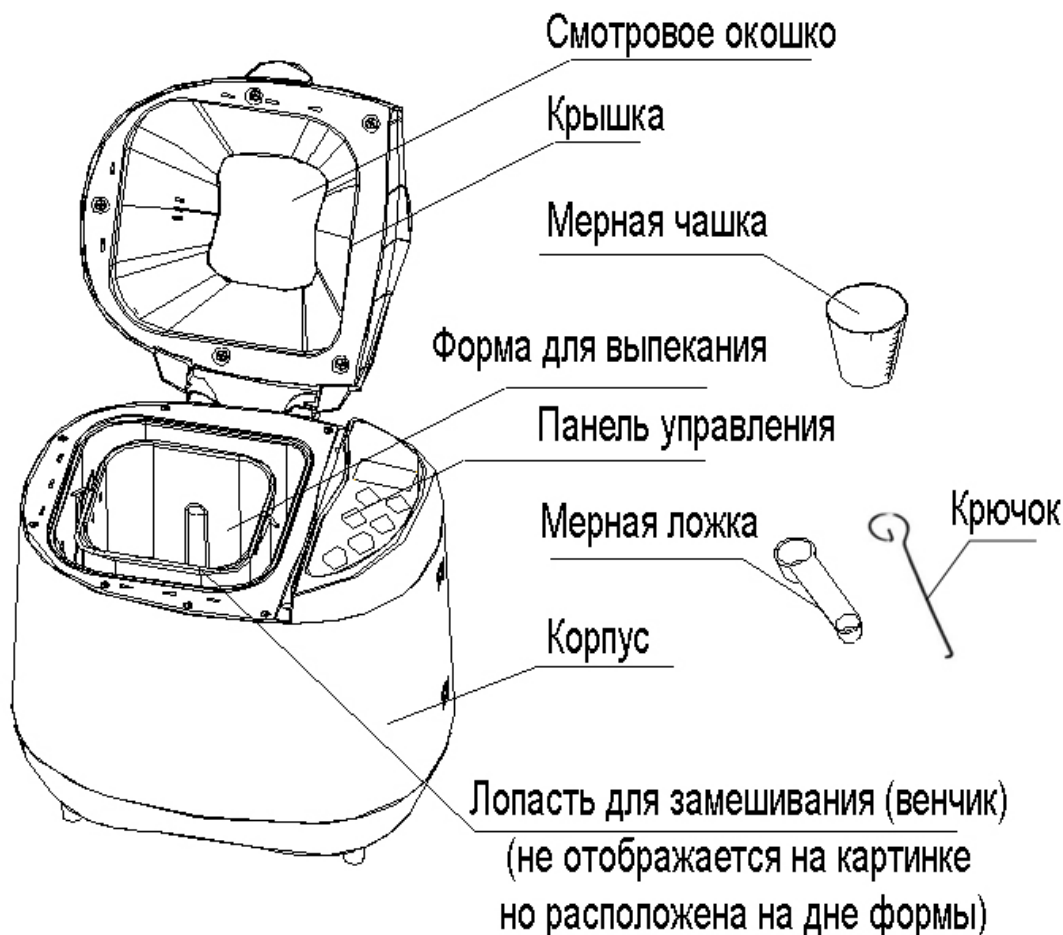


**Прочитайте перед использованием прибора
Прочитайте перед використанням пристрою**

*Только для домашнего использования
Тільки для домашнього використання*

Меры предосторожности (очень важная информация)

1. Обязательно сохраните инструкцию, гарантийный лист, чек и упаковку.
2. Прибор предназначен только для бытового использования
3. Если прибор не используется, обязательно отключайте его от электросети. Так же следует отключить прибор при разборке-сборке, чистке.
4. Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых. Устанавливайте прибор так, чтобы он был недосягаем для детей. Убедитесь в том, что прибор закреплен и не свисает.
5. Регулярно проверяйте прибор и кабель на целостность. При обнаружении повреждений, прекратите использование печки и обратитесь в сервисный центр.
6. Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к специалисту.
7. В целях безопасности, поврежденная вилка должна быть заменена аналогичной.
8. Прибор и кабель должны находиться подальше от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов и т.д.
9. Даже если прибор не используется несколько минут, его следует выключить.
10. Используйте дополнительные приспособления и аксессуары, только предназначенные для данной модели.
11. Перед использованием прибора, убедитесь, что напряжение электросети соответствует данным указанным на приборе.
12. Не используйте прибор на улице.
13. Не помещайте прибор в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором с влажными руками.
14. В случае, если прибор станет влажным или намочнет, немедленно выключите его.
15. Используйте прибор только по назначению.
16. Не используйте прибор с поврежденными кабелем и вилкой.
17. Не касайтесь движущихся и вращающихся частей прибора при выпекании.
18. Не накрывайте прибор. Всегда должен быть свободный доступ для выхода тепла и пара из прибора.
19. Перед отключением прибора от электросети обязательно выключите его с помощью кнопки.
20. Не используйте прибор для непредназначенных целей.
21. Не используйте прибор без установки формы для хлеба, это может повредить прибор.



Инструкция по пользованию

1. Обычный хлеб
2. Французский хлеб
3. Цельнозерновой хлеб
4. Быстрое приготовление
5. Кулич
6. Ультра быстрый I
7. Ультра быстрый II
8. Замес теста
9. Джем
10. Кекс
11. Бутерброды
12. Выпечка
13. Хлеб без глютена
14. Йогурт



Подключение

При правильном подключении звучит сигнал и вскоре появляется надпись «3:00» на экране. Некоторое время между «3» и «00» светится символ «:». После этого прибор готов к использованию. По-умолчанию установлена программа 1, Средняя корочка и вес 700 г.

Дисплей

На дисплее будет отображаться следующая информация:

1. Выбранный цвет корочки: Светлый – Средний – Тёмный
2. Выбранный размер буханки: 700 г, 900г
3. Оставшееся время выпекания
4. Номер выбранной программы

Старт / Стоп

Старт: Для того чтобы начать программу, нажмите кнопку единоразово. Про включение программы оповестит короткий звуковой сигнал и знак «:» на экране начнёт мигать.

Стоп: Для того чтобы закончить программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 3 секунды. Про выключение программы оповестит короткий звуковой сигнал.

*Примечание: Не нажимайте кнопку **Старт / Стоп** лишь для того чтобы проверить состояние хлеба, для этого используйте смотровое окошко.*

Меню

Всего в этой модели предусмотрено 14 программ, которые выбираются легким нажатием кнопки.

1. **Обычный хлеб** – для белого и смешанного хлеба (пшеничная или ржаная мука). Хлеб имеет среднюю консистенцию. Вы можете выбрать цвет корочки нажав кнопку **Цвет**.
2. **Французский хлеб** – для лёгкого хлеба из пшеничной муки. Хлеб имеет лёгкую структуру и хрустящую корочку. Не подходит для рецептов, в которых используется сливочное масло, молоко или маргарин.
3. **Цельнозерновой хлеб** – для хлеба с использованием муки грубого помола, которое требует более длительного замеса и подъёма (например, пшеничная мука грубого помола или ржаная). Хлеб будет более компактным и тяжёлым.
4. **Быстрое приготовления** – замес, подъём и выпекание хлеба в течении меньшего, нежели требуется для обычного хлеба. Но такой хлеб как правило имеет меньшую буханку с более плотной структурой.
5. **Кулич** – для хлеба с дополнительными ингредиентами, такими как фруктовые соки, тёртый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад, сахар. Из-за длительного этапа подъёма теста, хлеб будет лёгким и воздушным.
6. **Ультра быстрый I** – быстрое приготовление хлеба 700г, обычно хлеб меньше и грубее нежели приготовленный по программе Быстрого приготовления.
7. **Ультра быстрый II** – быстрое приготовление хлеба 900г, обычно хлеб меньше и грубее нежели приготовленный по программе Быстрого приготовления.
8. **Замес теста** – замешивается и всходит без выпекания. Используется для приготовления пиццы, хлебных роллов.
9. **Джем** – смешивается и варится джем, мармелад.
10. **Кекс** – замес, подъём и выпечка, но с добавлением соды или разрыхлителя, можно добавить другие ингредиенты.
11. **Бутерброды** – тесто всходит и выпекается хлеб на бутерброды с лёгкой структурой и небольшой корочкой.
12. **Выпечка** – используется если хлеб не пропёкся или слишком светлый. Только процесс выпекания, без замеса.
13. **Хлеб без глютена** – имеет уникальные ингредиенты. Дополнительные ингредиенты добавляются в самом начале, так как приготовление такого хлеба отличается от приготовления обычного пшеничного хлеба. Используется только один цикл подъёма и более длительное выпекание из-за повышенного содержания в тесте влаги.
14. **Йогурт** – подогревает йогурт с лактобактериями.

Цвет

В нескольких программах можно регулировать цвет корочки. Нажмите кнопку **Цвет**, чтобы выбрать желаемый результат (Светлый, Средний, Тёмный)

Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Размер буханки

Нажмите и отпустите кнопку, чтобы выбрать желаемый размер буханки (700г, 900г).

В режиме 13 с помощью этой кнопки вы можете увеличить время приготовления с шагом в 30 минут и временем от 6 до 12 часов.

Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Функция отсрочки

Функция отсрочки используется для того, чтобы Вы могли получить свежую выпечку в удобное для Вас время, например, утром, к завтраку или вечером, к возвращению с работы.

Используйте кнопку **Время +** и **Время –** для увеличения или уменьшения времени с интервалом в 10 минут.

Выберите время отсрочки и нажмите клавишу **Старт / Стоп**, знак «:» начнёт мигать и Ваш хлеб будет готов в запланированное время. Время, которое появляется на часах автоматически после включения прибора – это остаток времени выпекания. Максимальная отсрочка – 13 часов.

Например: сейчас 8:30 вечера и Вы хотели бы свежий хлеб в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого нужно нажать на кнопку **Время +** до тех пор, пока период между «сейчас» (8:30) и временем, когда хлеб будет готов, будет 10 часов и 30 минут.

При использовании этой функции нежелательно использовать скоропортящиеся продукты, например, свежее молоко, яйца.

Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Как сохранить хлеб теплым

Хлеб остается теплым 60 минут после выпекания автоматически. Если Вам нужно вынуть хлеб, просто выключите программу, нажав кнопку **Старт / Стоп**.
Некоторые программы не поддерживают эту функцию.

Память

Если в течение выпекания хлеба прекратилось поступление электроэнергии, прибор автоматически продолжит работу через 10 мин. Если поступление электроэнергии не возобновилось в течение 10 минут, программа должна перегрузиться. Если процесс приготовления на момент остановки не продвинулся дальше замешивания теста, просто нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Окружающая среда

Прибор может работать в разных температурных условиях, но может быть замечена разница буханок, испеченных при разной температуре помещения. Мы рекомендуем температуру помещения в пределах 15-34 °С.

Предупреждения на экране.

Если экран показывает «**H:HH**» после того, как Вы нажали кнопку **Старт / Стоп**, это может означать, что температура внутри все еще очень высокая. Нажмите **Стоп**, откройте крышку и оставьте прибор остыть на 10-20 минут.

Если экран показывает «**L:LL**» после того как Вы нажали кнопку **Старт / Стоп**, это может означать, что температура внутри прибора низкая и вам следует поместить прибор в помещении с более тёплой температурой.

Если экран показывает «**E:EE**» после того, как была нажата кнопка **Старт / Стоп**, это может означать, что температурный датчик не подсоединен. В таком случае датчик должен быть проверен квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра.



рис. 1



рис. 2

Использование прибора первый раз:

Проверьте комплектность и целостность хлебопечки. Проверьте форму для выпекания и протрите внутреннюю поверхность. Не используйте острых предметов и не царапайте поверхность! Форма для выпекания покрыта веществом, препятствующим пригоранию. Смажьте форму и поставьте запекать пустой в течение 10 минут. Еще раз помойте. Установите насадку для перемешивания теста на ось.

Как готовить хлеб:

1. Снять форму для приготовления хлеба, повернув против часовой стрелки.
2. Установить венчик для смешивания.
3. Положите в форму все необходимые ингредиенты. Все компоненты, включая воду, должны быть комнатной температуры. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Как правило, вода – первый ингредиент, потом сахар, соль и т.д. Дрожжи разместите в маленькой ямке в муке так, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью. В случае приготовления тяжелого теста из цельного зерна, рекомендуется сначала заложить сухие ингредиенты (мука), а потом – жидкие (вода).
4. Вставьте форму в хлебопечку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к сети и включите его.
7. Выберите программу выпекания, цвет корочки, размер буханки.
8. Выберите функцию отсрочки, если необходимо.

9. Нажмите кнопку **Старт**, на экране начнёт мигать знак «:». Есть вероятность, что во время выпекания, через вентиляционные отверстия может выходить пар.
10. Во время программ Обычный, Французский, Цельнозерновой, Кулич, Бутерброды вы можете услышать звуковой сигнал, который оповестит о возможности добавления доп. ингредиентов. Откройте крышку и добавьте необходимые ингредиенты.
11. Окончание процесса выпекания сопровождается звуковым сигналом, и прибор автоматически выключается (сохраняя хлеб теплым следующие 60 минут). Если Вам нужно сразу вынуть хлеб, прервите функцию сохранения хлеба в теплом виде, нажав кнопку **Старт / Стоп**. Откройте крышку и достаньте форму.
Внимание: отключите питание перед тем как открыть крышку.
12. Откройте крышку используя рукавицы и выньте форму.
13. Дайте хлебу остыть и с помощью лопатки для антипригарного покрытия отделите его от боковых стенок формы. Переверните форму с хлебом и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет. Дайте хлебу остыть минут 20 перед нарезкой. Рекомендуется использовать электрический нож для нарезки, иначе хлеб может подвергаться деформации.
14. Если вы находитесь не возле хлебопечи или не нажали кнопку **Старт / Стоп** в конце программы, хлеб будет оставаться тёплым в течении 60 мин. После окончания функции сохранения хлеба тёплым, прозвучат 10 звуковых сигналов.

Примечание: Перед нарезкой, удалите венчик из хлеба, с помощью крючка. Будьте аккуратны, так как венчик может быть горячим.

Про Быстрое приготовление

«Быстрый хлеб» изготавливается с помощью разрыхлителя и соды для выпекания. Желательно размешивать жидкие компоненты на дне формы, а все остальные – сверху. При перемешивании теста может возникнуть такая проблема: при первом перемешивании тесто бывает жидким и мука может плохо перемешаться, поэтому иногда нужно помочь, используя резиновую лопатку.

Про Ультра быстрый способ

По этой программе хлеб может быть испечен за 1 час. По текстуре хлеб получается более плотный. Для этого рецепта нужно использовать воду с температурой 48-50°C. Температура воды важна для получения хорошего хлеба. Низкая температура не даст возможности тесту хорошо подойти, слишком высокая уничтожит дрожжи.

Приготовление йогурта

Для приготовления йогурта наполните емкость для ферментации йогурта ингредиентами (закваской) и молоком. Установите емкость в хлебопечку и включите программу Йогурт. Выберите время ферментации (6, 7 или 8 часов). На дисплее хлебопечки отобразится время и начнется обратный отсчет оставшегося времени до конца процесса. После окончания приготовления йогурта хлебопечка подаст сигнал.

Для получения наилучшего результата, следуйте рекомендациям по приготовлению йогурта, которые указываются на упаковке с ингредиентами. Чем ниже жирность молока, тем более жидким получится йогурт.

Чистка и хранение

Выключите прибор из сети и дайте ему остыть.

1. Форма для хлеба: вытрите внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Не используйте жесткие средства для чистки, они могут поцарапать поверхность. Перед тем, как сложить, вытрите насухо.
2. Лопаста для перемешивания: если лопасти тяжело вынуть, замочите форму для хлеба в теплой воде на некоторое время.
3. Крышка и окошко: вытрите крышку с внутренней и внешней стороны влажной тканью. Перед складыванием хлебопеки убедитесь, что она чистая, сухая и холодная.

Возможные проблемы и их решения:

№.	Проблема	Причина	Решение
1	Дым/пар из вентиляционного отверстия при выпекании хлеба	Некоторые ингредиенты остались на тепловых элементах или возле них, при первом использовании могло остаться масло на поверхности теплового элемента	Выключите прибор из электросети и почистите тепловой элемент

2	Тяжело вынуть хлеб	Некоторые частицы пристали к форме	После выпекания опустите форму с хлебом в теплую воду и подержите немного.
3	Плохой замес и выпекание ингредиентов	неправильно выбрана программа меню	Выберите правильную программу
		После выпекания крышку открывали несколько раз, корочка плохо запеклась.	Не открывать крышку в конце процесса
		Величина сопротивления смешиваемых ингредиентов велика	Проверьте приспособление для смешивания
4	На экране "Н:НН" после нажатия кнопки Старт / Стоп	Очень высокая температура внутри	Нажмите Старт / Стоп и выключите прибор из сети. Дайте ему немного остыть.
5	Мотор работает, но тесто не смешивается	Форма неправильно размещена или большое кол-во теста	Проверьте правильность размещения формы. Убедитесь в правильности ингредиентов по рецепту
6	Хлеб слишком большого размера	Добавлено много дрожжей или муки, так же может быть много воды или несоответствующая температура	Проверьте все возможные варианты и уменьшите кол-во необходимого ингредиента.
7	Хлеб малого размера или вообще не подошел	Недостаточно дрожжей или вода была слишком горячей. Дрожжи могли смешаться с солью или температура помещения недостаточно теплая.	Проверьте кол-во дрожжей, увеличьте температуру в помещении, если необходимо
8	Очень много теста	Большое кол-во дрожжей и жидкости	Уменьшить кол-во жидкости или дрожжей
9	В середине процесса выпекания хлеб падает (теряет форму)	Неправильный выбор муки	Подберите правильный сорт муки
		Реакция дрожжей слишком быстрая или в помещении слишком высокая температура	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		Излишнее кол-во воды портит консистенцию теста	Проверьте кол-во воды по рецепту.
10	Размер хлеба очень большой и структура плотная	Очень много муки и недостаточно жидкости	Уменьшите кол-во муки и добавьте воду
		Очень много фруктов или цельных зерен	Уменьшите кол-во этих ингредиентов и добавьте дрожжей.
11	В середине хлеб пустой	Излишек воды или дрожжей, недостаточно соли	Уменьшите кол-во воды и дрожжей, добавьте соли
		Очень высокая температура воды	Проверьте температуру воды

Книга рецептов приготовления хлеба

1 Чашка =250 мл 1 ст. л. = 3 ч. л. 1 ф. – 0,454 кг. 1 ст. л. =15 мл 1 ч. л. = 5 мл
 1 Упаковка сухих дрожжей = 8г

	Вес буханки, г				
	450	700	900	1150	1350
Белый хлеб					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Соль, ч.л	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука из сортов твердой пшеницы, г	75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Мука для хлеба, г	175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Подсол. масло, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Программа: Французский хлеб					

Хлеб с орехами и изюмом						
Вода или молоко, мл		170.00	250.00	330.00	420.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.		1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Мука для хлеба, г		260.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.50	1.50	3.00	2.50
Изюм, г		40.00	50.00	75.00	95.00	100.00
Орехи, г		20.00	30.00	40.00	50.00	60.00
Программа: Обычный						
Кулич						
Свежее молоко, мл		150.00	200.00	300.00	375.00	420.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйца, шт.		1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Соль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мед, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Мука для хлеба, г		265.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Кулич						
Хлеб из цельного зерна						
Вода, мл		150.00	250.00	320.00	400.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Мука для хлеба, г		150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Пшеничная мука, г		150.00	200.00	250.00	330.00	400.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Цельнозерновой						
Традиционный белый хлеб						
Вода, мл		170.00	250.00	350.00	420.00	500.00
Маргарин или масло, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Соль, ч.л.		0.90	1.00	1.75	2.00	2.00
Сухое молоко, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г		250.00	450.00	520.00	650.00	900.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Обычный						
Итальянский белый хлеб						
Вода, мл		150.00	230.00	300.00	350.00	450.00
Соль, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сахар, ст.л.		1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Мука для хлеба, г		200.00	300.00	400.00	500.00	600.00
Кукурузная мука, г		50.00	80.00	100.00	125.00	150.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: Бутерброды						

<u>Белый хлеб из муки грубого помола</u>					
Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мука грубого помола, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Программа: Обычный					
<u>Картофельный хлеб</u>					
Молоко или вода, мл	100.00	150.00	250.00	300.00	350.00
Маргарин или масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйца, шт.	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00
Вареный картофель-пюре, г	75.00	100.00	150.00	200.00	250.00
Соль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Сахар, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	450.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Обычный					
<u>Хлеб из муки грубого помола</u>					
Мука грубого помола, г	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00
Сахар, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Сухие дрожжи, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Французский хлеб					
<u>Рисовый хлеб</u>					
Рисовая вода для выпечки, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Мука для хлеба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Рис круглозернистый, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Сахар, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Программа: Обычный					
<u>Морковный хлеб</u>					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Мелко нарезанная морковь, г	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Сахар, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сухие дрожжи, ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Обычный					
<u>Ультра быстрый хлеб с песто</u>					
Вода 48°C, мл	170.00	270.00	350.00	430.00	550.00
Песто, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухое молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50

Сахар, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Соль, ч.л.		0.40	0.50	0.70	0.90	1.00
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Программа: Ультра быстрый						
<u>Хлеб с грецкими орехами</u>						
Молоко, мл		80.00	120.00	150.00	200.00	250.00
Яйца, шт.		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Масло, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Сахар, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цедра лимона, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Грецкие орехи, г		30.00	40.00	60.00	80.00	80.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Программа: Кулич						
<u>Пшеничный хлеб</u>						
Вода, мл		100.00	150.00	250.00	275.00	300.00
Сахар, ст.л.		1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Соль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Маргарин или масло, ст.л		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мед, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Яйца, шт		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Цельная пшеничная мука, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.		2.00	2.50	4.00	5.00	5.00
Программа: Цельнозерновой						
<u>Хлеб с инжиром и грецкими орехами</u>						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Мука для хлеба, г		250.00	350.00	450.00	575.00	650.00
Ржаная мука, г		50.00	75.00	100.00	125.00	150.00
Соль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Подсолн. масло, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Нарезанный инжир, г		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Грецкие орехи, г		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Мед, ст.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Программа: Быстрое приготовление						
<u>Классический французский хлеб</u>						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	450.00
Соль, ч.л.		0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Сахар, ст.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Подсолн. масло, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Программа: Французский хлеб						
<u>Ультра быстрый с сыром и перцем</u>						
Вода 48С, мл		150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Брынза, г		30.00	40.00	60.00	70.00	80.00
Сухое молоко, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00

Соль, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.25
Сахар, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Молотый черный перец, ст.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухие дрожжи, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Подсолн. масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Программа: Ультра быстрый						
<u>Насыщенный сладкий хлеб</u>						
Вода, мл		100.00	150.00	200.00	250.00	250.00
Яйца, шт		2.00	2.00	3.00	4.00	4.00
Подсолн. масло, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сахар, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Изюм, г		40.00	50.00	80.00	90.00	100.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Программа: Кулич						
<u>Хлеб с корицей, орехами и изюмом</u>						
Вода, мл		150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Подсолн. масло, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Корица, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темный сахар, ст.л.		0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Изюм, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Орехи, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мука для хлеба, г		230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Программа: Кулич						
<u>Хлеб для бутербродов</u>						
Вода, мл		150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин или масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Программа: Бутерброды						
<u>Праздничный хлеб</u>						
Вода, мл		50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл		100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Подсолн. масло, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Соль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сахар, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Мука для хлеба, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецкие орехи, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Программа: Кулич						
<u>Торт</u>						
Масло, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00

Сахар, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Яйца, шт		3.00	5.00	6.00	8.00	10.00
Мука для хлеба, г		150.00	200.00	250.00	300.00	400.00
Лимонный сок, ст.л.		1.00	1.50	1.75	2.00	3.00
Сухие дрожжи, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.00	1.50
Программа: Кекс						

Данные рецепты указаны для ознакомления, так как большую роль в процессе приготовления играет качество ингредиентов, температура окружающей среды и стабильность напряжения электросети.

Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию, внешний вид и технические характеристики товара без предварительного уведомления.

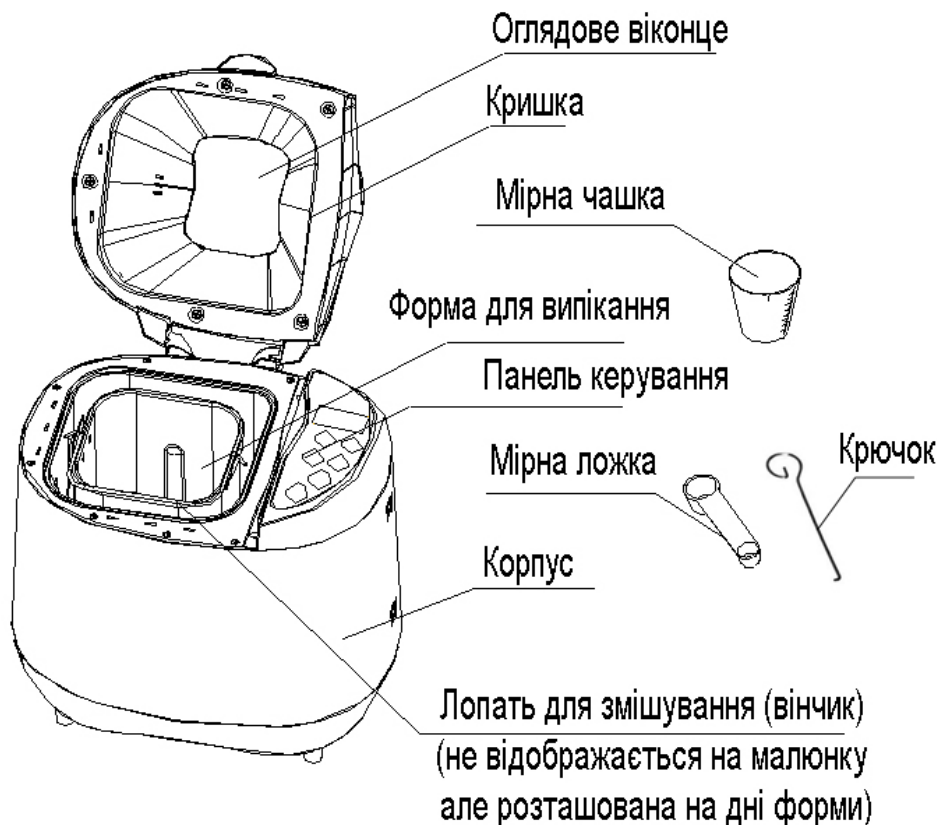
Производитель: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD, South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City

ДСТУ: ДСТУ IEC 60335-2-9:2007; ДСТУ CISPR 14-1:2004, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004, ДСТУ CISPR 14-2:2007

Інструкція з безпеки використання (дуже важлива інформація)

Перед використанням цього пристрою дуже уважно прочитайте інструкцію з використання.

1. Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек та упаковку!
2. Пристрій призначений винятково для домашнього використання.
3. Завжди вимикайте прилад з електромережі, коли він не використовується. Також необхідно вимкнути пристрій, коли приєднуються додаткові деталі або при очищенні.
4. Ніколи не дозволяйте дітям використовувати пристрій без належної уваги дорослих. Таким чином, при пошуку місця, для встановлення пристрою, встановіть його там, де діти не зможуть дотягнутися до нього. Упевніться в тому, що кабель закріплено і він не звисає.
5. Регулярно перевіряйте пристрій і кабель. Якщо виявиться будь-яке пошкодження, негайно припиніть використання пічки та зверніться до сервісного центру.
6. Ні в якому разі не ремонтуйте пристрій самостійно, краще порадьтеся з експертом в цій галузі.
7. З причин безпеки пошкоджена вилка повинна бути замінена аналогічною.
8. Тримайте пристрій і кабель подалі від джерела тепла, прямих сонячних променів, вологи, гострих країв та схожих речей.
9. Вимикайте пристрій щоразу, коли він не використовується, навіть якщо це декілька хвилин.
10. Використовуйте додаткові пристрої та аксесуари, що призначені тільки для цієї моделі.
11. Перед використанням пристрою, переконайтесь що напруга електромережі відповідає даним зазначеним на приладі.
12. Не використовуйте пристрій надворі.
13. Не ставте пристрій в воду чи в якусь іншу рідину. Не користуйтеся пристрій вологими руками.
14. У випадку, якщо пристрій стане вологим або змокне, вимкніть його з розетки негайно.
15. Використовуйте пристрій тільки за призначенням.
16. Не використовуйте пристрій із пошкодженим кабелем або вилкою.
17. Не торкайтеся будь-яких частин пристрою, що рухаються або крутяться.
18. Не накривайте пристрій. Завжди повинен бути вільний доступ для виходу тепла та пари з пристрою.
19. Перед відключенням пристрою з електромережі завжди вимикайте його за допомогою кнопки.
20. Не використовуйте пристрій для непризначених цілей
21. Не використовуйте пристрій без встановленої форми для хліба, це може його пошкодити.



Інструкція з використання

1. Звичайний хліб
2. Французький хліб
3. Хліб з цільного зерна
4. Швидке приготування
5. Паска
6. Ультра швидкий I
7. Ультра швидкий II
8. Заміс тіста
9. Джем
10. Кекс
11. Бутерброди
12. Випічка
13. Хліб без глютену
14. Йогурт



Підключення

Коли пристрій правильно підключено, звучить сигнал і незабаром з'являється напис «3:00» на екрані. Символ «:» між «3» і «00» світиться тільки деякий час. Після цього пристрій готовий до використання. Зазвичай встановлена програма 1, Середня скоринка і вага 700 г.

Дісплей

На дисплеї буде відображатися наступна інформація:

1. Обраний колір скоринки: Світлий - Середній - Темний
2. Обраний розмір буханця: 700 г, 900 г
3. Час випікання, що залишився
4. Номер обраної програми

Старт / Стоп

Старт: Для того щоб почати програму, натисніть кнопку одноразово. Про включення програми сповістить короткий звуковий сигнал і знак «:» на екрані почне блимати.

Стоп: Для того щоб закінчити програму, натисніть і утримуйте кнопку приблизно 3 секунди. Про вимикання програми сповістить короткий звуковий сигнал.

Примітка: Не натискайте кнопку Старт / Стоп лише для того, щоб перевірити стан хліба, для цього використовуйте оглядове віконце.

Меню

Всього в цій моделі передбачено 13 програм, які вибираються легким натисканням кнопки.

1. **Звичайний хліб** - для білого і змішаного хліба (пшенична або житня мука). Хліб має середню консистенцію. Ви можете вибрати колір скоринки натиснувши кнопку **Цвет**.
2. **Французький хліб** - для легкого хліба з пшеничного борошна. Хліб має легку структуру і хрустку скоринку. Не підходить для рецептів, в яких використовується вершкове масло, молоко або маргарин.
3. **Хліб з цільного зерна** - для хліба з використанням борошна грубого помелу, яке вимагає більш тривалого замісу і підйому (наприклад, пшеничне борошно грубого помелу або житня). Хліб буде більш компактним і важким.
4. **Швидке приготування** - заміс, підйом і випікання хліба в плинні меншого, ніж потрібно для звичайного хліба. Але такий хліб як правило має меншу буханець з більш щільною структурою.
5. **Паска** - для хліба з добавками, такими як фруктові соки, тертий кокос, ізюм, сухофрукти, шоколад, цукор. Через тривале етапу підйому тесту, хліб буде легким і повітряним.
6. **Ультра швидкий I** - швидке приготування хліба 700г, зазвичай хліб менше і грубіше ніж приготований за програмою Швидкого приготування.
7. **Ультра швидкий II** - швидке приготування хліба 900г, зазвичай хліб менше і грубіше ніж приготований за програмою Швидкого приготування.
8. **Заміс тіста** - замішується і сходить без випікання. Використовується для приготування піци, хлібних ролів.
9. **Джем** - змішується і вариться джем, мармелад.
10. **Кекс** - заміс, підйом і випічка, але з додаванням соди або розпушувача, можна додати інші інгредієнти.
11. **Бутерброди** - тісто сходить і випікається хліб на бутерброди з легкою структурою і невеликий скоринкою.
12. **Випічка** - використовується якщо хліб не пропікся або занадто світлий. Тільки процес випікання, без замісу.
13. **Хліб без глютену** - має унікальні інгредієнти. Додаткові інгредієнти додаються в самому початку, так як приготування такого хліба відрізняється від приготування звичайного пшеничного хліба. Використовується тільки один цикл підйому і більш тривалий випікання через підвищеного вмісту в тісті вологи.
14. **Йогурт** - підігріває йогурт з лактобактеріями

Колір (Цвет)

В деяких програмах можна корегувати колір скоринки. Натисніть кнопку **Цвет**, щоб вибрати бажаний результат. (Світлий, Середній, Темний)

Деякі програми не підтримують цю функцію.

Розмір буханки (Размер буханки)

Натисніть і відпустіть кнопку, щоб вибрати бажаний розмір буханця (700г, 900г).

В режимі 13 за допомогою цієї кнопки ви можете збільшити час приготування з кроком в 30 хвилин і часом від 6 до 12 годин.

Деякі програми не підтримують цю функцію.

Функція затримки часу

Функція відкладання часу використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб в зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтесь з роботи.

Використовуйте кнопку **Время +** для того, щоб збільшити час на 10 хвилин. Якщо необхідно, за допомогою кнопки **Время –** можна зменшити час.

Впевніться в натисканні кнопки **Старт / Стоп**, символ «:» почне мигітати і Ваш хліб буде готовим в запланований час. Час, що з'являється на годиннику автоматично після включення пристрою – це залишок часу випікання. Максимальна затримка може бути 13 годин.

Наприклад: зараз 8.30 вечора і ви б хотіли свіжого хлібу о 7 годині ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин.

Для цього треба натиснути на **Время +**, до тих пір поки, час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим не становитиме 10 годин і 30 хвилин. Якщо ви використовуєте цю функцію, то не бажано мати справу з продуктами, що швидко псуються, такими як свіже молоко, яйця і тому подібне
Деякі програми не підтримують цю функцію.

Як тримати хліб теплим:

Хліб залишається теплим 60 хвилин після випікання. Якщо вам треба витягнути хліб, просто вимкніть програму, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**.
Деякі програми не підтримують цю функцію.

Пам'ять

Якщо протягом випікання хлібу, постачання електроенергії припинилось, пристрій автоматично продовжить роботу через 10 хв., навіть без натискання кнопок **Старт / Стоп**. Якщо електроенергія не з'являється протягом 10 хв., програма повинна перезавантажитись. Якщо процес приготування не просунувся далі замішування тіста на момент зупинки енергопостачання, просто натиснуть кнопку **Старт / Стоп**.

Навколишнє середовище:

Пристрій може працювати в різних температурних умовах, але може бути помічена різниця в розмірах буханок хліба, що приготовані при різній температурі приміщення. Ми пропонуємо підтримувати температуру кімнати в межах 15-34°C.

Застереження на екрані:

Якщо екран показує «**H:HH**» після того, як ви натиснули **Старт / Стоп**, це може означати, що температура всередині все ще дуже висока. Натисніть **Старт / Стоп**, відкрийте кришку і залишіть пристрій охолонути на 10-20 хвилин.

Якщо екран показує «**L:LL**» після того як Ви натиснули кнопку **Старт / Стоп** це може означати, що температура всередині приладу низька і вам слід розмістити прилад у приміщенні з більш теплою температурою.

Якщо екран показує «**E:EE**» після того, як була натиснута кнопка **Старт / Стоп**, то це може означати, що температурний сенсор не приєднаний. В такому випадку сенсор повинен бути перевірений кваліфікованим спеціалістом авторизованого сервісного центру.



мал. 1



мал. 2

Використання пристрою вперше:

Перевірте комплектність та непошкодженість хлібопічки. Перевірте форму для випікання хлібу і протріть внутрішню ємкість. Не використовуйте гострих предметів і не шкребіть поверхню! Форма для випікання хлібу вкрита речовиною, що запобігає пригоранню. Змастіть форму і поставте запікати порожньою протягом 10 хвилин. Ще раз промийте. Прилаштуйте насадку для змішування тіста на вісь.

Як готувати хліб:

1. Зняти форму для приготування хліба, повернувши проти годинникової стрілки.
2. Встановити віночок для змішування.
3. Покладіть у форму всі необхідні інгредієнти. Всі компоненти, включаючи воду, повинні бути кімнатної температури. Дотримуйтеся порядку, зазначеного в рецепті. Як правило, вода - перший інгредієнт, потім цукор, сіль і т.д. Дріжджі розмістіть в маленькій ямці в борошні так, щоб вони не стикалися з рідиною і сіллю. У разі приготування важкого тіста з цільного зерна, рекомендується спочатку закласти сухі інгредієнти (борошно), а потім - рідкі (вода).
4. Вставте форму в хлібопічку та зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.
5. Закрийте кришку.
6. Підключіть прилад до мережі і увімкніть його.
7. Оберіть програму випікання, колір скоринки, розмір буханця.
8. Виберіть функцію відстрочки, якщо необхідно.

9. Натисніть кнопку **Старт**, на екрані почне блимати знак «:». Є ймовірність, що під час випікання, через вентиляційні отвори може виходити пар.
10. Під час програм Звичайний, Французький, Цільнозерновий, Паска, Бутерброди ви можете почути звуковий сигнал, який сповістить про можливість додавання доп. інгредієнтів. Відкрийте кришку і додайте необхідні інгредієнти.
11. Закінчення процесу випікання супроводжується звуковим сигналом, і прилад автоматично вимикається (зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин). Якщо Вам потрібно відразу вийняти хліб, перевірте функцію збереження хліба в теплому вигляді, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**. Відкрийте кришку і дістаньте форму.
Увага: відключіть живлення перед тим як відкрити кришку.
12. Відкрийте кришку використовуючи рукавиці та вийміть форму.
13. Дайте хлібу охолонути і за допомогою лопатки для антипригарне покриття відокремте його від бічних стінок форми. Переверніть форму з хлібом і злегка потрясіть, поки хліб не випаде. Дайте хлібу охолонути хвилин 20 перед нарізкою. Рекомендується використовувати електричний ніж для нарізки, інакше хліб може піддаватися деформації.
14. Якщо ви знаходитесь не біля хлібопічки або не натиснули кнопку **Старт / Стоп** наприкінці програми, хліб буде залишатися теплим на протязі 60 хв. Після закінчення функції збереження хліба теплим, прозвучать 10 звукових сигналів.

Примітка: Перед нарізкою, видаліть лопатку для змішування з хліба, за допомогою гачка. Будьте акуратні, так як віночок може бути гарячим.

Про Швидке приготування (Быстрое приготовление)

“Швидкий хліб” виготовляється за допомогою розрихлювача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі речовини на дні, а всі інші зверху. Коли змішується тісто для цього типу хлібу, можуть виникнути наступні проблеми. При першому змішуванні тісто зазвичай буває рідким і борошно може добре не перемішатися, тому іноді треба допомогти пристрою, використовуючи гумову лопатку.

Про Ультра швидкий спосіб (Ультра быстрый)

Хлібопіч може спекти хліб за 1 годину з цією програмою. За текстурою хліб виходить більше щільнішим. Воду для цього рецепту треба використовувати 48-50°C. Температура води для замішування є обов'язковою для отримання гарного хліба. Низька температура не дасть можливості тісту добре підійти, висока температура знищить дріжджі.

Приготування йогурта (Йогурт)

Для приготування йогурта наповніть ємність для ферментування йогурта інгредієнтами (закваскою) та молоком. Встановіть ємність у хлібопіч та увімкніть програму Йогурт. Оберіть час для ферментування (6, 7 або 8 годин). На дисплеї хлібопічки відобразиться час, почнеться зворотній відлік часу, що залишився до закінчення процесу приготування. Після закінчення процесу приготування йогурта хлібопечка подасть сигнал.

Для отримання кращого результату, дотримуйтесь рекомендацій з приготування йогурта, що зазначені на упаковці інгредієнтів (закваски). Чим нижча жирність використаного молока, тим більш рідким вийде йогурт.

Очищення і зберігання:

Вимкніть пристрій з мережі і дайте йому охолонути.

1. Форма для хлібу: Витріть внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте жорстких засобів для чищення, що можуть подряпати поверхню. Перед складанням витріть насухо.
2. Важіль для змішування: якщо важіль важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
3. Кришка і віконце: Витріть кришку з внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною. Перед складанням хлібопічки перевірте, що вона чиста, суха і холодна.

Можливі проблеми та їх вирішення:

№.	Проблема	Причина	Рішення
1	Дим/пар з вентиляційного отвору при випіканні хлібу	Деякі інгредієнти залишилися на теплових елементах або біля них, протягом першого використання могла залишитися олія на поверхні теплового елемента	Вимкніть пристрій з електромережі і почистіть тепловий елемент.

2	Важко вийняти хліб	Деякі частинки пристали до форми	Після випікання, занурте форму з хлібом в теплу воду і потримайте деякий час.
3	Погане змішування і випікання інгредієнтів	неправильно обрана програма меню	Виберіть правильну програму
		Після випікання, кришку відкривали декілька разів, шкоринка погано запеклась	Не відкривати кришку в кінці процесу
		Величина опору змішуваних інгредієнтів дуже велика	Перевірте змішувальний пристрій.
4	На екрані "Н:НН" після натиснення кнопки Старт / Стоп	Дуже висока температура всередині	Натисніть Старт / Стоп і вимкніть пристрій з електромережі. Дайте певний час на охолодження.
5	Мотор працює, але тісто не змішується	Форма неправильно розміщена або завелика кількість тіста	Перевірте правильність розміщення форми. Впевніться в правильності інгредієнтів за рецептом.
6	Хліб завеликого розміру	Додано забагато дріжджів або борошна. Також може бути багато води або невідповідна температура	Перевірте всі можливі варіанти і зменшіть кількість необхідного.
7	Хліб замалого розміру або взагалі не зійшов	Недостатня кількість дріжджів або температура води була зависокою. Дріжджі могли бути змішаними з сіллю або температура приміщення не достатньо тепла.	Перевірте кількість дріжджів. Збільшіть температуру в приміщенні, якщо необхідно.
8	Дуже велика кількість тіста	Велика кількість доданою рідини і дріжджів	Зменшити кількість рідини
9	В середині процесу випікання хліб падає (втрачає форму)	Неправильний вибір борошна	Підберіть правильний сорт
		Реакція дріжджів дуже швидка або температура в приміщенні висока.	Використовувати дріжджі в кімнатній температурі
		Надмірна кількість води псує консистенцію тіста	Перевірте кількість води за рецептом.
10	Розмір хлібу дуже великий і структура щільна	дуже багато борошна і недостатньо води	Зменшіть кількість борошна і додайте води.
		Дуже багато фруктів або цільних зерен.	Зменшіть кількість цих інгредієнтів і додайте дріжджів.
11	Всередині хліб пустий	Надлишок води або дріжджів. Недостатньо солі.	Зменшіть кількість води та дріжджів. Додайте солі
		Дуже висока температура води	Перевірте температуру води

Книга рецептів приготування хліба

1 Чашка = 250 мл 1 ст. л. = 3 ч. л. 1 ф. – 0,454 кг. 1 ст. л. = 15 мл 1 ч. л. = 5 мл

1 Упаковка сухих дріжджів = 8г

		Вага буханця, гр				
		450	700	900	1150	1350
Білий хліб						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	375.00	500.00
Сіль, ч.л		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.		1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Борошно з сортів твердої пшениці, г		75.00	120.00	150.00	190.00	240.00
Борошно для хліба, г		175.00	270.00	350.00	440.00	540.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.		1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Програма: Французький хліб						

Хліб з горіхами та родзинками						
Вода або молоко, мл	170.00	250.00	330.00	420.00	500.00	
Маргарин або масло , ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00	
Сіль, ч.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00	
Борошно для хліба, г	260.00	450.00	520.00	650.00	900.00	
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.50	1.50	3.00	2.50	
Родзинки, г	40.00	50.00	75.00	95.00	100.00	
Горіхи, г	20.00	30.00	40.00	50.00	60.00	
Програма: Звичайний хліб						
Солодкий хліб						
Свіже молоко, мл	150.00	200.00	300.00	375.00	420.00	
Маргарин або масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Яйця, шт	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00	
Соль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Мед, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Цукор, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00	
Борошно для хліба, гр.	265.00	450.00	500.00	650.00	900.00	
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00	
Програма: Паска						
Хліб з цільного зерна						
Вода, мл	150.00	250.00	320.00	400.00	500.00	
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Цукор, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00	
Борошно для хліба , г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00	
Пшеничне борошно, г	150.00	200.00	250.00	330.00	400.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00	
Програма: Хліб з цільного зерна						
Традиційний білий хліб						
Вода, мл	170.00	250.00	350.00	420.00	500.00	
Маргарин або масло, ст.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Сіль, ч.л.	0.90	1.00	1.75	2.00	2.00	
Сухе молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Цукор, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00	
Борошно для хліба, г	250.00	450.00	520.00	650.00	900.00	
Сухі дріжджі,ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50	
Програма: Звичайний хліб						
Італійський білий хліб						
Вода, мл	150.00	230.00	300.00	350.00	450.00	
Сіль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00	
Маргарин або масло , ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00	
Цукор, ст.л.	1.50	2.50	3.00	3.75	5.00	
Борошно для хліба, г	200.00	300.00	400.00	500.00	600.00	
Кукурузне борошно, г	50.00	80.00	100.00	125.00	150.00	
Сухі дріжджі, ч.л.	0.90	1.50	1.75	2.00	3.00	
Програма: Бутерброди						
Білий хліб з борошна грубого помолу						

Молоко, мл	170.00	300.00	330.00	420.00	550.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Борошно грубого помолу, г	250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Картопляний хліб</u>					
Молоко або вода, мл	100.00	150.00	250.00	300.00	350.00
Маргарин або масло , ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Яйця, шт	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00
Варена картопля-пюре, г	75.00	100.00	150.00	200.00	250.00
Сіль, ч.л.	0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Цукор, ст.л.	1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	450.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Хліб з борошна грубого помолу</u>					
Борошно грубого помолу, г	50.00	50.00	100.00	100.00	100.00
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	225.00	350.00	450.00	562.50	700.00
Цукор, ст.л.	0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Сухі дріжджі, ч.л.	0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма : Французький хліб					
<u>Рисовий хліб</u>					
Рисова вода для випікання, мл	150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Борошно для хліба, г	250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Рис круглозерністий, г	30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Цукор, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Морквяний хліб</u>					
Вода, мл	150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Масло, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г	250.00	450.00	500.00	650.00	900.00
Дрібно нарізана морква, г	40.00	60.00	70.00	90.00	100.00
Сіль, ч.л.	0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Цукор, ст.л.	1.25	2.00	2.50	3.00	4.00
Сухі дріжджі, ч.л.	0.60	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Звичайний хліб					
<u>Ультра швидкий хліб з песто</u>					
Вода 48°C, мл	170.00	270.00	350.00	430.00	550.00
Песто, ст.л.	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Сухе молоко, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50
Цукор, ст.л.	1.00	1.50	2.00	2.50	2.50

Сіль, ч.л.		0.40	0.50	0.70	0.90	1.00
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Програма: Ультра швидкий						
Хліб з грецькими горіхами						
Молоко, мл		80.00	120.00	150.00	200.00	250.00
Яйця, шт		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Масло, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Цукор, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цедра лимона, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	750.00
Грецькі горіхи, г		30.00	40.00	60.00	80.00	80.00
Сухі дріжджі, тч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Програма: Паска						
Пшеничний хліб						
Вода, мл		100.00	150.00	250.00	275.00	300.00
Цукор, ст.л.		1.50	2.50	3.00	3.75	5.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Маргарин або масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Мед, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Яйця, шт		1.00	2.00	2.00	3.00	4.00
Цільне пшеничне борошно, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	2.50	4.00	5.00	5.00
Програма: Хліб з цільного зерна						
Хліб з інжиром та грецькими горіхами						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	500.00
Борошно для хліба, г		250.00	350.00	450.00	575.00	650.00
Житне борошно, г		50.00	75.00	100.00	125.00	150.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.00	1.25	2.00
Олія, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Нарізаний інжир, г		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Грецькі горіхи, г		30.00	40.00	50.00	60.00	70.00
Мед, ст.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.00
Програма: Швидке приготування						
Класичний французький хліб						
Вода, мл		150.00	250.00	300.00	400.00	450.00
Сіль, ч.л.		0.50	1.00	1.25	1.50	2.00
Цукор, ст.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Олія, ст.л.		1.00	1.00	2.00	2.50	2.00
Програма: Французький хліб						
Ультра швидкий хліб з сиром та перцем						
Вода 48°C, мл		150.00	250.00	300.00	375.00	450.00
Бринза, г		30.00	40.00	60.00	70.00	80.00
Сухе молоко, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00

Сіль, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.25
Цукор, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Мелений чорний перець, ч.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Сухі дріжджі, ч.л.		2.00	3.00	4.00	5.00	6.00
Олія, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Програма: Ультра швидкий						
<u>Насичений солодкий хліб</u>						
Вода, мл		100.00	150.00	200.00	250.00	250.00
Яйця, шт		2.00	2.00	3.00	4.00	4.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Цукор, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	650.00	800.00
Роздинки, г		40.00	50.00	80.00	90.00	100.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Програма: Паска						
<u>Хліб з корицею, горіхами та родзинками</u>						
Вода, мл		150.00	200.00	250.00	350.00	450.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Кориця, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.25	1.50
Темний Цукор, ст.л.		0.75	1.00	1.25	1.75	2.00
Родзинки, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Горіхи, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Борошно для хліба, г		230.00	350.00	450.00	600.00	700.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.00	1.25	1.50	2.00
Програма: Паска						
<u>Хліб для бутербродів</u>						
Вода, мл		150.00	220.00	300.00	375.00	450.00
Маргарин або масло, ст.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.		0.75	1.00	1.50	2.00	2.00
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.75	1.25	1.50	2.00	2.50
Програма: Бутерброди						
<u>Святковий хліб</u>						
Вода, мл		50.00	100.00	120.00	150.00	200.00
Молоко, мл		100.00	150.00	200.00	200.00	300.00
Олія, ст.л.		1.50	2.00	3.00	3.75	4.00
Сіль, ч.л.		1.00	1.50	2.00	2.50	3.00
Цукор, ст.л.		2.50	4.00	5.00	6.25	8.00
Борошно для хліба, г		250.00	400.00	500.00	600.00	750.00
Грецькі горіхи, г		40.00	60.00	80.00	100.00	120.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.90	1.50	1.75	2.00	3.00
Програма: Паска						

Торт						
Масло, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Цукор, ст.л.		5.00	8.00	10.00	12.50	16.00
Яйця, шт		3.00	5.00	6.00	8.00	10.00
Борошно для хліба, г		150.00	200.00	250.00	300.00	400.00
Лимонний сік, ст.л.		1.00	1.50	1.75	2.00	3.00
Сухі дріжджі, ч.л.		0.50	0.75	1.00	1.00	1.50
Програма: Кекс						

Дані рецепти вказані для ознайомлення, оскільки велику роль в процесі приготування відіграє якість інгредієнтів, температура навколишнього середовища і стабільність напруги електромережі.

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попереднього повідомлення.

Виробник: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD, South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City

ДСТУ: ДСТУ ІЕС 60335-2-9:2007; ДСТУ CISPR 14-1:2004, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004, ДСТУ CISPR 14-2:2007