

COMFORT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ: ХОЗЯЮШКА

**ХЛЕБОПЕЧЬ БЫТОВАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь 1 шт.
Мерная ложка с двойной индикацией измерения 1 шт.
Мерный стакан 1 шт.

Модель	Хозяюшка
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240/50
Режим работы	Продолжительный
Номинальная мощность электродвигателя, Вт	600

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



**Перед использованием
хлебопечи внимательно
ознакомьтесь с данным
руководством.**

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

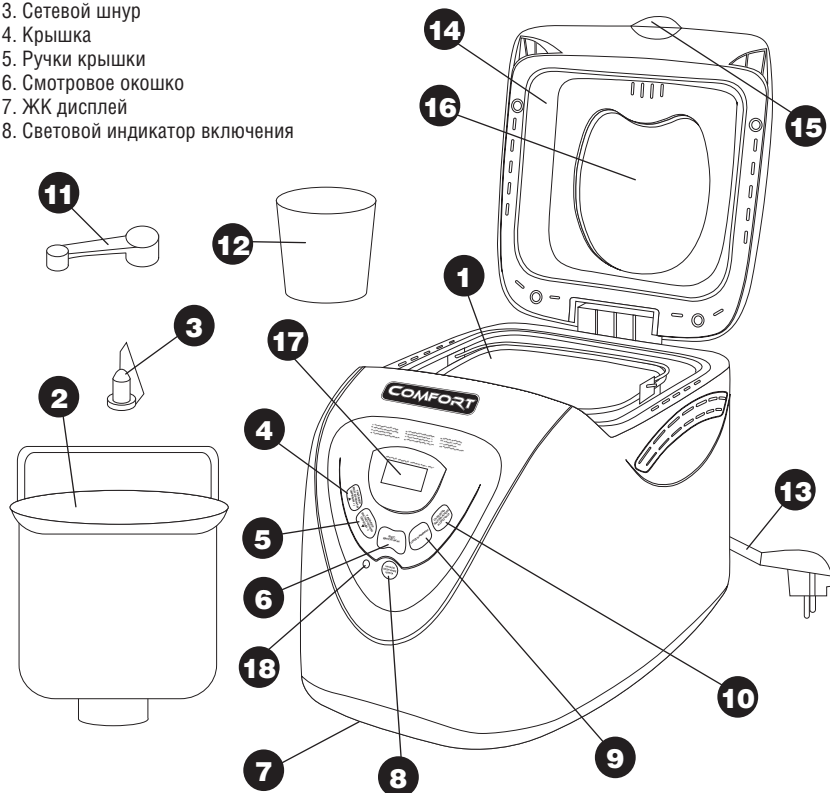
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хлебопечи «ХОЗЯЮШКА» 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 хлебопечей в производстве.

- Для включения хлебопечи — розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10а с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение хлебопечи может привести к ее полному отказу.
- Запрещается производить сборку или разборку хлебопечи, включенной в сеть электрического питания.
- 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.
- 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 загромождайте вентиляционные решетки прибора, не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.
- 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.
- 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 загромождайте 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.

ОПИСАНИЕ

1. Пекарная камера
2. Съемный контейнер для выпечки хлеба с антипригарным покрытием
3. Нож для замешивания теста (располагается в контейнере для выпечки)
4. Кнопка установки времени таймера включения (увеличение значения времени) «ВРЕМЯ+»
5. Кнопка установки времени таймера включения (уменьшение значения времени) «ВРЕМЯ-»
6. Кнопка выбора веса выпечки «ВЕС ВЫПЕЧКИ»
7. Кнопка «I/O» (Вкл/Выкл) - Выключатель
8. Кнопка «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА»
9. Кнопка выбора программы «ПРОГРАММЫ»
10. Кнопка выбора степени поджаривания корочки «СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ»
11. Мерная ложка с двойной индикацией измерения (чайная ложка) - 5мл, (столовая ложка) - 15мл
12. Мерный стакан (250 мл) с индикацией измерения в мл и унциях(07) = 28,35 г и специальными отметками 1/8, 1/4, 1/3, 1/2, 2/3, 3/4
13. Сетевой шнур
14. Крышка
15. Ручки крышки
16. Смотровое окошко
17. ЖК дисплей
18. Световой индикатор включения



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед использованием прибора освободите его и все аксессуары от упаковочного материала. Удалите все наклейки и этикетки, имеющиеся на приборе.
- 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.
- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Подключите прибор к электросети и переведите Выключатель в положение «I» (Включено), при этом прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появиться значение «3:00».
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (230 В, 50 Г).
- При включении, если не установлена иная программа, прибор автоматически выбирает программу 1. «СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ».
- Для того чтобы установить необходимую программу вес выпечки и степень поджаривания корочки (см. раздел «Функции хлебопечи»).
- После того, как Вы установите программу, зададите необходимые параметры выпечки и установите в пекарную камеру контейнер со всеми ингредиентам, нажмите Кнопку «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА», для того чтобы начать цикл приготовления.

ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ - кнопка «ПРОГРАММЫ»

- Кнопка «ПРОГРАММЫ» используется для выбора программы приготовления хлеба. Каждый раз как вы нажимаете на кнопку «ПРОГРАММЫ» Вы меняете программу, при этом при нажатии на эту кнопку раздается звуковой сигнал. Например если установлена программа 1, то нажав 1 раз на кнопку «ПРОГРАММЫ» Вы установите программу 2 и т. д. Номер программы отображается на ЖК дисплее.

12 ПРОГРАММ

1. **«СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ»** - замес, подъем и выпекание стандартного хлеба. Данная программа устанавливается автоматически, по умолчанию, при включении хлебопечи.
2. **«ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»** - замес, подъем и выпекание хлеба с более длительным циклом подъема теста, для получения хрустящей корочки. Чтобы установить программу «Французский хлеб» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 1 раз.
3. **«ОТРУБНОЙ ХЛЕБ»** - замес, подъем и выпекание хлеба из муки цельносмолотого зерна. Чтобы установить программу «Отрубной хлеб» (нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 2 раза.
4. **«УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА»** - замес, подъем и выпекание хлеба, приготовление с использованием соды и пекарского порошка (искусственного разрыхлителя, который используется вместо дрожжей). Данная программа используется также для сохранения времени приготовления стандартного хлеба. Чтобы установить программу «Ускоренная выпечка» - нажмите кнопку «программы» - 3 раза.
5. **«СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА»** - замес подъем и выпекание хлеба. Чтобы установить программу «Сладкий хлеб/сдоба» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 4 раза.
6. Программа **«БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА - I»** - замес подъем и выпекание хлеба весом 0,680 кг за короткий период времени (58 минут). Чтобы установить программу «Быстрая выпечка - I» нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 5 раз.
7. Программа **«БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА - II»** - замес подъем и выпекание хлеба весом 0,900 кг за короткий период времени (58 минут). Чтобы установить программу «Быстрая выпечка - II» нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 6 раз.
Примечание: если Вы установили программу выпечки «Быстрая выпечка - I» или «Быстрая выпечка - II», то Вы не сможете поменять значение веса выпечки, так как это значение в данных режимах устанавливается автоматически.
8. **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА»** - замес и подъем теста, используется в том случае, если Вы хотите замесить тесто, с последующим выпеканием в обычной духовке. Чтобы установить программу «Приготовление теста» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 7 раз.



- 9. «ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ»** - (Приготовления джема или варенья) для приготовления различных видов джемов, варенья, мармелада и т.п. по Вашим собственным рецептам Чтобы установить программу «Джем или варенье» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 8 раз.
- 10. «КЕКСЫ, ТОРТЫ»** - замес и выпекание кексов/тортов приготовленных с использованием соды или пекарного порошка (искусственного разрыхлителя, который используется вместо дрожжей.) Чтобы установить программу «Кексы, торты» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» - 9 раз.
- 11. «СЭНДВИЧИ»** - замес, подъем и выпекание хлеба для приготовления сэндвичей. Хлеб приготовленный в данном режиме имеет мягкую корочку и идеально подходит для приготовления сэндвичей и бутербродов Чтобы установить программу 1. «Сэндвичи» - нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» -10 раз.
- 12. «РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ»** - выпечка без замеса и подъема теста. Используется для выпечки хлеба (кексов тортов и т.д.. Чтобы установить нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» -11 раз.

ТАБЛИЦА ЗНАЧЕНИЙ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ ВЫПЕЧКИ

Программа	Вес выпечки	Время (ч/мин.)
1. СТАНДАРТНЫЙ ХЛЕБ	0,680 кг	2:55
	0,900 кг	3:00
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	0,680 кг	3:40
	0,900 кг	3:50
3. ОТРУБНОЙ ХЛЕБ	0,680 кг	3:32
	0,900 кг	3:40
4. УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА		1:40
5 СЛАДКИЙ ХЛЕБ/СДОБА	0,680 кг	2:50
	0,900 кг	2:55
6. ПРОГРАММА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ - I	0,680 кг	0:58
7. ПРОГРАММА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ - II	0,900 кг	0:58
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА		1:30
9. ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ		1:20
10. КЕКСЫ, ТОРТЫ		2:50
11. СЭНДВИЧИ	0,680 кг	2:55
	0,900 кг	3:00
12. РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ - выпечка без замеса и подъема теста		1:00

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ - КНОПКА «СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ»

Кнопка «Степень запекания корочки» используется для того, чтобы выбрать степень поджаривания корочки: **«Светлая корочка»**; **«Среднеподжаренная корочка»**; **«Темная корочка»**.

После того как Вы выберете программу выпечки установите степень поджаривания корочки. Под соответствующей надписью «Светлая корочка», «Среднеподжаренная корочка» или «Темная корочка» появиться символ ▲, который будет располагаться в верхней части ЖК дисплея. Например если установлена степень поджаривания корочки (светлая корочка), то символ ▲ будет располагаться под надписью «Светлая корочка». Автоматическая настройка выбирает степень поджаривания «Среднеподжаренная корочка» для всех программ, кроме программ:

8. «Приготовление теста»; 9. «Джем, варенье»; 11. «Сэндвичи»

КНОПКА ВЫБОРА ВЕСА ВЫПЕЧКИ - кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

Кнопка «Вес выпечки» - используется для того чтобы установить вес хлеба 0,680 кг или 0,900 кг. После того как Вы установили программу выпечки, выберете вес выпечки. Под соответствующей надписью 0,680 кг, 0,900 кг появиться символ ▲, который будет располагаться в верхней части ЖК дисплея. Например, если установлен вес 0,900 кг, то символ ▲ будет располагаться под надписью 0,900 кг. Автоматическая настройка выбирает средний вес 0,900 кг для всех программ, кроме программ:

4. «Ускоренная выпечка»; 8. «Приготовление теста»; 9. «Джем, варенье»; 10. «Кексы, торты»; 12. «Режим выпечки».

Примечание.

При использовании программ «Быстрой выпечки - I» или «Быстрой выпечки - II», Вы не сможете поменять значение веса выпечки, так как значение веса в данных программах 0,680 кг для програмы «Быстрой выпечки - I» и 0,900 кг для программы «Быстрой выпечки - II»- устанавливается автоматически.

КНОПКА «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА»

Кнопка «Начало/окончание цикла» используется для того, чтобы начать или завершить работу выбраной программы или таймера включения.

Начало цикла.

Нажмите кнопку «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА» и удерживайте ее в нажатом положении приблизительно 1 секунду для начала работы выбранной программы или для начала работы таймера включения. При нажатии на кнопку «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА», раздастся звуковой сигнал, замигает символ «:» расположенный на ЖК дисплее, загориться индикатор включения и начнется работа установленной ранее программы или таймера включения.

Окончание цикла.

Нажмите кнопку «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА» и удерживайте ее в нажатом положении приблизительно 2 секунды для того, чтобы прервать работу выбранной программы. При нажатии на Кнопку «НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА» раздастся звуковой сигнал, перестанет мигать символ «:» расположенный на ЖК дисплее, индикатор включения погаснет и завершиться работа установленной ранее программы или таймера включения.



Примечание.

1. Символ «:» мигает - установленная ранее программа или таймер включения работает.
2. Символ «:» не мигает - установленная ранее программа или таймер не работает.

ТАЙМЕР ВКЛЮЧЕНИЯ

- Таймер включения позволит вам отложить время включения и насладиться вкусом свежее испеченного хлеба именно тогда, когда вы пожелаете. Максимальное время на которое вы можете задержать процесс выпекания составляет: 13 часов.
- После того как вы установите желаемую программу и зададите параметры выпечки (вес и степень поджаривания корочки), установите значение времени, на которое вы хотели отложить включение прибора и задержать процесс выпечки.
- Для того чтобы установить время, нажмите несколько раз на кнопки «Время+» для увеличения значения времени или кнопки «Время-» уменьшения значения времени. Один раз дно нажатие на кнопки (4,5)-10 мин.
- После того как вы зададите время, на которое вы хотели бы отложить время включения прибора нажмите кнопку «Начало/окончание цикла» для активации таймера. При этом раздастся звуковой сигнал, замигает символ «:» расположенный на ЖК дисплее, загорится индикатор включения и таймер включения начнет обратный отсчет времени.
- Если вы хотите отключить таймер включения, то выключите прибор нажав на выключатель, при этом при повторном включении прибора вам нужно будет переустановить выбранную ранее программу выпечки.

Примечание.

Время которое высветится на дисплее после того как вы завершите установку таймера включения, включает также в себя время выбранной вами программы выпечки, вам не нужно прибавлять ко времени, установленному с помощью таймера включения, время которое затрачивается на программу выпечки. Время которое вы зададите с помощью таймера включения - это время по прошествии которого «хлебопечь начнет выполнение программ». Например: вы устанавливаете таймер и закладываете ингредиенты в хлебопечь в 8:30 вечера и вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00 утра, тогда время установления таймера должно составлять 10:30. Таймер включения может быть использован со всеми программами, кроме программ 6 и 7.

ВНИМАНИЕ!

Когда вы хотите отложить время включения прибора с помощью таймера включения, не используйте в рецепте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, молоко, творог, и т.д.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция поддержания температуры включается автоматически, сразу после окончания цикла приготовления выпечки. Данная функция поддерживает температуру в течении 60 минут после завершения процесса приготовления выпечки, а по прошествии данного времени автоматически выключается.

Примечание:

Функция поддержания температуры работает со всеми программами выпечки, кроме программы 7, 8.

Если вы хотите прервать процесс поддержания температуры ранее указанного времени - 60 минут (например если Вы хотите вынуть хлеб сразу после завершения процесса выпечки), то выключите прибор, нажав на выключатель.



ЖК ДИСПЛЕЙ

- На ЖК дисплее отображаются основные параметры выпечки: номер программы, время, цвет корочки и вес выпечки. При включении на дисплее отобразятся следующие символы:
- Если после окончания нажатия Кнопки «Начало/окончание цикла» на дисплее появится символ «Н:НН», то это означает что температура в пекарной камере слишком высокая. Для того чтобы стабилизировать температуру внутри прибора, нажмите на кнопку «Начало/окончание цикла» еще раз, откройте крышку хлебопечи и дайте прибору остыть в течении 10-20 мину.
- Если после нажатия Кнопки «Начало/окончание цикла» на дисплее появился символ «Е:ЕЕ» то это означает что термодатчик отсоединен. Эксплуатация прибора в этом случае не допускается. Для того чтобы устранить данный дефект, обратитесь в сервисный центр.

УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ СЪЕМНОГО КОНТЕЙНЕРА

- Для того, чтобы установить контейнер для выпечки возьмите его двумя руками за края, установите его в пекарную камеру слегка надавите на него и поверните по часовой стрелке до упора.
- Для того, чтобы извлечь контейнер возьмите его двумя руками за торцевые края, слегка надавите поверните против часовой стрелки до упора и извлеките контейнер из пекарной камеры.

ВНИМАНИЕ!

Всегда пользуйтесь прихватками для извлечения контейнера с хлебом из горячей хлебопечи!!!

НАЧАЛО РАБОТЫ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ

Перед началом работы выберите подходящую вам длину сетевого шнура. Перед тем как приступить к эксплуатации хлебопечи, рекомендуется выпечь первую «пробную буханку» хлеба по нижеприведенным рецептам. Это поможет вам разобраться с управлением хлебопечи и понять, как она работает.

Важно!

Всегда отмеряйте ингредиенты только мерной ложкой или мерным стаканом. Обратите внимание, что мерная ложка имеет двойную индикацию измерения чайная: ложка - 5 мл, столовая ложка - 15 мл:



1 1/3 чашки воды

2 ст. л. сливочного масла или маргарина

1 ст. л. сухого молока 2 ст. л. сахара

2 ч. л. соли

4 чашки муки

1 ст. л. сухих дрожжей

- Данный рецепт рассчитан на приготовление выпечки 0,900 кг.
- Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечки.
- Налейте в контейнер указанное в рецепте количество воды. Всегда добавляйте воду и/или прочие жидкие ингредиенты в первую очередь! Далее следует положить сливочное или растительное масло.
- Насыпьте сахар и соль в один угол контейнера, а сухое молоко в другой угол.
- Насыпьте поверх воды муку так, чтобы мука покрыла всю поверхность воды.
- Сделайте углубление в муке, углубление должно быть небольшим.
- Положите дрожжи в углубление в муке, помните что дрожжи не должны соприкасаться с водой и солью.
- Установите съемный контейнер, убедитесь что контейнер правильно расположен.
- Закройте крышку.
- Присоедините прибор к электросети и включите его (см. раздел «Эксплуатация прибора»).
- Программа выпечки 1. «Стандартный хлеб» устанавливается автоматически, по умолчанию, при включении хлебопечки.
- Нажмите кнопку «Начало/окончание цикла» чтобы активировать программу выпечки при этом загорается символ «:».
- В процессе выпечки из вентиляционных отверстий крышки может выходить пар. Этот процесс является нормой и не является гарантийным случаем!!!
- По окончании процесса выпечки на ЖК дисплее появиться символ «0:00» и вы услышите звуковой сигнал (10 раз) хлебопечь автоматически завершит цикл выпечки включиться функция поддержания температуры. Данная функция поддерживает температуру в течении 60 мин. после завершения процесса выпечки, а по прошествии данного времени вы услышите звуковой сигнал (10 раз) и печь автоматически выключится.
- Если вы хотите извлечь хлеб сразу по окончании программы выпечки, не дожидаясь окончания работы функции поддержания температуры, то выключите прибор, переведя выключатель в положение «0». Откройте крышку и извлеките из печи съемный контейнер.

ВНИМАНИЕ! Всегда пользуйтесь прихватками для извлечения контейнера из печи!!! Стенки контейнера очень горячие!!!

- Для того чтобы извлечь хлеб из съемного контейнера, поверните его вверх дном и слегка потрясите, пока буханка не выйдет из контейнера. Дайте хлебу остыть как минимум в течении 20 мин.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Помните что для достижения хороших результатов очень важно точно отмерять ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты только мерной ложкой или мерным стаканом, которые входят в комплект прибора 1 чашка соответствует 1 мерному стакану. Обратите внимание, что мерная ложка имеет двойную индикацию измерения 1 столовой и 1 чайной ложки. Наполняйте мерную ложку до краев но без верха.
- Ингредиенты предназначенные для выпечки должны быть комнатной температуры. Не используйте ингредиенты которые только что вы достали из холодильника, дайте им предварительно согреться до комнатной температуры
- Ингредиенты необходимо добавлять **в том порядке, в каком они указаны рецепте.** Всегда добавляйте воду и/или прочие жидкие ингредиенты в 1 очередь, а прочие в последнюю.
- Для приготовления хлеба всегда используйте, только свежие высококачественные продукты. Никогда не используйте просроченные продукты или продукты, качество которых вызывает у вас сомнения.
- Если вы используете таймер включения, не закладывайте в хлебопечь скоропортящиеся продукты, такие как (яйца, молоко, свежие овощи и фрукты и т.п.) так как такие ингредиенты могут испортиться.
- Антипригарное покрытие съемного контейнера требует очень бережного обращения. Не используйте для чистки съемного контейнера (20 металлические мочалки или металлические предметы (такие как нож и т.д.) а так же абразивные очистители и агрессивные моющие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Сливочное масло или маргарин следует порезать на маленькие кусочки перед тем как добавит в тесто.
- Не поднимайте крышку в процессе подъема теста, т.к. от этого тесто может опать.
- По прошествии 5-10 минут после начала замеса теста, откройте крышку чтоб убедиться что мука не прилипла к стенкам съемного контейнера с помощью ложки или деревянной палочки.
- Перед тем как добавить яйца в контейнер разбейте их в подходящую емкость (например стакан или миску и размешайте вилкой так, чтобы белок смешался с желтком).

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 230 В/50 Гц
Примечание :При активации программы выпечки печь начинает процесс замеса теста не сразу. Некоторое время прибор нагревается и только затем начинается процесс замеса		
Хлеб оседает в процессе приготовления	1. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много соли или Вы забыли добавить соль	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, закладывая дрожжи поверх остальных ингредиентов так, чтоб они не соприкасались с водой
	6. При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много соли	7. Тщательно отмеряйте необходимое количество соли, используйте для этого мерную ложку
Буханка хлеба слишком маленькая или бесформенная	При добавлении ингредиентов было добавлено слишком много муки	Подключите прибор к электросети. Убедитесь что прибор подключен правильно и что напряжение в электросети соответствует значению 230 В/50 Гц
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 муки, 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

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 остыть.
- 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.

Примечание:

Не используйте для чистки контейнера металлические мочалки и металлические предметы (например, нож или вилку), а так же 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.

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.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу хлебопечи в течение 12 месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы: 312 циклов но не более 3 лет с даты приобретения.

При обнаружении производственных дефектов хлебопечи потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия в магазин, продавший хлебопечь.

Неисправности, обнаруженные потребителем в хлебопечи в течение гарантийного срока, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты выпуска хлебопечи.

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

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

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредных воздействий.

Производитель не несет ответственности и не гарантирует нормальную работу хлебопечи в случаях:

- ❶ Несоблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.
- ❶ Небрежного хранения и транспортировки пылесоса как потребителем, так и торгующей организацией.
- ❶ Использования хлебопечи не по назначению или эксплуатации ее предприятиями и организациями.
- ❶ При отсутствии свидетельства о приемке и гарантийных талонов.
- ❶ При самостоятельной разборке хлебопечи потребителем.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит ИП Чекалова И. П., г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85.

Корешок талона № 1
на гарантийное обслуживание
исполнитель:

Изыят «__» _____ 20__ г.

(Фамилия, Имя, Отчество)

Компания COMFORT

ТАЛОН № 1

на гарантийное обслуживание
Хлебопечи бытовой электрической «Хозяюшка»

Дата изготовления: _____

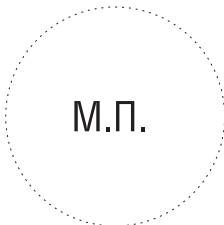
Место продажи: _____
(наименование магазина, номер, адрес)

Дата продажи: _____

Выполненные работы:

Исполнитель:	Владелец:
_____	_____
_____	_____
_____	_____
(Фамилия, Имя, Отчество)	(Фамилия, Имя, Отчество)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт, адрес)



Дата ремонта: _____

(подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Хлебопечь «Хозяюшка» «COMFORT» соответствует требованиям нормативных документов:

ГОСТ РМЭК 335-1-94

ГОСТ Р МЭК 335-2-3-95

ГОСТ Р 51318.14.1-99 (СИСПР 14-1-93)

ГОСТ Р 51318.14.2-99 (СИСПР 14-2-97)

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

(Заполняется продавцом)

Серийный номер*

(Заполняется продавцом)

*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)
Производитель: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD
South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, P.R.C

■ Благодарим Вас за покупку хлебопечи «COMFORT»! Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы Вашего изделия.

■ Все товары проходят 100% контроль качества и, если Вы будете пользоваться хлебопечью в соответствии с нашими рекомендациями, она прослужит Вам долгие годы.

■ Перед использованием хлебопечи, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

■ Строго придерживайтесь данного руководства, чтобы обеспечить безопасное использование этого изделия.

■ Полную информацию о гарантийном и сервисном обслуживании Вы можете узнать из гарантийного талона.



Благодарим за покупку!
Комфортной работы!