

STARWIND[®]

Инструкция
по эксплуатации
SBMP1022

Хлебопечь

Функции хлебопечи:

- Масса выпечки: 700 г/900 г
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Звуковой сигнал

Общие меры безопасности

- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.
- Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.

Специальные меры безопасности

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

Подготовка к работе

1. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
2. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
4. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
6. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

ВНИМАНИЕ!

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
- Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.

Порядок работы

• Выпекание хлеба

Данная функция используется для выпекания изделий из готового теста, порядок работы следующий:

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечи.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите тесто на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите раздел меню (Выпечка).
5. Нажать кнопку «Старт/Стоп/Пауза» для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отображается «0:00», подается звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева; нажатием кнопки «Старт/Стоп/Пауза» хлебопечь отключается.
7. Во время работы, если Вы заметили, что изделия готовы, можно в любой момент нажать кнопку «Старт/Стоп/Пауза» для остановки процесса и перехода в режим меню.

ВНИМАНИЕ! При необходимости прервать работу и изменить настройки можно, нажав кнопку «Старт/Стоп/Пауза». Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

Очистка и уход

- Рекомендуется промывать пекарную камеру после каждого использования.
- Отключите хлебопечь от электросети, предварительно убедившись, что пекарная камера остыла.
- Внешнюю поверхность в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После мойки пекарной камеры, рекомендуется протирать растительным маслом.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

Транспортировка и хранение

Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.

Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

Условия гарантийного обслуживания

- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.
- ▶ Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.
- ▶ Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Срок гарантии 1 год.
- ▶ Срок годности не ограничен.
- ▶ По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.
- ▶ Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.
- ▶ Технические характеристики представлены на корпусе устройства и в инструкции по эксплуатации.
- ▶ Месяц и год изготовления данного изделия, а также информацию об импортере, вы можете найти на упаковке продукции.

Рецепты

• Классический хлеб

ПРИМЕЧАНИЕ: Время отображаемое на экране будет включать в себя и время приготовления хлеба.

Ингредиенты	900 г	750 г	500 г
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Масло растительное	2 ст.л.	2 ст.л.	1+½ ст.л.
Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.	1+½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1+½ ст.л.	1 ст.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4 чашки	3 чашки	2 чашки
Дрожжи сухие	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Выберите программу «Мягкий», для размеров 900 г, укажите предпочитаемый цвет корочки – средняя или тёмная.

ВНИМАНИЕ! Если по окончании цикла выпечки корочка хлеба выглядит недостаточно поджаристой, Вы можете довести цвет корочки до желаемого включив режим «Выпечка» на 3-10 минут в зависимости от Ваших предпочтений.

Предложенный рецепт является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.

• «Бородинский» хлеб

СОСТАВ:

Заварка:

- 2 ст.л. ржаного солода
- 1,5 ч.л. молотого кориандра
- 20 г ржаной муки
- 100 мл кипятка

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30-50 мин.

Тесто:

- Остывшая заварка 270 мл воды
- 2 ч.л. закваски-красителя
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. патоки или меда
- 1 ч.л. соли
- 28 г (около 500 мл) ржаной муки
- 17 г (около 270 г) пшеничной муки
- 1,5 ч.л. «Панифарина»
- 2 ч.л. сухих дрожжей
- 2 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя или темная.

• Кукурузный хлеб

Кукурузный хлеб отлично разнообразит вкусовые качества овощных супов и рагу. Начните утро с кукурузного хлеба, приготовив из него гренки.

СОСТАВ:

- 140 мл воды
- 200 мл молока или кисломолочных продуктов
- 2 ст.л. растительного масла
- 1,5 ч.л. соли
- 2 ч.л. сахара
- 360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 120 г (около 200 мл) кукурузной муки
- 50 г (около 90 мл) ржаной муки
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя или темная.

• Овсяный хлеб

Овсяная мука обладает замечательным свойством: в сочетании с другими добавками она усиливает их аромат.

СОСТАВ:

- 200 мл воды
- 140 мл сыворотки или ряженки
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,3 ч.л. соли
- 1 ст.л. меда или 2-3 ч.л. сахара
- 360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 100 г (около 180 мл) овсяной муки
- 60 г (около 110 мл) ржаной муки
- 1,7 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

• Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком

Удивительное сочетание горячего хлеба с паприкой создает острый вкус.

СОСТАВ:

- 200 мл воды
- 160 мл кефира
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. сахара
- 380 г (около 610 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 180 г (около 320 мл) ржаной муки
- 1 ст.л. сухого ржаного солода
- 1 ст.л. сушеного лука
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя или темная.

• Свекольный хлеб

Интересное цветковое и вкусовое решение получает хлеб если в него добавить свеклу, смеси итальянских и французских трав, сушеный чеснок и лук.

СОСТАВ:

- 200 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
- 150 мл воды
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. сахара
- 500 г (около 800 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 70 г (около 130 мл) ржаной муки
- 0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
- 1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

• Рисовое вино

СОСТАВ:

- 250 г клейкого риса
- 300 мл горячей воды
- 5 г дрожжей
- 100 мл холодной воды

Шаг 1: варим клейкий рис.

1. Уберите лопатку для перемешивания из емкости для выпекания, возьмите 250 г (3/4 стакана) клейкого риса, промойте и положите в форму для хлеба;
2. Добавьте горячую воду (выше 80°C) 300 мл в емкость для выпекания;
3. Включите питание и выберите программу 14 «Выпечка», установите время 40 минут, нажмите кнопку «Старт/ Стоп» для начала приготовления пищи;

Шаг 2:

1. После того как рис сварится, выключите программу «Выпечка», выньте и остудите его;
3. добавьте дрожжи 5 г, 200 мл холодной воды, перемешайте;
4. положите вареный рис и дрожжи в контейнер или чашку, выровняйте поверхность. Оставив небольшое отверстие, закройте полиэтиленовой пленкой.

Шаг 3:

Чистую емкость для выпечки хлеба залейте холодной водой 100 мл, затем поместите содержимое из контейнера.

Шаг 4:

Выберите программу 16 «Рисовое вино». Установите время, время по умолчанию составляет 36 часов, можно скорректировать время в пределах 24-48 часов.

• Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

Благодаря исключительным качествам картофельного теста, а в частности – нежному мякишу и тонкой корочки – хлеб получается пышным и долго не черствеет.

СОСТАВ:

- 250 мл воды
- 100 мл топленого масла
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. соли

- 2 ч.л. сахара
- 560 г (около 900 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 30 г (3 ст.л.) пакетик картофельных хлопьев для пюре
- 0,5 ч.л. сушеного укропа
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей
- 0,5 ст.л. сушеного лука

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

• Яичный хлеб

Яичный хлеб – нежный, воздушный, прекрасно поднимается и идеально подходит для приготовления гренек.

СОСТАВ:

- 2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
- 220 мл топленого молока или ряженки
- 50 г сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 340 г (около 865 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя или темная.

• Сырно-ветчинный кекс

СОСТАВ:

- 250 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 200 мл кефира
- 2 яйца
- 100 г сыра
- 100 г ветчины
- 0,5 ч.л. соли
- 2 ч.л. разрыхлителя
- сушеный лук/чеснок (по вкусу)
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

• Тесто для пельменей

СОСТАВ:

- 200 мл воды
- 1 яйцо (50 г)
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. соли
- 600 г (около 960 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» или «Быстрый хлеб», – прервать программу после 15 минут замеса.

• Тесто для яичной лапши

СОСТАВ:

- 5 яиц (250 г)
- 500 г (около 800 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» – прервать программу после 15 минут замеса.

• Варенье из киви с лаймом

Удивите друзей и близких экзотическим вареньем из киви!

СОСТАВ:

- 500 г киви (очистить от кожицы, нарезать четвертинками)
- 500 г сахара
- 0,5 лайма
- 100 мл воды
- 2 веточки мяты

Программа «Джем».

• Виноградное варенье

СОСТАВ:

- 500 г винограда с тонкой кожицей
- 250 г сахара
- 2 ст.л. лимонного сока
- 100 мл воды

Программа «Джем».

Благодарим вас за выбор техники STARWIND

Комплектация:

- Хлебопечь – 1 шт
- Пекарная камера – 1 шт
- Лопатка для замеса теста – 1 шт
- Мерный стаканчик – 1 шт
- Ложечка – 1 шт
- Крюк для вынимания пекарной камеры – 1 шт
- Гарантийный талон – 1 шт
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт

Хлебопечь
SBMP1022

Напряжение:
220 – 240 В, ~ 50 – 60 Гц

Мощность:
600 Вт

Дата производства:
01.2020

Изготовитель:
GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES
HOLDINGS CO.,LTD

South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District,
Foshan City, Guangdong, China

Импортер:
ООО «Хаскел»

Адрес: 143401, Московская область, город Красногорск,
бульвар Строителей, дом 4, корпус 1, этаж 8, кабинет 819
ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

Произведено в Китае

EAC C E

