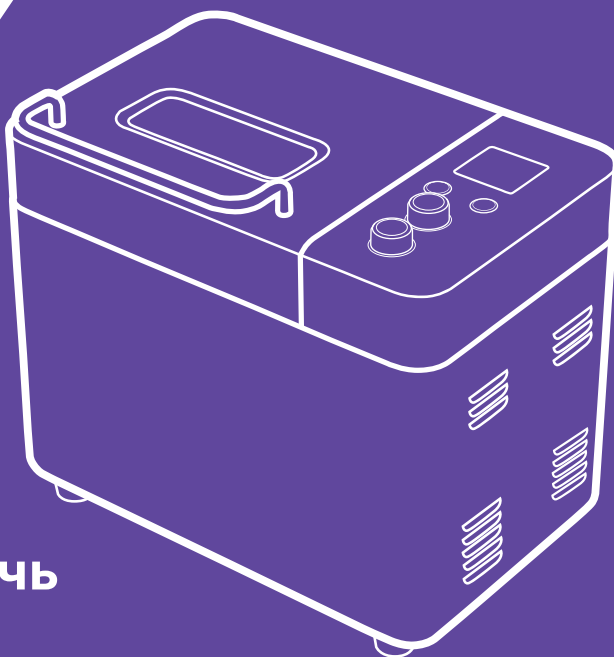


Я всему голова!



**Хлебопечь
КТ-304**

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
Панель управления и дисплей	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Рецепты	14
Чистка и обслуживание	21
Уход и хранение	22
Устранение неполадок	22
Технические характеристики	24
Меры предосторожности.....	26

Общие сведения

Хлебопечь КТ-304 позволяет готовить различные виды хлеба, джемы и десерты, йогурты, а также различные виды теста. Она имеет стильный металлический корпус и обладает всеми прогрессивными функциями для удобного и приятного процесса приготовления.

С помощью 15 автоматических программ вы легко приготовите вкусную домашнюю выпечку, ржаной хлеб, сдобу, йогурт, джем или десерты, замесите тесто на пироги или пиццу. Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта, или наоборот, воспользоваться программой ускоренной выпечки. Хлебопечь снабжена функцией выбора веса готового продукта и цвета корочки в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями. В крышку установлен автоматический дозатор для добавления в выпечку дополнительных ингредиентов во время приготовления.

Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью. При отключении электропитания во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

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

Комплектация

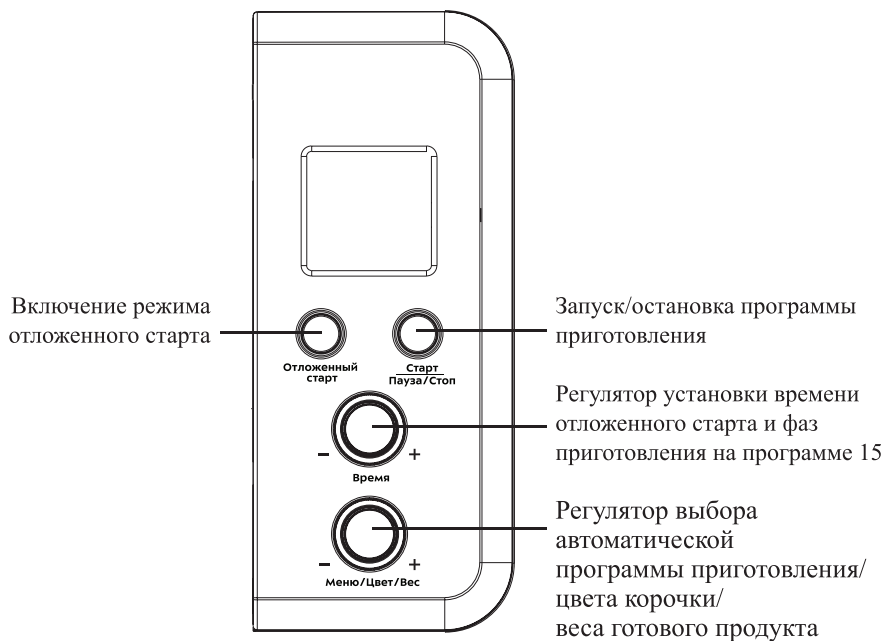
1. Хлебопечь — 1 шт.
 - форма для выпечки с антипригарным покрытием — 1 шт.
 - перемешивающая лопатка — 1 шт.
 - дозатор — 1 шт.
2. Мерный стакан — 1 шт.
3. Мерная ложка — 1 шт.
4. Крюк для извлечения лопатки — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*
7. *опционально

Устройство хлебопечи



Панель управления и дисплей

На панели управления расположены кнопки для включения устройства, регуляторы для задания параметров приготовления, а также ЖК дисплей.





Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

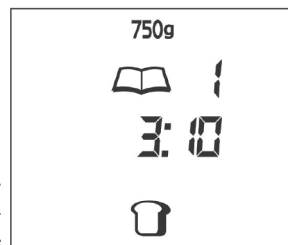
Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Промойте форму для выпечки и лопатку теплой мыльной водой и вытрите насухо.

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.

Первое включение хлебопечи

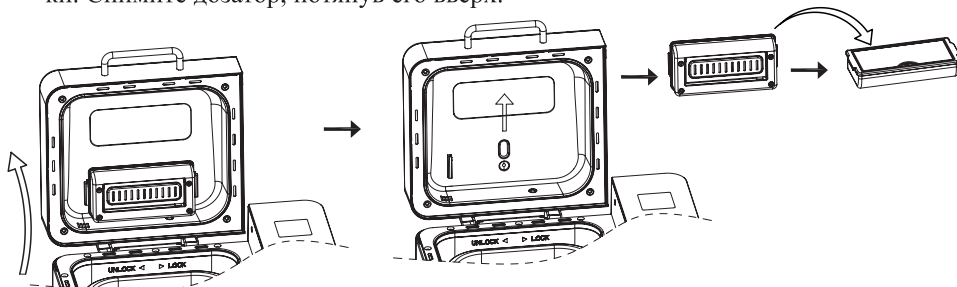
Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: время 3:10, программа 1, вес 750 грамм, средняя корочка.

Установите форму для выпечки в камеру, закройте камеру крышкой, запустите программу 14 (см. главу «Порядок действий при процессе приготовления») и прогрейте хлебопечь в течение примерно 10 минут. Затем дайте устройству остыть и снова очистите все детали. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является заводским дефектом.

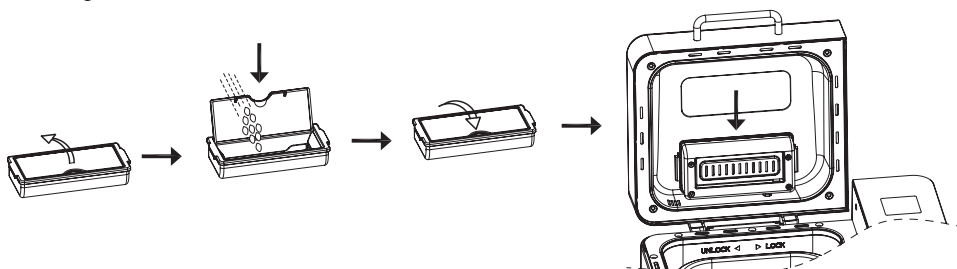


Использование дозатора

1. Откройте крышку хлебопечи. Дозатор установлен с внутренней стороны крышки. Снимите дозатор, потянув его вверх.



2. Откройте крышку дозатора и положите внутрь орехи, сухофрукты или другие ингредиенты, которые хотите добавить в выпечку.
3. Закройте крышку дозатора и установите его обратно на крышку, опустив вниз до фиксации.

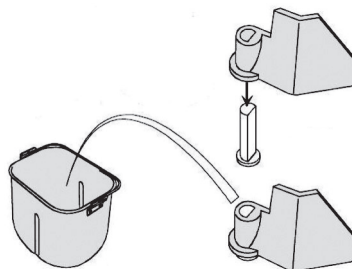


4. Закройте крышку хлебопечи и запустите программу для выпечки. В нужное время дозатор автоматически добавит загруженные ингредиенты в тесто.

Порядок действий при процессе приготовления

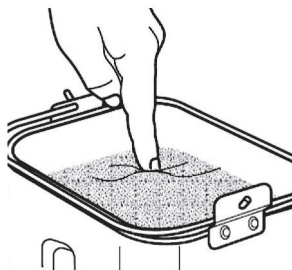
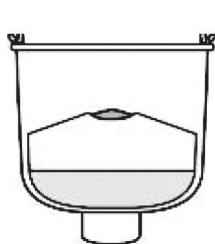
Внимание! Не пользуйтесь металлическими лопаточками или ложками, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпечки. Используйте силиконовые или деревянные приборы, которые не оставляют царапин.

1. Установите перемешивающую лопатку на стержень в форму для выпечки.

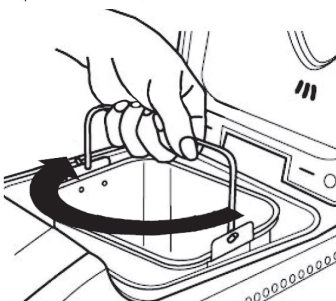


2. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку. Сделайте небольшое

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.



3. Если в процессе выпечки рецептом предусмотрено добавление орехов, изюма или других ингредиентов, загрузите их в дозатор.
4. Возьмите форму с ингредиентами за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки, установите в нагревательную камеру хлебопечи и поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку хлебопечи.

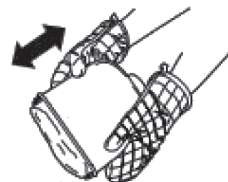


5. Выберите нужную программу, поворачивая регулятор **Меню/Цвет/Вес** на панели управления, или оставьте настройки по умолчанию для приготовления классического хлеба. В процессе выбора программы, значок «Номер программы» будет мигать. После выбора программы нажмите на регулятор **Меню/Цвет/Вес** для подтверждения.
6. После подтверждения номера программы приготовления будет доступен выбор цвета корочки и на дисплее будет мигать значок выбранного цвета корочки. Поворачивайте регулятор **Меню/Цвет/Вес**, пока на дисплее не начнет мигать нужный вам значок цвета корочки. Нажмите на регулятор **Меню/Цвет/Вес** для подтверждения.
7. После подтверждения цвета корочки можно выбрать вес готового продукта. Поворачивайте регулятор **Меню/Цвет/Вес**, пока на дисплее не начнет мигать значок нужного веса.

Примечание. На программах 10 и 13 доступен только выбор цвета корочки. На программах 8, 9, 11 и 12 ничего менять нельзя. На программе 14 можно настроить время приготовления и выбрать цвет корочки. Если вы выбрали программу 15, то вы можете настроить время для каждой фазы приготовления. Подробнее см. главу «Настройки приготовления на программе 15».

8. Для запуска программы нажмите на кнопку **Старт/Стоп**. Начнется обратный отсчет времени приготовления. После запуска все кнопки, кроме **Старт/Стоп**, становятся неактивными.
9. Если вы не загрузили продукты в дозатор, то добавьте их во время приготовления, когда услышите 5 звуковых сигналов (на программах 1–5 и 7).

10. Чтобы прервать на время выполнение программы нажмите на кнопку **Старт/Стоп**. Значение времени на дисплее начнет мигать. Повторное нажатие возобновит работу. Если в течение 3 минут после нажатия кнопки не будет выполнено никаких действий, программа приготовления продолжится.
11. Для того чтобы полностью остановить процесс приготовления нажмите на кнопку **Старт/Стоп** и держите ее нажатой около 3 секунд. После звукового сигнала хлебопечь отменит выполнение программы и вернется к настройкам по умолчанию.
12. После завершения выпечки хлебопечь подаст 10-кратный звуковой сигнал, а затем включит режим поддержания тепла на 1 час. В режиме поддержания тепла на дисплее будет отображаться время 0:00 и значок поддержания тепла. После окончания подогрева хлебопечь вернется в режим ожидания, а дисплей отобразит значок «Готово». Для отмены поддержания тепла держите нажатой кнопку **Старт/Стоп** около 3 секунд.
13. Отключите хлебопечь от сети.
14. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, поверните против часовой стрелки и выньте ее из нагревательной камеры хлебопечи.
15. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.
16. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.



Примечание. После извлечения хлеба из формы перемешивающая лопатка может остаться на валу в форме или в буханке. Это зависит от консистенции готовой выпечки. Чтобы вынуть лопатку из хлеба используйте специальный крючок.

Внимание! Не шатайте смешивающую лопатку из стороны в сторону, когда вынимаете ее из формы. Если лопатка не вынимается, залейте в форму воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы хлебопечи на некоторое время.

1. Выберите номер программы, цвет корочки и вес продукта, как это описано в пунктах 5–7 главы «Порядок действий при процессе приготовления».
2. Нажмите на кнопку **Отложенный старт**.
3. Измените время приготовления, поворачивая регулятор **Время**. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 14 часов (шаг 10 мин). Обратите внимание, что это время до завершения приготовления, т.е. время отсрочки + время готовки на выбранной программе.
4. Для подтверждения времени приготовления и запуска нажмите **Старт/Стоп**.
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 работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 15 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново. Если тесто уже начало подниматься, то вам придется отказаться от автоматической программы приготовления и смешать ингредиенты заново.

Описание автоматических программ

1. **Классический хлеб.** Используется для выпекания белого хлеба из пшеничной муки.
2. **Французский хлеб.** Используется для приготовления воздушного белого хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста.
3. **Цельнозерновой хлеб.** Используется для приготовления хлеба из муки, содержащей цельное зерно. Программа перед замешиванием разогревает ингредиенты, чтобы зерна впитали воду. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.
4. **Экспресс.** Используется для ускоренного приготовления белого хлеба. Чтобы экспресс-хлеб получился идеальным, загружайте в форму сначала жидкие ингредиенты, а затем сухие.
5. **Сдоба.** Рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими, как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокос. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. В связи с более продолжительной фазой подъема хлеб будет легким и воздушным.
6. **Хлеб для сэндвичей.** Рекомендуется для выпекания хлеба из пшеничной муки с добавлением сливочного масла для приготовления сэндвичей.
7. **Ржаной хлеб.** Программа позволяет выпекать черный хлеб из ржаной муки. Буханки черного хлеба меньшего размера и более плотные. Также программа подходит для приготовления хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки.
8. **Смешивание.** Используется для смешивания ингредиентов на высокой скорости. Можно настроить время смешивания в зависимости от объема и типа ингредиентов.
9. **Йогурт.** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта.
10. **Десерт.** Программа для замеса и выпекания продуктов с большим количеством белков и жиров.

11. **Тесто.** Используется для приготовления дрожжевого теста из пшеничной муки для пирогов. Программа без выпечки.
12. **Джем.** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада. Не допускайте кипения смеси в процессе приготовления. Если такое случится, прервите программу и дайте хлебопечи остыть.
13. **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.
14. **Выпекание.** Программа рекомендуется для приготовления бисквитов, кексов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непеченого хлеба.
15. **Свои настройки.** На этой программе вы можете настроить время в каждой фазе приготовления — замешивании, подъеме, выпечке и поддержании тепла.

Настройки приготовления на программе 15

На программе «Свои настройки» вы можете задать время для каждой фазы. Для этого после того, как вы выбрали программу 15, нажимайте на регулятор **Время** для выбора фазы приготовления, длительность которой вы хотите изменить. Фазы приготовления отображаются значками на дисплее. После того, как высветится нужная вам фаза, поворачивайте регулятор **Время** для установки времени приготовления на этой фазе. Для подтверждения снова нажмите регулятор **Время**. При этом вы перейдете к заданию длительности следующей фазы.

На этой программе вы также можете выбрать цвет корочки.

Таблица настроек приготовления на программе 15

Фаза приготовления	Время по умолчанию, мин	Регулируемое время, мин
Замес 1	15	0–30
Расстойка 1	3	0–30
Замес 2	20	0–30
Расстойка 2	10	0–30
Замес 3	0	0–25
Брожение 1	42	0–60
Брожение 2	40	0–60
Брожение 3	0	0–60

Фаза приготовления	Время по умолчанию, мин	Регулируемое время, мин
Выпекание	50	0–80
	Выбор цвета корочки	светлая/средняя/темная
Поддержание тепла	60	0–60

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). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или других жидкости с целью усиления вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты с опцией «Отложенный старт».

Яйцо

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать 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.

Пшеничная мука

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

Мука 1 или 2 сорта, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного ядра и состоит из крупных частиц, в ее составе отруби и оболочки зерна. Хлеб, приготовленный из такой муки содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая

мука тяжелее, и готовый хлеб 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.

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для брожения дрожжам нужны углеводы, содержащиеся в сахаре и муке. Для хлеба используются как хлебопекарные дрожжи, так и сухие и быстрорастворимые дрожжи.

В процессе брожения дрожжи будут производить углекислый газ. Углекислый газ расширит хлеб и сделает 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.

Совет. Чтобы проверить, свежи и активны ли ваши дрожжи:

- налейте 1 стакан (237 мл) теплой воды (45-50 °C) в чашку;
- добавьте 1 чайную ложку (5 мл) белого сахара в чашку и перемешайте, затем 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей;
- поместите чашку с дрожжами в теплое место на 10 минут;
- свежие активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, дрожжи мертвы или неактивны.

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, ее лучше погасить уксусом. Не разложившаяся сода придаёт выпечке жёлто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный привкус.

Рецепты

1. Классический хлеб

На этой программе также можно приготовить рисовый хлеб.

Классический хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	210 мл		260 мл		300 мл	
Масло	1 + 1/2 ст.л.	15 г	2 ст.л.	25 г	3 ст.л.	30 г
Соль	1/2 ч.л.	3 г	1 ч.л.	6 г	1 + 1/2 ч.л.	9 г
Сахар	2 ч.л.	16 г	2 + 1/2 ч.л.	20 г	3 ч.л.	24 г
Пшеничная мука	2 + 1/3 ст.	300 г	3 ст.	400 г	3 + 3/4 ст.	500 г
Сухие дрожжи	1/2 ч.л.	3 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

Рисовый хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	150 мл		190 мл		220 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Яйца	1 шт	60 г	1 шт	60 г	1 шт	60 г
Вареный рис	1/4 ст.	35 г	1/3 ст.	47 г	2/3 ст.	60 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + 1/2 ст.	360 г	3 ст.	400 г
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

2. Французский хлеб

На этой программе также можно приготовить пшенично-ржаной хлеб.

Французский хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	4:05		4:10		4:15	
Вода	280 мл		300 мл		330 мл	
Масло	1 ст.л.	10 г	1 ст.л.	10 г	1 + 1/2 ст.л.	15 г
Соль	1/2 ч.л.	3 г	1 ч.л.	6 г	1 + 1/2 ч.л.	9 г
Сахар	1/3 ст.л.	8 г	3/4 ст.л.	15 г	1 ст.л.	25 г
Пшеничная мука	3 ст.	450 г	3 + 3/4 ст.	500 г	4 ст.	600 г
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

Пшенично-ржаной хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	4:05		4:10		4:15	
Вода	180 мл		220 мл		250 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст. л.	40 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	3/4 ст.л.	20 г	1 ст.л.	26 г	1 + 1/3 ст.л.	30 г
Пшеничная мука	1 + 2/3 ст.	240 г	2 ст.	300 г	2 + 3/4 ст.	370 г
Ржаная мука	1/3 ст.	50 г	1/2 ст.	70 г	2/3 ст.	100 г
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

3. Цельнозерновой хлеб

	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:55		4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл		250 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст. л.	40 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	3/4 ст.л.	20 г	1 ст.л.	26 г	1 + 1/3 ст.л.	30 г
Пшеничная мука	1 + 2/3 ст.	240 г	2 ст.	290 г	2 + 3/4 ст	370 г
Цельнозерновая мука	1/3 ст.	50 г	1/2 ст.	70 г	2/3 ст.	100 г
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

4. Экспресс

	500 г		750 г		1000 г	
Время	2:05		2:15		2:20	
Вода	140 мл		190 мл		230 г	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст. л.	40 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	1 ст.л.	26 г	1 + 1/3 ст.л.	33 г	1 + 1/2 ст.л.	40 г
Пшеничная мука	2 ст.	300 г	2 + 1/2 ст.	360 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	1 + 1/2 ч.л.	5 г	1 + 1/2 ч.л.	5 г	1 + 1/2 ч.л.	5 г

5. Сдоба

	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:45		3:40		3:45	
Вода	120 мл		160 мл		200 мл	
Масло	1 + 1/2 ст.л.	20 г	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г
Соль	1/3 ч.л.	2 г	1/2 ч.л.	3 г	2/3 ч.л.	4 г
Сахар	1 + 1/3 ст.л.	30 г	1 + 2/3 ст.л.	45 г	2 + 1/2 ст.л.	65 г
Яйца	1 шт	60 г	1 шт	60 г	1 шт.	60 г
Молоко	1/5 ст.	35 г	1/4 ст.	50 г	1/3 ст.	65 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + 3/4 ст.	380 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	1/2 ч.л.	1,5 г	1/2 ч.л.	1,5 г	1/2 ч.л.	2 г

6. Хлеб для сэндвичей

	500 г		750 г		1000 г	
Время	4:05		3:30		3:35	
Вода	210 мл		250 мл		300 мл	
Масло	1/2 ст.л.	6 г	3/4 ст.л.	10 г	1 ст.л.	13 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	5 г	1 ч.л.	8 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + 1/2 ст.	360 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 + 1/2 ч.л.	5 г

7. Ржаной хлеб

На этой программе также можно приготовить безглютеновый хлеб.

Внимание! при замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется.

Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте дозревать 2 часа.

Ржаной хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	230 мл		300 мл		350 мл	
Соль	1/3 ст.л.	8 г	2 ч.л.	10 г	1 + 1/3 ч.л.	18 г
Сахар	1/2 ст.л.	16 г	3/4 ст.л.	20 г	1 ст.л.	25 г
Закваска «Аграм светлый» или «Аграм темный»	2 + 1/2 ч.л. или 1 ч.л.	8 г или 3 г	3 ч.л. или 1 + 1/3 ч.л.	10 г или 4 г	3 ч.л. или 1 + 1/3 ч.л.	10 г или 4 г
Ржаная мука	1 + 1/3 ст.	250 г	1 + 2/3 ст.	330 г	2 ст.	400 г
Сухие дрожжи	1 + 1/3 ч.л.	4 г	1 + 1/2 ч.л.	5 г	1 + 1/2 ч.л.	5 г

Безглютеновый хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	140 мл		190 мл		240 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + 1/2 ст.л.	33 г	3 ст.л.	39 г
Соль	2/3 ч.л.	3 г	3/4 ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	1 + 1/3 ст.л.	30 г	1 + 1/2 ст.л.	38 г	2 ст.л.	50 г
Яйца	1 шт	60 г	1 шт	60 г	1 шт.	60 г
Безглютеновая мука	1 + 1/4 ст.	255 г	1 + 1/2 ст	290 г	2 ст.	400 г
Кукурузная мука	1/4 ст.	35 г	1/2 ст.	70 г	2/3 ст.	100 г
Сухие дрожжи	1+1/2 ч.л.	5 г	1+1/2 ч.л.	5 г	1+1/2 ч.л.	5 г

8. Смешивание

Смешивание различных ингредиентов в течение 15 минут.

9. Йогурт

Йогурт из готового йогурта		
Время	8:00	
Молоко	1000 мл	
Натуральный йогурт	1 уп.	125 г

10. Десерт

Рисовый десерт		
Время	1:40	
Молоко	200 мл	
Яйца	2 шт.	
Вареный рис	0,5 ст.	100 г
Сахар	0,5 ст.	100 г
Изюм	0,5 ст.	80 г

11. Тесто

Тесто из муки грубого помола		
Время	1:30	
Дрожжи	1 + 1/2 ч.л.	5 г
Мука цельнозерновая обойная грубого помола	2 + 1/2 ст.	600 г
Сахар	2 ч.л.	10 г
Соль	1 + 1/2 ч.л.	8 г
Масло	2 ст.л.	26 г
Вода	380 мл	

12. Джем

Джем		
Время	1:20	
Фруктовая мякоть	2 ст.	600 г
Лимонный сок	2 ст. л.	20 г
Сахар		300 г

13. 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.

Шоколадный кекс		
Время	1:50	
Яйца	2 шт	120 г
Сахар	1/2 ст.	100 г
Соль	1 ч.л.	5 г
Растворимое какао	1/2 ст.	100 г
Масло сливочное	3 ст.л.	40 г
Молоко	1/3 ст.	70 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г
Разрыхлитель	1 ч.л.	3 г
Ванилин	1/2 ч.л.	2 г
Лимонная кислота	1/2 ч.л.	2 г

Лимонный кекс		
Время	1:50	
Яйца	3 шт	150 г
Сахар	1 ст.	190 г
Размягченное сливочное масло	5 ст.л.	70 г
Пшеничная мука	2 + 1/3 ст.	320 г
Разрыхлитель	2 + 1,2 ч.л.	8 г
Лимон (сок и цедра)	1 шт.	—

14. Выпекание

Время выпечки по умолчанию: 30 минут, а температура 115 °С. При выборе светлой корочки температура выпекания будет 105 °С, при выборе темной корочки — 125 °С. На этой программе вы можете также регулировать время выпекания от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 5 минут.

Пример бисквита	Ингредиенты хорошо взбить миксером	
Время (выставить самостоятельно)	0:30	
Яйца	3 шт	150 г
Сахар	1/2 ст.	75 г
Пшеничная мука	1/2 ст.	80 г
Растопленное сливочное масло (добавить в конце)	3/4 ст.л.	10 г

15. Свои настройки

На этой программе вы можете экспериментировать и создавать хлеб по своим рецептам. Подробнее см. главу «Настройки приготовления на программе 15».

Чистка и обслуживание

Чистите хлебопечь после каждого использования.

Перед чисткой и обслуживанием хлебопечи отключите ее от сети и дайте остыть.

Форму для выпечки и перемешивающую лопатку мойте горячей водой с использованием средства для мытья посуды. Если лопатка не снимается, залейте форму с лопаткой водой на 1 час. Форма и лопатка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

Корпус, крышку и внутреннюю поверхность камеры протирайте губкой, намоченной в теплой воде и средстве для мытья посуды. Затем удалите остатки моющего средства и протрите поверхности насухо.

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

Прибор, а также любые его части, не допускается мыть в посудомоечной машине.

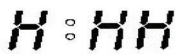
Уход и хранение

Перед уборкой на хранение очистите и высушите хлебопечь. Убедитесь, что все детали сухие и крышка закрыта.

Храните хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Предупреждения на дисплее

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
 Температура внутри формы для выпечки слишком высока	Нажмите на кнопку Старт/Стоп, отсоедините кабель питания, откройте верхнюю крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском
 Сбой в работе температурного датчика	Обратитесь в авторизованный сервис для проверки, ремонта или регулировки датчика

Хлебопечь не работает

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Неисправна розетка	Включите прибор в исправную розетку
В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в сети

Запах гари

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Ингредиенты попали в нагревательную камеру	Нажмите кнопку Старт/Стоп на 3 секунды, чтобы остановить программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем

Перемешивающая лопатка не работает

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Смешивающая лопатка не установлена должным образом	Выньте форму для выпечки из хлебопечи и убедитесь, что лопатка установлена правильно
Слишком много ингредиентов	Уменьшите количество ингредиентов

Перемешивающая лопатка осталась в хлебе

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Лопатка может остаться в хлебе. Это зависит от консистенции теста.	Выньте лопатку специальным крючком
Слишком много ингредиентов	Уменьшите количество ингредиентов

Хлеб высоко поднялся и уперся в крышку

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Вы добавили слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на 1/4 ч.л.

С внутренней стороны смотрового окошка образовался конденсат

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Конденсат может возникать во время смешивания или поднятия теста	Конденсат обычно исчезает во время выпечки. Чистите окошко в перерывах между использованием

Выпечка не поднялась

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
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	

Смешивающая лопатка не вынимается из формы

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Не проверили чистоту лопатки и стержня перед приготовлением хлеба	Залейте форму водой на полчаса. 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

Сообщение на дисплее и пояснение	Решение
Тесто слишком крутое	Добавьте жидкость в тесто
Растянулся сальник на оси формы из-за неправильного извлечения лопатки (см. неисправность «Смешивающая лопатка не вынимается из формы»)	Поскольку этот узел не разборный, требуется замена формы на новую

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Защита от поражения электротоком: класс I
4. Управление: электронное
5. Автоматические программы: 15 шт.
6. Материал корпуса: нержавеющая сталь
7. Емкость формы для выпечки: 2,9 л
8. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
9. Вес выпечки: 500/750/1000 г
10. Выбор цвета корочки: светлый/средний/темный
11. Отложенный старт: до 14 ч
12. ЖК дисплей: монохромный
13. Энергонезависимая память: 10 мин
14. Звуковой сигнал о завершении приготовления: есть
15. Длина сетевого шнура: 1 м

- 16. Размер устройства: 350 × 247 × 300 мм
- 17. Размер упаковки: 390 × 305 × 350 мм
- 18. Вес нетто: 5,3 кг
- 19. Вес брутто: 6,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Цзянмэнь Миелюкс Интелиджэнт Энд Текнолэджи Ко., Лтд.
Тунлэ Роуд #13, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, Китай.

Импортёр: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

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 вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

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 сетевой шнур. Не тяните за сетевой 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. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.
13. Корпус прибора может нагреваться во время работы.
14. Форма для выпечки и перемешивающий модуль 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-3



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87