

# MARTA

## ХЛЕБОПЕЧЬ MT-1784



RUS	Руководство по эксплуатации	2
GBR	User manual	18
UKR	Посібник з експлуатації	21
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	23
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	24

**RUS** Комплектация:

1. Крышка
2. Форма для выпечки хлеба
3. Панель управления
4. Корпус
5. Перемешивающая лопасть
6. Крючок
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка

**UKR** Комплектація:

1. Відкидна кришка
2. Знімна чаша
3. Панель управління
4. Корпус
5. Лопатка для замішування
6. Крючок
7. Градуйована склянка
8. Мірна ложка

**GBR** Parts list:

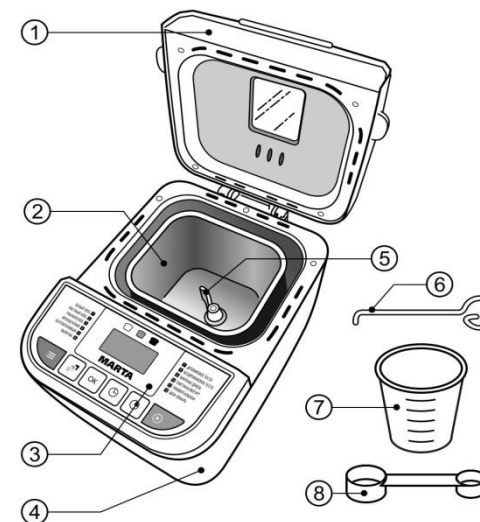
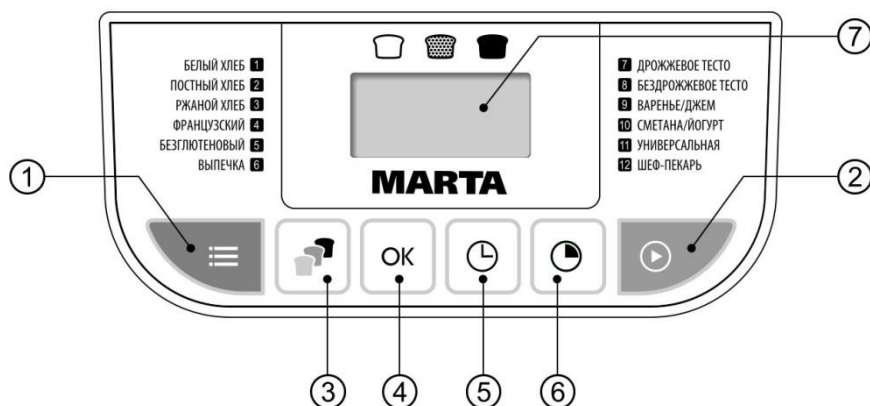
1. Lid
2. Bread pan
3. Control panel
4. Body
5. Kneading blade
6. Hook
7. Measuring cup
8. Measuring spoon

**KAZ** Комплектация:

1. Көтермелі қапқақ
2. Алмалы шара
3. Басқару панелі
4. Корпус
5. Қамыр араластыратын қалақша
6. Крючок
7. Өлшер стақан
8. Өлшер қасық

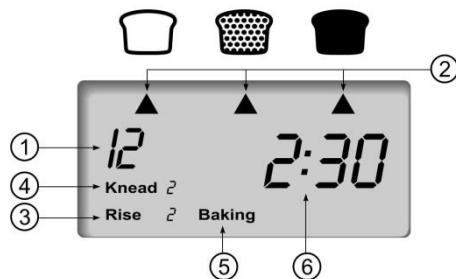
**BLR** Камплектацыя:

1. Крышка
2. Форма для выпечки хлеба
3. Панель управління
4. Корпус
5. змешваюць лопасці
6. Крючок
7. Мерны шклянку
8. Мерная ложка

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:**

1. Кнопка (Меню) – выбор автоматической программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
2. Кнопка (Старт/Стоп) – запуск программы приготовления / остановка программы приготовления, функции отложенного старта, автоподогрева.
3. Кнопка (цвет корочки) – кнопка выбора цвета корочки изделия («Светлая», «Средняя», «Темная»).
4. Кнопка «OK» – нажатие кнопки подтверждает выбор программы ШЕФ-ПЕКАРЬ, далее внутри программы последовательное нажатие этой кнопки перемещает из одного цикла в другой для корректировки времени.
5. Кнопка (Время) – После выбора программы с возможностью установки времени, а так же при установке этапов в программе ШЕФ-пекарь - нажатие этой кнопки позволяет установить время по кругу внутри предложенного диапазона.
6. Кнопка (Отложенный старт) - последовательное нажатие кнопки позволит отложить начало процесса приготовления до 12 часов.
7. Дисплей

## ДИСПЛЕЙ



1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикаторы цвета корочки
3. Индикатор расстойки (Rise)
4. Индикатор замеса теста (Knead)
5. Индикатор режима выпекания (Baking)
6. Время приготовления или отложенного старта

RUS Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

GBR Real set of the appliance could be different from listed in the User manual. Check once buy.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін. Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

UKR Фактична комплектність даного товару може відрізнятися від заявленої в цьому посібнику. Уважно перевіряйте комплектність при видачі товару продавцем.

BLR Фактычная камплектнасць дадзенага тавара можа адрознівацца ад заяўленай у дадзеным дапаможніку. Уважліва правярайце камплектнасць падчас выдачы тавара прадаўцом.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.



- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Прибор обязательно должен подключаться к розетке с заземлением.
- **НАЗНАЧЕНИЕ:** Данный электроприбор представляет собой устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Прибор должен находиться на ровной сухой поверхности.
- Не кладите прибор на горячую газовую, электрическую плиту, в духовку; не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор вблизи взрывчатых веществ и легковоспламеняющихся материалов.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждениям.

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям прибора во время работы.
- Не используйте прибор без формы для выпечки хлеба, чтобы избежать повреждений прибора.
- Никогда не включайте прибор, если ингредиенты для приготовления хлеба не уложены надлежащим образом в форму.
- Никогда не стучите по форме для выпечки, чтобы вытащить ее, т.к. это может повредить форму.
- Не кладите металлическую фольгу или другие материалы внутрь хлебопечи, т. к. это увеличивает риск возникновения пожара или замыкания в сети.
- Никогда не накрывайте прибор полотенцем или другим материалом. Жар и пар должны свободно выходить наружу. Контакт прибора с легковоспламеняющимися материалами увеличивает риск возникновения пожара.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Не использовать прибор вблизи источников воды или наполненных водой ванн, умывальников, раковин или других емкостей.
- Прежде чем убрать прибор после использования подождите, пока он остынет в течение как минимум 60 минут.

## ФУНКЦИИ ПРИБОРА

Как только Вы присоедините хлебопечь к розетке, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится «1 2:55». «1», и «Средний». Это программы по умолчанию.

### НАЧАЛО / ОСТАНОВКА РАБОТЫ


После выбора программы и внесения всех параметров приготовления, нажмите кнопку  один раз, чтобы начать программу. Чтобы остановить работу программы, функции отложенный старт или подогрева, нажмите и удерживайте кнопку  около 3-х секунд, пока не услышите сигнал, подтверждающий, что программа выключилась.

### МЕНЮ


Последовательное нажатие кнопки приводит к смене программ по кругу. На дисплее сменяется порядковый номер программы по возрастанию.

Выберите необходимую Вам программу:


#### 1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Для белого хлеба смешенной консистенции, который готовится в основном из пшеничной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки 


#### 2. ПОСТНЫЙ ХЛЕБ

Эта программа подходит для выпекания хлеба без животных жиров, молока и яиц. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки 

#### 3. РЖАНОЙ ХЛЕБ

Рекомендуется для выпекания хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки 

#### 4. ФРАНЦУЗСКИЙ



Для легкого хлеба из муки высокого качества. Приготовление французского хлеба требует определенной температуры и времени приготовления, чтобы получить хрустящую и румяную корочку. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки 

#### 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла. Цвет хлеба можно регулировать с помощью кнопки 

#### 6. ВЫПЕЧКА

Рекомендуется для выпечки бисквитов, кексов, запеканок, а также дополнительного выпекания хлеба (без перемешивания и поднятия).

Время операции можно регулировать с помощью кнопки . Нажимая на кнопку , Вы можете установить время по кругу от 5 до 90 минут. Программа включает в себя выпекание хлеба. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла.

#### 7. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Программа включает в себя замешивание и расстойку теста. Доступна функция отложенного старта.

#### 8. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Программа включает в себя замешивание и расстойку теста. Доступна функция отложенного старта.

#### 9. ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных соусов, для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев с помешиванием. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 180 минут. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла.

#### 10. СМЕТАНА/ЙОГУРТ

Программа для приготовления кисломолочных продуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов. Доступна функция отложенного старта.





#### 11. УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Программа подходит для приготовления супов, тушеных блюд, молочных и рассыпчатых каш, а так же каш на воде. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 до 150 минут. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла.

## 12. ШЕФ-ПЕКАРЬ

Уникальная программа «Шеф - пекарь» с возможностью ручной настройки позволяет запрограммировать все этапы выпечки, настраивая под свои желания время каждого цикла приготовления хлеба. С помощью этой программы стало возможным приготовление как простого, так и самого сложного хлеба с использованием опары. Доступны функции отложенного старта и поддержания тепла.

Для того что бы установить программу ШЕФ-ПЕКАРЬ нужно



1. Кнопкой  (Меню) установить программу №12 «Шеф - пекарь», подтвердить выбор нажатием кнопки ОК.
2. Установить кнопкой  время этапа Замес (knead) 1, нажать кнопку ОК.
3. Установить кнопкой  время этапа Подъем (Rise) 1, нажать кнопку ОК.
4. Затем по аналогии установить время в остальных этапах:  
Замес (knead) 2  
Подъем (Rise) 2  
Замес (knead) 3  
Подъем (Rise) 3  
Выпечка (Baking)
5. По завершению редактирования настроек времени этапов приготовления нажать кнопку ОК для подтверждения настроек и кнопку  (СТАРТ). Начнется процесс приготовления. Этапы с нулевым значением времени запускаться не будут.

## ЦВЕТ КОРОЧКИ

С помощью данной кнопки можно выбрать «Светлый», «Средний» или «Темный» цвет корочки.

## ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Последовательное нажатие кнопки позволит отложить начало процесса приготовления до 12 часов. Время приготовления учитывается.


Например, вы хотите, чтобы хлеб был готов через 5 часов. Выберите программу, цвет хлеба, нажмите кнопку  (отложенный старт), чтобы добавить время, пока дисплей не покажет 05:00. Затем нажмите , чтобы запустить программу. На дисплее начнется обратный отсчет времени. Через 5 часов свежий хлеб будет готов.

**Внимание:** не используйте функцию отложенного старта, когда используете скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, сливки, творог.


## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После выбора программы с возможностью установки времени (программы Выпечка, Варенье/Джем, Сметана/Йогурт, Универсальная), а так же при установке этапов в программе ШЕФ-ПЕКАРЬ - нажатие этой кнопки позволяет установить время по кругу внутри предложенного диапазона.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Автоматически после выпечки хлеб можно сохранить теплым в течение 1 часа. Если Вы хотите вытащить хлеб, отключите программу, длительным нажатием на кнопку . Эта функция недоступна в программах ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, СМЕТАНА/ЙОГУРТ.




## ПАМЯТЬ

Если в процессе выпечки хлеба отключится электроэнергия, процесс приготовления автоматически продолжится в течение 10 минут (даже без нажатия на кнопку ). Если перерыв длится дольше 10 минут, память не сохраняется и хлебопечь нужно перезапустить.

## ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Прибор может работать при различных температурах, но размер буханки может отличаться в условиях тепла и холода. Рекомендуемая температура помещения в пределах 15°C и 34°C.

## ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

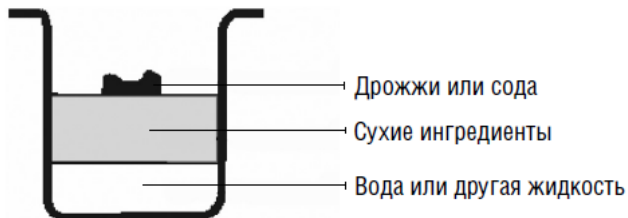
1. Если после того, как Вы нажали кнопку , дисплей показывает «ННН» и прозвучало несколько звуковых сигналов, это означает, что внутренняя температура еще слишком высокая и программа не сработает. На программах Варенье/джем и Выпечка откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10 – 20 минут. На других программах, нажмите кнопку  для отключения сигнала, откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10 – 20 минут.
2. Если после того, как Вы нажали кнопку «СТАРТ / СТОП», дисплей показывает «LLL» и прозвучало несколько звуковых сигналов, это означает, что внутренняя температура слишком низкая. Нажмите кнопку  для отключения сигнала. Откройте крышку и переместите хлебopечь в среду с более высокой температурой на 10 – 20 минут (кроме программ Варенье/джем и Выпечка)
3. Если дисплей показывает «E E0» или «EE1», это означает, что произошло короткое замыкание температурного датчика. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ







- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора, и нет ли повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Установите прибор в режим «Выпечка» и включите пустую хлебopечь на 10 минут. После того, как хлебopечь остынет, промойте ее еще раз. Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.
- Во время первого включения прибор может выделять немного дыма и может появиться характерный запах. Это нормально и скоро пройдет. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на стойкой и ровной поверхности.
2. Откройте крышку (1), потянув за ушко крышки. Установите форму для хлеба (2), повернув по часовой стрелке до упора.
3. Установите перемешивающую лопасть (5) на вал. Рекомендуется до установки лопасти смазать отверстие маргарином, что предотвращает прилипание теста, и лопасти потом легко вынимаются.
4. Положите все ингредиенты в форму для выпекания хлеба. Обычно сначала наливают воду или другую жидкость, затем кладут сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в самом конце (см. Рис).
5. Сделайте небольшую ямку пальцем в муке, добавьте дрожжи в ямку так, чтобы они не контактировали с жидкостью или солью.



6. Закройте аккуратно крышку и подключите к электросети.

7. Нажмите на кнопку  (Меню) и держите, пока Вы не выберите необходимую программу.
8. Нажмите на кнопку , чтобы выбрать желаемый цвет (где это возможно).
9. Установите время отложенного старта, нажав на кнопку . Данный шаг можно пропустить, если Вы желаете начать работу немедленно.
10. Чтобы начать работу, нажмите на кнопку .
11. В конце программы Вы услышите звуковой сигнал. Нажмите на кнопку  и удерживайте ее в течение 3 – 5 секунд, чтобы остановить процесс и вытащить хлеб. Откройте крышку, с помощью кухонных рукавиц возьмитесь за ручку формы для выпекания и аккуратно вытащите форму из прибора.  
**Внимание:** форма для выпекания и хлеб могут быть горячими! Будьте осторожны!
12. Дайте форме для выпекания остыть перед тем, как вынимать из нее хлеб. Используйте антипригарную лопаточку, чтобы слегка отодвинуть края хлеба от формы.
13. Переверните форму на чистую кухонную поверхность и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку.
14. Если вы находитесь вне помещения и не нажали кнопку  в конце процесса выпекания, хлеб будет сохраняться теплым автоматически в течение 1 часа, после чего прибор отключится.
15. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут перед тем, как нарезать.
16. Отсоединяйте прибор от электросети, если Вы им не пользуетесь или по завершению приготовления.  
**Внимание:** перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка (6) достаньте лопасть для перемешивания (5), который находится на дне буханки. Хлеб горячий, поэтому не вынимайте лопасти руками.  
**Примечание:** если Вы не додели хлеб полностью, сохраняйте его в закрытом пластиковом пакете или посуде. Хлеб может сохраняться на протяжении 3-х дней при комнатной температуре или не более 10-ти дней в холодильнике. Условия хранения и срок годности зависят от вида хлеба и входящих в него компонентов.

## ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Мука пшеничная хлебопекарная.** Мука для хлеба с большим содержанием клейковины эластична и имеет свойство сохранять форму хлеба после того, как тесто поднялось. Так как содержание клейковины выше, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления хлеба больших размеров с лучшей структурой. Хлебная мука является самым важным ингредиентом для приготовления хлеба.
2. **Мука пшеничная высшего сорта** Обычная мука из мягких сортов пшеницы. Подходит для приготовления быстрого хлеба и булочек.
3. **Цельнозерновая мука.** Цельнозерновая мука получается путем помола цельных зерен. Она содержит оболочку зерна и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и питательная, чем обычная мука. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, получается меньше по размеру. Для лучшего результата во многих рецептах используют смесь цельнозерновой и хлебной муки.
4. **Обойная пшеничная мука (Мука грубого помола)** Имеет высокое содержание клейковины, как и цельнозерновая мука. Для получения более пышного хлеба после того, как тесто поднялось, необходимо смешивать ее с большим количеством хлебной муки.
5. **Мука, поднимающая тесто – термин для смеси муки и разрыхлителя.** Она обычно используется для приготовления кексов и бисквитов.
6. **Кукурузная и овсяная мука.** Кукурузную и овсяную муку получают путем помола кукурузы и овса соответственно. Оба эти вида муки являются дополнительными ингредиентами при приготовлении хлеба из муки грубого помола. Используются для того, чтобы добавить аромат и улучшить структуру.
7. **Ржаная мука сеянная** – наиболее высокий по качеству сорт ржаной муки. Используется для приготовления ржаного хлеба.
8. **Ржаная мука обдирная** – отличается от обойной ржаной меньшим содержанием оболочек алейронового слоя зерна, и более высокой степенью измельчения.
9. **Ржаная мука обойная** – представляет собой размолотое цельное зерно ржи.



10. **Сахар.** Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета, так как помогает брожению дрожжей. В основном используется белый сахар. Коричневый сахар или сахарная пудра используются по необходимости.
11. **Пищевая сода** – гидрокарбонат натрия, служит разрыхлителем и влияет на качество подъема выпечки. При добавлении кислоты (гашением кислотой) выделяется углекислый газ, что и ведет к поднятию выпечки.
12. **Разрыхлитель.** Разрыхлитель используется в основном для поднятия теста при приготовлении очень быстрого хлеба и кексов. Не требуется время для поднятия теста, образующиеся газы от химического процесса размягчают тесто.
13. **Дрожжи.** Дрожжи проходят процесс брожения в тесте, затем вырабатывают углекислый газ, соответственно хлеб поднимается и становится пышным. Тем не менее, для активации дрожжей необходимы углеводы, которые содержатся в сахаре, и мука, как питательные вещества.

#### **Виды дрожжей для выпечки:**

- Свежие активные дрожжи – мягкие (прессованные) дрожжи для выпечки, хранятся в холодильнике. Перед употреблением смотрите срок годности на упаковке.
- Сухие быстро растворимые дрожжи – дрожжи в маленьких гранулах промышленного изготовления. Хранятся в герметичной заводской упаковке в течение года. После вскрытия пакета желательно использовать его полностью. Дрожжи во вскрытой упаковке быстро теряют свои свойства и не пригодны для дальнейшего использования.

Сухие дрожжи бывают двух видов:

- Активные сухие дрожжи

Чтобы активировать сухие дрожжи, отмерьте указанное на упаковке или в рецепте количество теплой жидкости (воды или молока). Температура жидкости должна быть от 35 до 42°C. Добавьте несколько чайных ложек сахарного песка. Тщательно размешайте до полного растворения.

Возьмите сухие дрожжи и равномерно рассыпьте их по поверхности воды, не перемешивая содержимое в стакане. К этому времени гранулы намокнут и дрожжи обретут пастообразную консистенцию.

Если в помещении тепло, то накройте сосуд с дрожжами полиэтиленовой пленкой, если прохладно – оберните полотенцем. Отставьте на 5-10 минут. Если через это время дрожжи не станут игристыми, не вспенятся, то использовать их при выпечке не следует. Они не активны. Причиной может быть истекший срок хранения, неправильное хранение или слишком горячая вода. Если же дрожжи пузырятся, то они готовы к «работе».

- Моментальные.

Моментальные (мгновенные) похожи на порошок мелкого помола светло-коричневого цвета. Моментальные дрожжи не нуждаются в активации, вы можете добавить их прямо в сухие ингредиенты и употреблять их в меньших дозах, чем сухие активные дрожжи (по весу). Также при замешивании теста с такими дрожжами нуждается только в одной расстойке.

- 1 ч.л. активных сухих дрожжей = 5 гр.
- 1 ч. л. активных сухих дрожжей = 3 / 4 ч. л. мгновенных дрожжей;
- 1,5 ч. л. активных сухих дрожжей = 1 ч. л. мгновенных дрожжей;
- 2 ч. л. активных сухих дрожжей = 1,5 ч. л. мгновенных дрожжей.

14. **Соль.** Соль улучшает вкус и влияет на цвет корочки хлеба. Но в то же время соль может помешать тесту подняться. Не используйте слишком много соли при приготовлении. Если Вы не хотите использовать соль, не добавляйте ее в тесто. Хлеб без соли по размеру будет больше.
15. **Яйца.** Яйца улучшают состав хлеба, хлеб становится более пышным и больше размером, добавляйте яйца в тесто по вкусу. Яйца необходимо разбивать и перемешивать в отдельном блюде, а после добавлять в тесто.
16. **Кулинарный Жир, маргарин, сливочное и растительное масло.** Жиры и масла различного вида размягчают тесто и позволяют хранить хлеб чуть дольше. Сливочное масло или маргарин нужно растопить или порезать на маленькие кусочки, чтобы его можно было размешать равномерно.
17. **Вода и другая жидкость.** Вода является необходимым ингредиентом для приготовления хлеба. Температура воды должна быть в пределах 20°C и 25°C., но для приготовления ультрабыстрого хлеба нужно использовать воду, нагретую до 45-50°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой, смешанной с 2 % сухим молоком, что меняет вкус хлеба и улучшает цвет корки. В некоторых рецептах рекомендуют добавить соки для выпекания хлеба с разным вкусом, например: яблочный, апельсиновый, лимонный сок и т.п..

## ВЕС ИНГРЕДИЕНТОВ

Один из важных факторов в приготовлении хорошего хлеба – это правильный подбор ингредиентов.

Рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы измерять необходимое количество.

- Измерение жидких ингредиентов. Воду, молоко или раствор из сухого молока измеряйте мерным стаканом. Уровень жидкости в мерном стакане измеряется по горизонтальной шкале. После использования мерного стакана для масла или других ингредиентов тщательно промойте его.
- Взвешивание сухих ингредиентов. Для добавления правильного объема сухих ингредиентов выровняйте стакан аккуратно и добавляйте ингредиенты, выравнивая в стакане ложкой.

## ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо добавлять ингредиенты в такой последовательности: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и т. д.

Нельзя полностью погружать муку в жидкость.

Дрожжи не должны смешиваться с солью.

Не используйте функцию отложенного старта, когда используете скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, сливки, творог.

## **СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

№	Название программы	Время работы по умолчанию			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения	Отложенный старт	Поддержание тепла	Выбор цвета корочки
		«Светлый»	«Средний»	«Темный»				
1	Белый хлеб	2:45	2:55	3:05	–	+	+	+
2	Постный хлеб	2:00	2:10	2:20	–	+	+	+
3	Ржаной хлеб	3:20	3:30	3:40	–	+	+	+
4	Французский	03:10			–	+	+	+
5	Безглютеновый	03:15			–	+	+	+
6	Выпечка	00:05			5-90 минут / 5 минут	+	+	+
7	Дрожжевое тесто	01:30			–	+	–	–
8	Бездрожжевое тесто	00:45			–	+	–	–
9	Варенье/джем	00:30			5-180 минут / 5 минут	+	+	–
10	Сметана/йогурт	00:40			10 минут-12 часов / 10 минут	+	–	–
11	Универсальная	00:30			5-150 минут / 5 минут	+	+	–
12	Шеф-пекарь	№	Цикл работы	Время по умолчанию	Диапазон изменения времени работы / шаг изменения 1 минута	+	+	–
		1	Замес 1 (knead 1)	00:10	00:00 - 00:20			
		2	Подъем 1 (rise 1)	00:05	00:00 - 00:30			
		3	Замес 2 (knead 2)	00:15	00:00 - 00:40			

4	Подъем 2 (rise 2)	00:29	00:00 - 02:00
5	Замес 3 (knead 3)	00:01	00:00 - 00:01
6	Подъем 3 (rise 3)	00:30	00:00 - 02:00
7	Выпечка (Bake)	01:00	00:00 - 02:00
8	Поддержание тепла	01:00	-
9	Отложенный старт		00:30-12:00

## РЕЦЕПТЫ

В рецептах указан вес продуктов полностью подготовленных для тепловой обработки - вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры, важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или недопекание. В случае изменения рецепта необходимо подкорректировать программу приготовления (вес, цвет корочки). Также на степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Все это объективные факторы, из-за которых хлеб/блюдо может не приготовиться за установленное в программе время.

Порядок добавления ингредиентов должен быть в соответствии положением в таблице (сверху вниз) (например, программа «БЕЛЫЙ»: сначала добавляются яйца, молоко, вода, затем мука и т.д. по списку).

1 мерный стакан (из комплекта поставки) пшеничной муки = 162 гр.

1 мерный стакан сахарного песка = 241 гр

1 мерная ложка сахарного песка = 14г (ст.л) и 5г (ч.л.)

1 мерная ложка крупной соли = 15г (ст.л) и 5г (ч.л.)

1 граненый стакан пшеничной муки = 130 гр.

1 тонкостенный стакан пшеничной муки = 160 гр.

1 ст. ложка сахарного песка = 25 гр

1 ст. ложка растительного масла = 17 гр.

1 ст. ложка растопленного сливочного масла или маргарина = 17 гр.

1 куриное яйцо 50 гр.

1 ч. ложка соли = 10 гр.

1 ч. л. активных сухих дрожжей = 5 гр.

### Воздушный белый хлеб (программа №1)

#### Ингредиенты:

Вода – 80 мл

Молоко – 80 мл

Яйцо – 1 шт.

Соль – 5 г


Сахар – 4 г

Масло растительное – 10 мл


Мука пшеничная – 300 г













Дрожжи сухие – 3 г














#### Порядок приготовления:
















Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода – молоко – яйцо – соль – сахар – масло – мука – дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №1 «Белый хлеб». Кнопкой





выбрать «Средняя». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.

<p><b>Постный хлеб (программа №2)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная – 350 г  Вода – 170 мл  Масло растительное – 10 мл  Соль – 8 г  Сахар – 20 г  Дрожжи сухие – 3 г</p>	<p><b>Порядок приготовления</b>  Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода –масло – соль – сахар – мука – дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №2 «Постный хлеб». Кнопкой  выбрать «Средняя». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Хлеб ржано-пшеничный (программа №3)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная — 150 г  Мука ржаная — 150 г  Масло оливковое — 20 мл  Сахар – 15 г  Соль — 8 г  Дрожжи сухие — 4 г  Вода — 200 мл</p>	<p><b>Порядок приготовления</b>  Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода - масло оливковое –соль – сахар - мука пшеничная - мука ржаная - дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №3 «Ржаной хлеб». Кнопкой  выбрать «Средняя». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Французский хлеб (программа №4)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная - 300 г  Молоко сухое - 60  Сахар - 15  Соль – 5  Дрожжи сухие - 4  Растительное масло - 20  Вода - 160 мл</p>	<p><b>Порядок приготовления</b>  Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода – сухое молоко – сахар – соль – масло растительное - мука пшеничная - дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №4 «Французский хлеб». Кнопкой  выбрать «Средняя». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Хлеб безглютеновый (программа №5)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука рисовая – 190 г  Крахмал кукурузный – 190 г  Кефир – 100 мл  Вода – 100 мл  Яйцо – 50 г / 1 шт  Масло растительное – 40 мл  Яблочный уксус – 20 мл  Дрожжи сухие – 7 г  Сахар – 5 г  Соль – 5 г</p>	<p><b>Порядок приготовления</b>  Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода – кефир – уксус – яйцо – масло – соль – сахар – мука – крахмал – дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №5 «Безглютеновый». Кнопкой  выбрать «Средняя». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.  Рисовую муку можно так же заменить гречневой и кукурузной.</p>


<p><b>Бисквит (программа №6)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная - 120 г  Сахар – 140 г  Яйцо – 150 г/3 шт  Разрыхлитель – 10 г  Ванилин – 1 г</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>Яйца взбить с сахаром до белой густой пены при помощи миксера. Добавить муку, разрыхлитель, ванилин и все хорошо взбить. Чашу хлебопечи смазать сливочным маслом, лопасть для замешивания не устанавливать. Вылить в чашу хлебопечи получившееся тесто. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №6 «Выпечка». Кнопкой  установить 1 час. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Тесто дрожжевое (программа №7)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Вода — 160 мл  Масло сливочное — 10 г  Соль — 8 г  Сахар — 15 г  Мука пшеничная — 300 г  Дрожжи — 3 г</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода - масло сливочное – сахар – соль - мука пшеничная - дрожжи. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №7 «Дрожжевое Тесто» Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Тесто пресное (программа №8)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная — 400 г  Соль — 8 г  Вода — 200 мл</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>Поместить ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода – соль - мука. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №8 «Бездрожжевое Тесто». Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Джем из яблок (программа №9)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Яблоки – 900 г  Сахар – 400 г  Вода – 50 мл</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>Яблоки очистить от кожицы, семян и нарезать мелким кубиком. Подготовленные яблоки смешать с сахаром. В чашу хлебопечи установить лопасть для замешивания, выложить яблочную смесь и добавить воду. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №9 «Варенье/Джем». Кнопкой  установить 2 часа. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Йогурт классический (программа №10)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Молоко 4% 600 мл  Сливки 22% 150 мл  Простокваша 150 мл</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>Все ингредиенты смешать в отдельной емкости и вылить в чашу хлебопечи, лопасть для замешивания не устанавливать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №10 «Сметана/Йогурт». Кнопкой  установить 8 часов. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по стеклянным емкостям и убрать в холодильник до застывания.</p> <p><b>С помощью этой программы, по аналогичному сценарию можно также приготовить сметану, йогурт или ряженку на специальной закваске.</b></p>

<p><b>Жаркое из свинины (программа №11)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Свинина - 300 г  Картофель 500 г  Морковь 100 г  Вода 100 мл  Паста томатная 50 г  Чеснок 50 г  Соль, специи, лавровый лист по вкусу</p>	<p><b>Порядок приготовления</b>  Свинину промыть и вместе с картофелем нарезать крупным кубиком, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты смешать в отдельной емкости и выложить в чашу хлебопечи, лопасть для замешивания не устанавливать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №11 «Универсальная». Кнопкой  установить 2,5 часа. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Каша пшеничная на топленом молоке (программа №11)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Молоко топленое – 500 мл  Крупа пшеничная - 150 г  Масло сливочное - 50 г  Сахар, соль по вкусу</p>	<p><b>Порядок приготовления:</b>  Крупу промыть, ошпарить кипятком, высыпать в чашу хлебопечки, добавить масло, соль и сахар. Залить молоком и перемешать, лопасть для замешивания не устанавливать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №11 «Универсальная». Кнопкой  установить 1 час 30 минут. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.  <b>Аналогичным способом можно приготовить любую кашу из круп ядриц.</b></p>
<p><b>Курица тушеная в томатном соусе (программа №11)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Курица (голени) 400 г  Помидоры протертые 200 г  Перец болгарский 100 г  Чеснок 20 г  Соль, специи по вкусу</p>	<p><b>Порядок приготовления:</b>  Курицу промыть, перец нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. Поместить все ингредиенты в чашу хлебопечи, лопасть для замешивания не устанавливать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №11 «Универсальная». Кнопкой  установить 2 часа. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Буженина (программа №6)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Свинина (шея) – 600 г  Чеснок 50 г  Соль, черный перец по вкусу</p>	<p><b>Порядок приготовления:</b>  Свинину промыть и обсушить. Сделать в куске мяса глубокие проколы, вложить туда целые дольки чеснока, обильно натереть смесью соли с черным перцем и плотно завернуть в два слоя фольги. Поместить кусок в чашу хлебопечи, лопасть для замешивания не устанавливать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №6 «Выпечка». Кнопкой  установить 1 час 30 минут. Нажать кнопку . Готовить до окончания программы.</p>
<p><b>Кокосовый десерт (программа №9)</b>  <b>Ингредиенты:</b>  Шоколад белый – 200 г  Сливки 33% - 120 мл  Масло сливочное – 60 г  Стружка кокосовая – 160 г  Миндаль жаренный очищенный – 50 г</p>	<p><b>Порядок приготовления:</b>  Шоколад разломать на дольки и вместе со сливками поместить в чашу хлебопечи, лопасть не снимать. Закрывать крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №9 «Варенье/Джем». Кнопкой  установить 20 минут.  Нажать кнопку . Готовить до окончания программы. В шоколадную смесь добавить кокосовую стружку (100 г), сливочное масло, перемешать до однородной массы и убрать в холодильник на 1 час. Затем из застывшей массы сформировать шарики по 15 – 20 г., внутрь каждого поместить миндаль и запанировать в оставшейся кокосовой стружке. Готовые конфеты убрать в холодильник на 1 час для застывания.</p>

<p><b>Хлеб из 3х видов муки (программа №12)</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b>  Мука пшеничная – 100 г  Мука овсяная – 100 г  Мука гречневая – 100 г  Вода – 170 мл  Соль – 7 г  Сахар – 30 г  Масло растительное – 40 мл  Дрожжи свежие – 7 г</p>	<p><b>Порядок приготовления</b></p> <p>В чашу хлебопечи налить теплую воду 25 - 28°C, добавить дрожжи, сахар и 50 г пшеничной муки. Закрыть крышку, кнопкой  (Меню) установить программу №12 «Шеф - пекарь». Установить этапы работы программы:  Замес 1 - 10 минут  Подъем 1 - 30 минут  Замес 2 - 30 минут  Подъем 2 – 1 час  Замес 3 - 1 минута  Подъем 3 - 30 минут  Выпечка - 60 минут</p> <p>Нажать кнопку . Перед вторым замесом поместить оставшиеся ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: мука 3х видов – соль – растительное масло. Закрыть крышку готовить до окончания программы.</p>
--	---

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Устранение
В ходе выпечки из вентиляционных отверстий идет дым	Некоторые ингредиенты упали на нагревающий элемент или рядом. А при первом использовании горит остаточная смазка на нагревательном элементе.	Отключите хлебопечь и почистите нагревательный элемент, осторожно не обожгитесь. А при первом использовании включите без теста и откройте крышку.
Нижняя корочка хлеба очень твердая	Хлеб остался в режиме поддержания тепла в течение длительного, что привело к высушиванию остатков воды.	Извлеките хлеб и не оставляйте в форме надолго.
Тяжело вытащить хлеб из формы	Лопасты плотно прилегают к оси формы для хлеба.	После извлечения хлеба налейте горячей воды в форму для хлеба и подержите лопасти в воде примерно 10 минут, затем вытащите их и помойте.
Ингредиенты не перемешаны и хлеб выпекается плохо	Выбрана неправильная программа	Выберите правильную программу
	После выпекания крышку открывали несколько раз и хлеб высох, корочка не подрумянилась	Не открывайте крышку до окончания процесса выпекания.
	Перемешиваемый объем слишком большой и лопасти не вращаются должным образом.	Проверьте отверстие для лопасти. Вытащите форму для хлеба и включите прибор без загрузки теста. Если проблема не устранится, обратитесь в сервис-центр.
Слышен шум мотора, но тесто не перемешивается	Форма для хлеба неправильно установлена или теста слишком много	Проверьте, правильно ли установлена форма для хлеба и приготовлено ли тесто в соответствии с рецептом.
Размер хлеба слишком большой, открывается крышка	Слишком много дрожжей, муки или воды, или окружающая температура очень высокая.	Проверьте все вышеприведенные факторы и количество ингредиентов.
Размер хлеба слишком маленький	Не добавлены дрожжи или добавили мало. Возможно, дрожжи	Проверьте количество и активность дрожжей или увеличьте

или тесто не поднялось	плохие из-за высокой температуры воды или они смешались с солью. Также может быть окружающая температура слишком низкая.	температуру в комнате.
Теста слишком много и перетекает через края формы.	Слишком много жидкости и дрожжей	Уменьшите количество жидкости и увеличьте плотность теста.
При выпекании хлеб проваливается в серединке	Мука без разрыхлителя для выпекания и тесто не поднимается	Используйте муку для хлеба или более сильный разрыхлитель.
	Брожение действуют очень быстро или температура брожения высокая.	Дрожжи должны бродить при комнатной температуре.
Хлеб очень тяжелый и плотный	Из-за большого объема воды тесто слишком жидкое и мягкое.	В зависимости от необходимого объема воды по рецепту измените количество воды.
	Слишком много муки и мало воды.	Уменьшите количество муки или добавьте воду.
Внутри хлеб полый, если его разрезать	Слишком много фруктовых ингредиентов и слишком много отрубей.	Уменьшите количество фруктовых ингредиентов и добавьте дрожжи.
	Много воды или дрожжей и нет соли.	Отрегулируйте количество воды или дрожжей и проверьте количество соды.
К поверхности выпечки прилипает сухой порошок	Вода слишком горячая	Проверьте температуру воды
	Слишком много вязких наполнителей в хлебе, таких как масло или бананов	Не добавляйте сильно вязкие наполнители в хлеб.
Корка слишком твердая и при выпекании кекса цвет слишком темный, или в тесте слишком много сахара.	Тесто перемешалось не полностью из-за малого объема воды.	Проверьте количество воды и механизм хлебопеки.
	Разные рецепты и ингредиенты оказывают влияние на выпекание хлеба. Цвет хлеба слишком темный из-за большого количества сахара.	Если хлеб получается слишком темным по рецепту из-за большого количества сахара, то нажмите на кнопку  , чтобы прервать программу за 5-10 минут до запланированного времени завершения. Перед тем, как вытащить хлеб из формы, подержите его под закрытой крышкой около 20 минут

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.

**Форма для выпечки хлеба.** Протрите изнутри и снаружи влажной тряпочкой. Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Форму нужно высушить перед тем, как ставить ее обратно.

**Перемешивающая лопасть.** Если перемешивающую лопасть трудно снять с оси, налейте воду в форму для хлеба и дайте ему отмокнуть в течение 30 минут. После чего его легко извлечь. Затем осторожно высушите лопасть мягкой тканью. Форму для выпечки и лопасть можно мыть в посудомоечной машине.

**Корпус.** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду!

**Крышка.** Чтобы снять крышку с устройства для чистки, наклоните ее под углом 45 градусов. Почистите крышку изнутри и снаружи с немного влажной тряпочкой.

- Храните прибор в сухом прохладном месте.



## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА и УХОД.
- Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80%. Срок хранения – не ограничен.
- При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

## **РЕАЛИЗАЦИЯ**

Осуществляется согласно общим правилам реализации товаров и оказания услуг и Законом «О защите прав потребителей».

## **ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ**

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Электропитание	230 В ~ 50 Гц
Мощность	550 Ватт
Вес нетто / брутто	3,6 кг / 4,4 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	346 мм x 250 мм x 292 мм



### **Комплектация**

Хлебопечь с установленной внутри

формой для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Перемешивающая лопасть.....	1 шт.
Крючок для снятия лопасти.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.
Информация для потребителей.....	1 шт.

### **ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)**

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок.

**Актуальная информация о сервисных центрах размещена на сайте <http://multimarta.com/>**

**Организация, уполномоченная принимать претензии на тер. РФ/ Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Валерия», РФ, 188670, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58А, помещение 419А, тел/факс 8(812) 325-2334

**Изготовитель:**

"MARTA TRADE INC."

c/o Commonwealth Trust Limited, P.O. Box 3321, Road Town,  
Tortola, United Kingdom, Соединенное Королевство  
Великобритании и Северной Ирландии

**Производственный филиал:**

Cosmos Far View International Limited  
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street , Ningbo, China  
Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед  
Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

**Импортер:**

ООО «Волна», Россия, 195220, г. Санкт-Петербург,  
Гражданский пр., д. 41, лит. А, оф. 407

Сделано в Китае

## GBR USER MANUAL

### CAUTION

Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

1. Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
2. It is not intended for industrial use.
3. For indoor use only. Use only for domestic purposes according to the instruction manual.
4. Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
5. Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
6. Do not pull the cord. Always take the plug. Do not reel the cord around the device housing.
7. Never attempt to frame and repair the appliance by yourself. If you meet problems, please contact customer service center.
8. Using accessories or replacement parts which are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
9. Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
10. To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
13. Do not place the appliance near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
14. Don't use the appliance near explosive objects.
15. Never cover the appliance.
16. Operating appliance always needs supervision.
17. Attention! The breadmaker heats during operation! In case of necessity to contact the breadmaker during its operation, use oven mitts or potholders.
18. Avoid contacting the kneading blade during operation of the breadmaker, it may cause injury!

ATTENTION! Do not open the lid and pull out the baking pan during the baking process! The lid can be opened only for folding in necessary ingredients strictly on beep signal.

### BEFORE FIRST USE

- Please unpack your appliance. Remove all packing materials. Remove all stickers.
- Install the breadmaker on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not install the breadmaker near flammable materials, explosives and spontaneously inflammable gases.
- Do not put the breadmaker near the gas or electric cooker, as well as other sources of heat.
- Do not put anything on the breadmaker. Do not shut off the venting holes.
- Before starting it for the first time, wipe the baking pan, the kneading blade, the inside and outside parts of the breadmaker with a wet cloth. Remove the protective film from the control panel.
- The appliance is ready for use.


### OPERATION


- Plug the breadmaker into a power outlet. Place the ingredients into the breadmaker (according to the recipe) and close the lid.

#### MENU KEY


- Select the desired baking program. The LCD-display will indicate the program number and the baking time corresponding to the program.

#### CRUST COLOUR

- The crust colour option enables to select light, medium or dark crust.
- Press the key one, two or three times for light, medium or dark crust respectively. The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen crust colour.
- To start/stop the breadmaker or reset the chosen option press the  key.
- To complete the operation or reset the parameters hold the key for 2 seconds until you hear a long beep.

ATTENTION: Do not press the  key if you want to control the state of the breadmaker. To control the baking process, use the viewing window on the lid.

#### PROGRAM

To select the necessary program press the  key.

#### MEMORY FUNCTION

In case of power failure for over 10 minutes, the breadmaker will continue the chosen program from the moment of power failure.



#### TIMER

The timer option enables to delay baking. The maximum period of delay is 12 hours. ATTENTION: do not use the timer if you use ingredients that spoil quickly, such as eggs, milk, cream and cheese.

#### TIPS

- Remove the baking pan first, add the necessary ingredients and then set the baking pan into the breadmaker.
- Strictly follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then add flour and other supplements, add yeast at the end.
- All ingredients should have room temperature to maintain optimal yeast growth.
- Measure the ingredients accurately. Even slight deviations from the amounts specified in the recipe can affect the result of baking.

#### OPERATION ORDER

- Remove the baking pan.
- Push the kneading blade to check its operation. Add ingredients into the baking pan. Make sure that yeast does not contact salt and liquid.
- Set the baking pan into the breadmaker. Make sure that you place the baking pan correctly.
- Close the lid.
- Plug the breadmaker into a power outlet. You will hear a beep and the display will indicate the program number and the baking time.
- Press the  key and select the program.
- Select the crust colour.
- Press the  key to start the program.
- After the baking process is completed you will hear a beep.
- Let the bread rest. Before opening the lid, plug the breadmaker out of a power outlet.
- Remove the baking pan with a potholder or oven mitts.
- Turn the baking pan and shake it gently. If the bread does not slip out, you can use wooden or plastic spatulas to remove the bread from the baking pan. Under no circumstances use metal objects, they can scratch the baking pan surface.
- Let the bread cool for 20 minutes, then it can be cut.

ATTENTION: make sure that the kneading blade is not in the bread!

## COOKING TABLE

№	Program	Default cooking time			Time setting range / step	Delay start	Keep warm function	Crust color choose
		«Light»	«Medium»	«Dark»				
1	White bread	2:45	2:55	3:05	–	+	+	+
2	Lenten bread	2:00	2:10	2:20	–	+	+	+
3	Rye bread	3:20	3:30	3:40	–	+	+	+
4	French bread	03:10			–	+	+	+
5	Gluten-free bread	03:15			–	+	+	+
6	Baking	00:05			5-90 min / 5 min	+	+	+
7	Yeasted dough	01:30			–	+	–	–
8	Yeastless dough	00:45			–	+	–	–
9	Jam	00:30			5-180 min / 5 min	+	+	–
10	Yoghurt	00:40			10 min -12 hours / 10 min	+	–	–
11	Multipurpose	00:30			5-150 min / 5 min	+	+	–
12	Chef cook	№	Stage	Default time	Time setting range / step 1 minute	+	+	–
		1	knead 1	00:10	00:00 - 00:20			
		2	rise 1	00:05	00:00 - 00:30			
		3	knead 2	00:15	00:00 - 00:40			
		4	rise 2	00:29	00:00 - 02:00			
		5	knead 3	00:01	00:00 - 00:01			
		6	rise 3	00:30	00:00 - 02:00			
		7	Bake	01:00	00:00 - 02:00			
		8	Keep warm	01:00	–			
9	Delay start		Up to 12:00					

1. If the display shows “HHH” after touching the START/STOP button, it means the temperature inside is still too high (accompanied by continuous beep sounds. For the programs JAM and BAKE, open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes; for other programs, stop sound by touching the START/STOP button, open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes).

2. If the display shows “LLL” after touching the START/STOP button (except the programs JAM and BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by continuous beep sounds), stop sound by touching the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows “E E0” or “E E1” after the START/STOP has been touched, the temperature sensor is under malfunction, please check the sensor carefully by authorized expert.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the breadmaker regularly and remove any food remains from its surface.
- Before cleaning, switch the breadmaker off and plug it out a power outlet.
- Let the breadmaker cool completely.
- Wipe the control panel, outside and inside surfaces, the baking pan with a wet cloth and detergent. Do not use aggressive agents or abrasives.
- Make sure that the breadmaker is plugged out of the power outlet and cooled completely. Store the breadmaker with the lid half open in a dry clean place.

## SPECIFICATION

Power supply	Power	Net weight / Gross weight	Package size (L x W x H)
230 V ~ 50 Hz	550 W	3,6 kg / 4,4 kg	346 mm x 250 mm x 292 mm

### WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (FILTERS, CERAMIC AND NON-STICK COATING, RUBBER SEALS, ETC.)

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

#### Production branch:

Cosmos Far View International Limited  
 Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China  
 Made in China

Current information about service centers is available on the website <http://multimarta.com/>

## УКР ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу і збережіть її для довідок надалі.

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркованні, електроживленню у Вашій локальній мережі.
- Використовуйте тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Не використовуйте поза приміщеннями.
- Не залишайте працюючий прилад без догляду.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до пошкодження приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням і якщо Ви ним не користуєтеся.

- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням, або, якщо Ви ним не користуєтеся.
- Прилад повинен знаходитися на рівній сухій поверхні.
- Не кладіть прилад на гарячу газову або електричну плиту, не розташовуйте його поблизу від джерел тепла.
- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Не використовуйте прилад поблизу вибухових речовин і легкозаймистих матеріалів.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте прилад і видаліть всі етикетки.
- Перевірте наявність усіх компонентів приладу і відсутність пошкоджень.
- Очистіть усі компоненти відповідно до розділу “Очищення і догляд”
- Протріть насухо всі деталі та установіть їх так, щоб прилад був готовий до роботи.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед чищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладові цілком охолонути.
- При необхідності протріть вологою ганчірочкою корпус приладу.
- Не використовуйте для очищення абразивні засоби, органічні розчинники та агресивні рідини.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	Потужність	Вага нетто / брутто	Розміри коробки (Д х Ш х В)
230 В ~ 50 Гц	550 Вт	3,6 кг / 4,4 кг	346 мм х 250 мм х 292 мм

### ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ)

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару. **Актуальна інформація про сервісні центри розміщено на сайті <http://multimarta.com/>**

#### **Виробник:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Зроблено в Китаї

# ҚАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сипаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбасаңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.
- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.
- Тазалар алдында, немесе Сіз егер оны қолданбасаңыз, аспапты электр желісінен ылғи өшіріп отырыңыз.
- Аспап тегіс құрғақ бетте орналасуы тиіс.
- Аспапты ыстық газ немесе электр плитаға салмаңыз, оны жылу көздерінің жанына орналастырмаңыз.
- Электр тоғы соғуы және жану қаупінің алдын алу үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл орын алса, дереу оны электр желісінен ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.

## АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Аспапты орамынан шығарып, барлық жапсырманы алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастары барын және зақым жоқтығын тексеріңіз.
- Барлық құрамдасты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.
- Барлық бөлшекті құрғатып сүртіңіз және аспап жұмысқа дайын болатындай орнатыңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Тазалар алдында аспапты электр желісінен өшіріңіз.
- Аспапты толық суытыңыз.
- Қажет болса, аспап корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Тазалау үшін абразивті құралдар, органикалық еріткіштермен агрессивті сұйықтықтар қолданбаңыз.
- Аспапты құрғақ салқын жерде сақтаңыз.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену	Қуаты	Нетто / брутто салмағы	Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)
230 В ~ 50 Гц	550 Вт	3,6 кг / 4,4 кг	346 мм x 250 мм x 292 мм

КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

**Өндіруші зауыты:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Қытайда жасалған

Қызмет көрсету орталықтары туралы нақты ақпарат <http://multimarta.com/> сайтында танысуға болады.

## **ВЛР КІРАҰНИЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫИ**

### **МЕРЫ БЯСПЕКИ**

Ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваетце яе для інфармацыі ў далейшым.

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя на маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай лакальнай сетцы.
- Выкарыстоўвайце толькі ў побытавых мэтах. Прыбор не прызначаны для прамысловага ўжывання.
- Не выкарыстоўвайце па-за памяшканнямі.
- Не пакідайце працуючы прыбор без нагляду.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкодваннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не кранаўся вострых кантаў ці гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкодвання прыбора.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі перад чысткай, а таксама калі Вы ім не карыстаецеся.
- Дзеля пазбягання паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і звернецеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія не маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстальнік павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, якія адказваюць за яго бяспеку.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі перад чысткай, альбо, калі Вы ім не карыстаецеся.
- Прыбор павінен знаходзіцца на роўнай сухой паверхні.
- Не кладзіце прыбор на гарачую газавую або электрычную пліту, не стаўце яго паблізу ад крыніцы цяпла.
- Каб пазбегнуць паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і звярніцеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.

### **ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ**

- Распакуйце прыбор і выдаліце ўсе зыклеткі.
- Праверце наяўнасць усіх кампанентаў прыбора і адсутнасць пашкодванняў.
- Ачысціце ўсе кампаненты паводле часткі “Чыстка і догляд”.
- Пратрыце насуха ўсе дэталі і ўсталюйце іх так, каб прыбор быў гатовы да працы.



## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць.
- Пры неабходнасці пратрыце вільготнай тканінай корпус прыбора.
- Не выкарыстоўвайце для ачысткі абразіўныя сродкі, арганічныя растваральнікі і агрэсіўныя вадкасці.
- Захоўвайце прыбор у сухім прахалодным месцы

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне	Магутнасць	Вес нета / бруса	Памеры скрыні (Д х Ш х В)
230 В ~ 50 Гц	550 Вт	3,6 кг / 4,4 кг	346 мм х 250 мм х 292 мм

### ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНІЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора.

Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі. Правярайце ў момант атрымання тавара. **Актуальная інфармацыя аб сэрвісных цэнтрах размешчана на сайце <http://multimarta.com/>**

### **Вытворца:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Зроблена ў Кітаі