



INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 год
гарантии

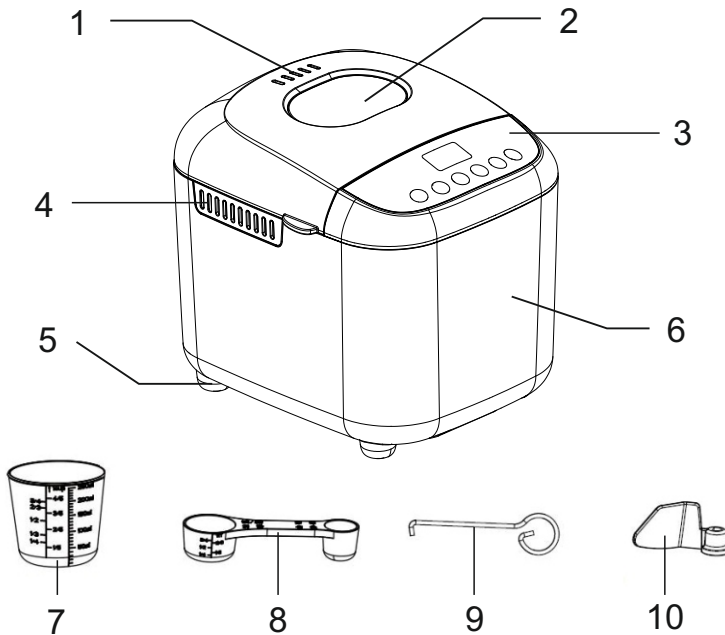


ХЛЕБОПЕЧЬ

SA-7506BS



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Крышка с отверстиями для выхода воздуха | 6. Корпус прибора |
| 2. Смотровое окно | 7. Мерный стакан |
| 3. Панель управления с LCD дисплеем | 8. Мерная ложка |
| 4. Отверстия для выхода воздуха на корпусе | 9. Крючок для извлечения лопатки |
| 5. Ножки | 10. Перемешивающая лопатка |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 600 Вт
- LED дисплей
- 19 автоматических программ
- Вес выпечки: 500/750/1000 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

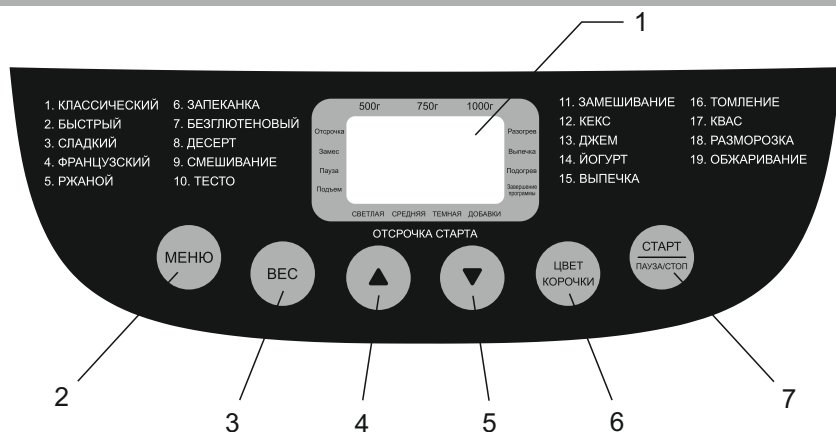
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 отсрочки старта

5. Уменьшение времени отсрочки
6. Выбор цвета корочки
7. Кнопка СТАРТ/ПАУЗА/СТОП для начала, остановки или окончания работы

ИНГРЕДИЕНТЫ

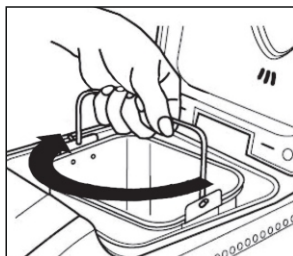
- Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены. Измеряйте жидкости с помощью прилагаемого градуированного стакана. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой 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 активирует 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, 750 или 1000 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.

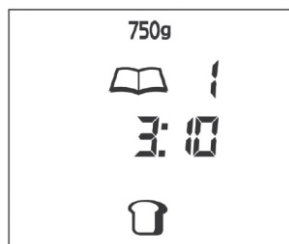
ИНГРЕДИЕНТЫ

- **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

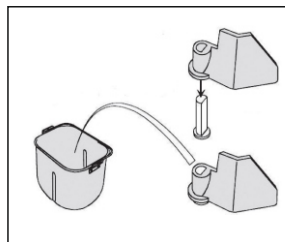
- Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой влажной тканью. Промойте контейнер для выпечки и лопатку под проточной водой мягкими моющими средствами и вытрите насухо.
- Установите прибор на ровную твердую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 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 3:10, программа 1, вес 750 гр, средняя корочка.
- Установите контейнер для выпечки внутрь корпуса, запустите программу 14 и прогрейте хлебопечь в течение 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.

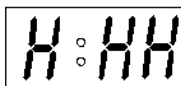
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 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.

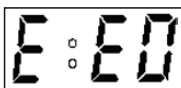


- Если электроэнергия отсутствует дольше 10-15 минут, то выполнение программы не сохранится в памяти хлебопечи. В этом случае Вы должны будете удалить все ингредиенты из емкости для выпечки, затем добавить новые и запустить программу повторно. Но если выполнение программы не перешло в фазу подъема теста,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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ



- Значение «HHH» 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.

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».

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

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

2. БЫСТРЫЙ

- Замес, подъем и выпечка происходит быстрее, чем в программе «Классический хлеб». Быстрый хлеб выпекается с добавлением разрыхлителя или соды, которые активизируются под воздействием тепла и влаги.

3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

- 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. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

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

5. РЖАНОЙ ХЛЕБ

- Программа подходит для выпечки хлеба из муки грубого помола, которая требует более длительного времени для замеса теста и его подъема (например, ржаная мука или цельнозерновая). Перед замешиванием программа разогревает ингредиенты, чтобы зерна впитали воду.
- При работе с данной программой не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», так как буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

6. ЗАПЕКАНКА

- Для выпечки смешайте вареный рис с мукой в пропорции 1:1.

7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

- Замешивание, подъем и выпечка хлеба без глютена. Программа подходит для следующих типов муки: рисовая, картофельная, кукурузная и овсяная.

8. ДЕСЕРТ

- Замес и выпечка продуктов с высоким содержанием жиров и белков.

9. СМЕШИВАНИЕ

- Используется для смешивания ингредиентов на высокой скорости. Можно настроить время смешивания в зависимости от объема и типа ингредиентов.

10. ТЕСТО

- С помощью этой программы можно приготовить дрожжевое тесто для пирогов, булочек, пиццы и т.д., которое затем используется в стандартной духовке. В этой программе отсутствует выпечка.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

11. ЗАМЕШИВАНИЕ

- Программа используется только для замешивания теста (подъем и выпечка отсутствует) для пиццы и т.д.

12. 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.

13. ДЖЕМ

- Программа используется для приготовления джемов из свежих фруктов. Не увеличивайте количество ингредиентов в процессе приготовления и не позволяйте варенью выкипать в корпус прибора из контейнера для выпечки. В случае интенсивного кипения джема выключите хлебопечь и с повышенной осторожностью извлеките емкость для выпечки из устройства. Позвольте джему остынуть и бережно очистите хлебопечь и контейнер для выпечки от продуктов приготовления.

14. ЙОГУРТ

- Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта.

15. ВЫПЕЧКА

- Программа рекомендуется для приготовления бисквитов, кексов и других кондитерских изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба.

16. ТОПЛЕНИЕ

- Используется для приготовления каш (овсяной, рисовой, манной).

17. КВАС

- Брожение ржаных сухарей с добавлением дрожжей.

18. РАЗМОРОЗКА

- Используется для разморозки продуктов перед приготовлением.

19. ОБЖАРИВАНИЕ

- Используется для обжаривания различных продуктов, также может использоваться для обжаривания орехов (арахис, миндаль, соевые бобы и т.д.).

РЕЦЕПТЫ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (базовая программа)

При включении прибора данная программа устанавливается автоматически с настройками веса буханки 750 гр и средней корочкой. Идеально подходит для выпекания белого пшеничного и рисового хлеба.

Классический хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	2:55	3:00	3:05
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Масло	1.5 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	300 гр	400 гр	500 гр
Соль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1.25 ч.л.	1.5 ч.л.

Рисовый хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	2:55	3:00	3:05
Вода	150 мл	190 мл	220 мл
Масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	290 гр	360 гр	400 гр
Вареный рис	35 гр	47 гр	60 гр
Соль	2/3 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.25 ч.л.

РЕЦЕПТЫ

2. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ (ЭКСПРЕСС)

Быстрый хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	1:55	2:00	2:05
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Масло	1.5 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	300 гр	400 гр	500 гр
Соль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Сухие дрожжи	2.5 ч.л.	3 ч.л.	3.5 ч.л.

3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Сладкий хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	3:40	3:45	3:50
Вода	160 мл	240 мл	300 мл
Масло	1.0 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	300 гр	400 гр	500 гр
Соль	0.5 ч.л.	0.75 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1.25 ст.л.	1.75 ст.л.	2.5 ст.л.
Сухое молоко	2.5 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1.25 ч.л.	1.5 ч.л.

РЕЦЕПТЫ

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Французский хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	3:55	4:00	4:05
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Масло	1.25 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	300 гр	400 гр	500 гр
Соль	2 ч.л.	2.5 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	1.25 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1.25 ч.л.	1.5 ч.л.

5. РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ржаной хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	3:55	4:00	4:05
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	160 гр	210 гр	250 гр
Цельнозерновая мука	140 гр	210 гр	250 гр
Соль	0.5 ч.л.	1 ч.л.	1.5 ч.л.
Сахар	2.5 ст.л.	3 ст.л.	3.5 ст.л.
Сухие дрожжи	1.25 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

РЕЦЕПТЫ

6. ЗАПЕКАНКА

Запеканка	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	2:40	2:45	2:50
Вода	100 мл	160 мл	200 мл
Масло	2.5 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Пшеничная мука	140 гр	210 гр	280 гр
Вареный рис	1 чашка	2 чашки	3 чашки
Соль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Сухие дрожжи	2.5 ч.л.	3 ч.л.	3.5 ч.л.

7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Безглютеновый хлеб	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	2:55	3:00	3:05
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.	3 ст.л.
Безглютеновая мука	140 гр	210 гр	280 гр
Кукурузная мука	140 гр	210 гр	280 гр
Соль	0.5 ч.л.	1 ч.л.	1.5 ч.л.
Сахар	2.5 ст.л.	3 ст.л.	3.5 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1.25 ч.л.	1.5 ч.л.

РЕЦЕПТЫ

8. ДЕСЕРТ

Десерт			
Время	1:40	/	/
Яйца	2 шт.		
Молоко	200 мл		
Вареный рис	100 гр		
Изюм	80 гр		
Сахар	100 гр		

9. СМЕШИВАНИЕ

Смешивание			
Время	0:15	/	/
Вода	330 мл		
Масло	3 ст.л.		
Пшеничная мука	560 гр		
Соль	1 ч.л.		

10. ТЕСТО

Тесто	500 гр	750 гр	1000 гр
Время	/	1:30	1:30
Вода		260 мл	330 мл
Масло		2.5 ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука		400 гр	560 гр
Соль		1 ч.л.	1.25 ч.л.

РЕЦЕПТЫ

Сухие дрожжи		1.5 ч.л.	1.75 ч.л.
--------------	--	----------	-----------

11. ЗАМЕШИВАНИЕ

Замешивание			
Время	0:45	/	/
Вода	330 мл (или свое количество)		
Масло	3 ст.л.		
Пшеничная мука	560 гр (или свое количество)		
Соль	1 ч.л.		

12. КЕКС

Кекс	Шоколадный	Лимонный
Время	2:20	2:20
Яйца	2 шт.	3 шт.
Масло сливочное	5 ст.л. (70 гр)	5 ст.л. (70 гр)
Пшеничная мука	290 гр	320 гр
Разрыхлитель	1 ч.л.	2.5 ч.л.
Какао	100 гр	/
Молоко	70 мл	/
Соль	1 ч.л.	/
Сахар	100 гр	190 гр
Ванилин	0.5 ч.л.	/
Лимонная кислота	0.5 ч.л.	1 лимон (сок и цедра)
Сухие дрожжи	1.5 ч.л.	/

РЕЦЕПТЫ

13. ДЖЕМ

Джем			
Время	1:20	/	/
Фруктовая мякоть	600 гр		
Лимонный сок	2 ст.л.		
Сахар	300 гр		

14. ЙОГУРТ

Йогурт			
Время	8:00	/	/
Молоко	1000 мл		
Закваска	100 мл		

15. ВЫПЕЧКА

Выпечка			
Время	30 мин. (по умолчанию)	/	/
Отрегулируйте температуру выпекания, нажав на кнопку «Корочка»: 100°C (светлая), 150°C (средняя) или 200°C (темная). По умолчанию - 150°C. На этой программе вы также можете настроить время выпекания от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 5 минут.			

Пример бисквита	Ингредиенты рекомендуется сначала взбить в миксере		
Время	30 мин. (можно установить свое)	/	/
Яйца	3 шт.		
Сахар	75 гр.		
Пшеничная мука	80 гр.		

РЕЦЕПТЫ

Растопленное сливочное масло	3/4 ст.л.		
------------------------------	-----------	--	--

16. ТОМЛЕНИЕ

Томление			
Время	1:20	/	/
Молоко	500 мл		
Крупа овсяная	80 гр		
Сахар	1 ст.л.		
Соль	0.25 ч.л. (по вкусу)		

17. КВАС

Квас			
Время	36 часов	Залейте сухари кипятком и дождитесь остывания, после чего добавьте дрожжи и оставьте на ночь. С утра процедите смесь, добавьте сахар, цедру и оставьте настаиваться еще на 24 часа. После завершения программы процедите напиток, затем перелейте квас в другую емкость и оставьте охлаждаться на сутки, после чего он будет готов к употреблению.	
Вода	700 мл		
Ржаные сухари	80 гр		
Апельсиновая цедра	по вкусу		
Сахар	0.2 ст.л.		
Сухие дрожжи	1 ч.л. (5 гр)		

18. РАЗМОРОЗКА

Разморозка			
Время	0:30	/	/
Вы можете отрегулировать время разморозки от 10 минут до 2 часов с шагом в 10 минут.			

РЕЦЕПТЫ

19. ОБЖАРИВАНИЕ

Обжаривание			
Время	0:30 (по умолчанию)	/	/
Арахис	300 гр		
Вы можете отрегулировать время обжаривания от 10 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту (при коротком нажатии кнопки) и 10 минут (при длительном нажатии).			

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.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	600 Вт
Параметры электросети:	220-240 В, 50/60 Гц
Гарантийный срок:	12 мес.
Срок службы:	5 лет
Размеры (в упаковке):	366*302*325 мм
Длина шнура внешняя:	1,2 метра



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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 / Импортёр 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: 22S5111
Production Date / Дата производства: 02/2023

www.sakura-dt.com



Made in PRC / Сделано в КНР