



# INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: SA-7510  
АТИКУЛ: SA-7510B

1 ГОД  
ГАРАНТИИ



### КОМПЛЕКТ АКСЕССУАРОВ



МЕРНАЯ ЛОЖКА/  
MEASURING SPOON



2 ПЕРЕМЕШИВАЮЩИХ  
ЛОПАТКИ/МИХЕР



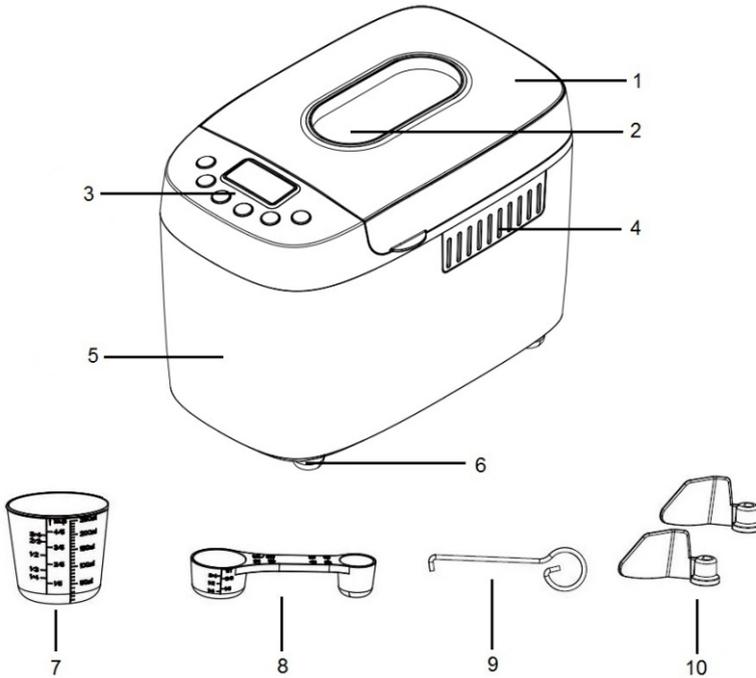
КРЮЧОК ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ  
ЛОПАТКИ/HOOK FOR TAKING  
OUT OF MIXER



МЕРНЫЙ СТАКАН/  
MEASURING CUP



## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Крышка                                  | 6. Ножки                         |
| 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. Корпус прибора                          | 10. Перемешивающие лопатки       |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 850 Вт
- LED дисплей
- 15 автоматических программ
- Вес выпечки: 1000/1250/1500 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 - 2 шт.
  - крючок для извлечения лопатки
- Параметры сети: 220-240 В, 50/60 Гц

**Срок службы прибора: 5 лет**

RUS

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

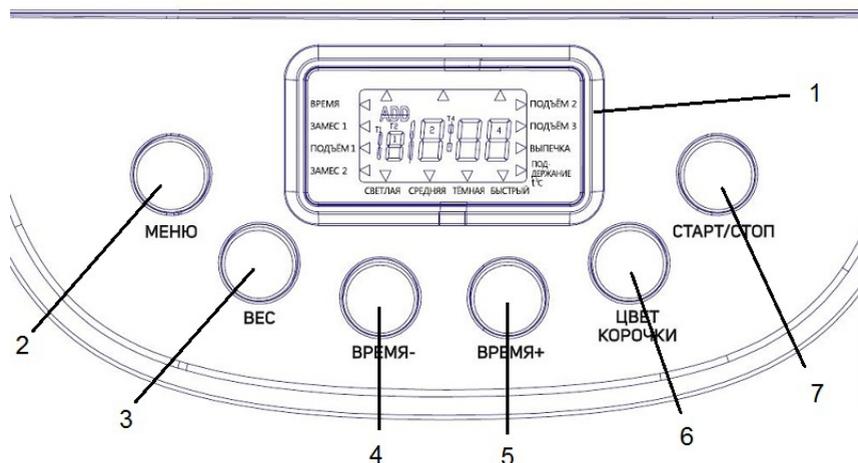
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети. Не используйте переходники и удлинители.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе. Следите также за тем, чтобы они не забивались пылью.
- Не перемещайте 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. КЛАССИЧЕСКИЙ   | 5. СДОБНЫЙ       | 9. ЗАМЕС              | 13. ДЖЕМ      |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ    | 6. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ | 10. ЗАМЕС И РАССТОЙКА | 14. ВЫПЕЧКА   |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ | 7. БЫСТРЫЙ       | 11. ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ   | 15. МУЛЬТИШЕФ |
| 4. СЛАДКИЙ        | 8. КЕКС          | 12. ЙОГУРТ            |               |



- |   |   |
|---|---|
| 1. LCD дисплей - отражает выбранные вами опции                    | 5. Уменьшение времени   |
| 2. Выбор программы  | 6. Выбор цвета корочки  |
| 3. Выбор веса выпечки (не доступен для программ 9,10,11,12,13,14) | 7. Кнопка СТАРТ/СТОП для начала, остановки или окончания работы |
| 4. Увеличение времени   |   |

## 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.

## 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.

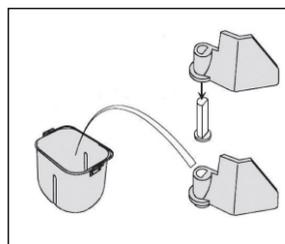
## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### 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.
- 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 перемешивающие лопатки на стержни в контейнере для выпечки.



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Для того, чтобы полностью остановить процесс приготовления, нажмите на кнопку «СТАРТ/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/СТОП» около 3 секунд.
- Отключите хлебопечь от электросети.
- Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы, 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 перемешивающие лопатки могут остаться на валу в контейнере или в буханке (это зависит от консистенции готовой выпечки). Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крючок.
- При извлечении лопаток из контейнера не расшатывайте их 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 «Время +» или «Время -», чтобы увеличить или уменьшить время отложенного старта.
- Максимальное время отложенного старта - 15 часов, включая время задержки и срок выполнения заданной программы.
- Для подтверждения времени приготовления и запуска нажмите «СТАРТ/СТОП».
- **Примечание:** Не используйте функцию отложенного старта со скоропортящимися продуктами, такими как яйца, молоко, сливки или сыр.
- Функция не доступна для программ 9, 11, 12, 13, 14.

## 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/СТОП».

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

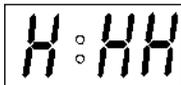
- Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в контейнер для выпечки. Сначала добавьте жидкости, затем муку, сахар и соль. Сделайте в муке небольшое отверстие и высыпьте туда дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустой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



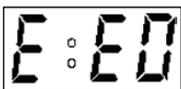
- Возьмите контейнер с ингредиентами за ручку, установите в нагревательную камеру хлебопечи. Закройте крышку прибора.
- Для выбора программы нажмите кнопку «МЕНЮ» на панели управления (или оставьте настройки по умолчанию для приготовления классического хлеба). На LCD дисплее отразится выбранная Вами программа.
- Нажатием на кнопку «ВЕС» вы можете выбрать нужный вес выпечки (1000, 1250 или 1500г). Используйте кнопку ЦВЕТ КОРОЧКИ 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 «Время+» и «Время-». Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Примечание: при предварительной установке отсрочки сначала начнется обратный отсчет времени приготовления.
- Чтобы прервать приготовление программы на непродолжительное время, нажмите на кнопку «СТАРТ/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.

- 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/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/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 «E:EE» указывает на то, что температурный датчик отключен. Нажмите кнопку «СТАРТ/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/СТОП» около 3 секунд.
- **Совет:** извлекайте хлеб сразу после завершения программы выпечки для предотвращения потемнения корочки.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 1. КЛАССИЧЕСКИЙ

- Используется для приготовления хлеба из пшеничной и/или ржаной муки. Готовый хлеб имеет плотную консистенцию. Цвет корочки регулируется по желанию.

### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ

- Используется для приготовления хлеба из муки высшего сорта. Хлеб получается пышным и имеет хрустящую корочку. Программа не подходит для рецептов, в составе которых есть сливочное масло, маргарин или молоко.

### 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

- Подходит для приготовления хлеба из тяжелых сортов муки, требующих более длительной фазы замеса и подъема (например, цельнозерновая, ржаная мука). Готовый хлеб имеет плотную консистенцию.

### 4. СЛАДКИЙ

- Подходит для приготовления хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, кокосовая стружка, изюм, сухофрукты, шоколад. За счет более длительной фазы подъема хлеб получится легким и воздушным.

### 5. СДОБНЫЙ

- Используйте эту программу, если в рецепте есть сливочное масло, маргарин и молоко.

### 6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

- Подходит для приготовления хлеба из готовых безглютеновых смесей, рисовой, кукурузной, овсяной муки.

### 7. БЫСТРЫЙ

- Замешивание, расстойка и выпекание буханки займет меньше времени, чем обычно, но хлеб, выпекаемый на этом режиме, меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

### 8. КЕКС

- Замешивание, расстойка и выпекание кексов и пирогов с содой или разрыхлителем.

### 9. ЗАМЕС

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

### 10. ЗАМЕС И РАССТОЙКА

- С помощью этой программы можно приготовить дрожжевое тесто для пирогов, булочек, пиццы и т.д., которое затем используется в стандартной духовке. Программа не предусматривает выпечку готового теста.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## 11. ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

- Программа используется только для замеса теста (без расстойки и выпечки).

## 12. ЙОГУРТ

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

## 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 остыть и бережно очистите хлебопечь и контейнер для выпечки от продуктов приготовления.

## 14. ВЫПЕЧКА

- Программа рекомендуется для приготовления бисквитов, кексов и других кондитерских изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба.
- Отрегулируйте температуру выпекания, нажав на кнопку «Цвет корочки»: 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.

## 15. МУЛЬТИШЕФ

- С помощью этой программы вы можете самостоятельно настроить продолжительность каждого этапа приготовления (замеса, подъема, выпекания, поддержания тепла) в рамках заданных временных диапазонов. Используйте кнопку ВЕС для выбора веса выпечки.

## 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 жёсткие щётки, 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	2 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.







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: 24S4028  
Production Date / Дата производства: 06/2024

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

CE RoHS EAC



Made in PRC / Сделано в КНР