

КОМФОРТ®

Руководство по эксплуатации ХЛЕБОПЕЧЬ БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



СЕРИЯ МАЭСТРО



МОДЕЛЬ 1333

1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь	1 шт.
Мерная ложка с двойной индикацией измерения	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серия МАЭСТРО, модель: 1333	
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240/ 50
Режим работы	Продолжительный
Номинальная мощность электродвигателя, Вт	850
Масса без упаковки и принадлежностей, кг не более	4,3
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг не более	5,1

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



Перед использованием хлебопечи внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

Компания «Комфорт» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Хлебопечь предназначены для выпекания хлеба, замеса теста и приготовления джема/варенья в домашних условиях.

При покупке хлебопечи продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель проверяет наличие гарантитных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи хлебопечи претензии по ее некомплектности не принимаются. При утере, руководство по эксплуатации заново не предоставляется.

Хлебопечь, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед первым использованием прибора и сохраните эту брошюру для дальнейшего использования. Передайте руководство любому, кому вы передадите устройство.

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хлебопечь предназначены для выпекания хлеба, замеса теста и приготовления джема/варенья в домашних условиях.

Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным.

Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом.

Запрещается применение хлебопечь в производстве.

Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других объектов.

Не используйте хлебопечку на открытом воздухе.

Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Не рекомендованные аксессуары могут привести к повреждению прибора.

Проверьте хлебопечку на наличие повреждений при транспортировке после распаковки. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли тип электричества и напряжение сети информации на табличке.
- Для включения хлебопечи — розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10 а с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение хлебопечь может привести к ее полному отказу.
- Запрещается производить сборку или разборку хлебопечи, включенной в сеть электрического питания.
- Поставьте прибор на сухую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не размещайте прибор вблизи газовых горелок, электрических печей или других источников тепла.
- Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, взрывоопасных и / или самовоспламеняющихся газов.
- Во избежание опрокидывания прибор оснащен коротким шнуром питания.
- Убедитесь, что вентиляционные щели прибора не распространяется.
- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь хлебопечью при поврежденном шнуре питания.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая хлебопечь от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте хлебопечь от сети мокрыми руками.
- Если вы планируете использовать удлинитель, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля, соответствует хлебопечке.
- Расположите удлинитель таким образом, чтобы никто не споткнулся о него или случайно не потянул. Во время работы
- Часто проверяйте состояние шнура питания и вилки. Если шнур питания данного прибора поврежден, он должен быть заменен изготовителем, службой поддержки изготовителя или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать связанных с этим опасностей.
- Дети, использующие электроприборы или стоящие рядом с ними, допускаются только под присмотром взрослых.
- Данное устройство соответствует обычным правилам техники безопасности. Осмотр, ремонт и техническое обслуживание могут выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не кладите на прибор посторонние предметы и не закрывайте его во время работы.
- Стенки прибора могут сильно нагреваться в процессе работы. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора. Для того чтобы открыть крышку в процессе эксплуатации используйте только ручки крышки.

Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от электросети и дождитесь его полного остывания. Для того чтобы извлечь контейнер с горячим хлебом из хлебопечи, используйте прихватку.

- При эксплуатации хлебопечи ставьте ее в центр стола или рабочей поверхности оставляя со всех сторон свободное пространство как минимум 50 см.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Не используйте для чистки прибора (в т. ч. пекарной камеры) средства для чистки духовок.
- Не загораживайте вентиляционные решетки прибора, не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.
- Осторожно, хлебопечка нагревается. Касайтесь только ручек и сенсорных кнопок устройства. При необходимости использовать перчатки.
- Прибор разрешается перемещать только после его полного остывания. Избегайте попадания ингредиентов внутрь пекарной камеры так как ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент прибора, что может привести к их возгоранию. Категорически запрещается прикасаться к движущимся ножам для замешивания теста.
- Перед извлечением или установкой принадлежностей дайте прибору остить и отсоедините шнур питания.
- Запрещается использование прибора при отсутствии ингредиентов в контейнере для выпечки хлеба , так как это может привести к повреждению прибора.
- Не используйте пекарную камеру и контейнер для выпечки для хранения продуктов.
- Не загораживайте отверстия для выхода пара, расположенные в крышке прибора. Не открывайте крышку прибора в процессе замеса теста, так как это может привести к оседанию теста.
- Не вынимайте контейнер для выпечки во время работы прибора.
- Выключите прибор с помощью кнопки включения/выключения, затем выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить прибор от источника питания.
- Не тяните за кабель, а вытащите вилку из розетки.

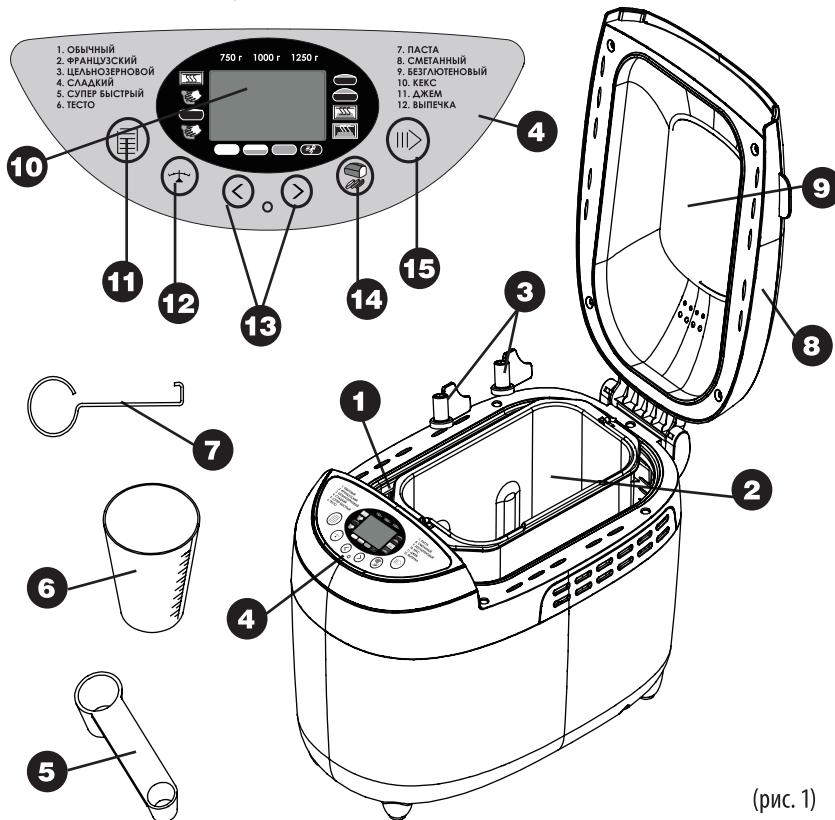
5. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Используйте хлебопечку только для выпечки хлеба в домашних условиях. Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других объектов.
- Не используйте хлебопечку на открытом воздухе.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Не рекомендованные аксессуары могут привести к повреждению прибора.
- Перед использованием прибора освободите его и все аксессуары от упаковочного материала. Удалите все наклейки и этикетки, имеющиеся на приборе. Утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими нормами.
- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из пекарной камеры. Протрите пекарную камеру изнутри мягкой влажной тряпкой или губкой. Вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора (в т.ч. пекарной камеры) средства для чистки духовок.
- Вымойте контейнер для выпечки в теплой воде с использованием средства для мытья посуды, тщательно ополосните и вытрите насухо.
- Снимите защитную пленку с панели управления.
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (230 В, 50 Г).
- Смажьте контейнер для выпечки жиром или маслом, установите его в пекарную камеру и

включите прибор приблизительно на 10 минут (см. раздел «Эксплуатация прибора»). Повторите действие по чистке контейнера для выпечки еще раз как указано выше.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



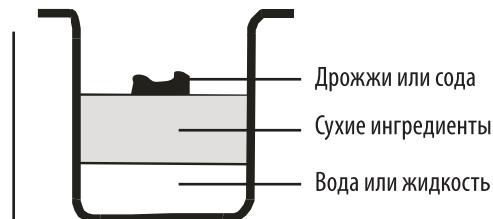
- | | |
|--|--|
| 1. Пекарная камера | 8. Крышка |
| 2. Съемный контейнер для выпечки хлеба с антипригарным покрытием | 9. Смотровое окошко |
| 3. Нож для замешивания теста (располагается в контейнере для выпечки) | ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |
| 4. Панель управления» | 10. Дисплей |
| 5. Мерная ложка с двойной индикацией измерения (чайная ложка) - 5мл, (столовая ложка) - 15мл | 11. Меню выбора программ |
| 6. Мерный стакан | 12. Кнопка выбора веса выпечки (750 г, 1000 г, 1250 г) |
| 7. Крючок для вынимания ножей | 13. Кнопка таймера задержки |
| | 14. Кнопка выбора степени поджаривания корочки |
| | 15. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ |

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите кониейнер на место и поверните его по часовой стрелке до щелчка, пока он не будет установлен в правильное положение (рис. 2). Вставьте нож для замешивания теста на ведущий вал. Кольцо ножа должно быть направлено к нижней части поддона контейнера. Рекомендуется заполнять отверстия термостойким маргарином перед установкой ножей для замешивания, это позволяет избежать прилипания теста под ножом, и ножи могут быть легко удалены из хлеба.
2. Поместите ингредиенты в форму для хлеба. Пожалуйста, соблюдайте порядок действий, указанных в рецепте. Обычно сначала добавляют воду или жидкость, затем добавляют сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в последнюю очередь (рис. 3).



(рис. 2)



(рис. 3)

ВНИМАНИЕ: МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО МУКИ И ДРОЖЖЕЙ УКАЗАНО В РЕЦЕПТЕ.

Вы можете использовать хлебопечь для приготовления хлеба по своему вкусу.

Вы можете выбрать одну из 12 различных программ выпечки.

Можно использовать готовые к употреблению хлебопекарные смеси.

Вы можете замесить тесто для лапши или раскатать тесто или сделать варенье.

С помощью программы выпечки «БЕЗ ГЛЮТЕНА» вы можете успешно делать безглютеновые хлебопекарные смеси и рецепты с безглютеновой мукой, например кукурузная мука, гречневая мука и картофельная мука.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом работы по выбранной программе, хлебопечь подогревает все ингредиенты до оптимальной температуры для качественного замеса теста. Подогрев теста перед замешиванием составляет не менее 20 минут. Пожалуйста, дождитесь окончания процесса подогрева.

Эта функция автоматическая и запрограммирована в памяти хлебопечи. Она не является поводом для обращения в сервисный центр.

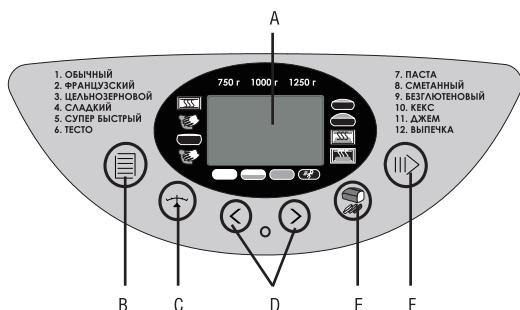
8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

A. ДИСПЛЕЙ

1. Дисплей для выбора веса выпечки (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Оставшееся время выпечки в минутах и запрограммированное время
3. Выбор степени поджаривания корочки
4. Номер выбранной программы
5. Последовательность обработки программы.

B. МЕНЮ

Выберите необходимую программу выпечки. Номер программы и соответствующее время выпечки появится на дисплее.



ВАЖНО!

При нажатии на световые 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.

C. РАЗМЕР БУХАНКИ

Выберите вес брутто (750 г, 1000 г, 1250 г).

Нажимайте кнопку достаточно количество раз до тех пор, пока не появится маркировка под нужным весом.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

D. ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ

Запекание с задержкой по времени.

E. ЦВЕТ

Выберите степень поджаривания (средняя-темная-быстрая-медленная).

Нажмите кнопку «ЦВЕТ» достаточное количество раз, пока не появится маркировка под желаемой степени поджаривания. Время выпечки меняется в зависимости от выбранного уровня поджаривания. Для программ выпечки 1-4 можно активировать быстрый режим нажатием кнопки до тех пор, пока треугольник не укажет на быструю программу. При работе в программах 6, 7 и 11 регулировка степени поджаривания корочки не происходит.

F. СТАРТ/СТОП

Запуск и остановка операции или удаление установленного таймера.

Чтобы прервать работу, кратковременно нажмите кнопку Старт/Стоп, пока не прозвучит звуковой сигнал и на дисплее не замигает время.

При нажатии кнопки Старт/Стоп операция может быть снова возобновлена. Если вы не нажмете Старт/Стоп вручную, хлебопечь возобновит обработку программы автоматически через 10 минут. Для завершения работы и удаления настроек нажмите кнопку Старт/Стоп в течение 3 секунд, пока не услышите длинный звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не нажимайте кнопку СТАРТ/СТОП, если вы только хотите проверить состояние готовности хлеба.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

При повторном включении электропитания в течение 10 минут после его отключения, работа программы продолжаться с той же точки. Это не относится к тому режиму, когда вы отменили / прекратили процесс выпечки, нажав на кнопку рименяется, однако, когда вы отменяете / завершаете процесс выпечки, нажимая кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд.

ОКНО

Вы можете проверить процесс выпечки через смотровое окно.

9. ТАБЛИЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНЕНИЯ

ПРОГРАММЫ	Вес выпечки (г)	Время (ч./мин.)	Добавления фруктов	Программа	Вес выпечки	Время (ч./мин.)	Добавления фруктов
1. Обычный	750	2:58	1:26	7. Паста	750	0:15	-
	1000	3:05	1:30		1000	0:15	-
	1250	3:15	1:35		1250	0:15	-

2. Французский	750	3:13	1:35	8. Сметанный	750	3:17	1:22
	1000	3:18	1:40		1000	3:21	1:26
	1250	3:25	1:45		1250	3:30	1:30
3. Цельнозерновой	750	3:18	1:31	9. Безглютеновый	750	2:14	1:26
	1000	3:25	1:35		1000	2:20	1:30
	1250	3:35	1:40		1250	2:25	1:35
4. Сладкий	750	2:56	1:22	10. Кекс	750	1:30	1:15
	1000	3:01	1:26		1000	1:35	1:20
	1250	3:10	1:30		1250	1:40	1:25
5. Супер быстрый	750	1:15	1:00	11. Джем	750	1:20	-
	1000	1:18	1:03		1000	1:20	-
	1250	1:20	1:05		1250	1:20	-
6. Тесто	750	1:50	-	12. Выпечка	750	1:00	-
	1000	1:50	-		1000	1:00	-
	1250	1:50	-		1250	1:00	-

10. ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

Вы можете выбирать нужную программу, нажав кнопку меню. На дисплее отображается соответствующий номер программы. Время выпечки зависит от выбранных комбинаций программ. См. главу «последовательность программ».

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1: ОБЫЧНЫЙ

Для белого и смешанного хлеба, состоящего в основном из пшеничной или ржаной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Вы можете отрегулировать степень поджаривания хлеба с помощью кнопки «ЦВЕТ».

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 2: ФРАНЦУЗСКИЙ

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

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Для приготовления хлеба из тяжелыми сортами муки, которые требуют более длительной фазы замеса и подъема (например, цельнозерновая мука и ржаная мука). Хлеб будет более плотным и тяжелым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 4: СЛАДКИЙ

Для хлеба с добавками, такими как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухие фрукты, шоко-

лад или с добавлением сахара. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 5: СУПЕР БЫСТРЫЙ

Замешивать, подъем и выпечка в течение короткого времени. При работе в данном режиме хлеб получится самым грубым по сравнению с другими режимами.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 6: ТЕСТО

Для приготовления дрожжевого теста для булочек и пиццы. В этой программе выпечка не производится.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 7: ПАСТА

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

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 8: СМЕТАННЫЙ

Для приготовления хлеба из пахты, сметаны, кефира или йогурта.

ПРОГРАММА 9: БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

Для хлеба из безглютеновой муки и хлебопекарных смесей. Не содержащая глютен мука требует больше времени для поглощения жидкости и обладает отличными свойствами подъема теста.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 10: КЕКС

Замешивание, подъем и выпечка, но подъем благодаря содой или разрыхлителю.

ПРОГРАММА 11: ДЖЕМ

Для приготовления варенья.

ПРОГРАММА 12: ВЫПЕЧКА

Для получения дополнительной выпечки хлеба, с более светлой корочкой. В этом программа нет замешивания или ожидания. Хлеб будет держаться в тепле в течение почти часа после окончания выпечки. Тем самым хлеб не станет слишком влажным.

Для завершения функции нажмите кнопку СТАРТ/СТОП в течение трех секунд, пока не услышите длинный звуковой сигналы. Для того, чтобы выключить прибор, отсоедините его от источника питания.

В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 слышен быстрый звуковой сигнал во время их работы. Вскоре после этого, добавьте ингредиенты, такие как фрукты или орехи. И появится слово «ДОБАВИТЬ»(ADD).

Если вы установили таймер задержки, вы можете поместить все ингредиенты в форму для выпечки в начале. В этом случае фрукты и орехи следует нарезать на более мелкие кусочки.

ВНИМАНИЕ!

Ингредиенты не измельчаются месильным ножом.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Функция таймера включает задержанную выпечку. С помощью клавиш со стрелками ▲ и ▼ установите желаемое время окончания операции выпечки.

Выберите программу.

Дисплей покажет необходимое время выпечки. С помощью клавиши со стрелкой ▼ вы можете изменить время окончания выпечки в шагах по 10 минут на более поздний момент времени.

Держите клавишу со стрелкой нажатой, чтобы выполнить эту функцию быстрее.

На дисплее отображается общая продолжительность выпечки и время задержки.

Если вы ошиблись при изменении времени, вы можете исправить это с помощью клавиши со стрелкой ▼.

Подтвердить установку таймера с помощью кнопки Старт/Стоп.

Двоеточие на дисплее начинает мигать и запрограммированное время начнет работать. Когда процесс выпечки завершен, 10 раз прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится 0:00.

ПРИМЕР

Сейчас 8 утра, и вы хотели бы получить свежий хлеб через 7 часов 15 минут в 15:15

Сначала выберите программу 1, затем нажмите кнопку таймера пока не появится 7:15, то время, когда хлеб будет готов.

Обратите внимание, что функция таймера недоступна в программе ДЖЕМ.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

11. РАБОТА С ХЛЕБОПЕЧЬЮ

Для успешного процесса выпечки необходимо учитывать следующие факторы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Выньте контейнер для выпечки из корпуса, прежде чем положить ингредиенты.
- При попадании ингредиентов в зону выпечки может возникнуть пожар из-за их нагрева на нагревательных элементах.

- Всегда кладите ингредиенты в контейнер согласно очередности.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального результата роста дрожжей.
- Измерьте ингредиенты точно. Даже незначительные отклонения от количества, указанного в рецептуре, могут повлиять на результаты выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не используйте большие количества, чем указано в рецепте.

Слишком много теста может подняться из контейнера для выпечки и сбежать на горячие нагревательные элементы, вызывая пожар.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

ПОДГОТОВКА

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в данном руководстве.

Поместите хлебопечку на ровное и твердое основание.

1. Вытяните контейнер для выпечки вверх из прибора.
2. Установите ножи для замешивания на валы привода в контейнере для выпечки. Убедитесь, что они надежно закреплены.
3. Положите ингредиенты для вашего рецепта в указанном порядке в контейнер для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку, добавив дрожжи в качестве последнего ингредиента.

ПРИМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что дрожжи не соприкасались с солью и жидкостью. Максимальное количество муки и дрожжей, которые могут быть использованы, указано в рецепте.

4. Поместите контейнер для выпечки обратно в прибор. Убедитесь, что он расположен правильно.
5. Закройте крышку прибора.
6. Вставьте вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отображается номер программы и продолжительность обычной программы 1.
7. Выберите программу с помощью кнопки меню. Каждый ввод подтверждается звуковым сигналом.
8. Выберите цвет вашего хлеба. Маркировка на дисплее показывает, выбрали ли вы светлый, средний или темный цвет. Вы также можете выбрать настройку «БЫСТРЫЙ (RIPID)», чтобы сократить время выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для программ 6, 7, 11 функции «СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ» и «БЫСТРЫЙ (RIPID)» недоступны.

9. Теперь у вас есть возможность установить время окончания программы с помощью функции

ции таймера. Можно ввести максимальную задержку до 15 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция задержки недоступна для программы 11.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

Запустите программу с помощью кнопки Пуск/Стоп.

Программа будет автоматически выполнять различные операции. Вы можете наблюдать последовательность программы через смотровое окно. Иногда, может произойти конденсация во время выпечки. Крышку прибора можно открыта во время замешивания.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

РЕКОМЕНДАЦИИ

Через 5 минут после замеса проверьте консистенцию теста. Оно должно быть мягкий, липкий комок.

Если тесто слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если оно слишком влажный, добавьте немного муки (1/2 чайную ложку один или несколько раз, по мере необходимости).

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Когда процесс выпечки завершен, 10 раз прозвучит звуковой сигналов и на дисплее отобразится 0:00.

По окончании программы прибор автоматически переходит в режим подогрева на срок до 60 минут. В этом режиме внутри прибора циркулирует теплый воздух.

Вы можете преждевременно завершить функцию подогрева, удерживая кнопку Пуск/Стоп нажатой до тех пор, пока не будут услышаны два звуковых сигнала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем как открыть крышку прибора, выньте вилку из розетки. Когда прибор не используется, то он не должен быть подключать к сети!

ИЗЬЯТИЕ ХЛЕБА ИЗ КОНТЕЙНЕРА

При изъятии контейнера для выпечки, всегда используйте прихватки для кастрюль или рукавицы. Держите контейнер для выпечки наклоненным над решеткой и слегка встряхните, пока хлеб не выскоцьнет из контейнера. Если хлеб не соскользынул с ножей для замешивания, осторожно удалите ножи с помощью прилагаемого крюка.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте металлические предметы, которые могут привести к царапинам на антипригарное покрытие. После удаления хлеба немедленно промойте форму теплой водой. Это предотвращает прилипание ножей для замешивания к приводному валу.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Усли вы удалите ножи для замешивания после последнего этапа замешивания 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. Можно вынуть тесто посыпаными мукой руками и снять ножи для замешивания.
- Замените тесто и закройте крышку прибора.
- Вставьте вилку обратно в розетку и нажмите кнопку Пуск/Стоп.
- Программа выпечки продолжится. Дайте хлебу остить 15-30 минут до еды. Перед резкой хлеба убедитесь, что в форме для выпечки нет ножей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте хлебопечь, пока она полностью не охладится или нагреется. Если дисплей показывает «ННН» после запуска программы, это означает, что температура внутри хлебопечи слишком высока. Вы должны остановить программу и немедленно отключить хлебопечь от сети. Затем откройте крышку и дайте прибору полностью остить перед повторным использованием (за исключением программы ВЫПЕЧКИ и ВАРЕНЬЯ).

Если дисплей показывает «LLL» после запуска программы, это означает, что температура внутри хлебопечи слишком низкая. Вы должны сменить программу где используется более высокая температура (кроме программы ВЫПЕЧКИ и ВАРЕНЬЯ).

Если дисплей показывает «ЕЕ0» после того как вы нажали кнопку СТАРТ/СТОП, это означает что датчик температуры разомкнутой цепи отключен. Для решения этой проблемы обратитесь в специализированный сервисный центр.

Если на дисплее отображается «ЕЕ1», это означает что произошло короткое замыкание датчика температуры.

12. УХОД И ЧИСТКА

- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отключая прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за сетевой шнур. Перед тем как убрать прибор на хранение и перед чисткой, дайте ему остить.
- Защитите прибор от брызг воды и влаги, поскольку это может привести к поражению электрическим током. Соблюдайте также правила техники безопасности.

Перед очисткой выньте контейнер для выпечки и ножи для замешивания из зоны выпечки.

Протрите снаружи формы для выпечки влажной тканью.

- Протрите пекарную камеру чистой тряпкой, смоченной в мыльном растворе, а затем протрите ее чистой влажной тряпкой для удаления остатков мыльной воды с поверхности пекарной камеры.

- Чтобы очистить съемный контейнер протрите его внутри и снаружи чистой влажной тряпкой. Если контейнер сильно загрязнился, промойте его в теплой мыльной воде, тщательно сполосните и высушите естественным способом.

- Для удобства очистки крышку прибора можно снять с корпуса:

Откройте крышку прибора под нужным углом и поднимите ее, чтобы снять.

Снимите крышку прибора с направляющих шарниров.

Чтобы прикрепить крышку прибора, пропустите клиновидные толкатели шарнира через отверстие в направляющих шарнира.

Из-за влаги и пара поверхность различных деталей может претерпевать изменения во внешнем виде в течение определенного периода времени. Это не влияет на качество или функциональные показатели прибора.

Если ножи для замешивания покрыты коркой и их трудно высвободить, заполните форму для выпечки горячей водой на 30 минут. Если фиксатор ножей засорен, вы можете тщательно очистить его деревянной шпажкой. Не используйте химические чистящие средства или растворители для очистки хлебопечки.

Примечание:

Не используйте для чистки контейнера металлические мочалки и металлические предметы (например, нож или вилку), а также абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Это может повредить внутреннее антипригарное покрытие контейнера.

- Протрите крышку хлебопечи, смотровое окно и корпус прибора чистой влажной тряпкой и тщательно высушите чистой, сухой тряпкой.

Примечание:

Не используйте для чистки крышки хлебопечи, смотрового окошка и корпуса прибора абразивные очистители и агрессивные моющие средства.

Не погружайте хлебопечку в воду или другие жидкости.

Опасность поражения электрическим током!

Части и принадлежности хлебопечи не следует мыть в посудомоечной машине.

Хранение и эксплуатацию прибора производить, в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 С, относительной влажности не более 80% при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

13. ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Хлебопечь не работает	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети. Убедитесь что прибор подключен правильно и что напряжение в электросети соответствует значению 220-240 В/ 50-60 Гц
Хлеб оседает в процессе приготовления	1. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много соли или Вы забыли добавить соль	1. Тщательно отмеряйте необходимое количество соли, используйте для этого мерную ложку
	2. Тесто содержит слишком много жидкости	2. Если тесто содержит слишком много жидкости то оно может осесть, в следующий раз сократите количество воды, указанное в рецепте на $\frac{1}{4}$ ст. л. или добавьте немного больше муки
	3. Теплая погода и высокая влажность могут привести к слишком быстрому подъему теста. В результате чего хлеб может осесть в процессе выпечки	3. Если температура в помещении где Вы выпекаете хлеб выше 27 °C, используйте холодную воду для приготовления теста, сократите количество дрожжей, указанное в рецепте на $\frac{1}{4}$ ч. л.
	4. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком мало сахара	4. Тщательно отмеряйте необходимое количество сахара, используйте для этого мерную ложку. Не кладите меньшее количество сахара чем указано в рецепте. Не используйте искусственные подсластители вместо сахара
	5. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком мало дрожжей или Вы использовали некачественные (с истекшим сроком хранения) дрожжи. В процессе добавления дрожжи намокли	5. Убедитесь что вы использовали качественные свежие дрожжи. Проверьте срок годности дрожжей, закладывайте дрожжи поверх остальных ингредиентов так, чтобы они не соприкасались с водой
	6. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много соли	6. Тщательно отмеряйте необходимое количество соли, используйте для этого мерную ложку
Буханка хлеба слишком маленькая или бесформенная	При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много муки	Тщательно отмеряйте необходимое количество муки, используйте для этого мерную ложку или мерный стакан. Ингредиенты должны достигать соответствующих отметок на мерном стакане, точно на уровне ваших глаз, не выше и не ниже. Для отмеривания одной столовой или одной чайной ложки наполняйте мерную ложку до края без верха
Хлеб поднялся задевает крышку прибора	1. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много дрожжей или Вы выбрали неподходящий сорт дрожжей	1. Тщательно отмеряйте необходимое количество дрожжей, используйте для этого мерную ложку или мерный стакан. Используйте сухие дрожжи быстрого действия
	2. Крышка прибора была открыта в процессе выпечки хлеба	2. Не открывайте крышку во время подъема теста или выпечки хлеба
	3. Ингредиенты были плохо отмерены	3. Тщательно отмеряйте необходимое количество ингредиентов, используйте для этого мерную ложку или мерный стакан. Ингредиенты должны достигать соответствующих отметок на мерном стакане отмеривания одной столовой или одной чайной ложки наполняйте мерную ложку до края без верха

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ



СЕРИЯ МАЭСТРО
МОДЕЛЬ 1333

КОМФОРТ®

ИНГРЕДИЕНТЫ

Выбор ингредиентов является очень важным шагом при выпекании хлеба. Для того чтобы получить вкусный и полезный хлеб необходимо использовать только самые лучшие ингредиенты. Основными ингредиентами для приготовления хлеба являются:

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Для выпечки хлеба из белой муки лучше всего использовать муку с высоким содержанием протеина. Для приготовления хлеба необходимо использовать специальную хлебопекарную муку, предназначенную именно для выпечки хлеба из белой муки. Не используйте для приготовления стандартного хлеба (программа «Обычный») муку общего назначения, кондитерскую муку, муку для выпечки сдобы и муку с добавлением искусственных разрыхлителей.

Для выпечки хлеба лучше всего подходит пшеничная мука высшего сорта. Пшеничная мука высшего сорта- белая мягкая, вырабатывается из зерна, прошедшего специальную подготовку для сохранения питательных веществ, витаминов и микроэлементов. Пшеничная мука высшего сорта лучше храниться и обладает замечательными хлебопекарными качествами - получается отличный белый хлеб и хлебобулочные изделия. В отличии от пшеничной муки, в муке цельносмолотого зерна содержится пшеничный росток и отруби. В результате чего тесто, приготовленное из такой муки , плохо поднимается. Хлеб приготовленный из муки цельносмолотого зерна, имеет более плотную текстуру и меньший размер. Если Вы хотите чтобы хлеб из муки цельносмолотого зерна, получился более воздушным и объемным, рекомендуется использовать смесь белой муки высшего сорта и муки цельносмолотого зерна.

РЖАНАЯ МУКА

Из ржаной муки Вы можете приготовить хлеб хорошего качества. Хлеб, приготовленный из ржаной муки, имеет меньший объем и темный мякиш. Такой хлеб обычно получается менее пористым и воздушным, чем пшеничный хлеб, поэтому рекомендуется использовать смесь пшеничной и ржаной муки.

МУКА ЦЕЛЬНОСМОЛОТОГО ЗЕРНА

Мука цельносмолотого зерна (мука из цельного зерна, обойная мука, мука грубого помола, непросеянная мука) содержит отруби, которые делают текстуру хлеба более грубой . Хлеб приготовленный из муки грубого помола, получается более плотным так как отруби содержащиеся в такой муке препятствуют подъему теста. Поэтому для выпечки из муки цельносмолотого зерна необходима специальная программа 3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ» (Хлеб из муки цельносмолотого зерна) более длительная по времени, чем программа для выпечки стандартного хлеба.

Хлеб с отрубями - это очень полезный и вкусный продукт, так как отруби поглощают вредные вещества, которые поступают в организм с пищей, впитывают аллергены, снижают уровень «вредного» холестерина и укрепляют иммунитет. Кроме того, хлеб с отрубями ценится прежде всего за сравнительно высокое содержание белка. В нем много пищевых волокон, а так же калия, фосфора и железа, витаминов В и РР, в нем также содержится много клетчатки и магния что способствует хорошему пищеварению.

ДРОЖЖИ

Для приготовления теста в процессе брожения, дрожжи перерабатывают сахар, содержащийся в тесте, в углекислый газ. За счет выделения углекислого газа тесто поднимается, и хлеб получается воздушным и пышным. Для того чтобы тесто хорошо поднялось, очень важно соблюдать правильный температурный режим, если температура будет низкой, то тесто плохо поднимается, если же температура будет слишком высокой то дрожжи погибнут.

Для достижения наилучших результатов, рекомендуется использовать сухие дрожжи быстрого действия. Помните, что при загрузке ингредиентов дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью. Ингредиенты необходимо добавлять **В ТОМ ПОРЯДКЕ, В КАКОМ ОНИ УКАЗАНЫ В РЕЦЕПТЕ.** Всегда кладите дрожжи в последнюю очередь.

СОЛЬ

Соль используется для подъема теста и придания хлебу необходимых вкусовых качеств. Соль укрепляет структуру хлеба, делает тесто более эластичным и не дает тесту опуститься в процессе подъема теста. Рекомендуется использовать мелкую поваренную столовую соль. При добавлении соли в тесто, следует тщательно отмерять ее количество, так как избыток соли подавляет процесс брожения и препятствует подъему теста.

МАСЛО И ЖИРЫ

Масло и/или жиры добавляются в тесто для придания ему мягкости и для того, чтобы хлеб дольше оставался свежим. Масло также необходимо для улучшения качества хлеба, так как масло способствует удержанию влаги в хлебе. Если Вы используете масло для того чтобы улучшить вкус хлеба, то рекомендуется использовать сливочное масло. Вы можете также использовать вместо сливочного масла маргарин или оливковое масло.

САХАР ИЛИ ЗАМЕНİТЕЛЬ САХАРА

Сахар и его заменители используются в хлебопечении в следующих целях:

- Для придания хлебу желаемого вкуса и аромата.
- Для придания хлебу золотистой корочки, мягкости и нежной текстуры.
- Для того чтобы хлеб дольше оставался свежим и не засыхал, т.к. сахар способствует поглощению и удержанию влаги.
- Кроме того, сахар необходим для того чтобы тесто хорошо поднялось, так как сахар является питательной основой для дрожжей.

В качестве заменителей сахара Вы можете использовать: коричневый сахар, патоку, кленовый или кукурузный сироп, мед. Если вы используете жидкие заменители сахара, то количество жидкости в рецепте следует уменьшить, при этом объем жидкости, который вы уменьшите, должен соответствовать объему жидкого заменителя сахара Например: если Вы используете 1 ст. л. патоки вместо сахара, то Вам следует уменьшить объем воды в данном рецепте на 1 ст. л.

ЖИДКОСТИ

- При приготовлении теста обычно используется вода и/или молоко. При приготовлении хлеба в

хлебопечи рекомендуется использовать воду или молоко комнатной температуры (приблизительно 21-28 °C). При использовании молока, хлеб получается более сдобным и имеет более мягкую корочку, чем при использовании воды. При добавлении жидкости в тесто нужно очень точно отмерять необходимое количество жидкости. Если Вы добавите больше жидкости чем указанно в рецепте, то тесто опадает в процессе выпечки. Если меньше то тесто не поднимется.

Внимание! Не добавляйте в тесто свежее молоко, если Вы используете таймер включения. В этом случае необходимо заменить свежее молоко, сухим молоком, разведенным водой.

ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

При выпекании хлеба Вы можете также добавить в тесто такие ингредиенты как орехи, фрукты, изюм и т.п. Такие ингредиенты необходимо добавлять после завершения первого взмешивания. Когда завершиться цикл первого замешивания, раздастся звуковой сигнал (3 раза)- это означает что вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, такие как орехи, фрукты, изюм. и т.п. После этого процесс приготовления продолжиться и завершиться как обычно.

Не рекомендуется добавлять дополнительные ингредиенты в начале цикла приготовления хлеба, вместе с основными ингредиентами.

Внимание! Если вы используете таймер включения, не закладывайте в хлебопечь скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, свежие овощи, и фрукты) так как такие ингредиенты могут испортиться.

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

Внешние факторы, такие как температура, влажность и т.п. могут повлиять на результат приготовления хлеба. Например вес выпечки приготовленной при достаточно высокой температуре помещения, будет на 15% больше чем выпечки, приготовленной в холодном помещении. Оптимальная температура помещения для приготовления выпечки в хлебопечи 20-24 °C. Не рекомендуется размещать прибор на сквозняке и в помещении с повышенной влажностью.

НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

- После того как Вы извлекли готовый хлеб из хлебопечи, дайте ему остить в течении 30 минут . Не следует нарезать горячий хлеб, который вы только что извлекли из хлебопечи.
- Хлеб приготовленный в домашних условиях не содержит консервантов потому его следует употребить в течении 2-3 дней.
- Для более длительного хранения , положите хлеб в чистый пластиковый пакет или оберните его фольгой и храните в холодильнике. Максимальный срок хранения хлеба в холодильнике 5-7 дней. Перед тем как убрать хлеб на хранение в холодильник дайте ему полностью остить.

ПАКЕТИРОВАННЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

В данном разделе представлены рецепты приготовления хлеба из пакетированных смесей. Такие смеси продаются в большинстве супермаркетов и идеально походят для приготовления хлеба в хлебопечи, в домашних условиях.

- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Положите ингредиенты в контейнер в том порядке, в каком они указаны в рецепте.

- Удалите с краев контейнера остатки ингредиентов.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Задайте необходимую программу выпечки. Выбор программы выпечки зависит от того, какую смесь для приготовления хлеба вы используете. Например если вы хотите приготовить хлеб из смеси и муки цельносмолотого зерна, то вам нужно установить программу выпечки 3. «ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ» (Хлеб из муки цельносмолотого зерна).
- Активируйте программу выпечки.
- После завершения процесса выпечки, откройте прибор, извлеките контейнер из хлебопечки и дайте хлебу остить.

РЕЦЕПТЫ

Программной выпечки: 1. «ОБЫЧНЫЙ»

ХЛЕБ «АППЕТИТНЫЙ»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. мука	4 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
6. сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
7. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	270 мл	330 мл	420 мл
2. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	2 ч. ложки
4. мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	1 ст. ложки	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
6. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки

Программной выпечки: 2. «ФРАНЦУЗСКИЙ»

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	1/2 чашки	2/3 чашки	1 чашка
2. масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
3. мёд	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки
4. уксус	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
5. яйца	2 шт.	2 шт.	3 шт.
6. кукурузная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
7. соль	0,5 ч. ложка	0,5 ч. ложки	1 ч. ложки
8. сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
9. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложки	1,25 ч. ложки

Программной выпечки: 3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»

ХЛЕБ «ЗДОРОВЬЕ»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. мука грубого помола	1,5 чашки	2 чашки	3 чашки
5. мука	1,5 чашки	2 чашки	3 чашки
6. желтый сахар	1,5 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
7. сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
8. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки

Программной выпечки: 4. «СЛАДКИЙ»

БУЛКА «ДЕСЕРТНАЯ»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	240 мл	300 мл	400 мл
2. растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
4. очищенная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашки
5. сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
6. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки

Программной выпечки: 5. «СУПЕР БЫСТРЫЙ»

ХЛЕБ «БЫСТРЫЙ ЗАВТРАК»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	270 мл	300 мл	440 мл
2. масло	2 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. очищенная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашки
5. сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
6. дрожжи	1 ч. ложка	1,25 ч. ложка	1,5 ч. ложки

Программной выпечки: 6. «ТЕСТО»

Ингредиенты	на 1000 г
1. яйцо	5 штук
2. вода	60 мл
3. мука	600 г
4. соль	1 ч. ложка

Программной выпечки: 7. «ПАСТА»

Ингредиенты	на 750 г
1. мука	450 г
3. яйцо	3
3. вода	110 мл
4. соль	0,5 ч. ложки

Программной выпечки: 8. «СМЕТАННЫЙ»

ХЛЕБ СДОБНЫЙ

Ингредиенты	на 750 г
1. сметана	125 г
2. вода	120 мл

Программной выпечки: 9. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ»

ХЛЕБ «ДИЕТИЧЕСКИЙ»

Ингредиенты	на 1250 г
1. вода	625 г
2. дрожжи	2 ч. ложки

3. соль	1 ч. ложка	3. соль	1 ч. ложка
4. сливочное масло	40 г	1. кукурузная мука	500 мл
5. сахар	2,5-3 ст. ложки	5. сахар	2 ст. ложки
6. мука	450 г	6. травы (прованс или итальянские)	2 ст. ложки
7. дрожжи сухие	2 ч. ложки		

Программной выпечки: 10. «КЕКС»

КЕКС С ИЗЮМОМ

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	100 мл	150 мл	200 мл
2. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. соль	0,4 ч. ложки	0,7 ч. ложки	1 ч. ложка
4. пшеничная мука	300 г	500 г	700 г
5. сахар	2,5 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
6. дрожжи	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки	1,5 ч ложки
7. яйца	2 штуки	3 штуки	4 штуки
8. сгущеное молоко	400 г	600 г	800 г
9. уксусная кислота 10%	20 мл	25 мл	30 мл

ПИРОГ «ДОМАШНИЙ»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. вода	100 мл	150 мл	200 мл
2. соль	0,5 чашки	0,75 чашки	1 чашки
3. яйца	4 штуки	6 штук	8 штук
4. самоподнимающаяся мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
5. ароматическая эссенция	1 ч. ложки	1 ч. ложки	1 ч. ложки
6. сок лимона	1 ст. ложка	1 ст. ложка	1 ст. ложка
7. дрожжи	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки

Программной выпечки: 11. «ДЖЕМ»

МАРМЕЛАД

Ингредиенты	Ингредиенты
1. земляника	1. лимоны
2. желирующий сахар	3. сахар
3. сок лимона	3. сок лимона

Программной выпечки: 12. «ВЫПЕЧКА»

ПИРОГ «ЯБЛОЧНЫЙ»

Ингредиенты	на 750 г	на 1000 г	на 1250 г
1. яблоки	700 г	850 г	1000 г
2. сахар	150 г	250 г	350 г
3. панировочные сухари	50 г	70 г	90 г
4. сливочное масло	50 г	70 г	90 г
5. изюм	50 г	70 г	90 г
6. молотая корица	10 г	15 г	20 г
7. молоко	450 мл	550 мл	650 мл
8. яйца	4 штуки	5 штуки	6 штуки

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»

Республика Северная Осетия - Алания	
г. Владикавказ	ИП Туаев +79618236141 vlad_group@mail.ru
Краснодарский край	
г. Краснодар	000 «Комфорт-Краснодар» +79280051056 mik-slavnov@yandex.ru
г. Краснодар	ИП Засыпкин А.Ю., Domtechnosad.ru +79189990399, +78612322501, +78612328894
г. Кропоткин	ИП Атанян, «Белый медведь» +79181121119
Волгоградская область	
г. Волгоград	ИП Афанасьев +79616630404 aafanasev@rambler.ru
Ставропольский край	
г. Пятигорск	ИП Чекалов, рынок «ГриС», пав. №80 +79188001178

ВНИМАНИЕ!

Бытовая хлебопечь электрическая указанная в настоящем руководстве по эксплуатации не предназначены для коммерческого использования.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правила эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 10 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так же в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стёрты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуйте от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделие в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно был приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей". При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Изготовителя по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

Для гарантийного ремонта или сервисного обслуживания принимаются только изделия в чистом, незагрязненном виде.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи. При отсутствии в руководстве штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии определяется продавцом, но не может превышать 12 месяцев).

Приобретая изделие, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт изделия во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющим гарантийный ремонт, и только при наличии дефектов в Вашем изделии. Требуйте расписки механика предприятия об изъятии на корешке гарантийного талона.

Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (подпись продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантия не распространяется на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

- работа с перегрузкой электродвигатели, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные неисправными нестандартными и неприемлемыми расходными материалами и принадлежностями;
- повреждения в результате воздействия огня, агрессивных веществ и т.д., попадание жидкостей и посторонних предметов внутрь изделия, на механические повреждения (трещины, сколы и т.п.);
- повреждение шнура питания, отсутствие питающей вилки как и шнура;
- повреждения вызванные воздействием агрессивных средств и высоких температур, попаданием инородных предметов в вентиляционные решетки изделия (если такие имеются), повреждения наступившие в результате неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.д.) и транспортировки изделия как потребителем, так и тorgующей организацией;
- использования изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;
- на изделие имеющий следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, с удалёнными, стёртыми или изменен-

ными заводскими номерами (если они имеются), при появлении неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, удар молнии и т.д.).

Бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на сменные и быстроизнашивающиеся принадлежности и приспособления указанные ниже, произошедших в следствие поломки изделия, естественный износ деталей (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение):

- НАСОСЫ - угольные щетки, зубчатые ремни, резиновые уплотнения, сальники, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертелы, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и рассекатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубы, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.

Наша компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, повреждения или изменения данных и информации.

Наша компания не несет ответственности за возможные расходы, связанные с монтажем и демонтажем гарантийного оборудования, а так же за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у потребителя, в результате неисправностей (или дефекта), возникших в гарантийный период.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит ИП Чекалов С. В.
г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, comfort.serv26@gmail.com.

Бытовая хлебопечь должна храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией в нормальных условиях (в окружающей среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, температура окружающей среды должна быть от 0 °C до 40 °C, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%, толчки и вибрация оборудования недопустимы).

Срок хранения бытовой хлебопечи при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой хлебопечи (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 10 лет.

Утилизация электронных частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации.

Версия 07.2020

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Хлебопечь бытовая электрическая «КОМФОРТ» соответствует требованиям нормативных документов:

TP TC 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

TP TC 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

TP ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

(Заполняется продавцом)

Серийный номер*

(Заполняется продавцом)

03.08.2020

Дата производства*:

*Дата производства указана на стикере (см. этикетку)

Месяц и год производства продукции указан в серийном номере на изделии.

Расшифровка серийного номера:

00 00 0000000

месяц год серийный номер изделия

производства производства

*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)

Изготовитель: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, Китай.

Уполномоченный импортёр: ИП Чекалов С.В.. г. Пятигорск, Суворовский проезд, 1 а. тел: (8793) 39-97-84, 39-97-85.

Юр. адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49

КОМФОРТ®



Мясорубка
модель: L4000

- Функция реверса
- Металлический механизм привода
- Мощность 4000 Вт



Пылесос
модель: SL236

- Двойной «Нера» фильтр
- Без мешка для сбора пыли
- Мощность 3000 Вт



Электрический утюг
модель: CSI-501

- Мощность 3000 Вт
- Керамическая подошва
- Функция втоотключения и анти-капля



Электрический чайник
модель: COMFORT 328

- Объём чайника 2 л
- Мощность 1500 Вт
- Поворот на 360°



Электроплитка
модель: ПЭН 1, ПЭН 1Д, ПЭН 1Т

- Сетевой индикатор
- Терморегулятор
- быстрый нагрев



Чайник с функцией
термоса артикул MD-603

- Мощность 900 Вт
- Вращающееся основание
- Жестяной корпус

Утюг
модель: Титан 25K

- Утяжелённая конструкция
- Мощность 1800 Вт
- Керамическая подошва



Компания Комфорт — лидер в области производства и оптовой продажи бытовой техники и оборудования на Юге России. На рынке ЮФО и СКФО мы предлагаем самый широкий модельный ряд такой техники как пылесосы, стиральные машины, газовые колонки, насосы для воды и садовые опрыскиватели под торговой маркой Комфорт.

Comfort-bt.ru region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90