

# STARWIND®

Инструкция  
по эксплуатации  
SBR6155



Хлебопечь

## Содержание:

1. Описание прибора
2. Функции хлебопечи
3. Меню управления
4. Общие меры безопасности
5. Специальные меры безопасности
6. Подготовка к работе
7. Порядок работы
8. Очистка и уход
9. Транспортировка и хранение
10. Условия гарантийного обслуживания
11. Рецепты
12. Информация о производителе и импортере

## Описание прибора:

1. Смотровое стекло
2. LCD дисплей
3. Крышка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Пекарная камера



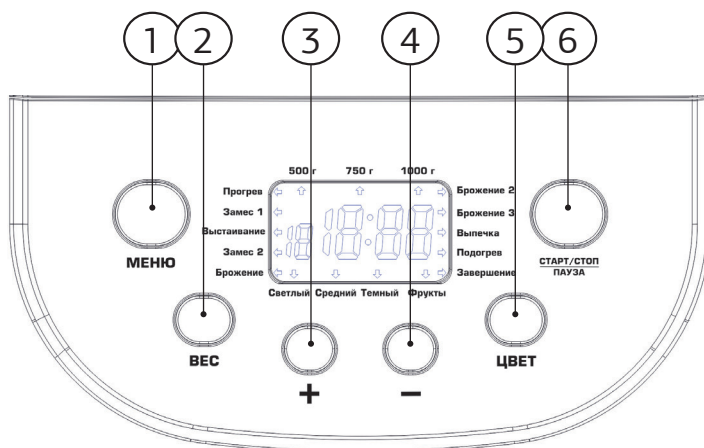
## Функции хлебопечи:

- Масса выпечки: 500 г/750 г/ 1000 г
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Цифровое управление с 15 автоматическими программами
- Звуковой сигнал

## Меню управления:

1. Кнопка «Меню»
2. Кнопка выбора веса
3. Кнопка уменьшения времени
4. Кнопка увеличения времени
5. Выбор цвета корочки
6. Кнопка Старт/Стоп/Пауза

Индикаторы вокруг экрана отображают текущую стадию приготовления. Активную стадию указывает стрелка.



## Общие меры безопасности

- 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.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- 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 возможностями, 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.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.

## Специальные меры безопасности

- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство с аксессуарами, не входящими в комплект.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе. Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не допускается использование хлебопечи для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

## Подготовка к работе

1. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
2. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
4. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
6. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

## **ВНИМАНИЕ!**

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
- Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.

# Порядок работы

## • Выпекание хлеба

1. Поместите хлебопечь на ровную сухую устойчивую поверхность
2. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечи. Поверните внутреннюю чашу в направлении против часовой стрелки до упора и выньте чашу за ручку.
3. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
4. Вставьте чашу в хлебопечь по диагонали, затем поверните по часовой стрелке до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.
5. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
6. Установите вес буханки, цвет корочки и выберите нужную программу.
7. Режим «Старт» включается при однократном нажатии на кнопку. Режим «Пауза» также включается однократным нажатием при включенном режиме «Старт». Режим «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (3-5 сек.).

**ВНИМАНИЕ!** При необходимости прервать работу и изменить настройки можно, нажав кнопку «Старт/Стоп/Пауза». Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

## • Программы

### 1. Мягкий хлеб

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстой(подъем) теста и выпечка.

### 2. Сладкий хлеб

Идеально подходит для выпечки к чаю. В процессе выпечки можно добавить изюм, курагу или орехи. (Для этого приостановите процесс замеса, откройте крышку и добавьте ингредиенты).

### 3. Хлеб на закваске

Хлеб готовится на натуральной закваске.

### 4. Французский хлеб

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой.

### 5. Цельнозерновой хлеб

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

### 6. Быстрый режим

Более короткий процесс приготовления. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

### 7. Без сахара

Хлеб готовится без сахара и жира поэтому он более полезный.

### 8. Мультизерновой

В этой программе используется цельнозерновая мука.

## 9. Молочный

Молочный хлеб получается румяным, с хрустящей тонкой корочкой и воздушным пушистым мякишем.

## 10. Кекс

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

## 11. Тесто

Программа только замешивает тесто, но не выпекает его.

## 12. Дрожжевое тесто

Приготовление теста на основе дрожжей.

## 13. Без глютена

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей).

## 14. Выпекание

Программа для дополнительного подрумянивая хлеба.

## 15. Йогурт

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики.

### • Функция отсрочки старта

Включите функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА, чтобы получить свежий хрустящий хлеб к завтраку. Используйте кнопки увеличения времени и уменьшения времени чтобы установить необходимое время приготовления. (минимальный шаг 10 мин). Минимальное время отсрочки старта составляет 10 мин. Подходит для всех программ кроме: КЕКС, ВЫПЕКАНИЕ, ТЕСТО, ЙОГУРТ.

Устанавливайте ОТСРОЧКУ СТАРТА после выбора программы, веса и цвета корочки.

**ВНИМАНИЕ! Не используйте функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА с рецептами, которые включают молочные или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки, или сыр.**

Точно рассчитывайте время ОТСРОЧКИ СТАРТА.

*Например: сейчас в 20:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.*

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 20:30 вечера до 7:00 утра.

2. Обратите внимание – время ОТСРОЧКИ СТАРТА должно включать время выпечки для выбранной программы.

3. После выпечки программа будет завершена, хлебопечка перейдет в режим подогрева. Минимальный шаг изменения времени отсрочки 10 минут. Максимальная отсрочка старта составляет 15 часов.

**ВНИМАНИЕ! Данное устройство имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечь будет сохранять выбранные Вами настройки в течение 15 мин. После возобновления подачи электричества хлебопечь продолжит свою работу.**

## Очистка и уход

- Рекомендуется промывать пекарную камеру после каждого использования.
- Отключите хлебопечь от электросети, предварительно убедившись, что пекарная камера остыла.
- Внешнюю поверхность в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После мойки пекарной камеры, рекомендуется протирать растительным маслом.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

## Транспортировка и хранение

Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.

Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

## Условия гарантийного обслуживания

- ▶ 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.
- ▶ Срок гарантии 1 год.
- ▶ Срок годности не ограничен.
- ▶ 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 и в инструкции по эксплуатации.
- ▶ Месяц и год изготовления данного изделия, а также информацию об импортере, вы можете найти на упаковке продукции.



# Рецепты

1000 г

## 1. МЯГКИЙ ХЛЕБ

Вода	290 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Мука	475 г
Сухое молоко	5 ст. л.
Дрожжи	1 ч. л.

## 3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Вода	240 мл
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Масло	2 ст. л.
Мука	400 г
Дрожжи	1/3 ч. л.

## 5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Вода	340 мл
Соль	1+1/2 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Масло	3 ст. л.
Мука	250 г
Цельные зерна	250 г
Дрожжи	1+1/2 ч. л.

## 7. БЕЗ САХАРА

Вода	240 мл
Яйца	1 шт.
Масло	3 ст. л.
Соль	1+1/4 ч. л.
Мука	450 г
Сухое молоко	4 ст. л.
Дрожжи	1 ч. л.
Ксилитол	5 ст. л.

## 2. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Вода	310 мл
Масло	3 ст. л. /30 г
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	6 ст. л.
Мука	500 г
Дрожжи	1 ч. л.
Сухое молоко	4 ст. л.

## 4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Вода	320 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Сухое молоко	4 ст. л.
Мука	500 г
Дрожжи	1+1/4 ч. л.

## 6. БЫСТРЫЙ

Вода	300 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Мука	450 г
Дрожжи	4 ч. л.
Сухое молоко	4 ст. л.

## 8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ

Вода	210 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Цельные зерна	100 г
Овсяная каша	100 г
Мука	300 г
Яйца	1 шт.
Дрожжи	1 ч. л.

## 9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Вода:	240 мл
Сахар:	4 ст. л.
Соль:	1 ч. л.
Масло:	3 ст. л.
Мука:	450 г
Дрожжи:	1 ч. л.
Яйца	1 шт.
Сухое молоко	5 ст. л.

## 11. СЫРОЕ ТЕСТО

Вода	280 мл
Масло	2 ст. л.
Яйца	2 шт.
Соль	1+1/3 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука	4 кружки

## 13. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Вода	240 мл
Сахар	3.5 ст. л.
Соль	1.5 ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Мука без глютена	280 г
Кукурузная мука	280 г
Дрожжи	1.5 ч. л.

## 10. КЕКС

Яйца	4 шт.
Сода	3.5 г
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Соль	1 ч. л.

## 12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Вода	240 мл
Масло	2 ст. л.
Соль	1+1/2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука	3 кружки
Дрожжи	1+1/2 ч. л.

## 15. ЙОГУРТ

Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст. л.



# Благодарим вас за выбор техники STARWIND

## Комплектация:

- Хлебопечь – 1 шт
- Пекарная камера - 1шт
- Лопатка для замеса теста – 1 шт
- Мерный стаканчик – 1 шт
- Ложечка – 1 шт
- Крюк для вынимания пекарной камеры – 1 шт
- Гарантийный талон – 1 шт
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт

**Хлебопечь**  
SBR6155

**Напряжение:**  
220 – 240 В, ~ 50 – 60 Гц

**Мощность:**  
650 Вт

**Длина сетевого шнура:**  
1,1 м

**Дата производства:**  
09.2017

Произведено в Китае

**Изготовитель:**  
**JIANGMEN KANGBAISHI ELECTRICAL CO., LTD**  
Building 3, No.442 Wuyi Road, Jianghai Area, Jiangmen city,  
Guangdong, China

**ЦЗЯНМЫНЬ КАНБАШИ ЭЛЕКТРИКАЛ КО., ЛТД**  
Билдинг 3, Но.442 Уи Роуд, Цзянхай Эриа, Цзянмынь  
Сити, Гуандун, Китай

**Импортер:**  
ООО Хаскел  
119192, Москва, Мичуринский проспект д. 11,  
корп. 4, пом. III, ком. 4;  
ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

**EAC** **CE**

