

CAMERON

ХЛЕБОПЕЧЬ СВ-4407

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Введение

Хлебопечь модели СВ-4407 предназначена для выпечки различных видов хлебобулочных изделий исключительно в домашних условиях. Ее меню включает 12 функций, таких как «Классический», «Французская булка», «Пшеничный хлеб», «Быстрый хлеб», «Сладкая булка», «Быстрая выпечка-I», «Быстрая выпечка-II», «Тесто», «С джемом», «Пирог», «Сэндвич», «Выпечка».

Меры предосторожности:

Перед тем как приступить к использованию хлебопечи прочитайте внимательно данное руководство по эксплуатации.

1. Пожалуйста, сохраните это руководство, гарантийный талон, кассовый чек и, по возможности, коробку со всем ее содержимым!
2. Устройство предназначено для личного, а не коммерческого использования!
3. Отсоединяйте сетевой шнур от розетки в то время, пока устройство вами не используется, при установке на него дополнительных приспособлений, во время чистки, или при возникновении неисправностей. Перед этим выключите печь. Когда вы отсоединяете устройство от сети, то тяните за вилку, а не за шнур.
4. Поскольку любой электроприбор является источником опасности для детей, не оставляйте их без наблюдения рядом с работающей хлебопечью. Выбирайте такое место для ее установки, чтобы дети не смогли до него дотянуться, и убедитесь, что кабель не свисает.
5. Время от времени проверяйте устройство и кабель на предмет возможных повреждений. Если вы заметите какие-либо повреждения, то прекратите эксплуатацию хлебопечи.
6. Не пытайтесь починить устройство самостоятельно - ремонт должен производить квалифицированный специалист.
7. Если повреждена штепсельная вилка, то в целях безопасности ее нужно заменить. Это могут сделать на заводе-изготовителе, в сервисном центре или квалифицированные мастера.
8. Держите устройство подальше от источников тепла, берегите от прямого солнечного света, влажности, не допускайте его контакта с острыми краями других предметов, и т. д.
9. Никогда не оставляйте работающую хлебопечь без наблюдения! Выключайте электропитание печи в то время, пока не пользуетесь ею, даже если это будет длиться не долго.
10. Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
11. Не используйте устройство на открытом воздухе.
12. Ни при каких условиях нельзя погружать хлебопечь в воду или другие жидкости, не допускайте также ее контакта с жидкостями. Не работайте с устройством, пока у вас мокрые руки.
13. Если на печь попала вода, немедленно отсоедините вилку от розетки. Не пытайтесь вытереть воду, пока устройство подключено к сети.
14. Используйте хлебопечь только по назначению, и в соответствии с условиями, указанными на ее табличке с техническими данными.
15. Не подключайте хлебопечь к поврежденной розетке.
16. Не дотрагивайтесь до двигающихся или вращающихся частей устройства.

Введение

При первом использовании:

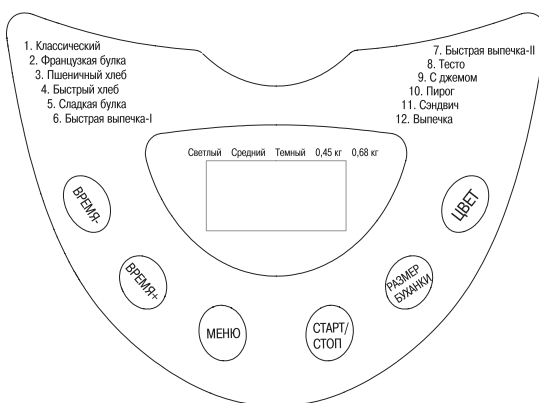
Проверьте и прочистите лоток для хлеба и пекарную камеру. Не скоблите их при этом и не используйте острые предметы! Лоток имеет антипригарное покрытие. Смажьте лоток маслом, установите в печь и дайте ему прогреться в течение 10 минут. Почистите еще раз. Закрепите месьную лопасть на оси, которая расположена в камере.

Подключение к электросети:

Устройство следует подсоединять только к исправной розетке с током 230 В и 50 Гц. После подключения устройства к розетке вы услышите звуковой сигнал, и через некоторое время появятся цифры «3:00». Двоеточие между «3» и «00» мигать не должно. Теперь устройство готово к работе, и на нем автоматически установлена программа «1» (Основная). К выпечке пока не приступайте.

Панель управления

Управление хлебопечью СВ-4407 осуществляется посредством 6 кнопок, активные программы отображаются на ЖК-дисплее на панели управления.



Меню программ (кнопка «МЕНЮ»):

Она используется для выбора программ выпечки. При каждом нажатии этой кнопки (сопровождаясь коротким звуковым сигналом) программы меняются. Текущая программа отображается на ЖК-дисплее. В этой модели установлено меню на 12 программ - см. цикл работы хлебопечи.

Цвет корки (Кнопка «ЦВЕТ»):

Кнопка используется, когда вы хотите придать корке хлеба определенный цвет - светлый, умеренный или темный.

Кнопка «РАЗМЕР БУХАНКИ»:

Используется для выбора меньшего или большего размера хлебного батона, согласно рецепту.

Панель управления

Кнопка «СТАРТ/СТОП»:

Используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

СТАРТ: Для запуска программы нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение секунды. Вы услышите короткий звуковой сигнал, двоеточие между цифрами часов и минут начнет мигать, и программа запустится.

Дождитесь завершения работы выбранной программы.

СТОП: для остановки программы удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» нажатой в течение 2 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит отмену программы.

Функции и операции

Вкл./выкл.

Двоеточие мигает: программа выполняется.

Двоеточие не мигает: программа завершена.

Отсрочка запуска (используйте кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ -»)

Вы можете задать время запуска вашей хлебопечи, чтобы получить готовый свежий хлеб рано утром или к моменту вашего прихода с работы.

Перед тем как использовать таймер, мы рекомендуем вам изготовить несколько видов хлеба по разным рецептам. Для этого режима лучше всего использовать тот рецепт, который дал лучший результат.

Задайте время отсрочки кнопкой «ВРЕМЯ+»: при каждом ее нажатии время запуска программы будет отодвигаться на 10 минут. Для уменьшения времени нажимайте кнопку «ВРЕМЯ-».

ПРИМЕР: сейчас 8:30 вечера, а вы хотите, чтобы хлеб приготовился на следующее утро в 7 часов, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажимайте кнопку «ВРЕМЯ+» пока на дисплее не появится значение «10:30» - хлеб испечется через 10 часов 30 минут.

При работе с функцией отсрочки запуска, не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко и т. д.

Дозревание хлеба:

В течение 60 минут после окончания выпечки хлеб еще дозревает в пекарной камере. Если вы хотите вынуть хлеб в это время, сначала отключите программу кнопкой «СТАРТ/СТОП».

Предупреждение на дисплее:

Если после нажатия кнопки «СТАРТ» на дисплее появляется индикация «Н:НН», то это означает, что температура в камере все еще слишком высока. Нажмите кнопку «СТОП», откройте крышку и дайте печи остыть в течение 10 - 20 минут.

Если после нажатия кнопки «СТАРТ» на дисплее отображается «Е:ЕЕ», то это значит, что датчик температуры отсоединился. Его должен проверить квалифицированный специалист.

Функции и операции

Условия работы:

Устройство может нормально работать в широком диапазоне температур, однако помните, что при использовании печью в очень теплом и в очень холодном помещениях размер батона хлеба может получиться разным. Рекомендуемая температура среды для работы хлебопечи: +15 - +34°.

Меню программ выпечки:

12 программ:

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. «Классический» | замес, подъем теста и выпечка обычного хлеба |
| 2. «Французкая булка» | замес, более долгий подъем теста и выпечка |
| 3. «Пшеничный хлеб» | замес, подъем теста и выпечка пшеничного хлеба |
| 4. «Быстрый хлеб» | замес, подъем теста с содой и выпечка хлеба |
| 5. «Сладкая булка» | замес, подъем теста и выпечка сладкого хлеба |
| 6. «Быстрая выпечка-I» | замес, подъем теста и выпечка батона ~0,5 кг за короткое время |
| 7. «Быстрая выпечка-II» | замес, подъем теста и выпечка батона ~0,7 кг за короткое время |
| 8. «Тесто» | замес и подъем теста, без выпечки |
| 9. «Сэндвич» | замес, подъем теста и выпечка |
| 10. «С джемом» | замес, подъем теста с содой и выпечка пирожных |
| 11. «Пирог» | замес, подъем теста с содой и выпечка пирожных |
| 12. «Выпечка» | только выпечка, без замеса и подъема теста |

Установка и извлечение противня:

Установка: вставьте лоток, немного надавив на него, пока он не зафиксируется в нужном положении.

Извлечение: Вытащите лоток за ручку, но перед этим следует надеть рукавицы.

Как приготовить хлеб:

1. Извлеките лоток.
2. Закрепите месильную лопасть на оси.
3. Выложите ингредиенты в лоток. Все ингредиенты, включая жидкости, должны быть комнатной температуры. Добавляйте их в том порядке, который указан в рецепте!
Дрожжи добавляйте В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ: сахар и соль насыпьте на края смеси. Поместите дрожжи в небольшое углубление в муке.
4. Вставьте лоток со смесью в печь.
5. Закройте крышку.
6. Включите хлебопечь в розетку.
Какие действия нужно выполнить при этом описано в разделах «При первом использовании / Подключение к электросети».
7. Выберите программу выпечки и цвет корки.
8. Если необходимо, установите время отсрочки запуска.
9. Нажмите кнопку START, на дисплее начнет мигать двоеточие.
Если установленная программа выпечки «Классический», «Французкая булка», «Пшеничный хлеб», «Сладкая булка», «Сэндвич» или «Быстрая выпечка», то во время второго замешивания будут издаваться звуковые сигналы. Они сообщают о том, что пора добавить фрукты или орехи.
Возможно, во время выпечки через вентиляционное отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормально.

Функции и операции

10. Завершение

По окончании программы выпечки вы услышите один звуковой сигнал, после чего печь на один час автоматически переходит в режим дозревания хлеба. Затем она издаст 10 сигналов, свидетельствующих о полном завершении программы. Если вы желаете извлечь хлеб сразу после выпечки, не дожидаясь дозревания, то остановите программу кнопкой «СТАРТ/СТОП». Откройте крышку и извлеките лоток с хлебом.

Вынимая хлеб, не забывайте надеть рукавицы или использовать ткань, так как лоток в этот момент очень горячий.

Переверните лоток и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет. Если месильная лопасть все еще находится внутри хлеба, освободите ее с помощью ножа или другого острого предмета. Дайте хлебу остыть.

11. Отсоедините вилку от розетки.

Рецепт приготовления обычного хлеба (0,7 кг) :

Вода	290 мл
Сахар	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Мука	3 стакана
Сухие дрожжи	2 чайные ложки

Более сложные рецепты вы можете найти в специальной кулинарной книге

Бездрожжевой хлеб

Бездрожжевой хлеб делается с применением разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются во влажной среде и при нагревании. Чтобы получить хороший бездрожжевой хлеб, мы советуем сначала наливать в лоток жидкие, а потом добавлять сухие ингредиенты. Во время смешивания теста сухие ингредиенты могут прилипнуть к краям противня, поэтому в некоторых случаях вам придется помочь машине размешать тесто, пока мучные комочки не исчезнут. Используйте для этого резиновую лопатку.

Программы быстрой выпечки

Данная модель может испечь хлеб меньше чем за час. Это делается с помощью одной из двух программ быстрой выпечки, которые позволяют получить готовый батон за 58 минут. При этих режимах хлеба получается с немного более плотной консистенцией. По этому рецепту воду следует добавлять нагретой до +48~50°. Для измерения температуры пользуйтесь специальным термометром.

Дрожжи при этом используйте активные сухие.

Чистка и хранение

Перед тем как приступить к чистке, отключите устройство от электросети и дайте остыть.

1. Лоток: протрите внутри и снаружи влажной тряпкой. Не используйте абразивные вещества или острые предметы.
2. Месильная лопасть: если лопасть снимается с оси с трудом, то можно сначала замочить лоток на несколько минут в воде.
3. Крышка и окно: для очистки крышку можно снять. Протрите крышку и хлебопечку внутри и снаружи мягкой влажной тряпкой.

Данное устройство спроектировано так, что соответствует нормативам СЕ по подавлению электромагнитного излучения и безопасности низковольтного оборудования, и отвечает всем действующим требованиям по безопасности.

Гарантия

Гарантия на эту хлебопечь действует в течение 12 месяцев, начиная от даты покупки (согласно кассовому чеку). Неисправности будут устранены и вышедшие из строя детали будут заменены бесплатно в том случае, если поломка произошла из-за некачественных деталей или брака при заводской сборке.

Гарантия не будет действовать, если поломки произошла по вине пользователя. Для проведения гарантийного ремонта, доставьте хлебопечь вместе с кассовым чеком в тот магазин, где она была куплена.

Кулинарная книга

1 стакан=250 мл 1 ст. ложка=3 ч. ложки
1 ст. ложка=15 мл 1 ч. ложка=5 мл

ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	180 мл
Маргарин или слив. масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка	3/4 ч. ложки
Сухое молоко	1,5 ст. ложки	1 ст. ложка
Сахар	1,5 ст. ложки	1 ст. ложка
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки

Программа: «Классический»

Белый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	180 мл
Соль	1 ч. ложка	3/4 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	3/4 ч. ложки
Манная крупа из тв. пшеницы	120 г	80 г
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки

Программа: «Классический»

Французский белый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	190 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Растительное масло	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Хлебная мука	2 3/4 стакана	2 стакана
Мука из тв. пшеницы	1/3 стакана	1/4 стакана
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Французская булка»

Кулинарная книга

Хлеб с орехами и изюмом

Совет: Изюм и орехи добавляйте после звукового сигнала при втором замесе теста.

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода или молоко	280 мл	180 мл
Мargarин или слив. масло	25 г	18 г
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Хлебная мука	2 3/4 стакана	1 4/5 стакана
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки
Изюм	50 г	35 г
Дробленые орехи	30 г	20 г

Программа: «Классический»

Внимание: При использовании программы «Сладкая булка» хлеб становится пышнее. Используйте дозировку уровня 1, иначе объем хлеба будет слишком большим.

Итальянский белый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	290 мл	190 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Растительное масло	3/4 ч. ложки	2/3 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Хлебная мука	2 2/3 стакана	3 2/3 стакана
Кукурузная крупа	80 г	50 г
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Сэндвич»

Овсяный хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	180 мл
Мargarин или слив. масло	20 г	15 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Желтый сахарн. песок	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Овсяные хлопья	120 г	80 г
Хлебная мука	2 1/3 стакана	1,5 стакана
Сухие дрожжи		

Программа: «Классический»

Хлеб на пахте

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Пахта	280 мл	180 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки

Программа: «Французкая булка»

Пышный. Используйте дозировку уровня 1. Иначе объем хлеба будет слишком большим.

Кулинарная книга

Сладкий хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Свежее молоко	260 мл	170 мл
Маргарин или слив. масло	20 г	15 г
Яйца	1	1
Соль	1 ч. ложка	2/3 ч. ложки
Мед	1,5 ст. ложки	1 ст. ложка
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	2 ч. ложка	2 ч. Ложка

Программа: Сладкая булка

Внимание: При использовании программы «Сладкая булка» хлеб становится пышнее. Используйте дозировку уровня 1, иначе объем хлеба будет слишком велик.

Молочный белый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Молоко	280 г мл	180 мл
Маргарин или слив. масло	20 г	25 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложка	11/2 ч. ложка

Программа: «Классический»

Хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	290 мл	360 мл
Маргарин или слив. масло	20 г	25 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Хлебная мука	1,5 стакана	1 стакан
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа: «Классический»

Картофельный хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода или молоко	260 мл	170 мл
Маргарин или слив. масло	20 г	25 г
Яйца	1	1
Картофельное пюре	120 г	80 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Непросеян. пшеничная мука	1,5 стакана	1 стакан
Хлебная мука	2 2/3 стакана	1 3/4 стакана
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа: «Классический»

Кулинарная книга

Хлеб на закваске

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Сухая закваска	0.5 пакета	0.5 пакета
Вода	280 мл	180 мл
Хлебные специи	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Ржаная мука	1 1/3 стакана	1 стакан
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. Ложка

Программа: «Классический»

Сухая закваска - это концентрат, который продается в пакетиках по 15 г.

Хлеб с изюмом

Совет: Изюм или другие сухие фрукты добавляйте после звукового сигнала при втором замесе теста.

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	180 мл
Мargarин или слив. масло	25 г	15 г
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Мед	1 ст. ложка	2 ч. ложки
Хлебная мука	1 2/3 стакан	1 стакан
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки
Изюм/сухофрукты	50 г	40 г

Программа: Сладкая булка

Внимание: При использовании программы «Сладкая булка» хлеб становится пышнее. Используйте дозировку уровня 1, иначе объем хлеба будет слишком велик.

Грубый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	180 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сухая пшеничная закваска*	20 г	15 г
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Сахар	1 ст. ложка	3/4 ст. ложки
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

«Пшеничный хлеб» «Грэхем»

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	170 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. Ложка
Мargarин или слив. масло	20 г	15 г
Мед	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Уксус	3/4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Непросеян. пшеничная мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа: «Французская булка»

* Пшеничная закваска улучшает консистенцию теста и вкус, дольше сохраняет свежесть. Она мягче, чем ржаная закваска.

Кулинарная книга

Луковый хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	290 мл	180 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1.5 ст. ложки	1 ст. ложка
Лук, пропеченный в гриле	30 г	20 г
Свекольный сироп	1 ст. ложка	2/3 ст. ложки
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. ложки
Зерна красного стручк. перца	1/4 ч. ложки	1/4 ч. ложки

Программа: «Классический»

Грубый черный хлеб

Совет: Специи можно добавлять либо целыми, либо молотыми.

Перед тем как тесто окончательно поднимется, откройте крышку, смочите тесто водой и посыпьте зернами овса или проса. Слегка вдавите их рукой.

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	180 мл
Ржаная мука	130 г	85 г
Непросеян. пшеничная мука	130 г	85 г
Полба	170 г	85 г
Хлебная мука	3 стакана	2 стакана
Зерна красного стручк. перца	1/4 ч. ложки	1/4 ч. Ложки
Кориандр	1/4 ч. ложки	1/4 ч. ложки
Тертый мускатный орех	3/4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. Ложка
Сухие дрожжи	11/2 ч. ложки	11/2 ч. Ложки

Программа: «Классический»

Ржаной хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	170 мл
Сухая закваска*	1/2 пакета	1/2 пакета
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	2/3 ст. ложки	1/2 ст. ложки
Ржаной солод	15 г	10 г
Ржаная мука	1 2/3 стакана	1 1/4 стакана
Хлебная мука	1 1/3 стакана	3/4 стакана
Дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

Кулинарная книга

ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Яйца	1
Молоко	80 мл
Растит. масло	2 ст. ложки
Сахар	1/2 стакана
Яблоки очищенные и натертые	1 стакан
Грецкие орехи дробленые	1/2 стакана
Мука	2 стакана
Пищевая сода	1 ч. ложка
Разрыхлитель	1 ч. ложка
Соль	1/2 ч. ложки
Корица	1/2 ч. ложки

Программа: «Быстрый хлеб»

ХЛЕБ С БАНАНАМИ И ОРЕХАМИ

Молок	120 мл
Раст. масло	4 ст. ложки
Пюре из спелых бананов:	1 стакан
Яйца	2
Сахар	1/2 стакана
Желтый сахарный песок:	1/2 стакана
Дробленые грецкие орехи:	1/2 стакана
Мука	2 стакана
Пищевая сода:	2 ч. Ложки
Соль	2 ч. Ложки
Мускатный орех	1/2 ст. ложки

Программа: «Быстрый хлеб»

Грубый хлеб из непросеянной муки

Хлеб из семи злаков

РАЗМЕР БАТОНА	0,5 кг
Вода	180 мл
Маргарин или слив. масло	10 г
Соль	2/3 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Уксус	2/3 ст. ложки
Непросеянная мука	1 1/3 стакана
Хлопья из 7-ми злаков	1 стакан
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

ИРЛАНДСКИЙ ХЛЕБ НА СОДЕ

Пахта	220 мл
Яйца	2
Семена тмина	1 ст. ложка
Мука	2 1/2 стакана
Сахар	1/2 стакана
Пищевая сода	3 ч. ложки
Соль	1/2 ч. ложки
Изюм	1 стакан

Программа: «Быстрый хлеб»

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Молоко	220 мл
Яйца	3
Раст. масло	3 ст. ложки
Сахар	1/4 стакана
Соль	1 ч. Ложка
Мука	2 1/2 стакана
Кукурузная мука грубого помола	2/3 стакан
Разрыхлитель	3 ч. Ложка

Программа: «Быстрый хлеб»

0,7 кг
270 мл
15 г
1 ч. ложка
1,5 ст. ложка
1 ст. ложка
2 1/3 стакана
2/3 стакана
1,5 ч. ложки

Кулинарная книга

Зерновой хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,5 кг	0,7 кг
Вода	150 мл	270 мл
Пшеничная непросеян. мука	1/2 стакана	2/3стакана
Ржаная непросеянная мука	1/2стакана	2/3стакана
Ржаная мука грубого помола	20 г	30 г
Мука гр. пом.		
из незрелой спельты	20 г	30 г
Гречневая мука	20 г	25 г
Семена подсолнечника	20 г	35 г
Семена тыквы	20 г	35 г
Семена льна	2/3 ст. ложки	1 ст. ложка
Кунжут	2/3 ст. ложки	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мед	2/3 ст. ложки	1 ст. ложка
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. Ложки

Совет: вместо тмина возьмите 1/2 чайной ложки (5 г) кориандра, фенхеля или аниса.

Программа: «Пшеничный хлеб»

Баварский хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	250 мл	170 мл
Пшеничная непросеянная мука	2 1/3 стакана	1 1/3стакана
Ржаная непросеянная мука	2/3стакана	2/3стакана
Картофель, отваренный и размятый	60 г	100 г
Сухие дрожжи	2 ч. ложка	2 ч. ложка

Программа: «Пшеничный хлеб»

Хлеб из спельты

Указание: перед тем как хлеб окончательно поднимется смочите тесто теплой водой, посыпьте его спельтой или овсяными хлопьями, и слегка придавите зерна рукой

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Пахта	300 мл	200 мл
Непросеянная мука спельты	1 1/3стакана	1 стакан
Непросеянная ржаная мука	1 стакан	2/3стакана
Мука спельты грубого помола	1 стакан	2/3стакана
Семя подсолнечника	50 г	40 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа: «Классический»

Кулинарная книга

Кленовый хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Маргарин или слив. масло	20 г	15 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Кленовый сироп	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Классический»

Хлеб из 100% непросеянной пшеничный муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	170 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мед	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Пшеничная непросеян. мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

Кефирный хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода или молоко	180 мл	120 мл
Кефир	120 мл	80 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Уксус	3/4 ст. ложки	3/4 ст. ложки
Пшеничная непросеян. мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Классический»

Черный хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	300 мл	200 мл
Ржаная мука грубого помола	70 г	90 г
Ржаная непросеянная мука	135 г	90 г
Пшеничная непросеянная мука	170 г	120 г
Черный солод (сделан из жареного ячменя) - продается во многих продуктовых магазинах - он придает темный цвет мякишу	8 г	5 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Семя подсолнечника	50 г	40 г
Свекольный сироп	2 ст. ложки	1,5 ст. ложка
Сухие дрожжи	3/4 пакета	3/4 пакета

Программа: «Пшеничный хлеб»

Кулинарная книга

Хлеб с отрубями

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	180 мл
Маргарин или масло	25 г	18 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Пшеничные отруби	50 г	40 г
Зародыши пшеницы	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Пшеничная непросеян. мука	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

«Пшеничный хлеб» из непросеянной муки

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	270 мл	180 мл
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Растительное масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Мед	3/4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Свекольный сироп	3/4 ч. ложка	3/4 ч. ложка
Пшеничная непросеянная мука	3 стакана	2 стакана
Пшеничная клейковина	3/4 ст. ложки	3/4 ст. ложки
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Пшеничный хлеб»

Пивной хлеб

РАЗМЕР БАТОНА	0,7 кг	0,5 кг
Вода	150 мл	100 мл
Пиво	150 мл	100 мл
Пшеничная непросеянная мука	180 г	120 г
Гречневая мука	135 г	80 г
Непросеянная мука спельты	135 г	80 г
Соль	1 ч. ложка	1 ч. Ложка
Кунжут	35 г	20 г
Черный солод (ячменный)	4 г	3 г
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Программа: «Классический»

ВНИМАНИЕ

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия – 3 года с момента продажи



А08 Р2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Рoad, С энд Т Индастри Парк, Шензень,
Гуандонг Провинс, Китай
"КОРТЛАНД ИНДАСТРИЗ"
Сделано в Китае.

CAMERON

BREAD MAKER CB-4407

INSTRUCTION MANUAL

Introduction

The model CB-4407 bread maker is used to make various bread in household use only, with 12 function menus, including «КЛАССИЧЕСКИЙ», «ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА», «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ», «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «СЛАДКАЯ БУЛКА», «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА-I», «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА-II», «ТЕСТО», «С ДЖЕМОМ», «ПИРОГ», «СЭНДВИЧ», «ВЫПЕЧКА».

Important safeguards:

Before commission this machine, please read the instruction manual carefully.

1. Please keep these instruction, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
2. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
3. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not work, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
4. In order to keep children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine. Take care to ensure that the cable does not hang down.
5. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
6. Do not repair the machine by yourself, but rather consult an authorized expert.
7. In order to ensure you safe, a broken or damaged plug must be replaced with an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
8. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
9. Never use the machine unsupervised! Switch the machine off power whenever you do not use it, even if this is only for a moment.
10. Use only original accessories.
11. Do not use the machine outdoors.
12. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not operate the machine when your hands are wet or moist hands.
13. Should the machine become moist or wet, remove the plug off the socket immediately. Do not reach into the water.
14. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
15. Do not use the machine with a damaged outlet.
16. Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.

Using the machine for the first time

Check the bread pan and clean the rest of the baking chamber. Do not use sharp objects and do not scour! The bread pan is non-stick coated. Grease the bread pan and baking empty for about 10 minutes. Clean once more. Place the kneading bar on the axle in the baking area.

Electrical connection:

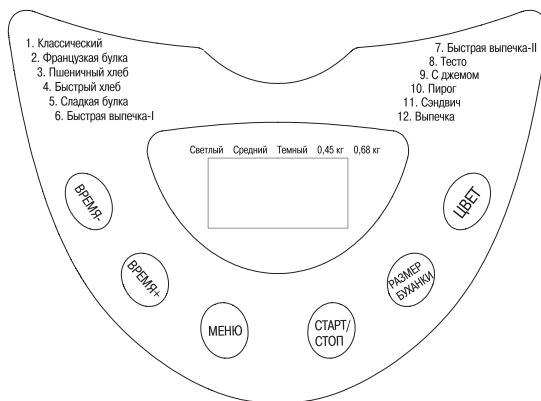
The machine must only be connected to a correctly installed 230V 50Hz safety socket.

When the machine is connected power, a beep is heard and «3:00» appears in the display after a short time. The two dots between the «3» and «00» are resting.

Now the machine is ready to operate and is automatically set to program «1» («классический» position), but do not start yet.

Control panel

Operate the CB-4407 bread maker by 6 buttons, the program will display by LCD in the control panel.



Program menu (МЕНЮ button):

This is used to select the baking program menu. Each time it is pressed (accompanied by a short beep), the program changes. The current program is shown by LCD display, the machine have 12 program menus, see the operation cycle of the bread maker.

Color of crust (ЦВЕТ button):

This is used to select a light, medium or dark color for the bread crust.

Loaf size button:

This is used to select a small or a larger loaf size for bread recipes.

Operation and function

«СТАРТ/СТОП» button:

This is used to start and stop and complete the selected baking program.

СТАРТ: in order to a program start, press «СТАРТ/СТОП» button for about 1 second. A short beep is heard and the two dots between hour and minute begin to flash and the program starts. Complete the selected baking program.

СТОП: in order to stop a program, press the «СТАРТ/СТОП» button for about 2 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.

On/off

Two dots are flashing: program is running.

Two dots are quiescent: program is over.

Delay (use the «ВРЕМЯ +» and the «ВРЕМЯ -» button)

You can delay the time your breadmaker starts to have fresh bread ready when get up in the morning or when you come from work.

We recommend that before you use the delay timer, you try out a few recipes. use recipes that have produced good results for you in the past.

Use the «ВРЕМЯ +» button to advance the time in 10 minute increments, you will do this until the timer reads you want setting, if necessary, use the «ВРЕМЯ -» button to decrease the time.

EXAMPLE: it is 8:30 p.m., you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the «ВРЕМЯ +» until 10:30 appears, the bread should be ready in 10 hours and 30 minutes.

If you work with the time delay option, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc.

Keep the bread warm:

Your bread is kept warm for 60 minutes after end baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the «СТАРТ/СТОП» button.

Warning display:

If the display shows «H:HH» after you have pressed «СТАРТ», the temperature inside is still too high. Press «СТОП», open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

If the display shows «E:EE» after you have pressed «СТАРТ», the temperature sensor is disconnected, please check sensor carefully by authorized expert.

Operation and function

Environment

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15° and 34°.

The program menu:

12 functions menu:

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. «классический» | kneading rise and baking normal bread |
| 2. «французкая булка» | kneading rise and baking with a longer rise time |
| 3. «пшеничный хлеб» | kneading rise and baking of whole wheat bread |
| 4. «быстрый хлеб» | kneading rise and baking loaf with bake soda |
| 5. Sweet | kneading rise and baking of sweet bread |
| 6. Ultra fast-1 | kneading rise and baking 1.0LB bread in a short time |
| 7. Ultra fast-2 | kneading rise and baking 1.5LB bread in a short time |
| 8. Dough | kneading and rise, no baking |
| 9. Sandwich | kneading rise and baking |
| 10. Jam | kneading rise and baking cake, rising with soda |
| 11. Cake | kneading rise and baking cake, rising with soda |
| 12. Bake | only baking, no kneading and rise |

Inserting and removing the bread pan:

Insertion: insert the bread pan by pressing lightly remove until fixed in correct position.

Remove: Remove the bread pan by pulling the handle, should wear with gloves.

How to make bread:

1. Remove the bread pan.
2. Place the kneading blade on the shaft.
3. Place the ingredients in the bread pan. All ingredients, including the liquid ingredients, should be at room temperature. Keep to the order mentioned in the recipe!
Add the yeast AS THE LAST INGREDIENT: Sprinkle sugar and salt around the outside of the rest of mixture. Place the yeast in a small hollow in the flour.
4. Place the bread pan in the machine.
5. Close the cover.
6. Connect the machine to the power.
See starting the machine for the first time/electrical connection.
7. Select the baking program menu and color crust.
8. Set the time delay if required.
9. Press the Start button, «:» flashes.
If the bread maker program menu be set at «КЛАССИЧЕСКИЙ», «ФРАНЦУЗКАЯ БУЛКА», «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ», «СЛАДКАЯ БУЛКА», «СЭНДВИЧ» bread, Express beeps are heard during the second kneading process. These inform you when fruits and or nuts may be added.
It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

Operation and function

10. Finishing off

At the end of the baking program 1 beeps are heard and the machine switches automatically to keep warm for 1 hour, then 10 beeps are heard, indicate call program be finished. If you would like to remove the bread beforehand, stop the «keep warm» with the «СТАРТ/СТОП» button. Open the cover and take out the bread pan.

It is essential that you use an oven-cloth, grove or similar object as the bread pan is hot.

Turn the bread pan over and shake it lightly until the bread comes out. If the kneading bar is still in the bread, loosen it with a knife or similar object. Let the bread cool down.

11. Remove the plug from the socket.

Recipes as follow(1.5LB):

Water	290 ml
Sugar	2 tab spoons
Oil	2 tab spoons
salt	1 1/2 tea spoons
dry milk	2 tab spoons
bread flour	3 cups
dry yeast	2 tea spoons

Details recipes, you may read recipes book

About quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top, during the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

About Ultra -fast Program menu

The bread maker can bake loaf under 1 hour , with two ultra fast menu, you can bake bread in 58 minutes.The bread is a little more dense in texture with this settings.Water of recipes use hot water in the range of 48~50°, you must use a cooking meter to gauge the temperature.

Always use fast rising dry yeast.

Cleaning and storage

Disconnect the machine from the power and let it cool down before you start to clean it.

1. Bread pan: rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
2. Kneading blade: if it is difficult to remove the kneading blade from the shaft, you can soak the bread pan in water beforehand for some minutes.
3. Cover and window: The Cover can be removed for cleaning. Clean the cover and machine inside and outside with a piece of soft damp cloth.

This appliance conforms the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirement.

Guarantee

Our appliances are guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase (receipt), faulty appliances will be repaired or replaced free of charge if these are attributed to faulty material or manufacture.

The guarantee will be invalidated if the appliances are tampered with. To repairs within the guarantee period, please take the complete appliances with the receipt to the place where it was purchased.

COOKBOOK

1 CUP=250 ml 1 Tbsp= 3Tsp
1 tbsp=15ml 1 Tsp=5ml

TRADITIONAL WHITE BREAD

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	180ml
Margarine or butter	1tbs	1 tbsp
Salt	1tsp	3/4 tsp
Dry milk	1 1/2 tbsp	1tbsp
Sugar	1 1/2tbsp	1 tbsp
bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

White Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	180ml
Salt	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	1 tbsp	3/4 tsp
Durum wheat semolina	120g	80g
Bread flour	3cup	2cup
Yeas	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «ФРАНЦУЗКАЯ БУЛКА»

Оранцузкая булка White Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	190ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Vegetable oil	3/4 tbsp	1tbsp
bread flour	2 3/4cup	2cup
Durum wheat flour	1/3 cup	1/4cup
Sugar	1tbsp	1tbsp
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Italian White Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	290ml	190ml
Salt	1tsp	1tsp
Vegetable Oil	3/4tsp	2/3tbsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp
bread flour	2 2/3 cup	3 2/3cup
Corn semolina	80g	50g
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «СЭНДВИЧ»

COOKBOOK

Nut & Raisin Bread

Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal during the second kneading phase.

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water or milk	280ml	180ml
Margarine or butter	25g	18g
Salt	1/2 tsp	1/2 tsp
Sugar	1 tbsp	1tbsp
Bread flour	2 3/4cup	1 4/5cup
Dry yeast	11/2tsp	11/2tsp
Raisins	50g	35g
Crushed walnuts	30g	20g

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Attention: When using the «СЛАДКАЯ БУЛКА» program the Bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volu-me is too large.

Oats Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	180ml
Margarine or butter	20g	15g
Salt	1 tsp	1 tsp
Brown Sugar	1 tbsp	1 tbsp
Rolled oats- «Tender Flakes»	120g	80g
Bread flour	2 1/3cup	1 1/2cup
Dry yeast		

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Buttermilk Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Buttermilk	280ml	180ml
Salt	1 tsp	1tsp
Sugar	1 tbsp	1tbsp
bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	11/2tsp	11/2tsp

Program: «ФРАНЦУЗКАЯ БУЛКА»

Lighter. Use the level I doses. Otherwise the volu-me is too large

Sweetbread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Fresh milk	260ml	170ml
Margarine or butter	20g	15g
Eggs	1	1
Salt	1 tsp	2/3tsp
Honey	1 1/2 tbsp	1tbsp
bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «СЛАДКАЯ БУЛКА»

Attention: When using the «СЛАДКАЯ БУЛКА» program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volu-me is too large.

COOKBOOK

Milk White Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Milk	280gml	180ml
Margarine or butter	20g	25g
Salt	1 tsp	1tsp
Sugar	1 tsp	1tsp
Bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	11/2tsp	11/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Wholemeal Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	290ml	360ml
Margarine or butter	20g	25g
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Bread flour	1 1/2cup	1 cup
Wheat wholemeal flour	1 1/2cup	1 cup
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Potato Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water or Milk	260ml	170ml
Margarine or butter	20g	25g
Eggs	1	1
Mashed boiled potatoes	120g	80g
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tbsp	1 1/2 tbsp
bread flour	2 2/3cup	1 3/4cup
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Leavened Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Dried leaven	1/2 packet	1/2 packet
Water	280ml	180ml
Bread spices	1/2tsp	1/2tsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Rye flour	1 1/3cup	1cup
bread flour	1 2/3cup	1cup
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Dried leaven is concentrated and it comes in 15g Packets.

Raisin Bread

Tip: Add the raisins or any other kind of dry fruit after the acoustic signal during the second kneading phase.

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	180ml
Margarine or butter	25g	15g
Salt	1/2 tsp	1/2 tsp
Honey	1 tbsp	2 tsp
Bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp
Raisins/dry fruit	50g	40g

Program: «СЛАДКАЯ БУЛКА»

Attention: When using the «СЛАДКАЯ БУЛКА» program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Wheat Graham Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	170ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Butter or Margarine	20g	15g
Honey	1tbsp	1tbsp
Vinegar	3/4 tsp	3/4 tsp
Wheat wholemeal flour	3cup	2cup
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

Coarse bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	280ml	180ml
Salt	1tsp	1tsp
Dried wheat leaven*	20g	15g
Bread flour	3cup	2cup
Sugar	1tbsp	3/4tbsp
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «ФРАНЦУЗКАЯ БУЛКА»

* Wheat leaven improves the dough consistency, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.

COOKBOOK

Onion bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	290ml	180ml
Salt	1 tsp	1tsp
Sugar	1 1/2 tbsp	1btsp
Grilled onions	30g	20g
Bread flour	3cup	2cup
Dry yeast	11/2tsp	11/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Coarse Brown Bread

Tip: The spices can be added either whole or crushed. Before the last Rising open briefly the lid. wet the dough with some water and spread oats or millets.

Press them slightly with you hand.

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	180ml
Rye flour	130g	85g
Wheat wholemeal flour	130g	85g
Spelt flour	170g	85g
Beet syrup	1tbsp	2/3tbsp
Pimento grains	1/4tsp	1/4tsp
Coriander	1/4tsp	1/4tsp
Grated nutmeg	3/4tsp	1prise
Salt	1tsp	1tsp
Dry yeast	11/2tsp	11/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Rye Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	170ml
Dried leaven*	1/2packet	1/2packet
Salt	1 tsp	1tsp
Sugar	2/3 tbsp	1/2tbsp
Rye malt	7g	10g
Rye flour	1 2/3cup	1 1/4cup
Bread flour	1 1/3cup	3/4cup
Yeast	2tsp	2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

COOKBOOK

APPLE WALNUT BREAD

Eggs	1
Milk	80ml
Oil	2tbsp
Sugar	1/2Cup
apples Peeled and grated	1Cup
Walnts chopped	1/2Cup
All-Purpose flour	2cup
Baking soda	1tsp
Baking powder	1tsp
Salt	1/2tsp
Nutmeg	1/2tbsp
Cinnamon	1/2tsp

Program: «Быстрый хлеб»

BANANA NUT BREAD

Milk	120ml
Oil	4tbsp
Bananas ripe and mashed:	1cup
Eggs	2
Sugar	1/2cup
Dark brown sugar packed:	1/2Cup
Walnuts chopped:	1/2Cup
All-Purpose flour	2 cup
Baking soda:	2tsp
Salt	2tsp

program: «Быстрый хлеб»

Coarse Wholemeal Breads

Seven Cereal Bread

LOAF SIZE	1.0LB	1.5LB
Water	180ml	270ml
Margarine or butter	10g	15g
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Vinegar	2/3 tbsp	1 tbsp
wholemeal flour	1 1/3cup	2 1/3cup
7-grain flakes	1cup	2/3cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program : «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

IRISH SODA BREAD

Butter milk	220ml
Eggs	2
Care way seeds	1tbsp
All-purpose flour	2 1/2cup
Sugar	1/2Cup
Baking soda	3tsp
Salt	1/2tsp
Raisims	1Cup

Program: «Быстрый хлеб»

CORN BREAD

Milk	220ml
Eggs	3
Oil	3tbsp
Sugar	1/4Cup
salt	1tsp
All-purpose flour	2 1/2cup
Cornmeal	2/3cup
Baking Powder	3tsp

Program: «Быстрый хлеб»

COOKBOOK

Coreal Bread

LOAF SIZE	1.0LB	1.5LB
Water	150ml	270ml
Wheat wholemeal flour	1/2cup	2/3cup
Rye wholemeal flour	1/2cup	2/3cup
Coarse rye meal	20g	30g
Unripe spelt grain meal	20g	30g
Buckwheat meal	20g	25g
Sunflower seeds	20g	35g
Pumpkin seeds	20g	35g
Linseeds	2/3tbsp	1tbsp
Sesame	2/3tbsp	1tbsp
Salt	1tsp	1tsp
Honey	2/3tbsp	1tbsp
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

Bavarian Wholemeal Bread

Tip: instead of caraway you can use also 1/2 teaspoon (5g) of coriander, Fennel or aniseed.

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	250ml	170ml
Wheat wholemeal flour	2 1/3 cup	1 1/3cup
Rye wholemeal flour	2/3cup	2/3cup
Boiled and mashed	60g	100g
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

Spelt Bread

Tip: open the lid of the appliance briefly before the last rising, wet the Salt bread with warm water, spread the spelt or rolled oats and press them Caraway slightly with your hand. Average-sized potato.

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Buttermilk	300ml	200ml
Spelt wholemeal flour	1 1/3cup	1cup
rye wholemeal flour	1cup	2/3cup
Coarse spelt meal	1cup	2/3cup
Sunflower seeds	50g	40g
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	1tbsp	1tbsp
Dry yeast	2tsp	2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

COOKBOOK

Maple Wholemeal Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Margarine or butter	20g	15g
Salt	1tsp	1tsp
Maple syrup	1tbsp	1tbsp
Bread four	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

100% Whole wheat bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	170ml
Salt	1tsp	1tsp
Honey	1tbsp	1tbsp
Wheat wholemeal flour	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2 tsp

Program: WHOLEMEAL

Yogurt Wholemeal Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water oder Milk	180ml	120ml
Yogurt	120ml	80ml
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	1tbsp	1tbsp
Vinegar	3/4tbsp	3/4tbsp
Wheat wholemeal flour	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Pollard Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	180ml
Margarine or butter	25g	18g
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	1tbsp	1tbsp
Wheat pollard	50g	40g
Wheat germs	1tbsp	1tbsp
Wheat wholemeal flour	3cup	2cup
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

COOKBOOK

Brown Bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	300ml	200ml
Coaree rye wholemeal	70g	90g
Rye wholemeal flour	135g	90g
Wheat wholemeal flour	170g	120g
Black malt (made of roasted) barley mait-soid in whole food shops-it gives a dark color to the inside of the bread	8g	5g
Salt	1tsp	1tsp
Sunflower seeds	50g	40g
Dark beet syrup	2tbst	1 1/2tbst
Dry yeast	3/4packet	3/4packet

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

Beer bread

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	150ml	100ml
Beer	150ml	100ml
Wheat wholemeal flour	180g	120g
Buckwheat flour	135g	80g
Spelt wholmeal	135g	80g
Salt	1tsp	1tsp
Sesame	35g	20g
Black malt (barley malt)	4g	3g
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Pure Wheat Wholemeal Breadt

LOAF SIZE	1.5LB	1.0LB
Water	270ml	180ml
Salt	1tsp	1tsp
Vegetable oil	1tbsp	1tbsp
Honey	3/4tsp	3/4tsp
Beet syrup	3/4tsp	3/4tsp
Wheat wholemeal flour	3cup	2cup
Genuine wheat gluten	3/4tbsp	3/4tbsp
Dry yeast	1 1/2tsp	1 1/2tsp

Program: «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

NOTE

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

Service life of the given product – 3 years from the moment of sale

