

# ***sinbo.***

**SBM 4718 BREADMAKER**

**INSTRUCTION MANUAL**

EN

RU

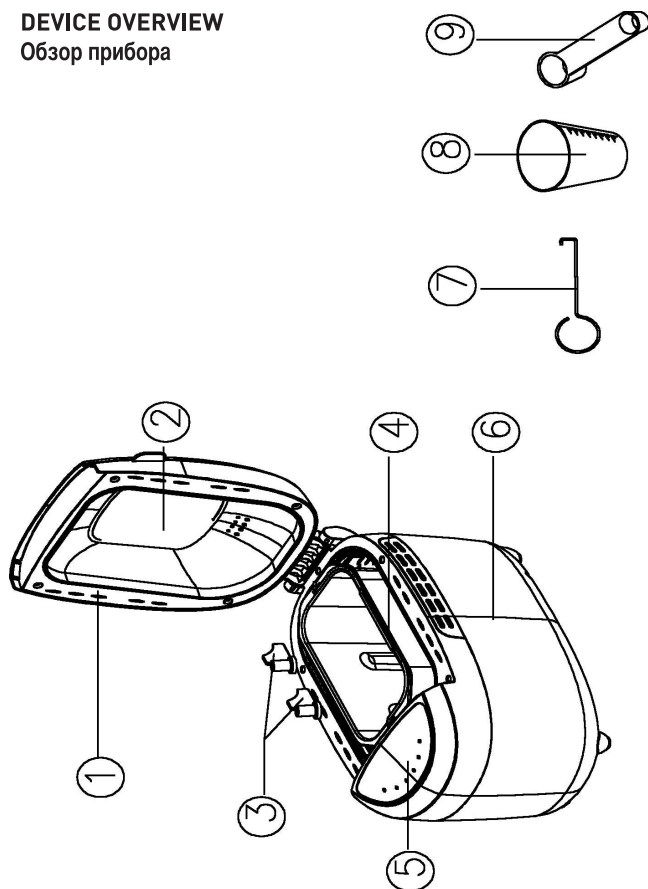
**ХЛЕБОПЕЧЬ SINBO SBM 4718  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**AC220-240V, 50/60Hz, 850W**

[www.sinbo.com](http://www.sinbo.com)

**DEVICE OVERVIEW**  
Обзор прибора



## ENGLISH

### **SINBO SBM 4718 BREAD MAKER INSTRUCTION MANUAL**

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.  
Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Hand over the manual to anyone you pass on the appliance to.

#### **Important information for your safety**

##### **Setup**

- Check the bread maker for transport damage after unpacking. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near gas burners, electric ovens or other heat sources.
- Do not place the appliance near any inflammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
- Make certain that the ventilation slits of the appliance are not covered.
- Before plugging in the appliance, check whether the electricity type and mains voltage match the information on the type plate.
- Do not draw the power cord over sharp edges or close to hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the power cord.
- To prevent anyone from tripping over, the appliance is provided with a short power cord.
- If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.

##### **During operation**

- Check the condition of the power cord and plug frequently. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid associated dangers.
- Children using electrical appliances or standing close to them may be allowed only under the supervision of an adult.
- This appliance complies with the normal safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Fire Hazard!
- Caution, the bread maker becomes hot. Only touch the handles and touch buttons of the appliance. If necessary, use a kitchen cloth.
- Before taking out the accessories or inserting them, allow the appliance to cool down

and unplug the power cord.

- Do not re-locate the bread baking machine if the baking mould contains hot ingredients or liquids.
- Avoid contact with the rotating kneading paddles during operation. Injury hazard!
- Stop the appliance off by means of the On/Off button and then pull the power plug out of the wall socket to disconnect the appliance from the power supply.

Do not pull at the cable but pull out the plug from the socket.

- When not in use or before cleaning the appliance, unplug the power cord as a safety measure.
- Do not use the bread baking machine for the storage of foods or utensils.

### **Cleaning**

- Do not immerse the bread maker in water or other fluids. Hazard of lethal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive scrubbers. Detached particles of the scrubber may come into contact with the electrical components and cause severe electric shocks.

### **Device Overview**

1. Appliance lid, 2. Viewing window, 3. 2 kneading paddles, 4. Baking mould, 5. Control panel, 6. Housing, 7. Kneading paddle remover, 8. Measuring cup, 9. Measuring spoon

### **Proper use**

Only use your bread maker for baking bread in a household environment. Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects.

Do not use the bread machine outdoors. Use accessories recommended by the manufacturer only. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

### **Before the First Use**

#### **Disposing of the packaging material**

Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with the prevailing regulations.

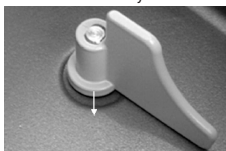
### **Initial cleaning**

Wipe the baking mould, kneading paddle and outer surface of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting into operation. Do not use any abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective film on the control panel.

### **How to make bread**

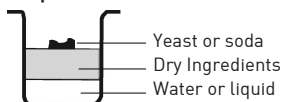
1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. The ring of kneading blade should be face the bottom of bread pan.

It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.



2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

**Note: The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.**

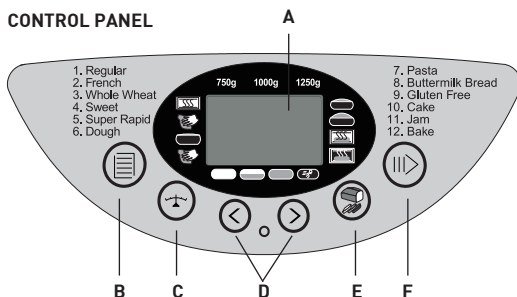


### Properties

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 12 different baking programs.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough and make jam.
- With the "gluten-free" baking program, you can successfully make gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as corn flour, buckwheat flour and potato flour.

### CONTROL PANEL



#### **A. Display**

1. Display for selection of the weight (750g, 1000g, 1250g)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Medium-Dark-Rapid-Lower)
4. The selected program number
5. The program processing sequence

#### **B. Menu**

Load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

#### **Important:**

When pressing all touch buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation [namely all the program have been set, and the Start/Stop button has been pressed down, the others button without acoustic signal ].

#### **C. Loaf size**

Select the gross weight (750g, 1000g, 1250g). Press the button enough times until the marking appears beneath the desired weight.

#### **Note:**

The default setting upon activation of the appliance is 1250g. The program 6, 7, 11 and 12 cannot adjust the loaf size.

#### **D. Delay Timer**

Time-delayed baking.

#### **E. Color**

Select the degree of browning (Medium-Dark-Rapid-Lower). Press the button of Color enough times until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. For baking programs 1 - 4 you can activate rapid mode by pressing the button until the triangle indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 cannot select the color setting.

#### **F. Start/Stop**

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not pressing the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signals are audible.

**Note:** Do not press the Start/Stop button, if you only want to check the state of your bread.

#### **Memory function**

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This does not apply, however, when you cancel/terminate the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

#### **Window**

You can check the baking process through the window.

#### **Baking programs**

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is showed on the display. The baking time depends on the selected Program combinations. See chapter "Program sequence".

##### **Baking program 1: Basic**

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the degree of browning of the bread via the button Color.

##### **Baking program 2: French**

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

##### **Baking program 3: Whole Wheat**

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

##### **Baking program 4: Sweet**

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

##### **Baking program 5: Super rapid**

Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

##### **Baking Program 6: Dough**

For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

**Baking program 7: Paste dough**

For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

**Baking Program 8: Butter Milk**

For breads made with buttermilk or yoghurt.

**Program 9: Gluten Free**

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

**Baking program 10: Cake**

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

**Program 11: Jam**

For making jams.

**Program 12: Bake**

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

- To prematurely terminate this function press the Start/Stop button for three seconds, until one long acoustic signals are heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

In programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 hurried acoustic signal sounds during the program sequence. Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts. And the "ADD" letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle.

If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking mould at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

**Setting the Timer**

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys ▲ and ▼, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow key ▲ you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key ▼. Confirm the timer setting by means of the Start/Stop button. The colon on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00.



**Example:**

It is 8 a.m. and you would like fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

**Note:** Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

**Before baking**

For a successful baking process, please consider the following factors:

**Ingredients**

- Take the baking mould out of the housing, before putting in the ingredients. If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.
- Always put the ingredients in the stated order into the baking mould.
- All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

**Note:** Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the baking mould and drop onto the hot heating elements, causing a fire.

**Baking bread****Preparation**

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the baking mould upward out of the appliance.
2. Push the kneading paddles onto the drive shafts in the baking mould. Make sure they are firmly in place.
3. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the baking mould. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

**Note:** Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquids.

The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

4. Place the baking mould back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.

8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. You can also select the setting "Rapid" to shorten the baking time.

**Note:** For programs 6,7,11, the functions "browning degree" and "Rapid" are not available.

9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours.

**Note:** This delayed function is not available for program 11.

### **Starting a Program**

Now start the program using the Start/Stop button.

The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.

**Note:** Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.

**Tip:** After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

### **Ending a program**

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acoustic signals are heard.

### **Warning**

Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

### **Taking out the bread**

When taking out the baking mould, always use pot holders or oven gloves. Hold the baking mould tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the baking mould. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

**Note:** Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking mould with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.

**Tip:** If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the baking mould. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking mould.

### **Warning**

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "HHH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows "LLL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using(except the program of BAKE and JAM). If the display shows "EE0" after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows "EE1", it means the temperature sensor short circuit.

### **Cleaning and Care**

#### **Warning**

Pull the power plug out of the wall socket each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electric shock. Please also observe the safety instructions.

#### **Important**

The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dish washing machine.

#### **Casing, lid, baking chamber**

Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the casing and the lid too with a wet cloth or sponge. Make sure that the inside area is fully dry. For easy cleaning, the appliance lid can be removed from the housing:

- Open the appliance lid to a suitable angle and lift up to remove it.
- Pull the appliance lid out of the hinge guides.

- To attach the appliance lid, pass the wedge-shaped hinge tappets through the opening in the hinge guides.

### **Baking moulds and kneading paddles**

The surfaces of the baking moulds and kneading paddles have a nonstick coating. While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the baking moulds and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds with a damp cloth.

### **Important**

Never immerse the baking moulds in water or other liquids. Clean the interior of the baking moulds with warm, soapy water. If the kneading paddles are incrustated and hard to release, fill the baking mould with hot water for approx. 30 minutes. If the retainer in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.

### **Warranty & customer service**

The warranty conditions and the service address can be found in the warranty booklet.

### **Disposal**

Never throw the Automatic Bread Maker into the normal household waste. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

### **Troubleshooting**

What should I do if the kneading paddle is stuck inside the baking mould after baking?  
Add hot water to the baking mould and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.

What happens if the finished bread is left inside the bread maker?  
The function "Keep warm" ensures that the bread is kept warm for nearly 1 hour and protected from humidity. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.

Can the baking moulds be washed in a dishwasher?  
No. Please wash the baking moulds and kneading paddles by hand.

Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?  
Make sure that the kneading paddles and baking mould are positioned properly.

What do I do if the kneading paddle remains in the bread?

Remove the kneading paddles with the kneading paddle remover.

What happens if there is a power failure when a program is running?

In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program till the end.

How long does it take to bake bread?

Please consult the program sequence table for the exact times.

What size breads can I bake?

With the large baking mould, you can bake bread up to 1250g.

Why can the timer function not be used when baking with fresh milk?

Fresh products such as milk or eggs get spoilt if they remain in the appliance for too long.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions shall include details on how to clean surfaces in contact with food. for toasters,
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- The instructions for bread makers shall state the maximum quantities of flour and raising agent that may be used.
- If symbol IEC 60417-5041 is marked on the appliance, the instruction shall state that surfaces are liable to get hot during use.

## Русский

### ХЛЕБОПЕЧЬ SINBO SBM 4718 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно изучите данное руководство перед началом эксплуатации и сохраняйте его для дальнейшего использования.

#### Важная информация для Вашей безопасности

##### Настройка

- Проверьте хлебопечь на наличие повреждений, которые могли возникнуть при транспортировке, после распаковки. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Установите прибор на сухую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовых горелок, электрических печей и других источников тепла.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых и / или самозажигающихся газов.
- Убедитесь, что вентиляционные прорези прибора не закрыты.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Шнур питания должен храниться вдали от источников тепла и острых углов. Это может привести к повреждению изоляции шнура питания.
- Во избежание спотыкания, прибор снабжен коротким шнуром питания.
- Если Вы планируете использовать удлинитель, убедитесь, что его максимально допустимая мощность соответствует мощности хлебопечи.
- Поместите удлинитель таким образом, чтобы никто не мог споткнуться об него или случайно потянуть.

##### Во время работы

- Проверьте состояние шнура питания. Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю изделия, сервисному агенту или квалифицированному специалисту.
- Прибор может использоваться детьми только под наблюдением взрослых.
- Данный прибор соответствует всем правилам по технике безопасности. Осмотр, ремонт и техническое обслуживание может выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не ставьте никакие предметы на прибор и не накрывайте его во время работы. Пожароопасность!
- Осторожно, хлебопечь нагревается. Можно прикасаться только к ручкам и сенсорным кнопкам прибора. При необходимости, используйте кухонное полотенце.
- Перед извлечением принадлежностей или их установкой, дайте прибору остыть и отсоедините кабель питания.
- Не переставляйте хлебопечь, если в ней находятся горячие ингредиенты или жидкости.
- Избегайте контакта с вращающимися лопастями во время их работы. Травмоопасность!
- Остановите работу прибора с помощью кнопки включения / выключения, а затем выньте вилку

шнура из сетевой розетки, чтобы отключить прибор от источника питания.

Не тяните за кабель, а аккуратно вытащите вилку из розетки.

- Когда вы не используете прибор какое-то время или перед его чисткой, отключите шнур питания в качестве меры безопасности.
- Не используйте хлебопечь для хранения пищевых продуктов или посуды.

#### **Очистка**

- Не погружайте хлебопечь в воду или другие жидкости. Опасность летального поражения электрическим током!
- Не следует чистить прибор абразивными щетками. Их щетинки могут вступить в контакт с электрическими компонентами и привести к поражению электрическим током.

#### **Обзор прибора**

1. Крышка прибора, 2. Смотровое окно, 3. 2 мешалки, 4. Контейнер, 5. Панель управления, 6. Корпус  
7. "Крючок" для вынимания мешалок, 8. Мерный стакан, 9. Мерная ложка

#### **Правильное использование**

Ваша хлебопечь предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях. Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других предметов.

Не используйте прибор вне помещения. Используйте только дополнительные принадлежности, рекомендованные производителем. Нерекомендуемые принадлежности могут привести к повреждению прибора.

#### **Перед первым использованием**

##### **Утилизация упаковочного материала**

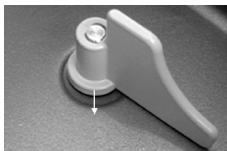
Распакуйте прибор и утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими правилами.

##### **Первичная очистка**

Протрите хлебопечкарную форму, мешалку и наружную поверхность чистой влажной тканью перед вводом в эксплуатацию. Не используйте абразивные материалы или порошки для очистки. Снимите защитную пленку с панели управления.

#### **Как осуществлять выпечку хлеба**

1. Поместите контейнер на место и поверните его по часовой стрелке до щелчка, пока он не будет установлен в правильном положении. Вставьте мешалку в ведущий вал. Кольцо мешалки должно быть направлено к нижней части поддона контейнера.



Рекомендуется заполнять отверстия теплоустойчивым маргарином перед размещением мешалок, это позволит предотвратить прилипание теста под мешалками, и последние смогут быть легко отделены от хлеба.

2. Поместите ингредиенты в противень для хлеба. Соблюдайте последовательность действий, указанных в рецепте.

Обычно сначала добавляется вода или жидкость, затем – сахар, соль и мука, дрожжи или пекарный порошок добавляются в последнюю очередь.

**Примечание: Максимальное количество используемых дрожжей и муки указано в рецепте.**



#### Свойства

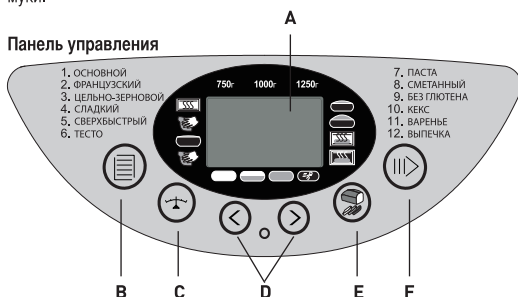
\* Вы можете использовать хлебопечь для приготовления хлеба по своему вкусу.

\* Вы можете выбрать одну из 12 различных программ выпечки.

\* Вы можете использовать готовые к употреблению смеси для выпечки.

\* Вы можете замесить тесто для лапши, раскатать тесто или сделать варенье.

\* Благодаря программе выпечки "Без глютена", Вы можете успешно сделать безглютеновые смеси для выпечки и выпечку из безглютеновой муки, например, кукурузной, гречневой или картофельной муки.



#### А. Дисплей

1. Дисплей для выбора веса (750г, 1000г, 1250г)

2. Оставшееся время выпечки в минутах и запрограммированное время

3. Выбранная степень поджаривания (Средняя-Темная-Быстрая-Медленная)

4. Номер выбранной программы

5. Последовательность обработки программы



## **В. Меню**

Выберете необходимую программу выпечки. Номер программы и соответствующее время выпечки появляются на дисплее.

### **Важно:**

При нажатии на сенсорные кнопки должен быть слышен звуковой сигнал, если прибор находится в рабочем состоянии (а именно, все программы были установлены, и кнопка Пуск/Стоп была нажата. Остальные кнопки без звукового сигнала.

## **С. Размер буханки**

Выберите вес брутто (750г, 1000 г, 1250г). Нажмите кнопку достаточное количество раз до тех пор, пока не появится маркировка под желаемым весом.

### **Примечание:**

Вес по умолчанию при активации прибора - 1250г. Программа 6, 7, 11 и 12 не может регулировать размер буханки.

## **Д. Таймер задержки**

Задержанная на время выпечка.

## **Е. Цвет**

Выберите степень поджаривания (Средняя-Темная-Быстрая-Медленная). Нажмите кнопку Цвет (Color) достаточное количество раз до тех пор, пока не появится маркировка под желаемой степенью подрумянивания. Время выпечки изменяется в зависимости от выбранной степени поджаривания. Для программ выпечки 1 - 4 Вы можете активировать быстрый режим, нажав на кнопку до тех пор. При работах в программах 6, 7, 11 регулировка цвета корочки хлеба не происходит.

## **Ф. Включение/Выключение**

Для запуска и остановки операции или удаления установленного таймера. Чтобы прервать операцию, временно нажмите на кнопку Старт/Стоп, пока звуковой сигнал не слышен, и время на дисплее не будет мигать. При нажатии на кнопку Старт/ Стоп операция может быть снова возобновлена. Если вы не нажмете на кнопку Старт/ Стоп вручную, хлебопечка возобновит работу программы автоматически через 10 минут. Чтобы закончить операцию и удалить настройки, нажмите кнопку Старт/ Стоп в течение 3 секунд, пока не услышите один длинный звуковой сигнал.

**Примечание:** Не нажимайте на кнопку Старт/Стоп, если вы только хотите проверить состояние готовности хлеба.

## **Функция запоминания**

При повторном включении электропитания в течение 10 минут после его отключения, работа программы продолжится с той же точки. Это не относится к тому режиму, когда Вы отменили /прекратили процесс выпечки, нажав на кнопку Старт/Стоп в течение 3-х секунд.

## **Окно**

Вы можете проверить процесс выпечки через смотровое окно.

## **Программы выпечки**

Вы можете выбрать нужную программу, нажав на кнопку меню. Соответствующий номер программы отображается на дисплее. Время выпечки зависит от выбранных комбинаций программ. Смотрите главу "Последовательность программ".

### **Программа выпечки 1: Базовая**

Для белого и смешанного сорта хлеба, в основном состоящего из пшеничной или ржаной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Вы можете регулировать степень поджаривания хлеба с помощью кнопки Цвет (Color).

### **Программа выпечки 2: Французский хлеб**

Для легких сортов хлеба, изготовленных из пшеничной муки. Обычно этот сорт хлеба имеет хрустящую корочку. Не подходит для рецептов, требующих масло, маргарин или молоко.

### **Программа выпечки 3: Хлеб из цельнозерновой муки**

Для получения хлеба из тяжелых сортов муки, который требует более длительный этап замешивания и поднятия теста (например, цельнозерновая и ржаная мука). Хлеб будет более плотным и тяжелым.

### **Программа выпечки 4: Сладкий хлеб**

Для получения хлеба с добавками, такими как фруктовые соки, тертый кокосовый орех, изюм, сухофрукты, шоколад или с добавлением сахара. Благодаря более длительному времени поднятия теста, хлеб получится легким и воздушным.

### **Программа выпечки 5: Супер быстрая**

Замес, подъем и выпечка в течение короткого времени. При работе в данном режим хлеб получится самый грубым по сравнению с другими режимами.

### **Программа выпечки 6: Тесто**

Для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы. В этой программе не происходит выпечка.

### **Программа выпечки 7: Тесто для пасты**

Для приготовления теста для лапши / пасты. В этой программе не происходит выпечка.

### **Программа выпечки 8: Кефир**

Для получения хлеба, изготовленного из кефира или йогурта.

### **Программа 9: Без глютена**

Для получения хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Не содержащая глютен мука

требуют больше времени для поглощения жидкости и обладает отличными свойствами подъема теста.

#### **Программа выпечки 10: Пирожное**

Замес, подъем и выпечка, но подъем благодаря соде или разрыхлителю

#### **Программа 11: Варенье**

Для изготовления варенья.

#### **Программа 12: Запекание**

Для получения дополнительной выпечки хлеба, с более светлой корочкой. В этой программе нет замеса или ожидания. Хлеб будет держаться в тепле в течение почти часа по окончании выпечки. Тем самым, хлеб не станет слишком влажным.

- Чтобы закончить эту операцию, нажмите кнопку Старт/ Стоп в течение 3 секунд, пока не услышите один длинный звуковой сигнал. Для того, чтобы выключить прибор, отключите его от электросети. В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 слышен быстрый звуковой сигнал во время ее выполнения. Вскоре после этого добавляйте ингредиенты, такие как фрукты или орехи. И появится слово "Добавить" ("ADD"). Ингредиенты не разрежутся месильной лопастью.

Если вы установили таймер задержки, вы можете поместить все ингредиенты в хлебопекарную форму в начале. В этом случае, однако, фрукты и орехи должны быть разрезаны на более мелкие куски.

#### **Программирование таймера**

Функция таймера позволяет замедлить время выпечки. С помощью клавиш со стрелками ▲ и ▼, установите желаемое время окончания выпечки. Выберите программу. На дисплее отобразится требуемое время выпечки. С помощью клавиши со стрелкой ▼ вы можете изменить время окончания выпечки с шагом в 10 минут на более позднее время. Держите клавишу со стрелкой нажатой, чтобы выполнить эту операцию быстрее. На дисплее отображается общая продолжительность времени выпечки и время задержки. Если вы ошибетесь при изменении времени, вы можете исправить его с помощью клавиши со стрелкой ▼. Подтвердите установку таймера с помощью кнопки Старт/ Стоп. Двоеточие на дисплее начинает мигать и запрограммированное время начнет работать. Когда процесс выпечки завершен, десять звуковых сигналов раздадутся и на дисплее отобразится 0:00.

#### **Пример:**

Сейчас 8 утра, и вы хотели бы получить свежий хлеб через 7 часов 15 минут в 3.15 вечера. Сначала выберите программу 1, а затем нажмите кнопку таймера, пока на дисплее не появится 7:15, то время, когда хлеб будет готов. Обратите внимание, что функция таймера не доступна в программе варенье.

### **Примечание**

Не используйте функцию таймера при работе с быстро портящимися ингредиентами, такими как яйца, молоко, сливки или сыр.

### **Перед выпеканием**

Для успешной выпечки, пожалуйста, обратите внимание на следующие факторы:

#### **Ингредиенты**

- Изымите контейнер из корпуса, прежде чем положить ингредиенты.
- Если ингредиенты находятся близко к области выпекания, может возникнуть возгорание вследствие их нагрева на нагревательных элементах.
- Всегда размещайте ингредиенты в контейнер согласно очередности.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального результата подъема дрожжей.
- Правильно отмерьте ингредиенты. Даже незначительные отклонения от величин, указанных в рецепте, могут повлиять на результаты выпечки.

### **Примечание**

Никогда не используйте большие количества, чем те, которые указаны. Слишком много теста может подняться из контейнера и сбежать на горячие нагревательные элементы, в результате чего может возникнуть пожар.

### **Выпекание хлеба**

#### **Подготовка**

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в данном руководстве. Поместите хлебопечь на ровную и твердую поверхность.

1. Потяните вверх за контейнер.

2. Вставьте мешалки на приводные валы в контейнер. Убедитесь, что они стоят на месте.

3. Поместите ингредиенты согласно последовательности рецепта в контейнер. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку, добавьте дрожжи в качестве последнего ингредиента.

**Примечание:** Убедитесь в том, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостью.

Максимальное количество используемых дрожжей и муки указано в рецепте.

4. Установите контейнер обратно в гнездо. Убедитесь, что он расположен правильно.

5. Закройте крышку прибора.

6. Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится номер программы и продолжительность обычной программы 1.

7. Выберите программу с помощью кнопки меню. Каждый ввод подтверждается звуковым сигналом.

8. Выберите цвет хлеба. Маркировка на дисплее показывает, выбрали ли вы светлый, средний или темный. Можно также выбрать настройку "Быстрая (Rapid)", чтобы сократить время выпечки.

Примечание

Для программ 6,7,11 функции "степени поджаривания" и "Быстрая (Rapid)" не доступны.

**9.** Теперь у вас есть возможность установки времени окончания программы с помощью функции таймера. Можно ввести максимальную задержку до 15 часов.

#### **Примечание**

Функция задержки недоступна для программы 11.

#### **Запуск программы**

Теперь запустите программу с помощью кнопки Старт/ Стоп.

Программа будет автоматически выполнять различные операции. Вы можете наблюдать последовательность программы через смотровое окно. Иногда может произойти конденсация на окне во время выпечки. Крышка прибора может быть открыта во время замеса.

#### **Примечание**

Не открывайте крышку прибора во время выпечки. Хлеб может испортиться.

Рекомендации: Через 5 минут после замеса проверьте консистенцию теста. Оно должен быть мягким, липким комком. Если тесто слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если слишком влажный, добавьте немного муки (1/2 или чайную ложку один или несколько раз, по мере необходимости).

#### **Завершение программы**

Когда процесс выпечки завершен, десять звуковых сигналов раздадутся и на дисплее отобразится 0:00. По окончании программы прибор автоматически переходит на подогрев на срок до 60 минут. В этом режиме, теплый воздух циркулирует внутри прибора. Вы можете досрочно прекратить функцию подогрева, удерживая кнопку Старт/ Стоп нажатой, пока не раздадутся два звуковых сигнала.

#### **Предупреждение**

Перед тем как открыть крышку прибора, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Когда прибор не используется, то он не должен быть подключен к электросети!

#### **Изъятие хлеба из контейнера**

При изъятии контейнера, всегда используйте прихватки или рукавицы. Держите контейнер наклоненным над решеткой и слегка встряхните, пока хлеб не выскользнет из формы. Если хлеб не соскользнул с мешалок, осторожно удалите их с помощью прилагаемой лопатки.

#### **Примечание**

Не используйте металлические предметы, которые могут привести к появлению царапин на антипригарном покрытии. После изъятия хлеба, немедленно промойте контейнер теплой водой. Это предотвратит прилипание мешалок к рабочему валу.

**Рекомендации:** Если вы удалите мешалки после последнего этапа замеса теста, хлеб останется неповрежденным при его изъятии из контейнера.

- Коротко нажмите кнопку Старт / Стоп, чтобы прервать процесс выпечки или вытащить вилку из розетки.
- Откройте крышку прибора и выньте контейнер. Вы можете взять тесто руками, обработанными мукой, и удалить мешалки.
- Замените тесто и закройте крышку прибора.
- Вставьте вилку обратно в розетку и нажмите кнопку Старт / Стоп. Программа выпечки продолжится. Пусть хлеб остынет за 15-30 минут до еды. Перед разрезанием хлеба, убедитесь, что ни одна из мешалок не осталась в контейнере.

### **Предупреждение**

Не используйте хлебопечь, пока она полностью не охладится или нагреется. Если на дисплее появится сообщение "ННН" после того, как была запущена программа, то это означает, что температура внутри поддона для хлеба слишком высока. Вы должны остановить программу и сразу же отключить прибор из розетки. Затем откройте крышку и дайте машине полностью остыть, прежде чем использовать ее снова (за исключением программы BAKE и JAM). Если на дисплее отображается "LLL" после того, как была запущена программа, то это означает, что температура внутри поддона для хлеба слишком низкая. Вы должны поместить хлебопечку на более высокий стол или поверхность (за исключением программы BAKE и JAM). Если на дисплее появится сообщение "EE0" после того, как вы нажали кнопку Старт/Стоп, это означает, что датчик температуры разомкнутой цепи отключен. Тщательно проверьте хлебопечь с помощью Уполномоченным специалиста. Если на дисплее появится сообщение "EE1", это означает, что произошло короткое замыкание датчика температуры.

### **Очистка и Уход**

#### **Предупреждение**

Всегда вытаскивайте вилку из сетевой розетки и дайте прибору остыть. Защитите прибор от брызг воды и влаги, так как это может привести к поражению электрическим током. Кроме того, соблюдайте инструкции по технике безопасности.

#### **Важно**

Части и принадлежности прибора не следует мыть в посудомоечной машине.

#### **Корпус, крышка, камера выпечки**

Удалите все частицы, оставленные внутри корпуса, используя влажную ткань или слегка увлажненную мягкую губку. Протрите корпус и крышку влажной тканью или губкой. Убедитесь, что внутренняя часть полностью сухая. Для облегчения чистки крышка прибора может быть извлечена из корпуса:

- Откройте крышку прибора под подходящим углом и поднимите вверх, чтобы снять ее.
- Потяните крышку прибора из направляющих шарниров.
- Чтобы прикрепить крышку прибора, сдвиньте клиновидные шарнирные толкатели через отверстие направляющих шарниров.

### **Контейнер для выпечки и мешалки**

Поверхность контейнера для выпечки и мешалок имеет антипригарное покрытие. При очистке, не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки или предметы, которые могут привести к появлению царапин на поверхности. Из-за влаги и пара на поверхности различных частей, их внешний вид может претерпевать изменения в течение некоторого времени. Это не влияет на качество или функциональные характеристики прибора. Перед очисткой, извлеките контейнер и мешалки из корпуса. Протрите наружную поверхность контейнера влажной тканью.

### **Важно**

Не погружайте контейнер в воду или другую жидкость. Промойте внутреннюю часть контейнера для выпечки теплой мыльной водой. Если мешалки покрыты коркой и не снимаются, заполните контейнер для выпечки горячей водой и подождите в течение прибл. 30 минут. Если фиксатор мешалок засорен, вы можете тщательно очистить его деревянной шпажкой. Не используйте химические чистящие средства или растворители для очистки хлебопечки.

### **Гарантия и обслуживание клиентов**

Гарантийные условия и адрес сервиса можно найти в гарантийном талоне.

### **Утилизация**

Никогда не выбрасывайте хлебопечь вместе с обычными бытовыми отходами.

Соблюдайте действующие правила. В случае сомнения, пожалуйста, обратитесь в центр по утилизации отходов.

### **Нахождение и устранение неисправностей**

Что я должен делать, если мешалки застряли внутри контейнера после выпечки?

Добавьте горячую воду в контейнер и поверните мешалки, чтобы ослабить материал, покрытый коркой.

Что произойдет, если готовый хлеб остался внутри хлебопечи?

Функция "Keep warm (Сохранить тепло)" гарантирует, что хлеб хранится в тепле в течение почти 1 часа и защищен от влажности. Если хлеб останется в хлебопечкарной машине дольше, чем 1 час, он может стать влажным.

Можно ли мыть контейнер для выпечки в посудомоечной машине?

Нет. Пожалуйста, очистите контейнер и мешалки вручную.

Почему тесто не перемешивается, даже если двигатель работает?

Убедитесь, что контейнер и мешалки расположены должным образом.

Что делать, если мешалки останутся в хлебе?

Удалите мешалки с помощью лопатки для удаления мешалок.

Что произойдет, если случится сбой электропитания, когда программа работает?

В случае отключения электроэнергии на срок до 10 минут, хлебопечь начнет работать с последней программы и до ее конца.

Сколько времени потребуются, чтобы испечь хлеб?

Пожалуйста, обратитесь к таблице последовательности программ для определения точного времени.

Хлеб какого размера можно испечь?

С большим контейнером для выпечки вы можете выпекать хлеб до 1250г.

Почему функция таймера не используется при выпечке со свежим молоком?

Свежие продукты, такие как молоко или яйца, портятся, если они остаются в приборе слишком долгое время.

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, зрительными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний до тех пор, пока им не был предоставлен контроль или инструкция по использованию данного устройства. Детям не разрешено играть с данным устройством. Очистка и использование может производиться детьми под наблюдением взрослых, если им 8 лет или больше.
- Храните прибор и его сетевой кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если шнур питания поврежден, для замены шнура обращайтесь только к специалистам авторизованного сервисного центра или к организациям с аналогичной квалификацией. Запрещено самостоятельно производить какие-либо действия по ремонту или обслуживанию устройства.
- Приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Инструкции должны содержать сведения о том, как очищать поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами. У тостеров, грилей, сендвичниц внешняя поверхность может нагреваться при работе прибора, будьте осторожнее.
- В инструкциях для хлебопечей указывается максимальное количество ингредиентов, которые можно использовать.
- Если на приборе присутствует символ IEC 60417-5041, и в инструкции указывается, то поверхности устройства могут нагреваться во время использования.





## Гарантийный талон

Наименование .....

Модель .....

Серийный номер (при наличии) .....

Дата продажи .....

Наименование, адрес и телефон .....

торгующей организации .....

Подпись продавца

Штамп магазина

### ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

Дата приема в АСЦ	Выполнен ные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудник а АСЦ	Подпись клиента

### Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

#### Условия гарантии: .....

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **[www.sinbo-russia.ru](http://www.sinbo-russia.ru)**

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею .....

(Подпись покупателя)

#### Изготовитель:

DEIMA ELEKTROMEKANIK URUNLER INSAAT SPOR MALZEMELERI MALAT SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI

Jihangir M., Gyuverdjın D. №4, Avdılar, İstanbul, Turkey

Деима Электромеханик Урунлер Инсаат Спор Малземелери Ималат Санаи Ве Тикарет Аноним Сиркети

Харамидере Мевкии, Чихангир Мах Гувечин Кад. 4 Авкилар, Стамбул, Турция

#### Импортер в РФ:

ООО Хаскел

143401, Московская область, город Красногорск, бульвар Строителей, дом 4, корпус 1, этаж 8, кабинет 819

ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

Страна производитель: Китай

Гарантийный срок: 12 мес

Дата изготовления: 05-2019



Меры безопасности и подготовка к работе:

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.

Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.

Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.

Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.

Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностям, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.

Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.

Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.

Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.

Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Технические характеристики представлены на корпусе устройства.

