



INSTRUCTION MANUAL  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 год  
гарантии

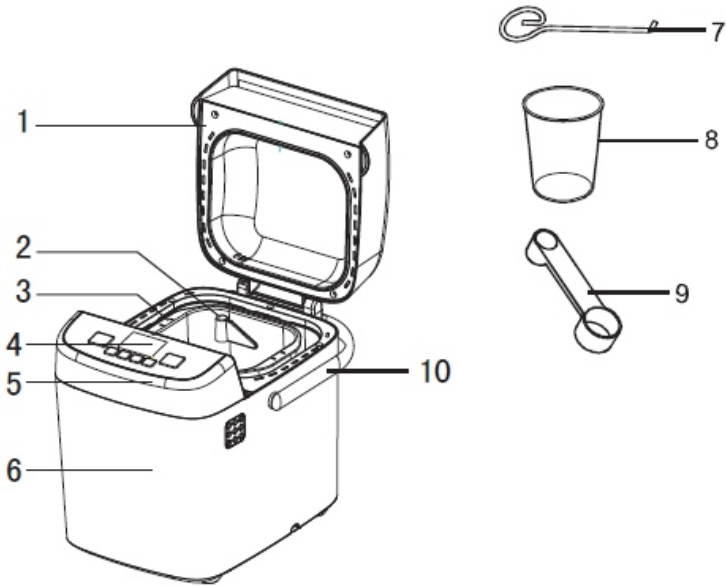


ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: SA-7508  
АРТИКУЛ: SA-7508BK / SA-7508W



## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1. Крышка                 | 6. Корпус прибора                |
| 2. Перемешивающая лопатка | 7. Крючок для извлечения лопатки |
| 3. Отсек для выпечки      | 8. Мерный стакан                 |
| 4. LCD дисплей            | 9. Мерная ложка                  |
| 5. Панель управления      | 10. Ручка                        |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 500 Вт
- LED дисплей
- 19 автоматических программ
- Вес выпечки: 500/600 гр
- 3 цвета корочки
- Контейнер для выпечки с антипригарным покрытием
- Функция подогрева выпечки (60 мин.)
- Таймер отложенного старта на 15 часов
- Аксессуары в комплекте:
  - мерный стакан
  - мерная ложка
  - перемешивающая лопатка
  - крючок для извлечения лопатки
- Параметры сети: 220-240 В, 50/60 Гц

**Срок службы прибора: 5 лет**

RUS

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

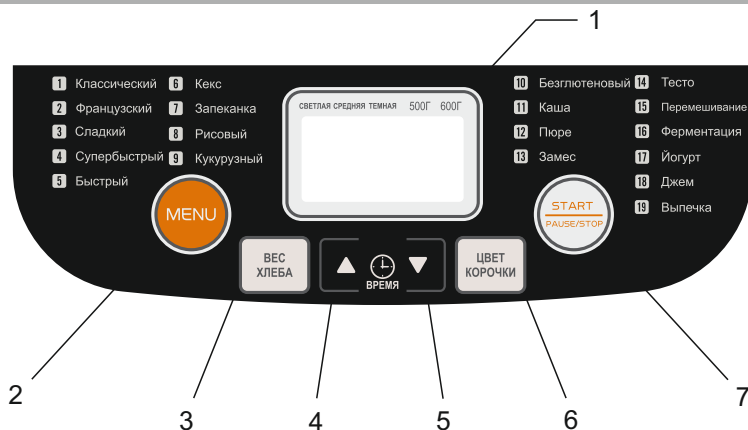
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети. Не используйте переходники и удлинители.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе. Следите также за тем, чтобы они не забивались пылью.
- Не перемещайте и не поднимайте прибор, включенный в сеть. Сначала отключите электропитание, затем переместите прибор.
- Перед началом использования прибора убедитесь, что вокруг него достаточно свободного места.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Располагайте прибор горизонтально на плоской и устойчивой поверхности (на полу, на столе).
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Не используйте прибор на ковре, скатерти (винил) или других поверхностях с низкой теплоустойчивостью.
- Если хлебопечь устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы прибор не мог соскользнуть с подставки.
- Не устанавливайте прибор рядом с предметами, которые могут излучать электромагнитные волны, такими как радио, телевизор, магнитофон.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху.
- По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с контейнером для выпечки или горячими частями хлебопечи. Хлебопечь во время работы сильно нагревается.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не сгибайте, не перекручивайте шнур, не ставьте на него тяжёлые предметы.
- Не используйте прибор с повреждённым шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте включенный прибор без присмотра!
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте близко детей.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с **пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями** или при **отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**
- Не перемещайте и не поднимайте прибор, включенный в сеть. Сначала отключите электропитание, затем переместите прибор.
- Перед началом использования плиты убедитесь, что вокруг нее достаточно свободного места. Следите за тем, чтобы передняя, правая и левая стороны устройства оставались чистыми.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. LCD дисплей - отражает выбранные вами опции

2. Выбор программы

3. Выбор веса выпечки

4. Увеличение времени

5. Уменьшение времени

6. Выбор цвета корочки

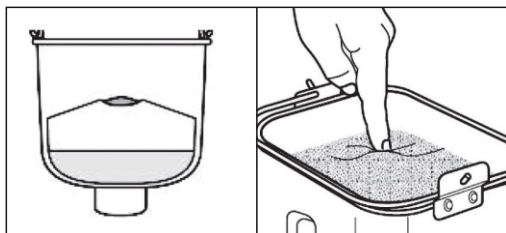
7. Кнопка СТАРТ/ПАУЗА/СТОП для начала, остановки или окончания работы

## ИНГРЕДИЕНТЫ

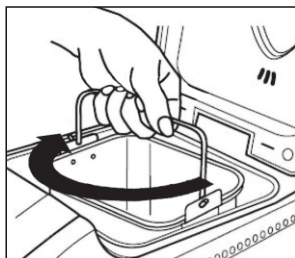
- Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены. Измеряйте жидкости с помощью прилагаемого градуированного стакана. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой.
- **Мука:** вес муки очень зависит от её качества, соответственно, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Предпочтительнее использовать так называемую хлебопекарную муку, а не муку стандартного типа. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен к тесту даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. На результаты влияет также то, насколько просеяна мука — чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб.
- **Дрожжи:** обеспечивают подъём теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.
- **Соль:** придаёт вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.
- **Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте или предварительно размягчите его.
- **Сахар:** предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус и улучшает румяный цвет корочки.
- **Вода:** насыщает и активизирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить (частично или полностью) молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.
- **Яйца:** обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 гр; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в контейнер для выпечки. Сначала добавьте жидкости, затем муку, сахар и соль. Сделайте в муке небольшое отверстие и высыпьте туда дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустой контейнер для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты, измеряя их количество в граммах.



- Возьмите контейнер с ингредиентами за ручку, немного поверните его против часовой стрелки, установите в нагревательную камеру хлебопечи и поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку прибора.



- Для выбора программы нажмите кнопку «МЕНЮ» на панели управления (или оставьте настройки по умолчанию для приготовления классического хлеба). На LCD дисплее отразится выбранная Вами программа.
- Нажатием на кнопку «ВЕС» вы можете выбрать нужный вес выпечки (500 или 600 гр). Используйте кнопку ЦВЕТ для выбора цвета корочки (светлый, средний, тёмный), при этом индикатор на LCD дисплее укажет на выбранный Вами цвет. Если Вам необходимо установить таймер отсрочки выпечки используйте кнопки «▲» и «▼». Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП». Примечание: при предварительной установке отсрочки сначала начнется обратный отсчет времени приготовления.
- Чтобы прервать приготовление программы на непродолжительное время, нажмите на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», при этом значение времени на дисплее начнет мигать. Повторное нажатие возобновит работу. Если в течение 3 минут после нажатия кнопки не будет выполнено никаких действий, то программа приготовления продолжится.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Молоко:** можно использовать свежее или сухое молоко. Если Вы используете сухое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

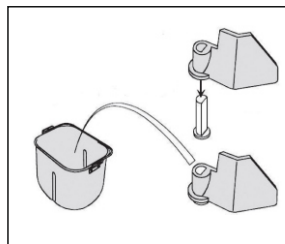
## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой влажной тканью. Промойте контейнер для выпечки и лопатку под проточной водой мягкими моющими средствами и вытрите насухо.
- Установите прибор на ровную твердую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 30см от окружающих предметов. Не ставьте хлебопечь слишком близко у края стола и вплотную к стене.
- Подключите хлебопечь к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания.
- На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: время 3:00, программа 1, вес 600 гр, средняя корочка.
- Установите контейнер для выпечки внутрь корпуса, запустите программу Выпечка на 10 минут. Затем дайте прибору остыть. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технической смазки, что не является заводским дефектом.

### ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Внимание! Не пользуйтесь металлическими лопатками, ложками и скребками, чтобы не повредить антипригарное покрытие контейнера для выпечки. Используйте силиконовые или деревянные приборы, которые не оставляют царапин.
- Установите перемешивающую лопатку на стержень в контейнер для выпечки.



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Для того, чтобы полностью остановить процесс приготовления, нажмите на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» и держите её нажатой около 3 секунд. После звукового сигнала хлебопечь отменит выполнение программы и вернется к настройкам по умолчанию.
- По завершении процесса выпечки прибор подаст 10-кратный звуковой сигнал, а затем автоматически включится режим поддержания тепла на 60 минут. В данном режиме на дисплее будет отображаться значок поддержания тепла «☒».
- После окончания подогрева прибор вернется в режим ожидания, а дисплей отобразит значок «Готово». Для отмены поддержания тепла держите нажатой кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» около 3 секунд.
- Отключите хлебопечь от электросети.
- Откройте крышку. Используя кухонные перчатки, возьмите контейнер для выпечки за ручку, поверните против часовой стрелки и выньте его из нагревательной камеры прибора.
- Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над разделочной доской или широким блюдом для извлечения буханки.
- Накройте хлеб кухонным полотенцем и оставьте на 20 минут, чтобы он остыл перед подачей.
- **Примечание:** после извлечения хлеба перемешивающая лопатка может остаться на валу в контейнере или в буханке (это зависит от консистенции готовой выпечки). Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крючок.
- При извлечении лопатки из контейнера не расшатывайте ее из стороны в сторону. Если лопатка не вынимается, залейте в форму теплую воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

## ОТСРОЧКА СТАРТА

- Вы можете отложить запуск хлебопечи на некоторое время.
- Сначала выберите номер программы, вес выпечки и цвет коробки, как это описано в пункте «Подготовка к работе».
- Затем нажмите кнопки «▲» или «▼», чтобы увеличить или уменьшить время отложенного старта (шаг 10 мин.).
- Максимальное время отложенного старта - 15 часов, включая время задержки и срок выполнения заданной программы.
- Для подтверждения времени приготовления и запуска нажмите «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП».
- **Примечание:** Не используйте функцию отложенного старта со скоропортящимися продуктами, такими как яйца, молоко, сливки или сыр.

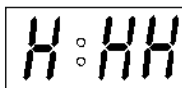
## ПАМЯТЬ УСТРОЙСТВА

- Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью, это значит, что если при работе прибора произошел сбой электроэнергии, то после возобновления подачи электроэнергии оно продолжит свою работу в течение 10-15 минут автоматически, даже без нажатия кнопки «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП».

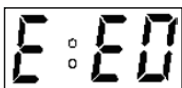


- Если электроэнергия отсутствует дольше 10-15 минут, то выполнение программы не сохранится в памяти хлебопечи. В этом случае Вы должны будете удалить все ингредиенты из емкости для выпечки, затем добавить новые и запустить программу повторно. Но если выполнение программы не перешло в фазу подъема теста, то вы можете нажать кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», чтобы повторно задать необходимые значения и запустить программу с самого начала.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ



- Значение «HNN» указывает на то, что температура в контейнере для выпекания слишком высокая.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», чтобы остановить программу, извлеките шнур питания из розетки, откройте верхнюю крышку и позвольте устройству остыть в течение 10-20 минут перед повторным запуском программы.



- Предупреждение «EE0» указывает на то, что температурный датчик отключен. Нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП», чтобы остановить программу и извлеките шнур питания из розетки. Пожалуйста, отнесите устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для диагностики, ремонта или электрической/механической регулировки.

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- После завершения программы выпечки хлебопечь издаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим «Поддержание тепла» на 1 час. По истечении данного времени на дисплее отобразится значение "0:00". Чтобы отменить режим «Поддержание тепла», нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП» около 3 секунд.
- **Совет:** извлекайте хлеб сразу после завершения программы выпечки для предотвращения потемнения корочки.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 1. КЛАССИЧЕСКИЙ

- Используется для выпекания белого хлеба из пшеничной муки. Также подходит для выпекания рисового хлеба.

### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ

- Используется для приготовления воздушного белого хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста.

### 3. СЛАДКИЙ

- Используется для выпекания хлеба с добавками (фрукты, стружка кокосового ореха, изюм, сухофрукты, шоколад, сахар). Хлеб получается легким и воздушным благодаря продолжительной фазе подъема теста.

### 4. СУПЕРБЫСТРЫЙ

- Замес, подъем и выпечка происходит максимально быстро. Готовый хлеб получается менее пышным. Рекомендуется использовать специальные мучные смеси для быстрого приготовления.

### 5. БЫСТРЫЙ

- Замес, подъем и выпечка происходит быстрее, чем в программе «Классический», но дольше, чем по программе «Супербыстрый». Готовый хлеб получается менее пышным. Рекомендуется использовать специальные мучные смеси для быстрого приготовления.

### 6. КЕКС

- Используется для приготовления пирогов и кексов с различными добавками. Приготовление происходит с добавлением соды или разрыхлителя. Программа включает быстрый замес, расстойку и выпекание. Перед загрузкой в контейнер яйца с сахаром рекомендуется взбивать венчиком, чтобы кекс лучше поднялся.

### 7. ЗАПЕКАНКА

- Замес и выпечка блюд с большим содержанием жира и белка.

### 8. РИСОВЫЙ

- Замес, подъем и выпечка хлеба с добавлением рисовой муки или вареного риса.

### 9. КУКУРУЗНЫЙ

- Замес, подъем и выпечка хлеба с добавлением кукурузной муки.

### 10. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

- Замес, подъем и выпечка хлеба из муки с пониженным содержанием глютена (клейковины). Программа подходит для следующих типов муки: рисовая, картофельная, кукурузная, овсяная.

### 11. КАША

- Замес и готовка в режиме тушения различных блюд с консистенцией каши.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## 12. ПЮРЕ

- Замес и готовка в режиме тушения различных блюд с консистенцией пюре.

## 13. ЗАМЕС

- Замешивание теста или перемешивание других нетвердых пищевых продуктов..

## 14. ТЕСТО

- Замешивание и подъем дрожжевого теста, без последующей выпечки.

## 15. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

- Краткое перемешивание нетвердых пищевых продуктов.

## 16. ФЕРМЕНТАЦИЯ

- Выдержка в течение 48 часов при температуре 32С. Возможна регулировка времени в пределах от 24 до 72 часов.

## 17. ЙОГУРТ

- Выдержка в течение 8 часов при температуре 38С. Возможна регулировка по времени в пределах от 0 до 12 часов с шагом в 5 минут.

## 18. ДЖЕМ

- Приготовление варений и джемов, состоит из нагрева, затем нагрева при перемешивании.

## 19. ВЫПЕЧКА

- Только выпечка без предварительного замеса и подъема теста. Также используется для допекания при приготовлении в других программах .

## РЕЦЕПТЫ

7-Запеканка, 8-Рисовый, 9-Кукурузный, 10-Безглютеновый, 11-Каша

Состав \ Программа	7	8		9		10		11
Вес готового продукта	600г	500г	600г	500г	600г	500г	600г	600г
Вода, мл		100	120	100	120	120	160	450
Молоко, мл	180							
Мука, чашки		1 1/4	1 1/2	1 1/4	1 1/2			
Мука безглютеновая, чашки						1 1/2	1 1/4	
Масло, ст.л		1 1/4	1 1/2	1 1/4	1 1/2	2	2	
Соль, ч.л.		1/2	3/4	1/2	3/4	1/2	1/2	
Сахар, ст.л.		3	4	3	4	2 1/2	2 1/2	
Сахар, чашки	1/2							
Дрожжи сухие, ч.л		1	1 1/2	1	1 1/2	1	1 1/2	
Яйцо куриное, шт.	2							
Изюм, чашки	1/2	1/2	1/2					
Рис сваренный, чашки	1 1/2	1/4	1/2					
Кукуруза, чашки				1/4	1/2			
Крупа, зерна и т.п., г								100

## РЕЦЕПТЫ

Ниже приведены примеры рецептов для приготовления по всем программам. Эти рецепты можно использовать как основу, внося изменения в соответствии с личными предпочтениями и особенностями ингредиентов, распространенных в вашей местности.

1-Классический, 2-Французский, 3-Сладкий, 4-Супербыстрый, 5-Быстрый, 6-Кекс

Состав \ Программа	1		2		3		4		5		6
Вес готового продукта	500г	600г	500г	600г	500г	600г	600г	500г	600г	600г	
Вода, мл	150	180	150	180	150	180	180	150	180	30	
Мука, чашки	1 1/2	2	1 1/2	2	1 1/2	2	2	1 1/2	2		
Мука блинная, чашки											2
Масло, ст.л	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	2	
Соль, ч.л.	1/2	3/4	1/2	3/4	1/2	3/4	3/4	1/2	3/4		
Сахар, ст.л.	2	2 1/2	2	2 1/2	2	3	3	2	3	1/2	
Дрожжи сухие, ч.л	3/4	1	3/4	1	3/4	1	3 1/2	3 1/2	3 1/2	1 1/2	
Яйцо куриное, шт.											3

мл - миллилитр;

ст.л. - большая (столовая) ложка из комплекта хлебопечки;

ч.л. - малая (чайная) ложка из комплекта хлебопечки;

чашка - мерный стакан из комплекта хлебопечки.

## РЕЦЕПТЫ

12-Пюре, 13-Замес, 14-Тесто, 15-Перемешивание, 16-Ферментация, 17-Йогурт, 18-Джем

Состав \ Программа	12	13	14	15	16	17	18
Вес готового продукта	600г	600г	600г	600г	600г	600г	600г
Вода, мл	250	220	180	450	150		
Клейкий рис, г	250				450		
Мука, чашки		2	2				
Молоко, мл						600	
Масло, ст.л		3	3				
Соль, ч.л.		1	1				
Сахар, чашки							1
Закваска, ч.л.					1	2	
Дрожжи сухие, ч.л			1				
Ягоды, чашки							3
Крупа, зерна и т.п., г		100					

## ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

1-Обычный, 2-Французский, 3-Сладкий, 4-Ультрабыстрый, 5-Быстрый, 6-Кекс, 7-Запеканка, 8-Рисовый  
9-Кукурузный,

Этап\Программа	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Замес	10 мин	10 мин	7мин	3мин	10мин	15 мин	15 мин	10мин	10мин
Отдых	3мин	3мин	8мин	10 мин	2мин		25мин	5мин	3мин
Замес	5мин	5 мин	10мин		5мин	5мин		10мин	5 мин
Отдых	10 мин	5 мин	10мин		3мин			5мин	10мин
Замес	20мин	20 мин	15мин		10мин	20мин		10мин	20ми
Отдых	10 мин	15мин	15мин			40мин		5мин	10ми
Замес	20мин	15мин	15мин					10мин	20мин
Подъем	42мин	60мин	50 мин	10 мин	45мин			60 мин	42 мин
Формовка	50сек	45сек	50 сек						50сек
Подъем	40 мин	50 мин	46 мин						40мин
Выпекание	50 мин	50мин	50 мин	37 мин	45 мин	60мин	60мин	50мин	50мин
Общее время, ( час: мин)	3:00	4:00	3:45	1:00	2:00	2:20	1:40	2:45	3:00
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Таймер	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч
Сигнал для добавления орехов, фруктов и т.д.	есть	есть	есть		есть			есть	есть

12-Пюре, 13-Замес, 14-Тесто, 15-Перемешивание, 16-Ферментация, 17-Йогурт, 18-Джем,

Этап\Программа	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Замес	10 мин			15 мин	7 мин	8 мин			
Отдых	5 мин				8 мин				
Замес	10 мин				15 мин				
Отдых	5 мин				20 мин				
Замес	10 мин								
Отдых	5 мин								
Замес	10 мин								
Подъем	60 мин				40 мин				
Формовка									
Подъем									
Выпекание	50 мин								
Общее время, (час: мин)	2:45	1:20	1:20	0:15	1:30	0:08	48 ч	8ч	1:20
Подогрев	1 ч								
Таймер	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	нет
Сигнал для добавления орехов, фруктов и т.д.									

*Примечание: в таблице приведено время выполнения этапов программы для веса продукта 600 г. Для другого веса выполнения может немного отличаться.*

## ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Чистите прибор после каждого использования.
- Не мойте прибор под проточной водой и не опускайте его в воду. Протрите хлебопечь снаружи сначала мягкой влажной тканью, а затем вытрите насухо. Следите за тем, чтобы влага не попала внутрь корпуса.
- Для очистки контейнера для выпечки протрите емкость внутри и снаружи влажной тряпкой, не используйте острые или абразивные материалы, чтобы защитить антипригарное покрытие. Контейнер для выпечки должен быть полностью сухим перед повторной установкой его внутрь прибора.
- Если лопасть для замеса теста сложно извлечь из контейнера для выпечки, добавьте в хлебопечь немного теплой воды (до полного погружения лопасти) на 30 минут. Затем лопасть можно будет легко извлечь. Используйте влажную тряпку, чтобы очистить деталь.
- Не применяйте жесткие щетки, абразивные чистящие вещества, бензин, растворители (ацетон) или пар для очистки.

## ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования пункта «Очистка и уход».
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь	1 шт.	Лопатка для перемешивания	1 шт.
Контейнер для выпечки	1 шт.	Крюк для извлечения лопатки	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.	Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.	Гарантийный талон	1 шт.

Мощность:	500 Вт
Параметры электросети:	220-240 В, 50/60 Гц
Гарантийный срок:	12 мес.
Срок службы:	5 лет
Размеры (в упаковке):	335*250*285 мм
Длина шнура внешняя:	1,2 метра



Производитель оставляет за собой право изменения характеристик прибора без предварительного уведомления Покупателя.

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---







Producer / Производитель:  
NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD  
Address / Адрес производителя:  
No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street,  
Yinzhou district, Ningbo city, P.R China

Importer / Импортер на территории России:  
ООО "Сакура Электроникс Групп"  
Address / Адрес: 630088, Российская Федерация,  
Новосибирская область, г. Новосибирск, Северный проезд, 24а.  
Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

Batch No. / Номер партии: 23S5007-431Z  
Production Date / Дата производства: 03/2023

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)

CE  RoHS EAC

IPX0



Made in PRC / Сделано в КНР