



ХЛІБОПІЧКА

Інструкція з експлуатації

DBM-938



Дякуємо Вам за Ваш вибір!

**Прочитайте перед використанням пристрою
Ми дякуємо Вам за покупку нашої хлібопічки!**

ПЕРЕДМОВА

Модель хлібопічки використовується для випікання різних видів хліба в домашньому господарстві, вона має меню з дванадцятьма функціями, що включають: ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА, ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ, СОЛОДКЕ ТІСТО, УЛЬТРАШВИДКИЙ-1, УЛЬТРАШВИДКИЙ-2, а також ТІСТО, ДЖЕМ, ТОРТИ І ВИПІЧКУ.

ВАЖЛИВІ МІРИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання.

- Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек і якщо по можливості, картон внутрішнього пакування!
- Пристрій призначений винятково для домашнього використання, не використовуйте прилад у промислових цілях.
- При невикористанні, завжди вимикайте хлібопічку від електромережі. Також слід обов'язково вимикати пристрій при очищенні та заміні запасних частин.
- Ніколи не дозволяйте дітям використовувати пристрій без належної уваги дорослих. Встановлюйте прилад у місцях, де діти не зможуть дотягнутися до нього. Запевніться в тому, що кабель закріплено і він не звисає.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель. При виявленні будь-якого пошкодження, негайно припиніть використання хлібопічки.
- Ні в якому разі не ремонтуйте пристрій самостійно, краще порадитися з експертом в цій галузі або звернутися до сервісного центру.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, агентом з обслуговування або особою з аналогічною кваліфікацією.
- Пошкоджена вилка має бути замінена на аналогічну.
- Тримайте пристрій і кабель на недосяжній відстані від джерел тепла, а також уникайте потрапляння прямих сонячних променів, вологи, і не розташовуйте хлібопічку біля гострих предметів.
- Вимикайте пристрій щоразу, коли він не використовується, навіть якщо він не буде працювати кілька хвилин.
- При необхідності ремонту, запасні частини мають бути замінені лише на відповідні запчастини даного виробника.
- Не використовуйте пристрій надворі.
- Не занурюйте пристрій у воду чи в якусь іншу рідину. Не використовуйте пристрій вологими руками.

- У випадку потрапляння води або іншої вологи на поверхню приладу, вимкніть його негайно з електромережі.
- Використовуйте пристрій тільки за призначенням.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, агентом з обслуговування або особою з аналогічною кваліфікацією.
- Забороняється торкатися будь-яких частин пристрою, що рухаються або обертаються.
- Забороняється використовувати даний прилад особам (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також тим, хто володіє недостатнім досвідом чи знаннями з використання приладу. Вищезазначеним особам дозволяється використовувати прилад лише при нагляді відповідальних осіб.
- Діти повинні знаходитися під наглядом дорослих, щоб упевнитися, що вони не граються з приладом, а використовують його за призначенням.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Перевірте форму для випікання хлібу і протріть внутрішню ємкість. При цьому забороняється використовувати гострі предмети, що можуть пошкодити поверхню. Форма для випікання хлібу вкрита антипригарною речовиною. Змастіть форму і поставте запікати пустою протягом 10 хвилин. Ще раз промийте. Прилаштуйте насадку для змішування тіста на вісь.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

- Пристрій повинен бути приєднаний тільки до правильно встановленої розетки 220 Вольт, 50 Герц.
- Коли пристрій правильно підключено, звучить сигнал і незабаром з'являється напис "3:00" на екрані. Дві крапки між "3" і "00" світяться тільки деякий час.
- Після цього пристрій готовий до використання і автоматично встановлений на програму "1" (просте використання), але програма ще не розпочалась.

ФУНКЦІЇ ТА РОБОТА

КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

Модель хлібопечі оперується 6 кнопками і РК-екраном.

ПРОГРАМНЕ МЕНЮ

- Це меню використовується для того, щоб вибрати необхідну програму випікання хлібу. Щоразу, як натискається кнопка програми (можна почути короткий звук), що означає зміну програми. На екрані показана програма, яка працює в даний момент.

КОЛІР СКОРИНКИ

- Ця функція використовується для того, щоб вибрати відповідний колір скоринки: світлий, середній і дуже засмажений.

РОЗМІР ХЛІБИНИ

Ця функція використовується для того, щоб підібрати розмір хлібини.

КНОПКИ СТАРТ / СТОП

Ці кнопки розпочинають чи закінчують певну програму з випікання хлібу.

- **СТАРТ:** Для того, щоб розпочати програму, натисніть і потримайте кнопку приблизно 1.5 секунди. Про включення програми Вас сповістить короткий сигнал; дві крапки на екрані почнуть мигати.
- **СТОП:** Для того, щоб завершити програму, натисніть і потримайте кнопку "СТАРТ / СТОП" приблизно 2 секунди, поки сигнал не підтвердить вимкнення програми.

ВКЛЮЧИТИ / ВИМКНУТИ

- Якщо дві крапки бликають – програма розпочалася
- Якщо дві крапки світяться постійно – програма зупинилася.

ФУНКЦІЯ ПЕРЕНЕСЕННЯ СТАРТУ

- Функція перенесення старту використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб в зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтеся з роботи.
- Використовуйте кнопку "ЧАС" для того, щоб збільшити час до 10 хвилин. Якщо необхідно зменшити час, Ви можете зробити це за допомогою кнопки "ЧАС". Якщо при натисканні кнопки "СТАРТ / СТОП" дві крапки почнуть мигати – функція була встановлена і Ваш хліб буде готовим в запланований час.
- Час, що з'являється на годиннику екрану, після включення пристрою автоматично – це залишок часу випікання. Максимальне перенесення старту може бути на 13 годин.
- ПРИКЛАД: зараз 8.30 вечора і Ви б хотіли свіжий хлібу о 7 годині ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Для цього треба натиснути на стрілку, що спрямована вгору, до тих пір поки, час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим не становитиме 10 годин і 30 хвилин. При використанні даної функції, небажано мати справу з продуктами, що скоро псуються, - свіже молоко, яйця і т.д.

ЯК ТРИМАТИ ХЛІБ ТЕПЛИМ

- Хліб залишається теплим 60 хвилин після випікання. Якщо Вам треба витягнути хліб, просто вимкніть програму, натиснувши кнопку "СТАРТ / СТОП".

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ НА ЕКРАНИ

- Якщо екран показує «Н:НН» після того, як Ви натиснули СТАРТ, це може означати, що

температура всередині все ще дуже висока. Натисніть СТОП, відкрийте кришку і залишіть пристрій охолонути на 10-20 хвилин. Якщо екран показує «Е:ЕЕ» після того, як була натиснена кнопка СТАРТ, це може означати, що температурний сенсор не приєднаний. В такому випадку сенсор повинен бути перевірений кваліфікованим спеціалістом.

ТЕМПЕРАТУРА НАВКОЛИШНЬОГО ОТОЧЕННЯ

- Пристрій може працювати в різних температурних умовах, але це може вплинути на розмір хлібин. Ми пропонуємо використовувати хлібопічку при кімнатній температурі в межах 15-34°C.

ПРОГРАМНЕ МЕНЮ

Хлібопічка має 12 функцій

1. **Звичайний** : Тісто сходить і випікається звичайний хліб
2. **Французький** : Тісто сходить і випікається з часом для сходження хліба
3. **Хліб із цільного зерна** : Тісто сходить і випікається хліб із цільного зерна
4. **Швидке приготування** : Тісто сходить і випікається з содою для випічки або розрихлювачем
5. **Солодкий** : Тісто сходить і випікається солодкий хліб
6. **Ультра швидкий-1** : Тісто сходить і випікається хлібина на 750 гр. за короткий час
7. **Ультра швидкий-2** : Тісто сходить і випікається хлібина на 900 гр. за короткий час
8. **Тісто** : Замішується і сходить (без випікання)
9. **Бутерброди** : Тісто сходить і випікаються бутерброди
10. **Джем** : Змішується і вариться джем
11. **Торт** : Тісто сходить і випікається, сходить за рахунок соди або розрихлювача
12. **Випічка** : тільки випікання, без замішування тіста.

РОЗМІЩЕННЯ ТА ВИЙМАННЯ ФОРМИ ДЛЯ ХЛІБУ

- **Розміщення:** Вставте форму для хліба, злегка натискуючи і повертаючи поки він не буде зафіксований у правильній позиції.
- **Виймання:** Зніміть форму для хліба легко натискуючи і повертаючи в іншу сторону. При цьому обов'язково надягайте кухонні рукавички, так як форма може бути гарячою.

ЯК ГОТУВАТИ ХЛІБ

- Зняти форму для приготування хлібу.
- Розмістити важіль для змішування у шафту.
- Покладіть всі потрібні інгредієнти до форми. Всі компоненти, включаючи воду, повинні бути кімнатної температури. Дотримуйтеся порядку, вказаного в рецепті. Дріжджі необхідно додавати в останню чергу. Зверху покладіть трохи цукру і солі. Розмістіть дріжджі в маленькій ямці, зробленій у борошні.
- Вставте форму в хлібопіч.

- Закрийте кришкою.
- Ввімкніть пристрій в електромережу і включіть піч.
- Виберіть програму випікання і колір скоринки.
- При необхідності виберіть функцію затримки часу.
- Натисніть кнопку СТАРТ, екран почне блимати двома крапками “ : ”. Якщо програмне меню встановлене на ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА, СОЛОДКИЙ, ХЛІБ ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ або ЕКСПРЕС, сигнали будуть чутні протягом другого процесу замішування. Ця функція зможе попередити Вас, коли потрібно додавати горіхи або фрукти. Є вірогідність того, що протягом випікання може виходити деяка кількість пару через вентиляційні розрізи у кришці.
- Закінчення процесу. В кінці програми випікання лунає 10 сигналів пристрій автоматично вимикається (зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин). Якщо Вам треба вийняти хліб відразу, вимкніть функцію зберігання температури, натиснувши кнопку “СТАРТ / СТОП”. Відкрийте кришку і витягніть форму.
- Обов'язково вдягайте рукавички, коли витягуєте гарячу форму.
- Переверніть форму з хлібом і злегка струсіть, поки хлібина не вийде. Перед споживанням дайте деякий час остигнути хлібині.
- Вимкніть пристрій з мережі

РЕЦЕПТ

«Звичайний хліб»

Вода	1 1/3 чашки
Цукор	3 ст. ложки
Олія	3 ст. ложки
Сіль	2 чайних ложки
Сухе молоко	3 столових ложки
Борошно	4 чашки
Сухі дріжджі	2 чайних ложки

Детальний рецепт можна знайти в книзі рецептів.

«Швидкий Хліб»

“Швидкий Хліб” виготовляється за допомогою розрихлювача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі інгредієнти на дні, а всі інші - зверху. Коли замішується тісто для цього типу хлібу, можуть виникнути наступні проблеми. При першому замішуванні тісто зазвичай буває рідким і борошно може добре не перемішатися, тому іноді потрібно перемішати тісто самостійно гумовою лопаткою.

«Ультра Швидкий Спосіб»

За цією програмою хлібопічка може випікти хліб за 1 годину. За текстурою хліб виходить щільнішим. Температура води для даного рецепту має бути 48-50°C.

ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Вимкніть пристрій з мережі і дайте йому охолонути.

- Форма для хлібу: Витріть внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте абразивні засоби очищення.
- Важіль для замішування: якщо важіль важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
- Кришка і віконце: Витріть кришку з внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною.



ДСТУ IEC 60335-2-2:2006 (IEC 60335-2-2:2002, IDT),
 ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
 ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
 ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
 ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

Позакінченністрокуслужбивиробувамнеобхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні:
 ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева,
 буд. 44, тел.: 0444670859



ХЛЕБОПЕЧКА

Инструкция по эксплуатации

DBM-938



Благодарим Вас за Ваш выбор!

Прочитайте перед использованием устройства
Мы благодарим Вас за покупку нашей
хлебопечки!

ПРЕДИСЛОВИЕ

Модель хлебопечки используется для выпечки различных видов хлеба в домашнем хозяйстве, она имеет меню с двенадцатью функциями, которые включают: ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА, БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, СЛАДКОЕ ТЕСТО, УЛЬТРАБЫСТРЫЙ-1, УЛЬТРАБЫСТРЫЙ-2, а также ТЕСТО, ДЖЕМ, ТОРТЫ И ВЫПЕЧКА.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по использованию.

- Обязательно сохраните инструкцию, гарантийное письмо, чек и по возможности, картон внутренней упаковки!
- Устройство предназначено исключительно для домашнего использования, не используйте прибор в промышленных целях.
- При неиспользовании, выключить хлебопечку от электросети. Также следует обязательно выключать устройство при очистке и замене запасных частей.
- Не разрешайте детям использовать без должного внимания взрослых. Устанавливайте прибор в местах, где дети не смогут дотянуться до него. Убедитесь в том, что кабель закреплен и он не свисает.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель. При обнаружении любого повреждения, немедленно прекратите использование хлебопечки.
- Ни в коем случае не ремонтируйте устройство самостоятельно, лучше посоветоваться с экспертом в этой области или обратиться в сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, агентом по обслуживанию или лицом с аналогичной квалификацией.
- Поврежденная вилка должна быть заменена на аналогичную.
- Держите устройство и кабель на недосягаемом расстоянии от источников тепла, а также избегайте попадания прямых солнечных лучей, влаги и не размещайте хлебопечку у острых предметов.
- Выключайте каждый раз, когда она не используется, даже если она не будет работать несколько минут.
- При необходимости ремонта, запасные части должны быть заменены только на соответствующие запчасти данного производителя.
- Не используйте устройство на улице.
- Не погружайте устройство в воду или в какую-то другую жидкость. Не используйте устройство мокрыми руками.

- В случае попадания воды или другой влаги на поверхность прибора, выключите его немедленно от электросети.
- Используйте устройство только по назначению.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, агентом по обслуживанию или лицом с аналогичной квалификацией.
- Запрещается касаться любых частей устройства, движущихся или вращающихся.
- Не позволяйте использовать прибор лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также тем, кто обладает недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора. Вышеупомянутым лицам разрешается использовать прибор только при наблюдении ответственных лиц.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют с прибором, а используют его по назначению.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Проверьте форму для выпечки хлеба и протрите внутреннюю емкость. При этом запрещается использовать острые предметы, которые могут повредить поверхность. Форма для выпечки хлеба покрыта антипригарным веществом. Смажьте форму и поставьте запекать пустой течение 10 минут. Еще раз промойте. Установите насадку для смешивания теста на ось.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Устройство должно быть присоединенным только к правильно установленной розетке 220 Вольт, 50 Герц.
- Когда устройство правильно подключено, звучит сигнал и вскоре появляется надпись «3:00» на экране. Две точки между «3» и «00» светятся только некоторое время.
- После этого устройство готово к работе автоматически установлено на программу «1» (простое использование), но программа еще не началась.

ФУНКЦИИ И РАБОТА

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

Модель хлебопечки оснащена 6 Кнопками и ЖК-экраном.

ПРОГРАММНОЕ МЕНЮ

- Это меню используется для того, чтобы выбрать необходимую программу выпечки хлеба. Каждый раз, когда нажимается кнопка программы (можно услышать короткий звук), что означает изменение программы. На экране показана программа, которая работает в данный момент.

ЦВЕТ КОРОЧКИ

- Эта функция используется для того, чтобы выбрать подходящий цвет корочки: светлый, средний и очень зажаренный.

РАЗМЕР ХЛЕБА

Эта функция используется для того, чтобы подобрать размер хлеба.

Кнопки СТАРТ / СТОП

Эти кнопки начинают или заканчивают определенную программу по выпечке хлеба.

- **СТАРТ:** Для того, чтобы начать программу, нажмите и удерживайте кнопку примерно 1.5 секунды. О включении программы Вас оповестит короткий сигнал, две точки на экране начнут мигать.
- **СТОП:** Для того, чтобы завершить программу, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ / СТОП» примерно 2 секунды, пока сигнал не подтвердит отключение программы.

ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ

- Если две точки мигают - программа началась
- Если две точки светятся постоянно - программа остановилась.

ФУНКЦИЯ ПЕРЕНОС СТАРТА

- Функция переноса старта используется для того, чтобы Вы получили свежий хлеб в удобное время, например, утром до завтрака или вечером, когда возвращаетесь с работы.
- Используйте кнопку «ВРЕМЯ» для того, чтобы увеличить время до 10 минут. Если необходимо уменьшить время, Вы можете сделать это с помощью кнопки «ВРЕМЯ». Если при нажатии кнопки «СТАРТ / СТОП» две точки начнут мигать - функция была установлена и Ваш хлеб будет готов в запланированное время.
- Время, появляется на часах экрана, после включения устройства автоматически - это оставшееся время приготовления. Максимальное время переноса старта - до 13 часов.
- ПРИМЕР: сейчас 8.30 вечера и Вы бы хотели свежий хлеб в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого надо нажать на стрелку, направленную вверх, до тех пор пока, время между «сейчас» (8:30) и время, когда хлеб будет готов не составит 10 часов и 30 минут. При использовании данной функции, нежелательно иметь дело с продуктами, которые скоро портятся, - свежее молоко, яйца и т.д.

КАК ДЕРЖАТЬ ХЛЕБ ТЕПЛЫМ

- Хлеб остается теплым 60 минут после приготовления. Если Вам надо вытащить хлеб, просто выключите программу, нажав кнопку «СТАРТ / СТОП».

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ НА ЭКРАНЕ

- Если экран показывает «Н: НН» после того,

как Вы нажали СТАРТ, это может означать, что температура внутри все еще очень высока. Нажмите СТОП, откройте крышку и оставьте устройство остыть на 10-20 минут. Если экран показывает «Е: ЕЕ» после того, как была нажата кнопка СТАРТ, это может означать, что температурный сенсор не подсоединен. В таком случае сенсор должен быть проверенным квалифицированным специалистом.

ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ ОБСТАНОВКИ

- Устройство может работать в различных температурных условиях, но это может повлиять на размер хлебцов. Мы предлагаем использовать хлебопечку при комнатной температуре в пределах 15-34 °С.

ПРОГРАММНОЕ МЕНЮ

Хлебопечка имеет 12 функций

1. **Обычный:** Тесто всходит и выпекается обычный хлеб
2. **Французский:** Тесто всходит и выпекается с временем для восхождения хлеба
3. **Хлеб из цельного зерна:** Тесто всходит и выпекается хлеб из цельного зерна
4. **Быстрое приготовление:** Тесто всходит и выпекается с содой для выпечки или рыхлителем
5. **Сладкий:** Тесто всходит и выпекается сладкий хлеб
6. **Ультра быстрый-1:** Тесто всходит и выпекается хлеб на 750 гр. за короткое время
7. **Ультра быстрый-2:** Тесто всходит и выпекается хлеб на 900 гр. за короткое время
8. **Тесто:** Замешивается и сходит (без выпечки)
9. **Бутерброды:** Тесто всходит и выпекаются бутерброды
10. **Джем:** Смешивается и варится джем
11. **Торт:** Тесто всходит и выпекается, сходит за счет соды или рыхлителя
12. **Выпечка:** только выпечка, без замешивания теста.

РАЗМЕЩЕНИЕ И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ХЛЕБА

- **Размещение:** установите форму для хлеба, слегка нажимая и проворачивая пока он не будет зафиксирован в правильной позиции.
- **Извлечение:** Снимите форму для хлеба легко нажимая и проворачивая в другую сторону. При этом обязательно надевайте кухонные перчатки, так как форма может быть горячей.

КАК ГОТОВИТЬ ХЛЕБ

- Снять форму для приготовления хлеба.
- Разместить рычаг для смешивания в шфта.
- Положите все необходимые ингредиенты в форму. Все компоненты, включая воду, должны быть комнатной температуры. Следуйте порядку, указанному в рецепте. Дрожжи необходимо

добавлять в последнюю очередь. Сверху положите немного сахара и соли. Разместите дрожжи в маленькой ямке, сделанной в муке.

- Вставьте форму в хлебопечь.
- Закройте крышкой.
- Включите в электросеть и включите печь.
- Выберите программу выпечки и цвет корочки.
- При необходимости выберите функцию задержки времени.
- Нажмите кнопку СТАРТ, экран мигает двумя точками «:». Если программное меню установлено на обычный хлеб, ФРАНЦУЗСКИЙ, хлеб из цельного зерна, СОЛОДКИЙ, хлеба для бутербродов или ЭКСПРЕСС, сигналы будут слышны в течение второго процесса замешивания. Эта функция сможет предупредить Вас, когда нужно добавлять орехи или фрукты. Есть вероятность того, что в течение выпечки может выходить некоторое количество пара через вентиляционные разрезы в крышке.
- Окончание процесса. В конце программы выпечки звучит 10 сигналов и устройство автоматически отключается (сохраняя хлеб теплым следующие 60 минут). Если Вам нужно вынуть хлеб сразу, выключите функцию хранения температуры, нажав кнопку «СТАРТ / СТОП». Откройте крышку и извлеките форму.
- Обязательно надевайте перчатки, когда вытаскиваете горячую форму.
- Переверните форму с хлебом и слегка встряхните, пока хлеб не получится. Перед употреблением дайте некоторое время остыть хлебу.
- Выключите устройство из сети

РЕЦЕПТ

«Обычный хлеб»

Вода	1 1/3 чашки
Сахар	3 ст. ложки
Подсолн. масло	3 ст. ложки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	3 столовых ложки
Мука	4 чашки
Сухие дрожжи	2 чайных ложки

Подробное рецепт можно найти в книге рецептов.

«Быстрый Хлеб»

«Быстрый Хлеб» изготавливается с помощью разрыхлителя и соды для выпечки. Желательно размещать жидкие ингредиенты на дне, а все остальные - сверху. Когда замешивается тесто для этого типа хлеба, могут возникнуть следующие проблемы. При первом замешивании тесто обычно бывает жидким и мука может хорошо не перемешаться, поэтому иногда нужно перемешать тесто самостоятельно резиновой лопаточкой.

«Ультра Быстрый Способ»

По этой программе хлебопечка может выпекать хлеб за 1 час. По текстуре хлеб получается более плотным. Температура воды для данного рецепта должна быть 48-50 ° С.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Выключите из сети и дайте устройству остыть.

- Форма для хлеба: Вытрите внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Рычаг для замешивания: если рычаг трудно вынуть, замочите форму для хлеба в теплой воде на некоторое время.
- Крышка и окошко: Протрите крышку с внутренней и внешней сторон влажной тканью.



ДСТУ IEC 60335-2-2:2006 (IEC 60335-2-2:2002, IDT),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859