

# sinbo

SBM 4717 BREAD MAKER

INSTRUCTION MANUAL

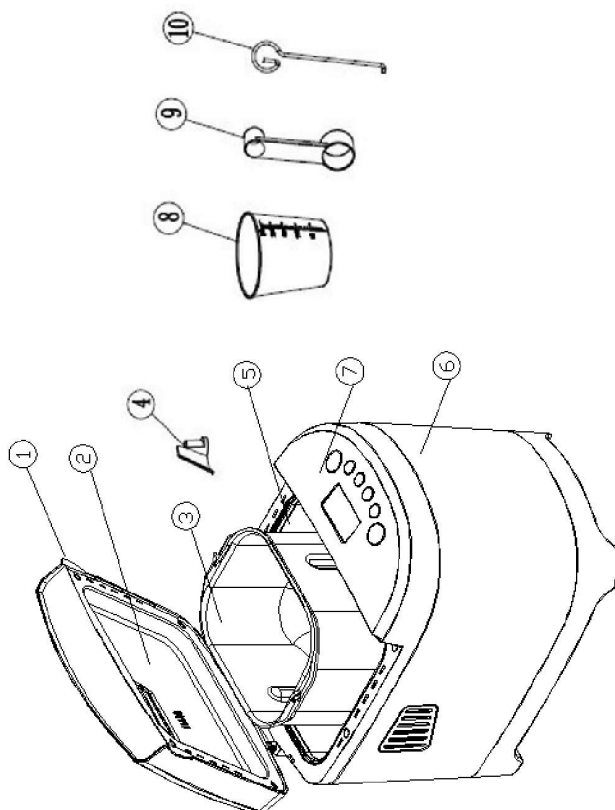
EN

RU



ХЛЕБОПЕЧКА  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**NAME OF PARTS**  
**Названия деталей**



## ENGLISH

### SINBO SBM 4717 BREAD MAKER INSTRUCTION MANUAL

#### A. Safety recommendations

1. Please read the introductions carefully before using the appliance for the first time.
2. The appliance is designed for household use only not for commercial.
3. The appliance is applied for AC230V/10A or three-wire electrical outlets with earth ..
4. Unplug when not in use or cleaning or instillation of accessories.
5. Do not use in the open air or places with high humidity.
6. Forbidden to put the power line, plug and machine body [except for pan and kneading paddle] into water or other liquid.
7. Forbidden to put the appliance near water heater, electric heater, electric cooker...etc.
8. Keep away children from the appliance.
9. Make sure to allow enough space around the appliance to keep it at least 11cm away from the surroundings.
10. Make sure of the installation of pan and no stone like core or flammable staff like paper left in using the appliance.
11. Do not rub or clean the pan with metal-wire brushes.
12. In working process, do not open the cover or put hands into the pan to avoid danger. Always use the oven gloves to handle the pan or hot parts of appliance.
13. If the power cord is broken, do not replace it by yourself instead of professional staff to avoid electric shock.
14. In working stage, do not touch the surface of the appliance except the buttons on the control panel

#### B. Specifications

**Voltage:** AC220-240V, 50Hz

**Power:** 480-600W

**Heating Tube Power:** 500W

**Motor Power:** 90W

**Delay Timer:** 10 hours max

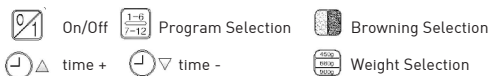
**Note:** We reserve the rights to update technical data without prior notice.

#### C: Parts' names of bread maker

##### (1) Names of parts

1. Roof cover handle, 2. Lid with window, 3. Pan, 4. Kneading paddle, 5. Oven, 6. Body, 7. Control panel
8. Measuring cup, 9. Measuring spoon, 10. Hook

##### Keyboards:



##### (2) Programs

1. Basic white bread, 2. French bread, 3. Sweet bread, 4. Cake, 5. Whole meal bread, 6. Sandwich,
7. Fast basic white bread, 8. Jam and compotes, 9. Yogurt bread, 10. Traditional dough, 11. Super-fast bread, 12. Conking only

##### Beep sound

1. When the power is on or before resetting, the buzzer will beep once.
2. The buzzer will beep once when each button is pressed one time. If the buttons are pressed for several times in one time, the buzzer will accordingly beep for a while.
3. The buzzer will beep once when the "On / Off" is pressed.
4. When the dried fruits are needed to mix in the pan, the buzzer will beep 10times during the process of kneading.

5. When the bread making is done, the buzzer will beep 12 times to do reminding and then go into the status of keeping warm.

6. Working time= Stand by time + Original set work time

Memory time: After Power is cut off, it can remember to return to status before power down at least 20min's.

**Notice:** The Inner temperature of the bread maker has to be cool down below 45° before normal kneading for another time.

#### **D: Ingredients**

Choosing ingredients plays an important role in the bread making which can make effect on whether you can make delicious breads or not. Here are some reference.

##### **1. Bread flour**

Bread flour is kinds of gluten flour (sometimes called gluten flour or strong flour with high protein content) which can help in remain the dough's strength in yeasting. Compared to general flour, bread flour contains high gluten with good fibrous tissue which should be the best choice as bread making ingredients for soft and delicious breads.

##### **2. All-purpose flour**

All-purpose flour is made of soft and hard wheat which is suitable for fast bread and cake.

##### **3. Rye flour**

Rye flour is a kind of high-fiber flour which is similar to whole meal flour, also called graham flour. And it has to be mixed with bread flour to rise the bread as big as possible.

##### **4. Whole meal flour**

The whole meal flour is made from grinded kernels with cereal and bran. Whole meal flour is heavier than all-purpose flour with richer nutrition, heavier bread, smaller size and thicker crust. For most of time, the whole meal flour is always mixed with bread flour to make high-quality and delicious breads. Thus, our appliance has been set to make the whole meal breads with long time stirring and yeasting.

##### **5. Cake flour**

The cake flour is made from the grinded soft wheat or low-protein wheat as the special cake ingredients. Due to the wheat's original places, living seasons, grind techniques and different storage life, flours have large differences in yeasting and water sucking although it seems like all of the flours looks similar.

##### **6. Cornmeal/Oatmeal**

Cornmeal and oatmeal are the adding ingredients which are relatively made from grinded corns and oats in order to increase breads' flavor and taste.

##### **7. Yeast**

Baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets, but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your bread maker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast must be mixed with a little tepid water before use.

**The following methods can help you tell whether your yeast is fresh or not:**

**(1)** Pour 1/2 glass of water (40-50°C) into measuring cup

**(2)** Put one spoon of sugar into water and stir to be dissolved, and then scatter 2 spoons of yeast on the surface of water

**(3)** Put the cup of water on a warm place for 10 min without any stirring

**(4)** The bubbles produced by the yeast will reach the mark of 1CUP. If it wouldn't, your yeast is not fresh.

#### **8. Salt**

Salt gives taste to food and regulate the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Do not use coarse salt or salt substitutes.

#### **9. Fats and oils**

Fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces that it is distributed eventually throughout the preparation, or soften it.

#### **10. Baking powder**

Baking powder is mainly used to yeast fast breads and cakes which do not need yeasting time owing to its making use of principles of chemistry to soften food.

#### **11. Soda**

Just like the baking powder.

#### **12. Sugar**

Use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeasts, gives the bread its good taste and improve browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

#### **13. Eggs**

Eggs make the dough richer, improve the color of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally.

#### **14. Water**

Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

#### **15. Weighing in bread-making**

One important step in bread-making ingredients is the weighing of ingredients with the specified measuring cup and spoon which will even influence the effect of the breads.

##### **(1)** Weighing of liquid ingredients

Water, milk and milk powder liquor should be measured by specific cup and you should look the scale marks on the cup horizontally to read.

Measuring cup should be cleaned carefully to make sure of no other powder left when measuring oil or adding ingredients.

##### **(2)** Measuring of dried powder

The dried powder measured by measuring cup or spoon should in the natural and loosen state and the mouth of the measuring cup should be stroked off to make sure of precise measurement.

##### **(3)** The order of ingredients

Generally speaking, the order should be: liquid, egg plus salt, milk powder. The flour shouldn't completely touched by liquid and then put the yeast on the dried flour (no touch of yeast and salt). Fruit is put into the pan when the buzzer beeps after the dough being stirred for a while. No perishable ingredients like eggs or fruits if you use the function of long timing.

#### **16. Other ingredients**

You can add ingredients according to your own flavor like dried fruit, cheese, nuts, yogurt, whole meal

powder, vanilla and spice. What you should pay attention to is the amount of water. For example, cheese, milk and fresh fruit contain a lot amount of water which will over-humidify the dough, so we should adjust accordingly such as the replacement of dried cheese or dried milk.

You will naturally understand whether the water is proper for the dough with the method to add water or flavor after being familiar to the functions of bread maker.

Another point is that you should remember the amount of salt which can influence the yeasting speed. And some ingredients can be mixed in the very beginning like dried milk powder and yogurt while some like dough, nut let and dried fruit have to be added when the buzzer beeps in stirring.

#### **E: Principle and Bread-making steps**

Bread is a kind of soft baking food which is yeasting, shaping, rising and baking with proper sugar, oil, milk powder, eggs, fruit and additives based on the ingredients of flour, yeast, salt and water.

Here is the work theory of household bread maker: the appliance imitates the operating procedure of bakeries or bread factories with artificial intelligence, which can render it easy to make breads at home. The appliance can be pressed to automatically finish the tasks of kneading, yeasting, rest, rising, baking and warming in the basis of all ingredients on the introduction book. The operating of dough-stirring is complete with the usage of unidirectional drive and the control of dough-yeasting and baking-temperature is gorgeous with the application of MCU.

Operating process: Once the appliance is started, MCU will automatically examine whether the work environment and temperature transmitter are normal to operate or not. After examined, the motor starts to stir the ingredients via drive system and the program starts to control the tubes' heating, the oven's work temperature and the yeasting. At the same time, the yeast in the dough is blooming to produce lots of carbon oxidation which realize the bread soft and expanding. The flour in the pan is completely mixed with all ingredients during the stirring-operation and then expands into the largest size during the rising-operation so as to be baked finally into bread.

The control system consists of power panel and control panel, which is the nerve center of the appliance memorizing all sorts of bread or cake making methods. For your own preference, the functions of yeasting and baking as well as stirring via on/off of motor can be chosen to make the breads with shallow or deep color or different crust with different thickness.

The dough is heated via heating tube in the pan to make the oven reach the yeasting or baking temperature and then the control panel is received the temperature feedback via transducer so as to control the on/off operating of heating tube. When the thermistor goes wrong, the tube will be heating constantly which result in the operation of yeasting. And when the oven temperature exceeds some certain degree, the fuse will be broken to protect the appliance.

#### **The following formulas for reference:**

1. Measure the ingredients before put into the pan
2. With water at 20°
3. Mount the pan and close the cover
4. Plug in and beep once
5. Choose the program and press "no/off" button
6. Beep 10times when the bread is finished and automatically get into the one hour' warming operation (expect program 7,8,10)
7. If the function of warming is not needed, you can press the "on/off" button for 3 seconds to finish the program.
8. Finishing the bread making, use the hook to catch the hook and then hold the handle to lift the pan with the hand cloth.
9. pour out the bread and stirring paddle from the pan (avoid burning hands)
10. Cut into slices after cooling down

**F: Recommended Recipes:** [The following recipes are just for reference which you can adjust to meet your own taste and flavor.]

The measuring rang of the following cup is 250ml, the small spoon is 5ml, and the big spoon is 15ml.

The weight of a cup of flour is 150g, a cup of water is 250g, a small spoon of salt is 6g, a small spoon of dried yeast is 3.5g, a small spoon of improver is 4.5g, a small spoon of soda is 6g, a small spoon of tartar is 3.5g, a big spoon of sugar is 14g, a big spoon of raisin is 7g, a big spoon of nut is 6g, a big spoon of milk powder is 6.5g, a big spoon of oil is 16g, and an egg is 50-60g.

Before measuring the liquids with the tools attached to the appliance, the measuring tools have to be put on a flat surface and our eyes must stay the same as the horizontal line; before measuring the solids with the tools attached to the appliance, the measuring tools have to be put on a flat surface and we should avoid the ingredients' piling up to break the whole balance.

### 1. Basic

Weight \ Ingredients	450g	680g	900g
Water	160 ml	220 ml	300 ml
Salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1 small spoon
Sugar	2 big spoons	2 1/2 big spoon	3 big spoons
Plant oil	1 big spoon	1 1/2 big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	2 3/4 cup	3 3/4 cup
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	2big spoons	2 1/2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

### 2. French

Weight \ Ingredients	450g	680g	900g
Water	160 ml	220 ml	300 ml
Salt	2/3 small spoon	1 1/4small spoon	1 1/2 small spoon
Sugar	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Plant oil	1 1/2 big spoon	1 big spoon	1 1/4 big spoon
Strong flour	2 cups	2 3/4 cup	3 3/4 cup
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

### 3. Sweet

Weight \ Ingredients	450g	680g	900g
Water	70 ml	150 ml	240 ml
Egg	2	2	2
White sugar	4 small spoon	1/3 cup	1/2 cup
Salt	1/4 small spoon	1/3 small spoon	1/2 small spoon

Plant oil	1/2 big spoon	1 big spoon	1 1/2 big spoon
Strong flour	2 cups	2 1/2 cup	3 cup
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

#### 4. Cake:

Weight	450g	680g	900g
Ingredients			
Egg	2	3	4
Milk	60 ml	70 ml	80 ml
Butter(dissolved)	1/4 big spoon	1/2 big spoon	1 big spoon
Salt	1/4 small spoon	1/4 small spoon	1/2 small spoon
Brown sugar	1 1/2 big spoons	2 big spoons	2 1/2 big spoons
Pastry flour	2 cups	2 3/4 cup	3 3/4 cup
Cream of tartar	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/2 small spoon
Baking soda	1/4 small spoon	1/3 small spoon	1/2 small spoon
Dried yeast	2 big spoons	2 big spoons	2 big spoons
<b>Points:</b> The eggbeater should stir the shelling egg for 4 minutes till foaming and be put into the pan with other ingredients later. .			

#### 5. Whole Wheat:

Weight	450g	680g	900g
Ingredients			
Water	170 ml	230 ml	330 ml
Salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1 small spoon
White sugar	1 1/2 big spoon	2 big spoon	2 1/2 big spoon
Plant oil	1/2 big spoon	1 big spoon	1 1/2 big spoon
Whole meal	1 cup	1 1/4 cup	1 3/4 cup
Strong flour	1 cup	1 1/2 cup	2 cups
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	1 3/4 big spoon	2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

#### 6. Sandwich:

Weight	450g	680g	900g
Ingredients			
Water	120 ml	190 ml	260 ml
Egg	1	1	1
Salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1/2 small spoon



White sugar	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Plant oil	1 big spoon	1 1/2 big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	2 3/4 cup	3 1/2 cup
Defatted milk powder	1 2/3 big spoon	1 2/3 big spoon	2 big spoons
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

#### 7. Traditional dough:

This program is not to yeast but to knead the dough which is used to make out dumplings' wrappers and noodles with the pan unheated as well as no color and weight to choose.

#### 8. Jam:

Strawberry jam		Banana jam	
Strawberry	400g (350ml) peeled	Banana	400g (350ml) peeled
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 small spoon	Lemon juice	1 small spoon
Cornstarch	30g	Cornstarch	300g
Ketchup		Apple jam	
Tomato	400g (350ml) peeled	Apple	400g (380ml) peeled and grinded
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 small spoon	Lemon juice	1 small spoon
Cornstarch	30g	Cornstarch	30g

**Note:** When the jam's been done, please clean the pan or it will damage the paint coat resulting in the shortening of the appliance's life.

1. The complete jam should be put in clean bottles or plates and then be stored in the refrigerator to prevent from drying out.
2. The natural jam made by ourselves may be in density not as good as these with additives sold on the market but it doesn't mean something is wrong with our jam.
3. Better taste with the own-made bread.
4. Jam's density can be improved with adding 1/2?1/2 cups of edible pectins.
5. Because of the fresh ingredients, please operate at room temperature (18-25degrees).
6. The number of the ingredients should be appropriate, no exceeding the fixed number to prevent the ingredients from boiling in operation.
7. It will taste better if the jam ingredients are grinded by the blender (or chopped up by knife) firstly.

#### 9. Yogurt bread

Weight Ingredients	450g	680g	900g
Water	80 ml	140 ml	150 ml
Yogurt	100g	150g	200g
White sugar	1 1/2 big spoon	2 big spoon	2 1/2 big spoon

Salt	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> small spoon	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> small spoon	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> small spoon
Plant oil	1 big spoon	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	<sup>2</sup> / <sub>4</sub> cup	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cup
Improver	1 small spoon	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> small spoon	2 small spoon
Dried yeast	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> small spoon	1 small spoon	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> small spoon

#### 10. Leavened dough:

Different dough can be made with different ingredients, which can serve as other food's raw materials.

#### 11. Fast bread:

Weight	700g
Ingredients	
Water + 2 Eggs	Water 130ml + 2 Eggs (110ml)
Salt	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> small spoon
White sugar	2 big spoons
Plant oil	1 big spoons
Strong flour	<sup>2</sup> / <sub>2</sub> cup
Defatted milk powder	2 big spoons
Improver	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> small spoon
Dried yeast	<sup>2</sup> / <sub>2</sub> small spoon
Ingredients order	Not in order acceptable

#### 12. Baking

For the crisp-taste crusts, you can make the bread bake again for a while with pressing the "Bake" button.

(You can stop baking or change baking time during the process of baking.)

#### Points

The ingredients should be put into the pan exactly in order; a hole should be dug into the flour, no too much big or deep to avoid touching water and salt earlier during the operation of delayed bread-making.

1. The above dried yeast is Angle Brand that different brands' yeast is required in different application amount. And the amount of yeast depends on the change of room temperature with the normal being 20<sup>o</sup>, that is, adding dried yeast properly if the room temperature is over-high and vice verse.
2. The requirement for flour is the pure-white quality, no sand, and no musty taste with being sieved by 100 meshes.
3. No use of metal tools (slice, knife or fork) to clean the pan in order to protect the pan carefully.
4. The hole located in the middle of stirring paddle should be cleaned, dropped little oil and put back to the pan to prevent from sticking the stirring paddle.
5. The power should be cut before you rub the inner bread maker with wet cloth or sponge.
6. Do not keep the pan in the water for a long time which will result in the bad operation of rotation axis. If the stirring paddle is stuck into the pan, you can pour some boiled water to drench it, which will make it easy to take out it after several minutes.

#### G. Function & Operation:







(If the data on time chart are different from the actual operating time, it's the result of technical development and subject to the actual operating time.)

### Starting-up preparation:

1. Open the packing-box, check random documents or material and carefully read the user's introduction book.
2. The bread maker is limited to be used indoor and placed in a platform (kitchen's staging or desk) with the appliance's top being 11CM away from the wall, woodwork or any subject on the desk.
3. For the first time to use the appliance, please open the cover and take out the accessories like pan and stirring paddle to be cleaned by warm water with neutral cleanser.
4. Check if the ingredients are all ready or fresh.
5. Check if the power and plug accord with the requirements on the user's introduction book.

### Operation:

#### 1. Keyboards

- 1)  On/Off: Press to start or stop the operation by holding down for 3 secs.
- 2)  time +  time - : Press to set delay the program time.
- 3)  Browning Selection: Press to choose the browning color of light or dark.
- 4)  Weight Selection: Press to choose - 450g / 680g / 900g weight of the bread size.
- 5)  Program Selection: Press to choose the programs from 1-12.

#### 2. Programmes introductions:

- 1) **Basic:** The basic bread programme can be used for most bread recipes using white wheat flour.
- 2) **French:** The French bread programme correspond to a recipe for traditional crusty French white bread.
- 3) **Sweet:** The sweet bread programme is appropriate for recipes containing more fat and sugar.
- 4) **Cake:** The cake programme can be used to make pastries and cakes with baking powder.
- 5) **Wholewheat:** The wholemeal bread programme should be selected when using wholemeal flour.
- 6) **Sandwich:** The programme can be used to make sandwiches.
- 7) **Whisk:** The programme is used to stir the dough without yeasting to make dumpling wrappers and the pan is not heated as well as no selection of color and weight.
- 8) **Jam:** The jam programme automatically cooks the jam in the pan.
- 9) **Yoghourt:** The programme cooks the bread mixed with yogurt which enjoys the taste of yogurt.
- 10) **Dough:** This programme does not cook. It provides for kneading and proving for more than 4 hours. This yields dough with more highly developed aromas and we recommend that you cook it on the oven.
- 11) **Fast bake:** This programme is equivalent to the basic bread programme but is a faster version.
- 12) **Bake:** This programme is designed specially to heat the completed bread again. The setting time is 1 hour but you can TIME +, TIME - the time for your preference and press ON/OFF to enter.






#### 3. The practical example for bread making

**Notes:** Pay attention to the scale marks on the measuring tools when adding ingredients

**Request:** It's 1:20 p.m. now and a 680g-basic-bread with raisins is asked before 5:20 p.m.

#### Steps:

1. Take out the pan and add the ingredients as recommended recipe: 250ml water, 11/2 big spoon of oil, 21/2 big spoon of sugar, 1/2 small spoon of salt, 23/4 cup of flour, 2 big spoons of milk powder, 11/2 small spoon of improver and dig a hole on the flour to be poured a small spoon of dried yeast, no touch with water.
2. Mount the pan on the body, tighten it and cover the shell. Prepare 80g-raisins and 40g-smashed nuts.
3. When the power is on, the appliance will beep once and the LCD shows 2:50 which means the basic bread programme with the operating time being 2.50 hours.

4. Press  Program Selection to display 1 to choose basic bread.
5. Press the key  to let the mark located under the position of 680g which means that you choose the 680g bread and the LCD accordingly shows the operating time 2:55.
6. Press  key to select dark or light. (The default color is light.)
7. The request is that the bread can be made at 5:25 p.m. which needs the appliance to delay the programme. Thus you can press  to adjust to time 4:05 thus the bread will be completed within 4.05 hours.
8. Press  to start the appliance and then the LCD shows it will cost 4.05 hours and starts to count down and the LCD back light start to flash .
9. When the buzzer beeps 10 times constantly, open the cover and add the ready fruits into the pan.
10. Bread will be ready at 5:25p.m.

**Notice:** Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions another bread is to be made only after the machine to be cool down .  
The temp is above 45?,LCD will show "HHH" except 12 program, buzzer beeps constantly

#### H: Maintenance

##### 1. Cleaning

- 1) Pull out the power plug and cool down the appliance completely before cleaning.
- 2) Wipe the body by soft cloth with little neutral cleanser.
- 3) The pan should be wiped with wet cloth not the attrition sex scavenger (steel brush) to protect the stick coating.
- 4) Pour hot water into the pan if the stirring paddle is hard to lift and no attrition sex scavenger to wipe in case of damaging the stick coating.
- 5) All parts should be mounted back to the appliance after cleaning and wiping.

#### Operating environment

**Temperature :** 15°C-34°C.



**Air humidity:** Less than 95% (at 25°C) .

No inflammability, corrosivity gas or electricity-conduction dust existing.

#### I: Accessories list

Pan	1
Measuring cup	2
Stirring paddle	1
Measuring spoon	2
Introduction book	1
Hook	1

## 2. Troubleshooting guide for bread maker

NO	Problem	Analysis	Solution
1	Heat-elimination tube smokes when baking.	Ingredients may stick to the heat-tube or nearby. The tube is equipped with protection oil for the first time.	Pull out the plug and clean the heat-tube.
2	The middle of the bread is sunk with thick bottom.	Too much time to warm the bread in the pan caused too much loss of water.	Take out the bread as soon as it's done.
3	It's hard to take out the bread.	The kneading paddle is stuck to the axis of pan tightly.	Taking out the bread, pour hot water into the pan for 10 min and lift the kneading paddle, doing cleaning
4	The ingredients can't be mixed and stirred completely which results in the effect of baking.	1. Not proper programme	Check if your recipe accords with the selected programme.
		2. Press  which stops the operating programme	If the breakdown time is over 20 min, re-organize the ingredients; if less than 20 min, just press ON/OFF to re-start the appliance.
		3. Open the cover several times when operation which results in drying and yellowing the bread.	Do not open the cover after yeasting.
		4. The resistance of kneading is too strong to make the dough stirred inadequately.	Check if the hole of the kneading paddle is broken Check if the kneading vane works well
5	The LCD shows "HHH" When  pressing.	The temperature in the oven is too hot to start the appliance.	Press START/STOP, pull out the plug, and take out the pan, open the cover to cool down the appliance.
6	Kneading sound heard, but no work actually.	The pan has not been mounted right or the dough is too much big to be kneaded.	Check if the pan is mounted right and if the dough is prepared as recipes and if the measurement is precise.

7	The dough is yeasted too big that reach the inner cover.	Too much flour or yeast or too high temperature	Properly reduce the number of yeast and flour
8	The dough is too big to push the surrounding flour out of the pan.	Too much liquids and yeast	Properly reduce the number of water and yeast
9	The size is too small.	The yeast is not enough or invalid or the water is to hot or the yeast is mixed with the salt.	Check if the yeast is valid and its amount.
10	After yeasting, the middle of dough is sunk when baking.	1. The flour is not gluten.	Use gluten flour or strong flour.
		2. Fast-speed and high-temperature yeasting	Operate under the room temperature
		3. too much water	Reduce water according to the flour's water absorbability
11	The bread is too heavy and the tissues are too dense..	1. Too much flour and too little water	Reduce flour and add water
		2. Too many fruits	Reduce fruits and add yeasts
12	Cut apart the bread Too much holes	1. Too much water and not little salt	Reduce water and check if salt added
		2. Too hot water	Lower the temperature
13	There is flour stuck to the surface of the bread.	1. Too strong sticky and unfused ingredients like butter or banana.	When kneading, shovel the unfused ingredients on the dough with wooden shovel.
		2. Kneaded incompletely with too little water.	Check if the water is enough and the kneading operation works well.

# Русский

## ХЛЕБОПЕЧКА SINBO SBM 4717 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### А. Меры предосторожности

1. Внимательно читайте инструкцию перед использованием изделия в первый раз.
2. Хлебопечка предназначена для использования в домашних условиях, а не для коммерческих целей.
3. Это устройство подключается к сети 230 В/10 А или к трехпроводной электросети с заземлением.
4. Отключайте хлебопечку от электросети, если она не используется, вовремя чистки или замены деталей.
5. Не используйте устройство на открытом воздухе или во влажной среде.
6. Не погружайте хлебопечку (за исключением формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания), шнур питания или штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
7. Не ставьте хлебопечку рядом с нагревательными приборами из электроплитой.
8. Хлебопечка должна храниться в месте, не доступном для детей.
9. Оставляйте вокруг хлебопечки свободное пространство не менее 11 см.
10. Перед началом использования убедитесь, что форма для выпечки установлена и в устройстве нет легко воспламеняющихся материалов, например, бумаги.
11. Не чистьте устройство металлическими щетками.
12. Во время работы устройства не открывайте крышку и не опускайте руки в форму для выпечки. Всегда держите форму для выпечки или горячие части хлебопечки только в кухонных рукавицах.
13. Не заменяйте поврежденный шнур питания самостоятельно во избежание удара током.
14. Во время работы устройства не прикасайтесь к его поверхности только к кнопкам панели управления.

### В. Технические характеристики

**Напряжение:** 220-240 В переменного тока / 50 Гц

**Мощность:** 480-600 Вт

**Мощность тепловой трубки:** 500 Вт

**Мощность двигателя:** 90 Вт

**Таймер задержки:** Таймер задержки включения: макс. 10 ч

**Примечание:** Мы оставляем за собой право обновлять технические данные без предварительного уведомления.

### С: Детали

#### (1) Названия деталей

1. Ручка крышки, 2. Крышка со смотровым окном, 3. Форма для выпечки, 4. Лопатка для замешивания, 5. Печь, 6. Корпус, 7. Панель управления, 8. Мерная кружка, 9. Мерная ложка, 10. Крюк

#### Кнопки:



Вкл/Выкл



Выбор программы



Выбор цвета хлеба



Время +



Время -



Выбор верса

#### (2) Программы

1. Белый хлеб, 2. Французский хлеб, 3. Сладкий хлеб, 4. Кекс, 5. Хлеб из цельнозерновой муки, 6. Бутерброд
7. Быстрая выпечка белого хлеба, 8. Варенье, 9. Хлеб с йогуртом, 10. Тесто, 11. Очень быстрая выпечка хлеба,
12. Только готовка

#### Звуковые сигналы:

1. При подключении хлебопечки к сети и перед перезапуском звучит одиозвуковой сигнал.
2. Каждое нажатие кнопки сопровождается одним звуковым сигналом. Если кнопки нажимаются несколько раз, сигнал будет звучать какое-то время.
3. Нажатие кнопки «On/Off» («Вкл/Выкл») сопровождается звуковым сигналом.
4. В процессе размешивания сухофруктов в форме для выпечки будут звучать 10 звуковых сигналов.
5. Когда хлеб будет готов, прозвучит 12 звуковых сигналов, и хлебопечка перейдет в режим подогрева.
6. Время работы = Время режима ожидания + Предварительно заданное время приготовления.

**Память:** После отключения от сети хлебопечка может еще в течение 20 минут сохранять данные о последнем задействованном режиме.

**Примечание:**

Внутренняя температура хлебопечки перед следующим замешиванием должна быть ниже 45 °С.

**D: Ингредиенты**

От правильного выбора ингредиентов зависит, насколько вкусным будет хлеб. Вот некоторые рекомендации:

**1. Хлебопечкарная мука**

Хлебная мука – это вид муки с высоким содержанием глютена (иногда ее называют глютенной мукой или сильной мукой с высоким содержанием белков). Такая мука набухает при замесе, поэтому тесто из нее вязкое и пластичное. Хлебная мука делает хлеб мягче и вкуснее.

**2. Обычная мука**

Обычная мука сделана из мягкой и твердой пшеницы, что подходит для режимов быстрого выпекания и кексов.

**3. Ржаная мука**

Ржаная мука – это разновидность муки с высоким содержанием клетчатки, она похожа на цельнозерновую муку и также называется мукой грехем. Ржаную муку следует смешать с хлебной, чтобы хлеб получился пышнее.

**4. Цельнозерновая мука**

Это пшеничная мука, которую получают путем помола целого (неочищенного) зерна. Такая мука содержит большое количество клетчатки. Из цельнозерновой муки хлеб получается меньшего размера, тяжелее и с толстой корочкой. Часто цельнозерновую муку смешивают с обычной мукой, чтобы получить высококачественный вкусный хлеб. Поэтому хлебопечка выпекает хлеб из цельнозерновой муки длительным помешиванием и дрожжеванием.

**5. Мука для сдобы**

Такая мука делается из молотых зерен мягких сортов пшеницы или пшеницы с низким содержанием белков. В зависимости от места выращивания муки, сезонов выращивания, способов помола и сроков хранения, различные виды муки имеют значительные различия в дрожжевании и впитывании воды, хотя все сорта муки выглядят одинаково.

**6. Кукурузная/овсяная мука**

Кукурузная и овсяная мука являются дополнительными ингредиентами, которые делают из молотых кукурузных и овсяных зерен. Такие виды муки добавляют, чтобы сделать хлеб ароматнее и вкуснее.

**7. Дрожжи**

Дрожжи для выпечки могут быть разных видов: свежие прессованные, сухие и активные, которые впоследствии подвергаются регидратации или сушению. Свежие дрожжи продают в магазинах, но Вы также можете приобрести их в пекарне. Свежие или сухие дрожжи нужно добавить непосредственно в форму для выпечки с другими ингредиентами. Не забудьте раскрошить дрожжи, чтобы они лучше растворились. Активные дрожжи следует смешать с небольшим количеством теплой воды перед использованием.

**Проверить, свежие ли дрожжи, можно следующими способами:**

(1) Наберите мерного стакана воды (40-50°C).

(2) Добавьте одну ложку сахара в воду и размешайте, чтобы он растворился, а затем насыпьте 2 ложки дрожжей на поверхность воды.

(3) Поставьте стакан с водой в теплое место на 10 минут, не размешивая.

(4) Пузырьки, образованные дрожжами, должны достигнуть отметки 1 CUP (одна чашка). Если этого не произошло, дрожжи не свежие.

**8. Соль**

Соль не просто придает вкус, но и регулирует активность дрожжей. Она не должна контактировать с дрожжами. Соль делает тесто гуще и не позволяет ему подняться слишком быстро, она улучшает его структуру. Не используйте крупную соль или заменители соли.

**9. Жир и масло**

Жир делает тесто мягче и вкуснее. Также он способствует более длительному и лучшему хранению. Если жира слишком много, тесто поднимается медленнее. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его на мелкие кусочки, чтобы оно равномерно распределилось во время приготовления, или же размягчите его.

**10. Разрыхлитель**



Разрыхлитель используется для дрожжевания в режимах быстрой выпечки и кексов. В этом случае длительное дрожжевание не требуется за счет использования принципов химии.

#### **11. Пищевая сода**

Аналогична разрыхлителю.

#### **12. Сахар**

Можно использовать белый, коричневый сахар или мед. Не используйте неочищенный сахар или рафинад. Сахар придает хлебу вкус и делает корочку более коричневой. Не стоит добавлять заменители сахара, поскольку дрожжи не вступят в реакцию с ними.

#### **13. Яйца**

Яйца придают хлебу красивый цвет, формируют его мягкую белую часть. Если Вы добавляете яйца, пропорционально уменьшайте количество используемой жидкости.

#### **14. Вода**

Вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал в муке и помогает формироваться мягкой белой части хлеба. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другой жидкостью. Вода должна быть комнатной температуры.

#### **15. Измерение количества ингредиентов**

Вес ингредиентов влияет на качество хлеба, поэтому их следует измерять при помощи мерного стакана и ложки.

##### **(1) Измерение объема жидких ингредиентов**

Количество воды и молока измеряется при помощи горизонтальных делений мерного стакана.

Измеряйте количество растительного масла в вымытом стакане, убедившись, что в нем нет остатков других ингредиентов.

##### **(2) Измерение количества сухих порошковых ингредиентов**

Количество порошковых ингредиентов измеряется мерным стаканом или ложкой, при этом они должны быть сухими и неразбавленными, и горлышко мерного стакана следует остукивать для обеспечения точности измерения.

##### **(3) Порядок добавления ингредиентов**

Ингредиенты должны добавляться в такой последовательности: жидкость, яйца и соль, сухое молоко. В муку не должна попадать вода. Затем к муке добавьте дрожжи, не добавляйте соль. Фрукты добавляются в форму для выпечки, когда прозвучит звуковой сигнал после замешивания теста на протяжении какого-то времени. Если Вы откладываете приготовление на длительное время, не используйте при этом скоропортящиеся продукты.

#### **16. Другие ингредиенты**

Вы можете добавлять ингредиенты по вкусу. Это могут быть сухофрукты, сыр, орехи, йогурт, ваниль и специи. При этом следите за количеством воды. Например, сыр, молоко и свежие фрукты содержат много воды, что может привести к перенасыщению теста влагой, поэтому их можно заменять сухим сыром и молоком.

После ознакомления с функциями хлебопечки Вы поймете, является ли совместимым добавление воды в тесто со способом, предполагающим добавление воды или аромата.

Следует помнить о количестве соли, так как это влияет на скорость дрожжевания. Также некоторые ингредиенты могут смешать в начале приготовления (например, сухое молоко и йогурт), в то время как некоторые ингредиенты (тесто, орехи и сухофрукты) следует добавлять, только когда звучит сигнал во время размешивания.

#### **Е: Порядок выпекания хлеба**

формируется, поднимается и выпекается. Следует добавить необходимое количество сахара, растительного масла, сухого молока, яиц, фруктов, а также муки, дрожжей, соли и воды.

Хлебопечка работает по принципу пекарни с искусственным интеллектом, что делает процесс выпечки хлеба в домашних условиях простым. Хлебопечка может автоматически завершать процессы замешивания, дрожжевания, поднятия теста, выпекания и подогрева. Процесс замешивания теста сопровождается последующим задействованием микроконтроллеров дрожжевания теста и температуры выпекания.

Процесс эксплуатации: Когда хлебопечка включена, микроконтроллеры автоматически определяют, являются ли рабочая среда и температура оптимальными для нормального функционирования устройства. Затем запускается двигатель, и начинается размешивание ингредиентов, программа контролирует нагрев трубки, температуру в печи и дрожжевание. В то же время дрожжи в тесте способствуют окислению углерода, что позволяет хлебу расширяться и становиться мягче. Мука в форме для выпечки окончательно размешивается со всеми ингредиентами во время замешивания и затем расширяется, когда тесто поднимается.

Система контроля состоит из распределительной доски и панели управления, где запоминаются все методы

приготовления хлеба или кексов. На Ваш выбор функции дрожжевания, выпекания и размещения в результате включения/выключения двигателя можно подстраивать для выпекания светлого или темного хлеба с корочкой разной толщины.

Тесто нагревается при помощи тепловой трубки в форме для выпекания, чтобы в печи была достигнута температура дрожжевания или выпекания. Затем датчик сообщает панели управления температуру для контроля включения/выключения тепловой трубки. Если в работе терморезистора возникнут неполадки, трубка будет постоянно нагреваться. Это приведет к выполнению дрожжевания. Когда температура печи превысит максимально допустимую, сработает предохранитель, чтобы защитить устройство.

**Помните:**

1. Измеряйте количество ингредиентов, прежде чем поместить их в форму для выпечки.
2. Температура воды должна быть 20°C.
3. Установите форму для выпечки и закройте крышку.
4. Подключите устройство к сети электропитания (прозвучит сигнал).
5. Выберите программу и нажмите кнопку «On/Off» («Вкл/Выкл»)
6. Когда хлеб будет готов, прозвучит 12 сигналов, и хлебопечка перейдет в режим подогрева (кроме программ 7, 8, 10).
7. Если функция подогрева не нужна, Вы можете нажать кнопку «On/Off» («Вкл/Выкл») и подержать 3 секунды, чтобы выполнение программы завершилось.
8. По окончании выпекания используйте крючок, чтобы достать форму, и потяните её за ручку. Всегда пользуйтесь рукавицами.
9. Выньте хлеб и лопатку для замешивания (будьте аккуратны, чтобы не обжечься).
10. Дайте хлебу остыть и порежьте на кусочки.

**F:** Рекомендованные рецепты (можно корректировать по вкусу):

Объем мерного стакана 250 мл, маленькой ложки - 5 мл, а большой ложки - 15 мл. Вес стакана муки составляет 150 г, стакана воды - 250 г, маленькой ложки соли - 6 г, маленькой ложки сухих дрожжей - 5 г, маленькой ложечки ванильной добавки - 4,5 г, маленькой ложки соды - 6 г, маленькой ложечки винного камня - 3,5 г, большой ложки сахара - 14 г, большой ложки изюма - 7 г, большой ложки орешков - 6 г, большой ложки сухого молока - 6,5 г, большой ложки растительного масла - 16 г, яйца - 50-60 г.

Взвешивая жидкости прилагаемыми стаканом и ложками, ставьте их на ровную поверхность на уровне глаз. Измеряя твердые ингредиенты, равномерно насыпайте их в стакан или ложки и ставьте их на ровную поверхность.

**1. Белый хлеб:**

Вес \ Ингредиенты	450 г	680 г	900 г
Вода	160 мл	220 мл	300 мл
Соль	1/3 мал. ложки	1/2 мал. ложки	1 мал. ложка
Сахар	2 больших ложки	2 1/2 больших ложки	3 больших ложки
Растительное масло	1 большая ложка	1 1/2 большой ложки	2 больших ложки
Грубая мука	2 чашки	2 3/4 чашки	3 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 большой ложки	2 больших ложки	2 1/2 больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложка	1 1/2 мал. ложки	2 мал. ложки
Сухие дрожжи	1/2 мал. ложки	1 мал. ложки	1 1/4 мал. ложки

2. Французский хлеб:

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Вода	160 мл	220 мл	300 мл
Соль	$\frac{2}{3}$ мал. ложки	$1\frac{1}{4}$ мал. ложки	$1\frac{1}{2}$ мал. ложки
Сахар	$1\frac{1}{2}$ большой ложки	2 больших ложки	$2\frac{1}{2}$ больших ложки
Растительное масло	$\frac{1}{2}$ большой ложки	1 большая ложка	$1\frac{1}{4}$ большой ложки
Грубая мука	2 чашки	$2\frac{3}{4}$ чашки	$3\frac{3}{4}$ чашки
Обезжиренное сухое молоко	$1\frac{1}{2}$ большой ложки	2 больших ложки	$2\frac{1}{2}$ больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложки	$1\frac{1}{2}$ мал. ложки	2 мал. ложки
Сухие дрожжи	$\frac{1}{2}$ мал. ложки	1 мал. ложки	$1\frac{1}{4}$ мал. ложки

3. Сладкий хлеб:

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Вода	70 мл	150 мл	240 мл
Яйца	2	2	2
Белый сахар	4 мал. ложки	$\frac{1}{3}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки
Соль	$\frac{1}{4}$ мал. ложки	$\frac{1}{3}$ мал. ложки	$\frac{1}{2}$ мал. ложки
Растительное масло	$\frac{1}{2}$ большой ложки	1 большая ложка	$1\frac{1}{2}$ большой ложки
Грубая мука	2 чашки	$2\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	$1\frac{1}{2}$ большой ложки	2 больших ложки	$2\frac{1}{2}$ больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложки	$1\frac{1}{2}$ мал. ложки	2 мал. ложки
Сухие дрожжи	$\frac{1}{2}$ мал. ложки	1 мал. ложка	1 мал. ложка

4. Кекс:

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Яйца	2	3	4
Молоко	60 мл	70 мл	80 мл
Масло (растворенное)	$\frac{1}{4}$ большой ложки	$\frac{1}{2}$ большой ложки	1 большая ложка
Соль	$\frac{1}{4}$ мал. ложки	$\frac{1}{4}$ мал. ложки	$\frac{1}{2}$ мал. ложки
Коричневый сахар	$1\frac{1}{2}$ большой ложки	2 больших ложки	$2\frac{1}{2}$ больших ложки
Кондитерская мука	2 чашки	$2\frac{3}{4}$ чашки	$3\frac{3}{4}$ чашки
Винный камень	$\frac{1}{2}$ мал. ложки	1 мал. ложка	$1\frac{1}{2}$ мал. ложки
Пищевая сода	$\frac{1}{4}$ мал. ложки	$\frac{1}{3}$ мал. ложки	$\frac{1}{2}$ мал. ложки

Сухие дрожжи	2 больших ложки	2 больших ложки	2 больших ложки
<b>Рекомендации:</b> Яйца следует взбивать 4 минуты до образования пенки, а затем добавить их в форму для выпечки.			

#### 5. Хлеб из цельнозерновой муки:

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Вода	170 мл	230 мл	330 мл
Соль	1/3 мал. ложки	1/2 мал. ложки	1 мал. ложка
Белый сахар	1 1/2 больших ложки	2 больших ложки	2 1/2 больших ложки
Растительное масло	1/2 большой ложки	1 большая ложка	1 1/2 больших ложки
Цельнозерновая мука	1 чашки	1 1/4 чашки	1 3/4 чашки
Грубая мука	1 чашка	1 1/2 чашки	2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 больших ложки	1 3/4 больших ложки	2 больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложка	1 1/2 мал. ложки	2 мал. ложки
Сухие дрожжи	1 мал. ложка	1 мал. ложка	1 1/4 мал. ложки

#### 6. Бутерброд:

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Вода	120 мл	190 мл	260 мл
Яйца	1	1	1
Соль	1/3 мал. ложки	1/2 мал. ложки	1/2 мал. ложки
Белый сахар	1 1/2 больших ложки	2 больших ложки	2 1/2 больших ложки
Растительное масло	1 больших ложки	1 1/2 больших ложки	2 больших ложки
Грубая мука	2 чашки	2 3/4 чашки	3 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/3 больших ложки	1 2/3 больших ложки	2 больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложка	1 1/2 мал. ложки	2 мал. ложки
Сухие дрожжи	1/2 мал. ложки	1 мал. ложка	1 1/4 мал. ложки

#### 7. Традиционное тесто:

Эта программа не предполагает дрожжевания, а только замешивание. Она применяется для приготовления вареников и лапши без нагревания формы для выпечки.

#### 8. Варенье:

Клубничное варенье		Банановое варенье	
Клубника	400 г (350 мл)	Бананы	400 г (350 мл)
Белый сахар	350 г	Белый сахар	350 г
Лимонный сок	1 мал. ложка	Лимонный сок	1 мал. ложка

Кукурузный крахмал	30 г	Кукурузный крахмал	300 г
Кетчуп		Яблочное варенье	
Помидоры	400 г (350 мл), очищенные	Яблоки	400 г (380 мл), очищенные
Белый сахар	350 г	Белый сахар	350 г
Лимонный сок	1 мал. ложка	Лимонный сок	1 мал. ложка
Кукурузный крахмал	30 г	Кукурузный крахмал	30 г

**Примечание:** Когда варенье готово, очистите форму для выпечки, чтобы не повредить ее поверхность.

1. Готовое варенье переливайте в чистые банки или на тарелки, храните в холодильнике, чтобы оно не засыхало.
2. Приготовленное в домашних условиях варенье может быть не таким густым, как варенье с добавками, которое продается в магазинах, но это не значит, что с ним что-то не так.
3. Лучше всего есть такое варенье с домашним хлебом.
4. Варенье можно сделать гуще, если добавить ? ~ 1? стакана пектинов.
5. Так как используются свежие ингредиенты, готовьте при комнатной температуре (18-25 °C).
6. Количество ингредиентов должно быть подходящим, не стоит добавлять слишком много продуктов, чтобы они не выкипали.
7. Варенье получится вкуснее, если ингредиенты предварительно перемолоть в блендере или нарезать.

#### 9. Хлеб с йогуртом

Ингредиенты \ Вес	450 г	680 г	900 г
Вода	80 мл	140 мл	150 мл
Йогурт	100 г	150 г	200 г
Белый сахар	1 1/2 больших ложки	2 больших ложки	2 1/2 больших ложки
Соль	1/2 мал. ложки	1/2 мал. ложки	2/3 мал. ложки
Растительное масло	1 большая ложка	1 1/2 больших ложки	2 больших ложки
Грубая мука	2 чашки	2 3/4 чашки	3 3/4 чашки
Улучшитель для хлеба	1 мал. ложка	1 1/2 мал. ложки	2 мал. ложка
Сухие дрожжи	1/2 мал. ложки	1 мал. ложка	1 1/4 мал. ложки

#### 10. Кислое тесто:

Различные виды теста можно готовить с использованием различных ингредиентов, которые могут служить в качестве сырьевого материала для других продуктов.

#### 11. Быстрое приготовление белого хлеба:

Ингредиенты \ Вес	700 г
Вода + 2 яйца	Вода 130 мл + 2 яйца (110 мл)
Соль	1/4 мал. ложки
Белый сахар	2 больших ложки
Растительное масло	1 большая ложка
Грубая мука	2 1/2 чашки

Обезжиренное сухое молоко	2 больших ложки
Улучшитель для хлеба	1 1/2 мал. ложки
Сухие дрожжи	2 1/2 мал. ложки
Порядок добавления ингредиентов	любой

## 12. Выпечка:

Чтобы корочка хлеба получилась хрустящей, Вы можете еще разпоставить его в режим выпекания, нажав на кнопку "Bake" ("Выпечка").

Вы можете в любой момент остановить процесс выпекания или изменить выставленное для него время.

### Рекомендации

Ингредиенты следует добавлять в форму для выпечки строго по порядку. Вмуче можно сделать дырочку, чтобы избежать контакта с водой и солью во время отложенного приготовления.

1. Дрожжи разных производителей необходимо добавлять в разных количествах. Количество добавляемых дрожжей зависит от температуры в помещении. Оптимальная температура должна составлять 20 °С, то есть, при чрезмерно высокой комнатной температуре необходимо добавлять сухие дрожжи и наоборот.

2. Мука должна быть высшего сорта, белая, просеянная.

3. Для чистки хлебопечки нельзя использовать металлические предметы(ножи или вилки), чтобы не повредить покрытие формы для выпечки.

4. Отверстие лопатки для замешивания также нужно очищать. Во время приготовления налейте на лопатку немного растительного масла, чтобы она не застревала.

5. Перед чистой хлебопечки влажной тканью или губкой отключайте ее от сети электропитания.

6. Не держите форму для выпечки в воде слишком долго, это может негативно повлиять на ось вращения. Если лопатка для замешивания застрянет в форме для выпечки, Вы можете налить немного кипяченой воды, чтобы ее было легче достать через несколько минут.

### Г. Функционирование и эксплуатация хлебопечки:

(Если данные во временной диаграмме отличаются от фактического времени работы, это является результатом технического развития и соответствует фактическому времени работы.)

### Подготовка:

1. Распакуйте хлебопечку, проверьте документы и внимательно прочитайте инструкцию.

2. Хлебопечка предназначена для использования в домашних условиях. Ее необходимо установить на стол на расстоянии не менее 11 см от стены и окружающих предметов.

3. Перед первым использованием следует промыть все части хлебопечки (форму для выпечки, лопатку для замешивания) в теплой воде с нейтральным моющим средством.

4. Проверьте, свежие ли ингредиенты.

5. Проверьте, соответствуют ли напряжение в сети и розетка требованиям, указанным в инструкции.

### Приготовление:


#### 1. Кнопки

1)  **On/Off (Вкл/Выкл):** Нажмите и удерживайте в течение трех секунд, чтобы начать или закончить операцию.

2)  **Time + (время +)**  **Time- (время -):** Нажмите, чтобы установить время выполнения программы.

3)  **Browning Selection (Выбор цвета хлеба):** Нажмите, чтобы выбрать светлый или темный цвет хлеба.

4)  **Weight Selection (Выбор веса):** Нажмите, чтобы выбрать вес хлеба—450 г/680 г/900 г.

5)  **Program Selection (Выбор программы):** Нажмите, чтобы выбрать программы от 1 до 12.






## 2. Описание программ:

- 1) Белый хлеб: Эта программа может быть использована для большинства рецептов хлеба с белой пшеничной мукой.
- 2) Французский хлеб: Программа используется для приготовления традиционного хрустящего французского белого хлеба.
- 3) Сладкий хлеб: Программа подходит для рецептов, рассчитанных на большее количество жира и сахара.
- 4) Кекс: Программа используется для приготовления пирожных и кексов с разрыхлителем.
- 5) Хлеб из цельнозерновой муки: Эту программу следует выбрать для приготовления хлеба из цельнозерновой муки.
- 6) Бутерброд: Это программа для приготовления бутербродов.
- 7) Взбивание? Программа используется для замешивания теста без дрожжевания для приготовления теста для пельменей, и форма для выпечки не нагревается, также не выбирается цвет и вес.
- 8) Варенье: При помощи этой программы автоматически готовится варенье в форме для выпечки.
- 9) Хлеб с йогуртом: Программа для приготовления хлеба, в рецепт которого входит йогурт.
- 10) Тесто: Эта программа не для приготовления. Она обеспечивает замешивание теста до 4-х часов. Это позволяет получить очень ароматное тесто, которое рекомендуется готовить в печи.
- 11) Очень быстра выпечка хлеба: Это самая быстрая программа для выпечки хлеба.
- 12) Выпечка: Эта программа создана специально для подогрева уже готового хлеба. Устанавливаемое время - 1 час, но Вы можете корректировать его кнопками TIME+, TIME- по желанию и нажать ON/OFF, чтобы подтвердить.

## 3. Пример приготовления хлеба:

Примечание: добавляя ингредиенты, обязательно измеряйте их количество мерными емкостями.  
Условья данного примера? Время начала приготовления - 13:20. Необходимо приготовить 680-граммовый хлеб с изюмом при помощи базовой программы выпечки белого хлеба к 17:20.

### Этапы приготовления:

1. Достаньте форму для выпечки и добавьте ингредиенты, как указано в рецепте: 250 мл воды, 11/2 большой ложки растительного масла, 21/2 большой ложки сахара, 1/2 маленькой ложки соли, 23/4 стакана муки, 2 большие ложки сухого молока, 11/2 маленькой ложки улучшителя для хлеба. Сделайте в муке отверстие, чтобы добавить туда маленькую ложку сухих дрожжей, избегая их контакта с водой.
2. Установите форму для выпечки в хлебопечку, закрепите и закройте. Подготовьте 80 г изюма и 40 г измельченных орехов.
3. После подключения к сети хлебопечка издаст один звуковой сигнал. Цифры 2:50 на дисплее будут означать, что установлена базовая программа выпекания хлеба, время работы которой 2:50.
4. Нажмите кнопку  "Program Selection", чтобы выбрать программу. Цифра 1 на дисплее означает, что выбрана первая программа «Базовая программа выпечки белого хлеба».
5. Нажмите кнопку  чтобы выбрать вес хлеба 680 г. На дисплее соответственно будет отображаться время выполнения программы 2:55.
6. Нажмите кнопку  чтобы выбрать темный или светлый цвет хлеба (по умолчанию выбран светлый).
7. Условие, чтобы хлеб был готов в 17:25. Для этого хлебопечке необходимо задержать выполнение программы. С помощью кнопки  установите время 4:05, хлеб будет приготовлен через 4:05 часов.
8. Нажмите кнопку  чтобы запустить процесс приготовления. Дисплей покажет время 4:05 и начнет обратный отсчет, а его подсветка начнет мигать.
9. Когда прозвучат 10 сигналов подряд, откройте крышку и добавьте в форму для выпечки фрукты.
10. Хлеб будет готов в 17:25.

**Примечание:** Поскольку процесс приготовления хлеба очень чувствителен к температуре и влажности среды, следующий хлеб следует выпекать, только когда хлебопечка остынет.  
Когда температура превышает 45°, дисплей показывает "ННН", за исключением программы 12, постоянно звучит звуковой сигнал

## Н:Уход

### 1. Чистка

- 1) Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- 2) Протрите корпус мягкой тканью с небольшим количеством нейтрального моющего средства.
- 3) Форму для выпечки следует протирать влажной тканью, но неметаллической щеткой, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- 4) Залейте форму для выпечки горячей водой, если лопатку для замешивания тяжело достать.
- 5) Все части хлебопечки следует вычистить, протереть и установить обратно.

### Требования к процессу приготовления

Температура: 15°C-34°C.


Влажность воздуха: не больше 95% (при 25°C).

Отсутствует опасность воспламенения, коррозионный газ или токопроводящая пыль.


### I: Комплектация

Сковорода	1
Мерная кружка	2
Лопатка для замешивания	1
Мерная ложка	2
Инструкция	1
Крюк	1

### 2. Устранение неполадок

№	Неисправность	Причины	Решение
1	Нагревательный элемент дымится во время нагрева	Возможно, ингредиенты попали на нагревательный элемент либо на участок рядом с ним. На трубке имеется защитное масло.	Отключите устройство, очистите нагревательный элемент
2	Хлеб осел посередине.	Слишком долгий подогрев хлеба вызвал потерю воды.	Достаньте хлеб сразу же, как он будет готов.
3	Хлеб тяжело достать.	Лопатка для замешивания застряла на оси вращения.	Доставая хлеб, налейте в форму для выпечки горячей воды на 10 минут и достаньте лопатку во время чистки.
4	Ингредиенты полностью не смешиваются, что влияет на процесс выпекания.	1. Выбрана неподходящая программа	Проверьте, соответствует ли Ваш рецепт выбранной программе.
		2. Нажатие кнопки  останавливает выполнение программы.	Если сбой продолжается дольше 20 минут, переложите ингредиенты; если меньше 20 минут - просто нажмите ON/OFF, чтобы перезапустить устройство.
		3. Неоднократное открытие крышки во время приготовления приводит к подсушиванию хлеба и делает его желтее.	Не открывайте крышку после дрожжевания.



		4. Сопротивление лопатки для замешивания слишком сильное, чтобы замешать тесто должным образом.	Проверьте, не сломано ли отверстие лопатки для замешивания. Проверьте, хорошо ли работает лопасть лопатки для замешивания.
5	На дисплее отображается "ННН" при нажатии. 	Температура в печи слишком высокая, чтобы запускать устройство.	Нажмите кнопку START/STOP, отсоедините устройство от сети и выньте форму для выпечки, откройте крышку, чтобы охладить устройство.
6	Слышен звук замешивания, но процесс замешивания не происходит.	Форма для выпечки установлена неправильно, или теста слишком много.	Проверьте, правильно ли установлена форма для выпечки, и приготовлено ли тесто в соответствии с рецептом, правильное количество ингредиентов.
7	Тесто слишком сильно поднялось и касается крышки.	Слишком много муки или дрожжей. Возможно, слишком высокая температура.	Сократите количество муки или дрожжей.
8	Теста очень много, оно выталкивает муку из формы для выпечки.	Слишком много жидкости и дрожжей.	Сократите количество воды или дрожжей.
9	Тесто недостаточно поднялось.	Не достаточно дрожжей; дрожжи плохого качества; слишком горячая вода; дрожжи смешались с солью.	Проверьте качество и правильность количества дрожжей.
10	После дрожжевания середина теста падает при выпекании.	1. Мука не хлебная.	Используйте хлебную (плотную или сильную) муку.
		2. Быстрое дрожжевание или слишком высокая температура дрожжевания.	Готовьте при комнатной температуре.
		3. Слишком большое количество воды.	Сократите количество воды в соответствии с абсорбционной способностью муки.
11	Хлеб слишком тяжелый и плотный.	1. Слишком много муки и мало воды.	Сократите количество муки и добавьте воды.
		2. Слишком много фруктов.	Сократите количество фруктов и добавьте дрожжей.

12	После разрезания хлеба в нем слишком много дырочек.	1. Слишком много воды или мало соли.	Сократите количество воды и проверьте, добавлена ли соль.
		2. Слишком горячая вода.	Понизьте температуру.
13	На хлебе осталась мука.	1. Слишком вязкие ингредиенты (масло, бананы).	Во время замешивания размешайте ингредиенты деревянной лопаточкой.
		2. Из-за недостаточного количества воды ингредиенты плохо размешались.	Проверьте, достаточно ли воды, и правильно ли протекает процесс замешивания.



**- EXPORTER NAME -**  
**United Favour Development Limited**  
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790  
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.  
**Made in P.R.C. Produced at : 02-2016**