Я всему голова!

Kitfort

Хлебопечь
КТ-305

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 хлебопечки 5
Подготовка к работе и использование 7
Рецепты 14
Чистка, обслуживание и хранение 17
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 21
Меры предосторожности 22

Общие сведения

Хлебопечь КТ-305 позволяет готовить различные виды хлеба, джем и десерты, йогурт, а также различные виды теста. Корпус прибора сделан из сочетания пластика и нержавеющей стали. В верхней крышке есть прозрачное окно, через которое можно наблюдать за процессом приготовления хлеба.

С помощью 12 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. Во время приготовления вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, например, цукаты или орехи. О том, что ингредиенты можно добавить сообщит звуковой сигнал и специальный значок на дисплее.

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.

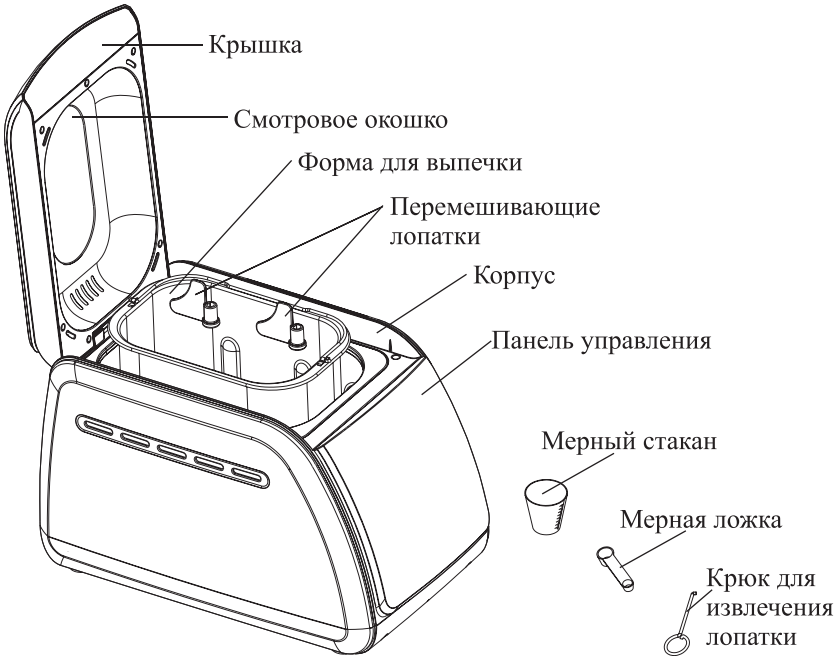
Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей в течение одного часа после завершения работы автоматической программы.

Комплектация

1. Хлебопечь — 1 шт.
   - форма для выпечки с антипригарным покрытием — 1 шт.
   - перемешивающая лопатка — 2 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. Гарантийный талон — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

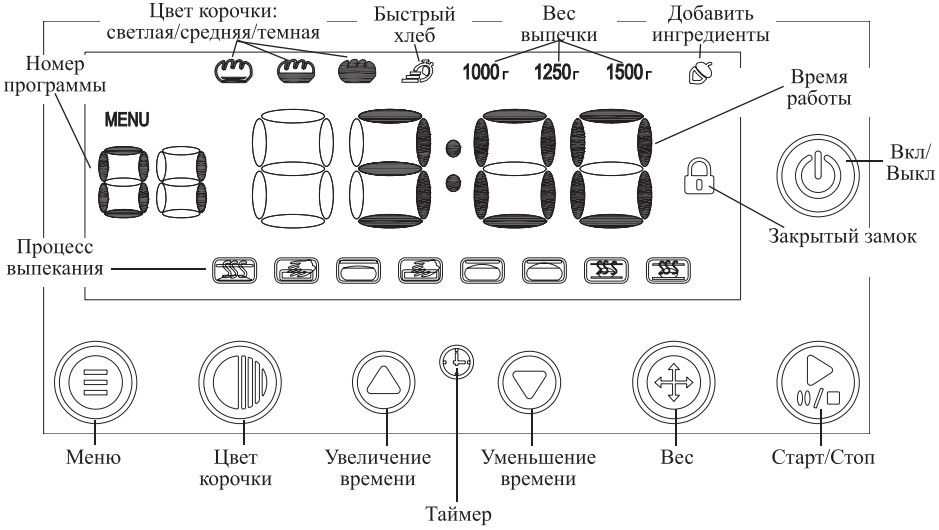
   *опционально.

Устройство хлебопечи

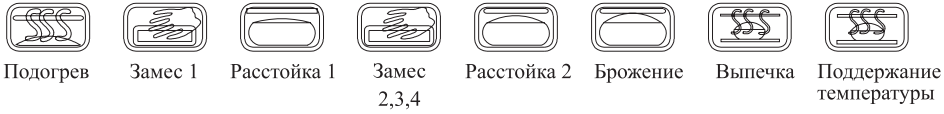


Панель управления и дисплей

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



В текущий момент времени фаза выпекания отображается мигающим значком на панеле.



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает хлебопечь.

Кнопка «Меню» позволяет выбрать одну из автоматических программ:

1. Классический хлеб
2. Экспресс
3. Сдоба
4. Цельнозерновой хлеб
5. Ржаной хлеб
6. Тесто
7. Смешивание
8. Кекс
9. Джем
10. Йогурт
11. Выпечка
12. Ручной режим

После выбора и запуска программы ее номер отобразится на дисплее, а сама панель с кнопками заблокируется. Об этом будет свидетельствовать значок закрытого замка. Чтобы разблокировать панель управления нажмите на кнопку «Меню» и удерживайте около 3 секунд, прозвучит звуковой сигнал и панель управления разблокируется, значок закрытого замка исчезнет.

Цвет корочки «Светлая», «Средняя», «Темная» — можно выбрать в программах 1–5, 8, 11, 12. По умолчанию установлен цвет корочки — «Средняя». Вы можете выбрать значок «Быстрый хлеб», время выпечки сократится. Эта опция доступна в программах 1, 3 и 4.

Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» можно установить время, значение времени отобразится на дисплее. Удерживая эти кнопки нажатыми, можно быстро менять время. Шаг установки 10 минут. А также можно установить отсрочку старта, максимальное время при выставлении отсрочки старта — 15 часов.

Кнопка «Вес» хлеба позволяет установить вес выпечки на 1000 г, 1250 г, 1500 г. Для программ 1–5.

Кнопка «Старт/Стоп» используется для запуска, приостановки или отмены программы.

Чтобы отменить программу нажмите на кнопку "Старт/Стоп" и удерживайте около 3 секунд, прозвучит звуковой сигнал и программа будет отменена.

Звуковой сигнал

Хлебопечка издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при нажатии любой из кнопок панели управления;
- во время второго цикла замеса в следующих программах: 1–5;
- когда наступает такой момент, при котором можно добавить крупы, фрукты, орехи или другие ингредиенты в тесто, помимо звука появится значок на панели управления.
- когда программа будет завершена;
- когда режим поддержания температуры завершен;
- когда разблокирована панель управления.

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 перемешивающие лопатки теплой мыльной водой, 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.

Первое включение хлебопечи

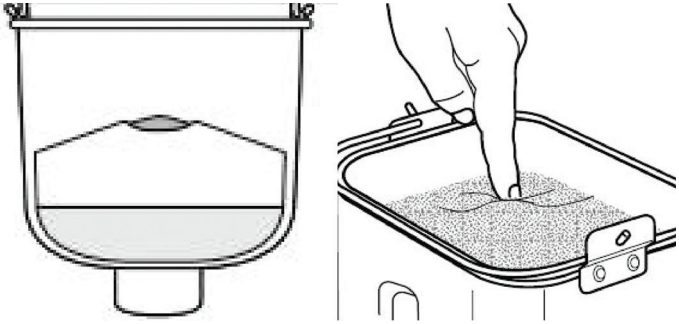
Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: время 3:10, программа 01, вес 1250 грамм, средняя корочка.

Установите форму для выпечки в камеру, закройте камеру крышкой, запустите программу 11 (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.

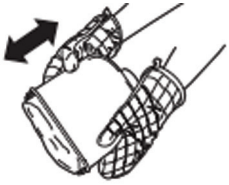
Порядок действий при процессе приготовления

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 перемешивающие лопатки на стержни в форме 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. Возьмите форму с ингредиентами за ручку и установите в нагревательную камеру хлебопечи так, чтобы механизмы перемешивающих лопаток вошли в пазы в нижней части камеры. Закройте крышку хлебопечи.
4. Выберите нужную программу с помощью кнопки «Меню», установите вес и цвет корочки с помощью кнопок «Вес» и «Цвет». С помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите время. Вы можете оставить настройки по умолчанию для приготовления классического хлеба.
5. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Стоп», прозвучит звуковой сигнал и программа запуститься. Начнется обратный отсчет времени приготовления. Все кнопки заблокируются, на панели управления отобразится значок закрытого замка.
6. Для того чтобы разблокировать панель управления нажмите на кнопку «Меню» и держите ее нажатой около 3 секунд.
7. Чтобы прервать на время выполнение программы нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Значение времени на дисплее начнет мигать. Повторное нажатие возобновит работу. Если в течение 5 минут после нажатия кнопки не будет выполнено никаких действий, программа приготовления продолжится.
8. 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 0:00 и значок поддержания тепла. Для отмены поддержания тепла держите нажатой кнопку «Старт/Стоп» около 3 секунд.
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отключите хлебопечь от сети.



10. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, и выньте ее из нагревательной камеры хлебопечи.
11. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.
12. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.

Примечание. После извлечения хлеба из формы перемешивающие лопатки могут 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.

Добавление ингредиентов

Во время приготовления вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, например, цукаты, орехи или фрукты. О том, что ингредиенты можно добавить сообщит звуковой сигнал и появившийся значок на дисплее.

Просто откройте крышку хлебопечки и добавьте дополнительные ингредиенты в тесто.

Примечание. Не добавляйте слишком много ингредиентов, 50–80 г будет достаточно. Не кладите слишком твердые продукты, чтобы не повредить чашу.

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 4–6 главы «Порядок действий при процессе приготовления».
2. Нажимайте на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» и меняйте время приготовления. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 15 часов. Обратите внимание, что это время до завершения приготовления, т.е. время отсрочки + время готовки на выбранной программе.
3. 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 10 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. Это наиболее часто используемая программа.
2. **Экспресс.** Используется для ускоренного приготовления белого, пшеничного или ржаного хлеба. Чтобы экспресс-хлеб получился идеальным, загружайте в форму сначала жидкие ингредиенты, а затем сухие.
3. **Сдоба.** Рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими, как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокос. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал и значок на панели управления. В связи с более продолжительной фазой подъема хлеб будет легким и воздушным.
4. **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.
5. **Безглютеновый хлеб.** Программа позволяет выпекать хлеб из муки, которая не содержит глютен, например, черный хлеб из ржаной муки. Буханки черного хлеба меньшего размера и более плотные.
6. **Тесто.** Используется для приготовления теста из пшеничной муки для различных хлебобулочных изделий, например, булочек или пиццы. Программа без выпечки.
7. **Смешивание.** Используется для смешивания ингредиентов. Можно установить время смешивания от 1 до 30 минут.
8. **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. В этой программе нельзя установить вес.
9. **Джем.** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада.
10. **Йогурт.** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта при температуре около 38 ºС. В данной программе вы можете установить время от 6 до 12 часов (с шагом 10 минут).
11. **Выпекание.** Программа рекомендуется для приготовления хлеба, и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба. В данной программе вы можете установить время от 10 минут до 2 часов. Также можете выбрать цвет корочки.

12. **Ручной режим.** На этой программе вы можете настроить время в каждой фазе приготовления — замешивании, подъеме, выпечке и поддержании тепла.

Таблица настроек приготовления на каждой программе

1. Классический хлеб						
Цвет корочки	светлая	средняя	темная	Быстрый хлеб		
Вес, г	1500	1250	1000	1500	1250	1000
Время, мин	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05
Градусы, °C	108	122	135	107	120	130
2. Экспресс						
Цвет корочки	светлая	средняя	темная			
Вес, г	1500	1250	1000			
Время, мин	2:15	2:10	2:05			
Градусы, °C	107	120	130			
3. Сдоба						
Цвет корочки	светлая	средняя	темная	Быстрый хлеб		
Вес, г	1500	1250	1000	1500	1250	1000
Время, мин	3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	2:05
Градусы, °C	107	120	130	107	120	130
4. Цельнозерновой хлеб						
Цвет корочки	светлая	средняя	темная	Быстрый хлеб		
Вес, г	1500	1250	1000	1500	1250	1000
Время, мин	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	1:55
Градусы, °C	107	120	130	107	120	130
5. Ржаной хлеб						
Цвет корочки	светлая	средняя	темная			
Вес, г	1500	1250	1000			
Время, мин	2:40	2:35	2:30			
Градусы, °C	107	120	130			

6. Тесто				
Время, мин	1:50			
7. Смешивание				
Время, мин	10–30			
8. Кекс				
Время, мин	1:50			
9. Джем				
Время, мин	1:20			
10. Йогурт				
Время, мин	10:00			
11. Выпечка				
Цвет корочки	светлая	средняя	темная	
Время, мин	2:00			
Градусы, °C	110	120	130	
12. Выпечка				
Цвет корочки	светлая	средняя	темная	
Время, мин	3:10			
Градусы, °C	108	122	135	

Настройки приготовления на программе 12

На программе «Ручной режим» вы можете задать время для каждой фазы. После выбора программы 12, нажмите на кнопку «Вес», на дисплее будут отображаться фазы приготовления. После того, как высветится нужная вам фаза, кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» устанавливайте время фазы. Чтобы перейти к следующей фазе нажимайте снова на кнопку «Вес». Таким образом, когда будет установлено время на последней фазе, на дисплее отобразится общее время всех фаз для этой программы.

Также для этой программы вы можете выбрать цвет корочки.

Таблица настроек приготовления на программе 12

Фаза приготовления	Время по умолчанию, мин	Регулируемое время, мин	На 12 программе
Замес 1	10	0–30	10
Расстойка 1	5	0–30	3
Замес 2	5	0–30	10
Расстойка 2	5	0–30	3
Замес 3	10	0–25	4
Расстойка 3	5	0–30	0
Замес 4	10	0–25	0
Брожение 1	40	0–60	45
Смешивание (сек)	15	Нельзя установить время	15
Брожение 2	20	0–60	60
Брожение 3	20	0–60	60
Выпекание	120	0–80	60
	Выбор цвета корочки (светлая: 108 °C средняя: 122 °C темная: 135 °C)	светлая/средняя/темная	средняя
Поддержание тепла	60	0–60	0

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 °С 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. Неразложившаяся 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	**1000 г**		**1250 г**		**1500 г**	
Вода	300 мл		375 мл		450 мл	
Масло	30 г	3 ст.л.	38 г	3 + 3/4 ст.л.	45 г	4 + 1/2ст.л.
Соль	9 г	меньше 1 ч.л.	11 г	1 ч.л.	13г	1 ч.л. с горкой
Сахар	24 г	3 ч.л.	30 г	4 ч.л.	36 г	5 ч.л.
Пшеничная мука	500 г	3 + 3/4 ст.	625 г	4 + 3/4 ст.	750 г	5 + 3/4 ст.
Сухие дрожжи	4 г	1 ч.л.	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л.

Рисовый хлеб	**1000 г**		**1250 г**		**1500 г**	
Вода	220 мл		275 мл		330 мл	
Масло	40 г	3 ст.л.	50 г	3 + 3/4 ст.л.	60 г	4 + 3/4 ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л	7 г	1 ч.л. с горкой
Сахар	40 г	3 ст.л.	50 г	3 + 3/4 ст.л.	60 г	4 + 3/4 ст.л.
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	2 шт.	120 г.
Вареный рис	60 г	2/3 ст.	75 г	1/2 ст.	90 г	3/4 ст.л.
Пшеничная мука	400 г	3 ст.	500 г	3 + 1/2 ст.	600 г	4 ст.
Сухие дрожжи	4 г	1 ч.л.	5 г	1 ч.л	6 г	1 ч.л.

2. Экспресс

Экспресс	1000 г		1250 г		1500 г	
Вода	230 мл		290 мл		350 мл	
Масло	40 г	3 ст.л.	50 г	3 + 3/4 ст.л.	60 г	4 + 3/4 ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л.	7 г	1 ч.л. с горкой
Сахар	40 г	3 ст.л.	50 г	3 + 3/4 ст.л.	60 г	4 + 3/4 ст.л.
Пшеничная мука	450 г	3 ст.	560 г	3 + 3/4 ст.	675 г	4 + 1/2 ст.
Сухие дрожжи	5 г	1 ч.л.	6 г	1 + 1/2 ч.л.	6 г	1 + 1/2 ч.л.

3. Сдоба

Сдоба	1000 г		1250 г		1500 г	
Вода	200 мл		250 мл		300 мл	
Масло	33 г	2 + 1/2 ст.л.	42 г	3 + 1/2 ст.л	50 г	3 + 3/4 ст.л.
Соль	4 г	2/3 ч.л.	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л.
Сахар	65 г	2 + 1/2 ст.л.	82 г	3 + 1/2 ст.л.	98 г	4 ст.л.
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	2 шт.	120 г
Молоко	65 г	2/3 ст.	82 г	1/2 ст.	98 г	4/5 ст.
Пшеничная мука	450 г	3 ст.	560 г	3 + 3/4 ст.	675 г	4 + 2/3 ст.
Сухие дрожжи	2 г	1/2 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г	1 ч.л.

4. Цельнозерновой хлеб

Цельнозерновой хлеб	1000 г		1250 г		1500 г	
Вода	250 мл		315 мл		375 мл	
Масло	40 г	3 ст.л.	50 г	3 + 3/4 ст.л.	60 г	4 + 3/4 ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л.	7 г	1 ч.л. с горкой
Сахар	30 г	1 + 1/3 ст.л.	38 г	1 + 2/3 ст.л.	45 г	2 ст.л.
Пшеничная мука	370 г	2 + 1/2 ст.	463 г	3 + 1/4 ст.	555 г	3 + 3/4 ст.
Цельнозерновая мука	100 г	2/3 ст.	125 г	1 + 1/2 ст.	150 г	1 ст.
Сухие дрожжи	4 г	1 ч.л.	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л. с горкой

5. Безглютеновый хлеб

Безглютеновый хлеб	1000 г		1250 г		1500 г	
Вода	240 мл		300 мл		360 мл	
Масло	39 г	3 ст.л.	49 г	3 + 2/3 ст.л.	59 г	4 + 1/2 ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.	6 г	1 ч.л.	7 г	1 ч.л. с горкой
Сахар	50 г	2 ст.л.	63 г	2 + 1/2 ст.л.	75 г	3 ст.л.
Яйца	1 шт	60 г	1 шт	60 г	2 шт	120 г
Безглютеновая мука	400 г	2 ст.	500 г	2 + 1/2 ст.	600 г	3 ст.
Кукурузная мука	100 г	2/3 ст.	125 г	1 + 1/2 ст.	150 г	1 ст.
Сухие дрожжи	5 г	1 + 1/2 ч.л.	6 г	1 ч.л. с горкой	7 г	1 ч.л. с горкой

Вместо кукурузной муки можете использовать овсяную муку.

6. Тесто

Тесто из муки грубого помола		
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	

7. Смешивание

Смешивание различных ингредиентов в течение времени, которое будет установлено.

8. 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		
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		
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.	—

9. Джем

Джем	
Фруктовая мякоть	4 ст.
Крахмал	150 г
Сахар	1 ст.

10. Йогурт

Йогурт	
Молоко	1500 мл
Натуральный йогурт	150 мл (или 1,5 пакетика закваски)

11. Выпекание

На этой программе вы можете также регулировать время выпекания от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут. На этой программе нет замеса и расстойки теста.

12. Ручной режим

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

Чистка, обслуживание и хранение

Чистите хлебопечь после каждого использования.

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

Форму для выпечки и перемешивающие лопатки мойте горячей водой с использованием средства для мытья посуды. Если лопатки не снимаются, залейте форму с лопатками водой на 1 час. Форма и лопатки 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.

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 H:HH	Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», выключите хлебопечку из сети, откройте верхнюю крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском
Сбой в работе температурного датчика E:E0	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 «Меню» на 3 секунды, чтобы разблокировать панель управления, а затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем. Чтобы отменить программу, надо нажать на кнопку "Старт/Стоп" и подержать нажатой 3 секунды

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 пользованием

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.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 850 Вт
3. Емкость формы для выпечки: 3,5 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Управление: электронное
6. Автоматические программы: 12
7. Материал корпуса: пластик и нерж. сталь
8. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
9. Вес выпечки: 1000/1250/1500 г
10. Отложенный старт: до 15 часов
11. Энергонезависимая память: 10 мин
12. Звуковой сигнал: есть
13. Длина шнура: 1 м
14. Размер устройства: 264 × 437 × 298 мм
15. Размер упаковки: 466 × 296 × 333 мм
16. Вес нетто: 6,5 кг
17. Вес брутто: 7,5 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован

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

Импортер: 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.

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 устрой-

ства. 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.

IM-4

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