

STARWIND

SBR4163



Хлебопечь

Порядок работы

• Выпекание хлеба

1. Поместите хлебопечь на ровную сухую устойчивую поверхность
2. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечи. Поверните внутреннюю чашу в направлении против часовой стрелки до упора и выньте чашу за ручку.
3. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
4. Вставьте чашу в хлебопечь по диагонали, затем поверните по часовой стрелке до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.
5. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
6. Установите вес буханки, цвет корочки и выберите нужную программу.
7. Режим «Старт» включается при однократном нажатии на кнопку. Режим «Пауза» также включается однократным нажатием при включенном режиме «Старт». Режим «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (3-5 сек.).

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

• Приготовление теста

Порядок приготовления теста аналогичен приготовлению хлеба. В отличие от хлеба в тесто не добавляются сахар, соль, сухое молоко и т.п. По окончании приготовления издается звуковой сигнал. Для приготовления теста существует два специальных режима: тесто, дрожжевое тесто.

• Выпекание из готового теста

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

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечки.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите изделия на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите раздел меню 14 (Выпечка)
5. Нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отображается «0:00», подается звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева; нажатием кнопки Старт/Стоп/Пауза хлебопечка отключается.
7. Во время работы, если Вы заметили, что изделия готовы, можно в любой момент нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для остановки процесса и перехода в режим меню.

ВНИМАНИЕ! Рекомендуется располагать изделия в камере с зазором между ними для равномерного пропекания. Ориентировочные рецепты различных сортов хлеба вы можете найти в инструкции.

• Кекс

Приготовление кекса аналогично программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Кекс». Время по умолчанию составляет 1 час и 33 минуты.

• Тесто

Программа приготовления теста аналогична программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Тесто». Время приготовления по

В данном режиме Вы не сможете выбирать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Дрожжевое тесто

С помощью данной программы вы можете готовить дрожжевое тесто. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Дрожжевое тесто» (без соли, сахара и порошкового молока). Время по умолчанию составляет 1 час и 24 минут. В данном режиме Вы не сможете выбрать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Джем

Программа «Джем» позволяет приготовить много фруктовых джемов.

Для этого подготовьте желаемые плоды. Например: апельсин, ананас, яблоко или клубнику. Количество плодов зависит от конкретного рецепта.

Сперва тщательно промойте фрукты и ягоды и удалите цедру и косточки. Затем порежьте их на кусочки размером в 3 см и измельчите с помощью блендера. Когда подготовка будет завершена наполните пекарную камеру измельченными фруктами и нажмите на кнопку «Джем» чтобы начать приготовление. Время по умолчанию составляет 1 час и 5 минут. Для этой программы нельзя устанавливать такие параметры как «Цвет корочки» или «Время». Когда процесс приготовления будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Выпечка

Данный режим предназначен для опытных пользователей. После того как Вы замесите тесто, используя персональные настройки и сочетания ингредиентов, Вы можете приступить непосредственно к выпечке. Для этого выберите в Меню программу «Выпечка». Время по умолчанию составляет 10 минут, можно регулировать диапазон от 5 минут до 1 часа 10 минут.

• Йогурт

С помощью данной программы вы можете готовить йогурты.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Йогурт». Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов, можно регулировать диапазон от 5 часов до 13 часов.

• Рисовое вино

С помощью данной программы вы можете готовить рисовое вино. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовое вино». Время по умолчанию составляет 36 часов, можно регулировать диапазон от 24 часов до 48 часов.

• Рисовый пирог

С помощью данной программы вы можете приготовить рисовый пирог.

Для этого нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовый пирог». Время приготовления по умолчанию составляет 1 час и 15 минут.

• Жарка

Эта функция предназначена для приготовления орехов, изюма и прочих ингредиентов (арахис, соевые бобы, миндаль и другие орехи и сухофрукты) стир-фрай – легкое и быстрое обжаривание.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Жарка». Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут, но можно регулировать от 1 минуты до 2 часов.

• Брожение

Эта программа идентична обычному процессу брожения, когда после замеса тесто выставляют в теплое место для ферментации. Обычно подъем теста происходит в районе часа. Если тесто не увеличилось в объеме – дайте ему еще постоять.

• Функция отсрочки старта

Хлебопечь оснащена функцией отсрочки старта.

Например: сейчас в 8:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 8:30 вечера до 7:00 утра.
2. Установите отсрочку времени используя «+» и «-». После установки времени, нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».

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

Звуковые сигналы подаются в случае:

1. если хлебопечь была подключена к сети
2. если выбран тот или иной пункт меню
3. нажатия на кнопку «Старт/Стоп/Пауза»
4. работы программы замеса, тем самым напоминая Вам добавить те или иные ингредиенты
5. завершения операции
6. завершения программы поддержания температуры

ВНИМАНИЕ! Данное устройство имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечь будет сохранять выбранные Вами настройки в течение 15 мин. После возобновления подачи электричества хлебопечь продолжит свою работу.

Рецепты

• Классический хлеб

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

Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	160 мл.	270 мл.
Масло	½ ч.л.	½ ч.л.
Соль	½ ч.л.	1 ч.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	3 ст.л.
Мука	300 г	400 г
Дрожжи сухие	½ ч.л.	½ ч.л.

Выберите программу «Основной». Заложите ингредиенты согласно таблице и выбранному Вами размеру буханки (500/750г). Укажите предпочитаемый цвет корочки – средняя или темная.

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

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

• Диетический хлеб с отрубями

Нежный ореховый вкус хлебу придаст мука из отрубей. Те, кто следит за своим здоровьем, кто соблюдает диету, оценят этот полезный хлеб по достоинству.

СОСТАВ:

- 265 мл воды (до 260 мл можно заменить молочной сывороткой)
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. меда
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 380 г (около 600 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 38 г (около 100 мл) пшеничных отрубей (можно взять часть зерновых)
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• «Бородинский» хлеб

СОСТАВ:

Заварка:

- 1,5 ст.л. ржаного солода
- 1,25 ч.л. молотого кориандра
- 16 г ржаной муки
- 80 мл кипятка

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

Тесто:

- Остывшая заварка
- 210 мл воды
- 1,5 ч.л. закваски-красителя
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. патоки или меда
- 1 ч.л. соли
- 20 г (около 280 мл) ржаной муки
- 13 г (около 220 г) пшеничной муки
- 1,25 ч.л. «Панифарина»
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей
- 1,5 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Кукурузный хлеб

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

СОСТАВ:

- 120 мл воды
- 155 мл молока или кисломолочных продуктов
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,25 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 280 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 100 г (около 155 мл) кукурузной муки
- 30 г (около 75 мл) ржаной муки
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Овсяный хлеб

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

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 120 мл сыворотки или ряженки
- 1,25 ст.л. растительного масла
- 1,3 ч.л. соли
- 1 ст.л. меда или 2-3 ч.л. сахара
- 280 г (около 450 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 80 г (около 165 мл) овсяной муки
- 45 г (около 85 мл) ржаной муки
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком

Удивительное сочетание горячего хлеба с паприкой создает острый вкус.

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 120 мл кефира

- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 300 г (около 480 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 140 г (около 250 мл) ржаной муки
- 1 ст.л. сухого ржаного солода
- 1 ст.л. сушенного лука
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Свекольный хлеб

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

СОСТАВ:

- 155 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
- 120 мл воды
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 390 г (около 620 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 50 г (около 100 мл) ржаной муки
- 0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Рисовое вино

СОСТАВ:

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

Шаг 1: варим клейкий рис.

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

Шаг 2:

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

Шаг 3:

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

Шаг 4:

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

• Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

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

СОСТАВ:

- 200 мл воды
- 80 мл топленого масла
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. соли
- 1,5-ч.л. сахара
- 440 г (около 700 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 30 г (3 ст.л.) пакетик картофельных хлопьев для пюре
- 0,5 ч.л. сушеного укропа
- 1,26 ч.л. сухих дрожжей
- 0,5 ст.л. сушеного лука

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Яичный хлеб

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

СОСТАВ:

- 2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
- 280 мл топленого молока или ряженки
- 50 г сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 265 г (около 670 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Сырно-ветчинный кекс

СОСТАВ:

- 250 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 155 мл. кефира
- 2 яйца
- 80 г сыра
- 80 г ветчины
- 0.5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- сушеный лук/чеснок (по вкусу)

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Тесто для пельменей

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 1 яйцо (50 г)
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. соли
- 470 г (около 750 мл) пшеничной муки высшего сорта

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

• Тесто для яичной лапши

СОСТАВ:

- 3 яйца (194 г)
- 390 г (около 620 мл) пшеничной муки высшего сорта

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

• Варенье из киви с лаймом

Удивите друзей и близких экзотическим вареньем из киви!

СОСТАВ:

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

Программа «Джем».

• Виноградное варенье

СОСТАВ:

- 390 г винограда с тонкой кожицей
- 195 г сахара
- 1 ст.л. лимонного сока
- 77 мл воды

Программа «Джем».