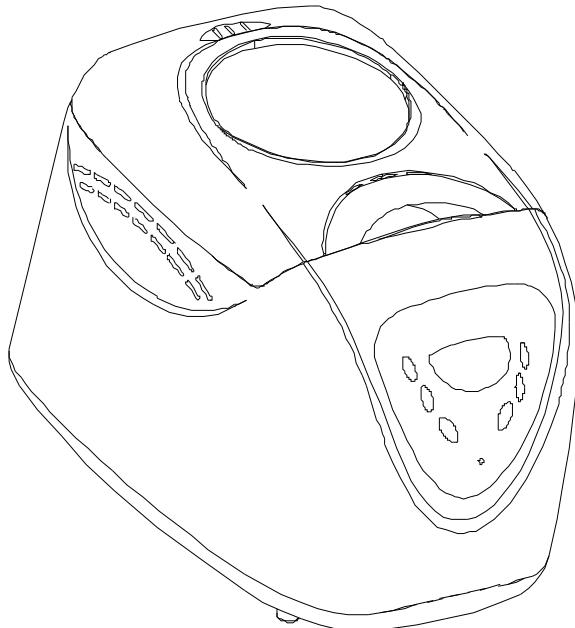




## ХЛЕБОПЕЧЬ БЫТОВАЯ



«Redber» ХП-502

«Redber» ХП-1003

«Redber» ХП-1005

«Redber» ХП-1403

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



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

## ВНИМАНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

1. Хлебопечь предназначена для выпекания хлебобулочных изделий. При использовании хлебопечи в других целях (в том числе коммерческих, промышленных и т.п.) гарантия на них не распространяется.

2. При покупке хлебопечи продавец в присутствии покупателя должен проверить комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность хлебопечи путем ее пробного пуска, указать в настоящем руководстве дату продажи, заверить штампом магазина и своей подписью. После продажи хлебопечи претензии по ее некомплектности не принимаются.

3. Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство, чтобы избежать повреждений хлебопечи и несчастных случаев в результате ее неправильного использования. Если вы передаете хлебопечь во временное пользование, не забудьте также ознакомить временного владельца с данной инструкцией.

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

<u>Хлебопечь</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Форма для выпечки</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Мерный стакан</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Мерная ложка</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Крюк для снятия перемешивающих лопаток</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Руководство по эксплуатации</u>	<u>1 шт.</u>
<u>Потребительская тара (упаковочная коробка)</u>	<u>1 шт</u>

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ\***

Параметры	«Redber» ХП-502	«Redber» ХП-1003	«Redber» ХП-1005	«Redber» ХП-1403
Мощность, Вт	530	600	600	600
Количество программ выпечки	5	12	12	12
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220 / 50			
Масса (нетто) кг, не более	3,8	7,0	7,0	5,5
Габаритные размеры, мм	548x342x368	430x335x325	428x311x320	396x290x342

\*Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие технических изменений, не отраженных в настоящем руководстве, не оказывающих существенного влияния на работоспособность изделия и основные его функции.

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

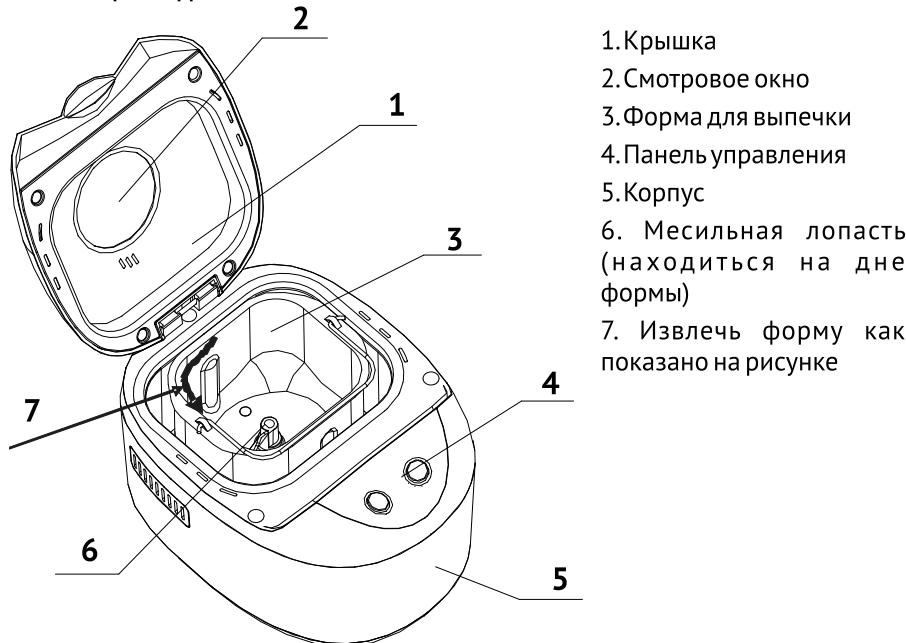
- Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- Используйте прибор только в соответствии с его назначением, описанным в руководстве.
- Извлеките хлебопечь из упаковки и убедитесь в ее целостности и отсутствии повреждений.
- Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны подальше от них.
- Всегда отключайте хлебопечь от электрической сети прежде, чем приступить к очистке, извлечению либо установке частей, а также, когда она не используется.
- Для включения хлебопечи обязательна розетка с заземлением. Если длины шнура не хватает, используйте удлинители только двухполюсного типа 10А с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение хлебопечи может привести к ее выходу из строя.
- При отключении хлебопечи от электросети беритесь руками за вилку, тянуть за шнур запрещается.
- Не оставляйте работающую хлебопечь без присмотра.
- Не используйте хлебопечь вне помещений.
- Во избежания поражения электрическим током не погружайте хлебопечь, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.

- Не препятствуйте свободному теплообмену, накрывая хлебопечку полотенцем или другими материалами. Помните, что это, а также контакт с горючими материалами может привести к пожару.
- Не используйте хлебопечь вблизи легковоспламеняющихся предметов.
- Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Необходимо обратиться в ближайший сервисный центр.
- Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь хлебопечки. В противном случае это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.
- Не дотрагивайтесь до движущихся или горячих частей прибора во время его работы.
- Никогда не бейте лоток для хлеба по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб, т.к. это может повредить прибор.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить хлебопечь самостоятельно.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), если за ними не присматривают лица ответственные за их безопасность.
- Избегайте повреждения покрытия лотка для хлеба и лопасти для замеса теста.
- В случае падения хлебопечи не пользуйтесь ей без проверки у специалиста, так как внешне невидимые повреждения могут создать угрозу Вашей безопасности.

## ОПИСАНИЕ\*

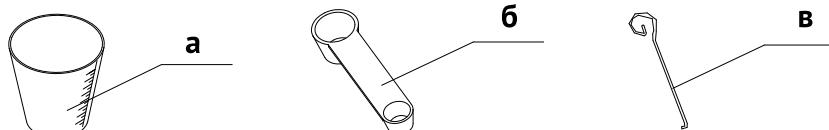
### Хлебопечь ХП-502

#### Общий вид:



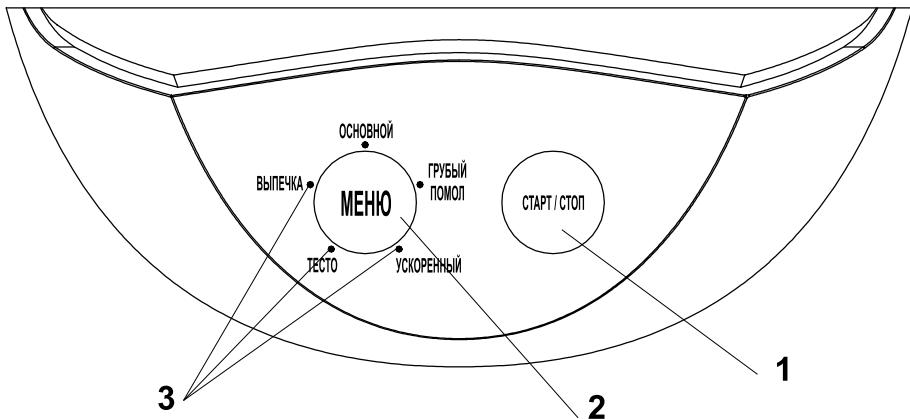
#### Дополнительные принадлежности:

- а.Мерный стакан
- б.Мерная ложка
- в.Крючок



\* Внешний вид Вашей хлебопечи может отличаться в зависимости от модели.

## Панель управления для мод. ХП-502

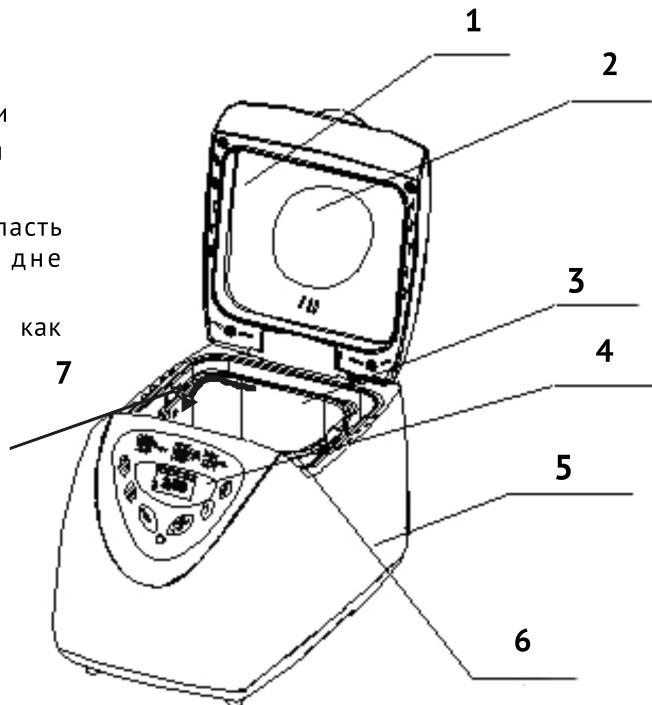


1. Кнопка запуска/остановки процесса приготовления
2. Кнопка выбора программ приготовления
3. Световые индикаторы выбранной программы приготовления

## Хлебопечь ХП-1003

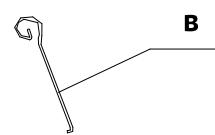
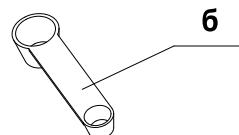
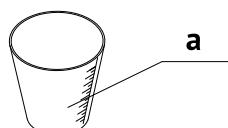
### Общий вид:

- 1.Крышка
- 2.Смотровое окно
- 3.Форма для выпечки
- 4.Панель управления
- 5.Корпус
6. Месильная лопасть  
(находиться на дне формы)
7. Извлечь форму как  
показано на рисунке

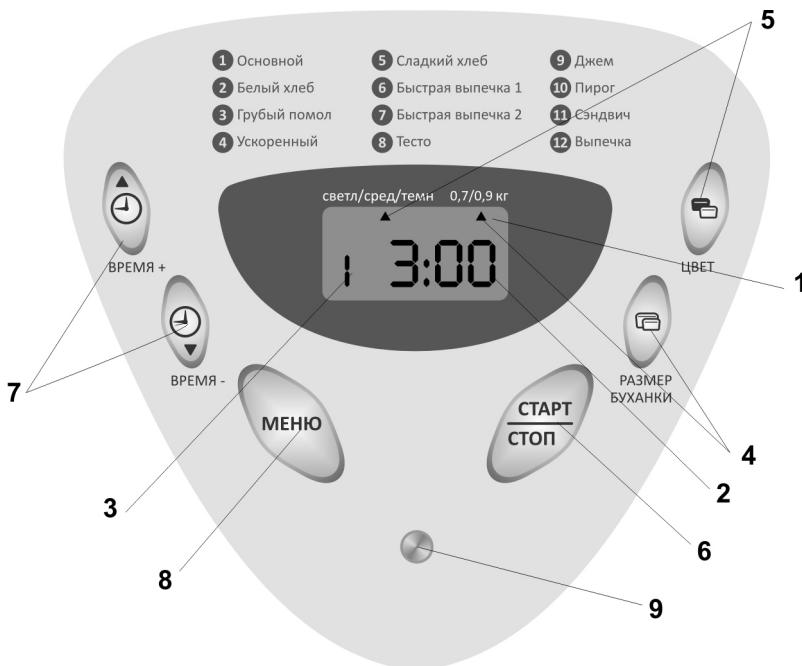


### Дополнительные принадлежности:

- а.Мерный стакан
- б.Мерная ложка
- в.Крючок



## Панель управления для мод. ХП-1003

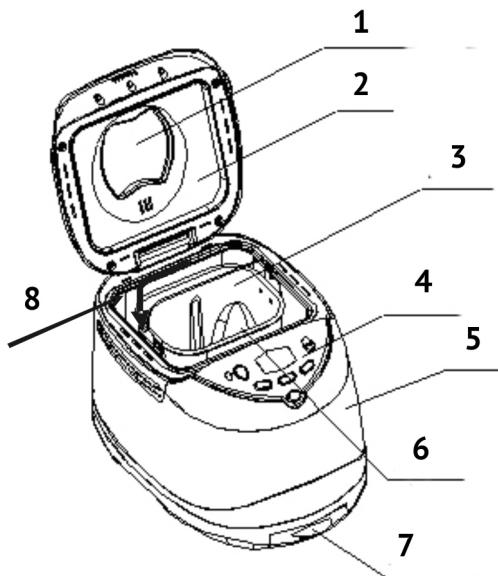


1. Жидкокристаллический дисплей
2. Заданное время выполнения выбранной программы
3. Номер выбранной программы
4. Индикатор и кнопка выбора размера буханки (0,7 / 0,9 кг)
5. Индикатор и кнопка выбора цвета корочки (светлый / средний / темный)
6. Кнопка запуска / остановки программы приготовления
7. Кнопка установки времени задержки приготовления
8. Кнопка выбора программы приготовления
9. Светодиодный индикатор работы

## **Хлебопечь ХП-1005**

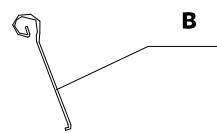
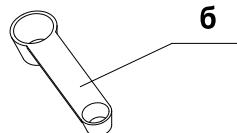
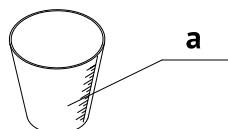
**Общий вид:**

- 1.Смотровое окно
- 2.Крышка
- 3.Форма для выпечки
- 4.Панель управления
- 5.Корпус
- 6.Месильная лопасть  
(находиться на дне формы)
- 7.Выдвижной ящик
- 8.Извлечь форму как показано на рисунке

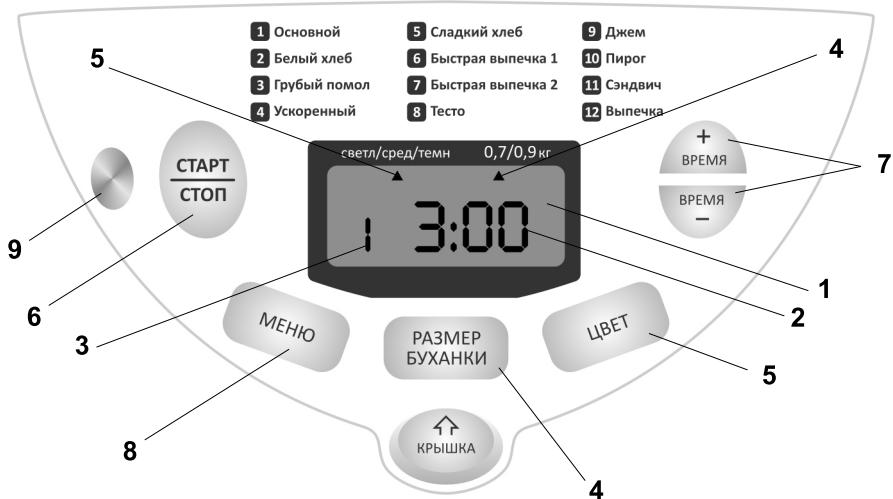


**Дополнительные принадлежности:**

- а.Мерный стакан
- б.Мерная ложка
- в.Крючок



## Панель управления для мод. ХП-1005

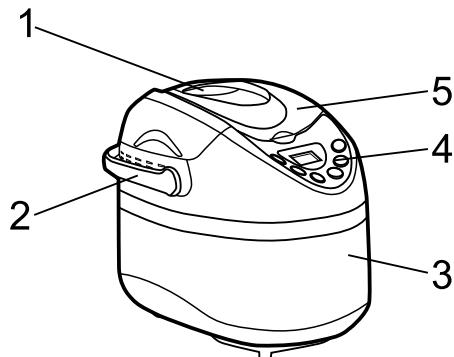


1. Жидкокристаллический дисплей
2. Заданное время выполнения выбранной программы
3. Номер выбранной программы
4. Индикатор и кнопка выбора размера буханки (0,7 / 0,9 кг)
5. Индикатор и кнопка выбора цвета корочки (светлый / средний / темный)
6. Кнопка запуска / остановки программы приготовления
7. Кнопка установки времени задержки приготовления
8. Кнопка выбора программы приготовления
9. Световой индикатор работы

## **Хлебопечь ХП-1403**

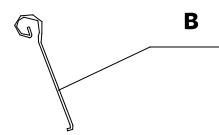
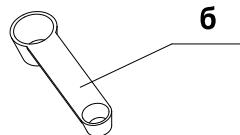
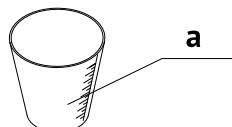
**Общий вид:**

1. Смотровое окно
2. Ручка для переноски
3. Корпус
4. Панель управления
5. Крышка

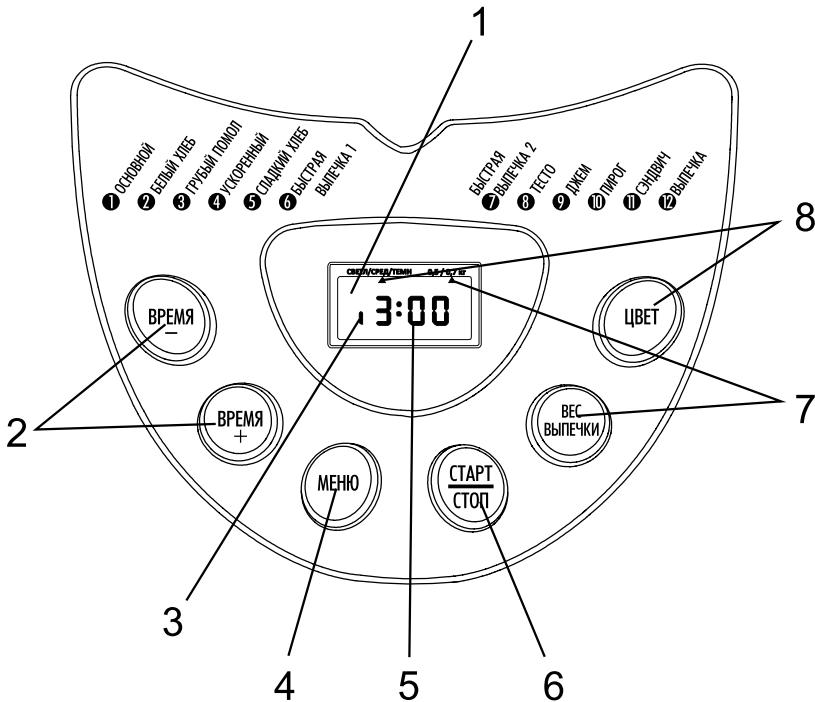


**Дополнительные принадлежности:**

- а. Мерный стакан
- б. Мерная ложка
- в. Крючок



## Панель управления для мод. ХП-1403



1. Жидкокристаллический дисплей
2. Кнопка установки времени задержки приготовления
3. Номер выбранной программы
4. Кнопка выбора программы приготовления
5. Заданное время выполнения выбранной программы
6. Кнопка запуска / остановки программы приготовления
7. Индикатор и кнопка выбора размера буханки (0,5 / 0,7 кг)
8. Индикатор и кнопка выбора цвета корочки (светлый / средний / темный)

## ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ

### После включения в сеть

Как только вы подключите хлебопечь к сети, вы услышите звуковой сигнал и через какое-то время на дисплее появиться “3:00”. Двоеточие между “3” и “00” не будет мигать постоянно. Включатся установки по умолчанию.

### СТАРТ/СТОП

Используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

Для начала программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП один раз. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее замигает двоеточие, программа запустилась. После запуска программы все кнопки, кроме СТАРТ/СТОП, - не активны.

Чтобы остановить программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте около 3 секунд до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал, свидетельствующий об остановки программы. Этим самым вы обезопасите себя от случайного действия останавливающего программу.

### Меню

Используется для выбора программ выпечки. Каждым нажатием кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) вы меняете программу. Нажимая на кнопку последовательно 12 раз, на дисплее вы отобразите соответственно 12 программ. Выберите нужную вам программу. Ниже мы более подробно рассмотрим:

1) **Основной** - замес, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавлять для вкуса и другие ингредиенты.

2) **Белый хлеб** - замес и выпечка хлеба с циклом подъема. Выпеченный по этой программе хлеб получается более воздушной структуры и с хрустящей корочкой.

3) **Грубый помол** - замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программа включает в себя удлиненный цикл перед выпечкой, что позволяет цельному зерну хорошо набухнуть. Но в этой программе не рекомендуется пользоваться функцией отсроченный запуск, так как это приводит к плохому результату выпечки.

4) **Ускоренный** - замес, подъем и выпечка буханки хлеба с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, выпекаемый по этой программе, обычно получается меньше и обладает более плотной структурой.

- 5) **Сладкий хлеб** - замес, подъем и выпечка сладкого хлеба.
- 6) **Быстрая выпечка 1** - замес, подъем и выпечка буханки хлеба, весом до 0,7кг. в кратчайшее время Хлеб, выпекаемый по этой программе, получается еще меньше и черствее, чем выпеченный по программе **Ускоренная**.
- 7) **Быстрая выпечка 2** - то же самое, что и предыдущее, но используется для выпечки буханки весом свыше 0,7 кг.
- 8) **Тесто** - замес и подъем без выпечки. Тесто вынимаете и формируете из него рулеты, пиццу, хлеб на пару и т.д.
- 9) **Джем** - для приготовления варенья и джема.
- 10) **Пирог** - замес, подъем и выпечка с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
- 11) **Сэндвич** - замес, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой
- 12) **Выпечка** - просто выпечка, без замеса и подъема. Также используется для увеличения времени выпечки на уже выбранных программах.

### Цвет

С помощью этой кнопки вы сможете выбрать цвет корочки: Светлая, Средняя, Темная. Нажимая кнопку, выберите нужный цвет.

### Размер буханки

С помощью этой кнопки вы сможете выбрать размер буханки. Обратите внимание, что время выпечки зависит от того, какого размера буханку вы выбрали.

### Задержка срока готовности (ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ-)

Этой функцией вы можете воспользоваться, если хотите, что бы процесс выпечки начался не сразу, а через какое-то определенное время.

Нажимая кнопки ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ-, задайте время, через которое вы хотели бы получить уже испеченный хлеб. Обратите внимание, что задержка срока готовности включает в себя и время выпечки по заданной программе. То есть, по завершению цикла задержки вы получите готовый горячий хлеб. Сначала выберите программу выпечки и цвет корочки, а затем установите необходимое вам время, увеличивая или уменьшая его нажатием кнопок ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ-. Каждое нажатие изменяется время на 10 минут. Максимальный срок-13 часов.

### **Например:**

Сейчас 20:30. Завтра в 7:00 вы хотите, чтобы хлеб был уже готов, т.е. через 10 часов 30 минут. Выберите программу выпечки, цвет корочки, размер буханки, далее, нажимая кнопки ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ- установите время на дисплее, равным 10:30. Затем нажмите кнопку СТОП/СТАРТ для запуска программы задержки. Начнется обратный отсчет (мигающее двоеточие), а на дисплее отобразится оставшееся время. Хлеб будет готов к 7:00 утра, а если же вы не хотите его сразу же вынимать, пекь будет еще в течение часа сохранять его горячим.



**При выборе режима задержки срока готовности не используйте скоропортящиеся компоненты: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.**

### **Подогрев**

Хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение 60 минут после выпекания. Если же вы захотите извлечь хлеб, то остановите программу нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

### **Функция запоминания**

Если в процессе выпечки было отключено сетевое питание меньше чем на 15 минут (для мод. ХП-1003 10 минут), то при возобновлении подачи тока, хлебопечь автоматически запустит программу выпечки автоматически, даже без нажатия кнопки СТАРТ/СТОП. Если же пройдет более 15 минут (для мод. ХП-1003 10 минут), то программа не сохранится и ее придется перезапускать. Если подача электроэнергии была прекращена лишь на стадии замеса теста, то достаточно нажать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы программа запустилась сначала.

### **Температура окружающей среды**

Хлебопечь способна работать в широком температурном интервале. Но следует заметить, что размер буханки, испеченной в комнате с высокой температурой воздуха будет сильно отличаться от размера буханки, испеченной в комнате с низкой температурой воздуха. Рекомендуемая температура воздуха от 15° до 34°C.

## **Предупреждающая индикация**



Рисунок 1



Рисунок 2

1. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «H:HН» (см. рис.1), это означает, что хлебопечь перегрелась. Остановите текущую программу выпечки. Откройте крышку и в течение 10-20 минут дайте хлебопечи остыть.
2. Если после того, как вы нажали кнопку СТАРТ/СТОП на дисплее отображается «E:EE» (см. рис.2), это означает, что не срабатывают датчики температуры и необходима помощь квалифицированного специалиста.

## **Перед первым запуском**

1. Убедитесь, что имеются в наличие все аксессуары и комплектующие, а также проверьте их целостность.
2. Вымойте все комплектующие так, как написано в разделе «Чистка и уход».
3. Установите режим Выпечки и запустите его с пустой формой на 10 минут, а затем снова проприте.
4. Насухо вытрите все комплектующие и соберите, и теперь хлебопечь готова к применению.

## **Как испечь хлеб**

1. Установите форму, повернув по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется на своей позиции. Установите лопасть для замешивания на ведущем валу. Поверните лопасть по часовой стрелке до ее фиксации на своей позиции. Для того, чтобы тесто не перемешивалось ниже уровня лопасти тестомешалки, а также, чтобы вы легко могли извлекать тестомешалку из хлеба, перед использованием смажьте ее отверстие маргарином.
2. Засыпьте в форму для выпечки ингредиенты. Соблюдайте порядок добавления ингредиентов, приведенный в инструкции. Обычно первыми добавляют жидкие ингредиенты, а затем сахар, соль и муку. Самыми последними

ми добавляйте дрожжи или разрыхлитель. Если вы готовите хлеб из ржаной или цельной пшеничной муки, то тесто замесится лучше, когда вы добавляете ингредиенты в обратном порядке: первыми засыпьте дрожжи и муку, а затем все жидкые ингредиенты.

3. В муке пальцем сделайте небольшое углубление. Засыпьте в него дрожжи. Ни в коем случае не смешивайте их с солью или с любыми жидкостями.

4. Аккуратно закройте крышку и подсоедините шнур питания к розетке.

5. Последовательно нажмите кнопку Меню, до техпор, пока на дисплее не отобразится название необходимой программы выпечки.

6. Нажмите кнопку Цвет и выберите цвет корочки.

7. Нажмите кнопку Размер буханки и выберите необходимый размер.

8. Нажмите кнопку ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ- для задания времени задержки срока готовности. Если же вы готовы сразу приступить к процессу выпекания, то опустите этот шаг.

Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы.

10. При использовании программ выпечки ОСНОВНОЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ, ГРУБЫЙ ПОМОЛ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, СЭНДВИЧ в процессе приготовления вы услышите долгий звуковой сигнал. Он означает, что пришло время добавить остальные ингредиенты. Во время выпечки из вентиляционных отверстий может выходить пар. Это вполне нормальное явление.

11. Как только процесс выпечки подойдет к концу, вы услышите десятикратный звуковой сигнал. Удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение примерно 3-5 секунд для того, чтобы остановить программу и извлечь хлеб. Для выемки хлеба пользуйтесь кухонными рукавицами. Откройте крышку, и крепко держа руками форму для выпечки, поверните против часовой стрелки и, потянув ее вверх, выньте из хлебопечи.

12. Для извлечения хлеба из формы пользуйтесь лопаточкой с антипригарным покрытием.



### Внимание!

**Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими!**

**Поэтому всегда держите их очень аккуратно и обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами.**

13. Переверните форму и аккуратно встряхните, чтобы извлечь хлеб на подставку.

14. Осторожно извлеките хлеб из формы, и перед тем как его нарезать, дайте остыть в течение 20 минут

15. Если вы не нажмете кнопку СТАРТ/СТОП в конце программы, то печь автоматически перейдет в режим подогрева, и ваш хлеб еще в течение 1 часа будет сохраняться горячим. По истечении 1 часа нагрев прекратится.

16. Если вы не пользуетесь хлебопечью или завершили приготовление хлеба, отключите ее от сети.



**Перед тем как нарезать хлеб, извлеките из буханки лезвие тестомешалки. Используйте для этой цели специальный крючок, подцепив им лезвие. Не извлекайте лезвие руками, поскольку хлеб очень горячий.**

### Особые указания

#### Для программы выпечки УСКОРЕННАЯ

1. Для приготовления по этой программе используется пищевой разрыхлитель или пищевая сода. Для их взаимодействия с другими компонентами, необходимы тепло и влага. И поэтому, для достижения хорошего результата выпечки в форму сначала закладываются жидкие компоненты, а затем засыпаются сухие. В процессе замеса сухие ингредиенты могут сбиться по углам формы и образовать комочки, поэтому лопаткой удалите их из углов.

#### 2. Для программы выпечки БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 1 и 2.

С помощью этой программы вы можете испечь хлеб в течение 1 часа. А точнее, за 58 минут эти две программы испекут вам хлеб немного более плотной структуры, чем обычный. Программа Быстрая выпечка 1 используется для выпечки буханки хлеба, весом до 0,7 кг., а Быстрая выпечка 2 - для хлеба, весом свыше 0,7 кг. Обратите внимание, что в этой программе используется вода, температурой 48-50 °C, поэтому для измерения температуры пользуйтесь пищевым термометром. Температура воды очень сильно влияет на конечный результат приготовления. Если температура воды слишком низкая, то хлеб не поднимется до нужного размера. Если же она очень высокая - то дрожжи погибнут, и вы вновь не достигнете желаемого результата.

## **ЧИСТКА И УХОД**

Перед тем, как приступить к чистке устройства, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему остывть.

1. Форма для выпечки. Протрите ее снаружи и изнутри влажной тряпкой. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не пользуйтесь для чистки острыми предметами и абразивными материалами. Перед установкой насухо протрите форму.

2. Лезвие тестомешалки: Если лопасть не снимается со стрежня, залейте теплую воду в форму и дайте постоять около 30 минут. Теперь вы легко можете снять лопасть. Аккуратно протрите ее влажной хлопчатобумажной тряпкой. Обратите внимание, что и форму для выпечки и лопасть тестомешалки нельзя мыть в посудомоечной машине.

3. Крышка и смотровое окошко: протрите внутри и снаружи слегка влажной тряпкой.

4. Корпус: аккуратно протрите корпус мягкой влажной тряпкой. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки поверхности корпуса, т.к. можете поцарапать его блестящую поверхность. Не погружайте в воду.

5. Хранение: убедитесь, что хлебопечь полностью остывла, что все ее части сухие и чистые. Храните изделие с закрытой крышкой. Лезвие тестомешалки и ложку храните отдельно.

## **ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА**

### **1. Пшеничная хлебопекарная мука**

Отличается высоким содержанием клейковины (в составе много белка, необходимого для формирования клейковины, определяющей структуру и упругость хлеба), и поэтому хлеб получается высокий и упругий, и не оседает после выпечки. Ну а поскольку в этой муке клейковины больше, чем обычно, можете ее использовать для выпечки хлеба большого размера и лучшей внутренней структурой. Пшеничная хлебопекарная мука является самым важным компонентом в процессе выпечки хлеба.

### **2. Мука тонкого помола**

Мука, получаемая смешением тщательно отобранных сортов мягкой и твердой пшеницы, подходит для быстрой выпечки хлеба или кексов.

### **3. Цельная пшеничная мука**

Изготавливается из дробленных пшеничных зерен, включая отруби и клейковину. Цельная пшеничная мука тяжелее и питательнее обычной. Хлеб, приготовленный из цельной пшеничной муки обычно меньше размером. В очень многих рецептах для достижения лучшего результата рекомендуется

смешивать хлебопекарную и цельную пшеничную муку.

#### 4. Мука грубого помола

Сорт высоко-волосистой муки, очень похож на цельнопшеничную муку. Позволяет хлебу сильно подняться, поэтому рекомендуется использовать в сочетании с большим количеством хлебопекарной муки.

#### 5. Мука для выпечки кексов

Изготавливается путем помола сорта мягкой пшеницы, содержащей мало белков. Используется для выпечки кексов. Разные сорта муки отличаются друг от друга. Абсорбционная способность муки или другими словами насколько, хорошо будет подниматься хлеб, приготовленный из нее, очень во многом зависит от того, где была выращена пшеница, в каких условиях, как ее перемалывали, как хранили. Вы можете покупать и сравнивать муку разных производителей на вкус и выбрать ту, при использовании которой вы достигаете наилучшего вкуса и результата.

#### 6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная и овсяная мука изготавливаются помолом кукурузы и овса соответственно. Эту муку обычно используют в качестве добавки к обычной муке, для придания получившемуся хлебу специфического вкуса и текстуры.

#### 7. Дрожжи

Дрожжи вызывают процесс брожения, вырабатывая углекислый газ, придавая хлебу объем и внутреннюю структуру. Для обеспечения питания дрожжей нужны углеводы, содержащиеся в сахаре.

1 ч.л. сух. дрожжей = % ч.л. быстродействующих дрожжей

1,5 ч.л. сух. дрожжей = 1 ч.л. быстродействующих дрожжей

2 ч.л. сух. дрожжей = 1.5 ч.л. быстродействующих дрожжей

Храните дрожжи в холодильнике, т.к. высокие температуры губительны для микроорганизмов. Перед использованием проверяйте их срок годности. Оставшиеся после использования дрожжи как можно скорее кладите в холодильник. Зачастую, причиной того, что хлеб не поднимается, являются погибшие дрожжи. Указанным ниже способом, вы сможете проверить, не погибшие ли ваши дрожжи, свежие они или нет:

1) налейте полчашки теплой (45–50°C) воды в мерный стакан.

2) Положите в мерный стакан 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте, затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.

3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Воду не взбалтывайте.

4) Должна подняться пена до уровня 1 чашки. В ином случае, дрожжи или погибли или непригодны.

#### 8. Сахар

Очень важный ингредиент, придающий хлебу сладкий вкус и цвет. Белый сахар используется дрожжами как питательная среда для заквашивания теста. Темный сахар, сахарную пудру или тростниковый сахар можно отнести к так называемым специальным добавкам.

#### 9. Соль

Соль используется для придания вкуса и цвета корочке. Но она же может подавлять действие дрожжей. Не употребляйте излишнего количества соли в рецепте. Вы можете и не использовать соль, тогда хлеб получится больше по объему.

#### 10. Яйца

Яйца добавляют для увеличения пищевой ценности хлеба, его размера, улучшения текстуры и придания хлебу специфического вкуса. Перед тем как класть в тесто, тщательно их взбейте.

#### 11 Жир, масло и растительное масло

Жир придает хлебу мягкость и способствует более долгому сохранению. Масло, которое вы достаете из холодильника, нужно размять или порезать тонкими кусочками, так, чтобы оно равномерно перемешалось.

#### 14. Разрыхлитель

Разрыхлитель чаще всего используется для Ускоренной выпечки хлеба и для выпечки кексов. При его использовании не нужно время для того, чтобы тесто поднялось, и чтобы дрожжи придали хлебу воздушную или мягкую структуру, в данном случае для этих же целей используется химический принцип.

#### 15. Сода

То же, что и разрыхлитель. Часто применяется вместе с ним.

#### 16. Вода и другие жидкости

Вода - замечательный ингредиент для выпечки хлеба. Стоит упомянуть о том, что чаще всего используется вода температурой 20-25°C. Но вода может быть и горячей. Так, например, для приготовления хлеба по программе Ускоренной выпечки нужно использовать воду, температурой 45-50°C для поднятия хлеба. Вместо воды можно использовать свежее молоко или 2% сухое молоко, разведенное водой. Молоко улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для придания вкуса используются соки: яблочный, апельсиновый, лимонный и др.

## **КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ**

Очень важное условие выпечки хлеба - использование точной меры ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан, мерную ложку, чтобы отмерять точное количество, иначе результат может быть не такой, как вы ожидаете.

### **1. Измерение количества жидких ингредиентов**

Количество воды, свежего молока или разведенного сухого молока определяется с помощью мерного стаканчика. Поднимите стаканчик на уровне глаз и отметьте зрительно уровень. Если вы используете мерный стаканчик для измерения количества масла или других ингредиентов, обязательно тщательно вымойте его перед измерением других ингредиентов.

### **2. Измерение количества сыпучих ингредиентов**

Сухие ингредиенты необходимо разрыхлить. Чтобы обеспечить точность измерения, лезвием ножа снимите «горку» порошка с верха чашки.

### **3. Порядок добавления ингредиентов**

Следует соблюдать последовательность добавления ингредиентов, например такие: жидкие ингредиенты и яйца, соль и сухое молоко и др. Следует учесть, что при смешении ингредиентов, мука не сразу смешивается с жидкими ингредиентами. Дрожжи нужно добавлять только в сухую муку. И ни в коем случае не смешивайте дрожжи с солью. Когда тесто уже достаточно замесится, прозвучит звуковой сигнал, напоминающий вам о том, что теперь можно добавить такие ингредиенты как фрукты. Если вы добавите их слишком рано, то из-за длительного их перемешивания вы не почувствуете в хлебе их вкус. Если же вы используете программу задержки срока готовности на длительное время, никогда не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, фрукты.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование возможных неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
Идет дым из вентиляционного отверстия при выпечке.	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент или находятся слишком близко к нему. Если вы впервые запустили вашу хлебопечь, то, вероятно, дымятся остатки смазки на нагревательном элементе.	Отключите хлебопечь из сети и очистите нагревательный элемент, при этом будьте осторожны, не обожгитесь. При первом запуске просушите устройство и откройте крышку.
Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания.	Постарайтесь сразу после выпекания вынимать хлеб.
Ингредиенты плохо перемешиваются и плохо пропекаются.	1. Неправильно выбрана программа для выпечки.	Выберите подходящую программу.
	2. Во время работы была открыта крышка хлебопечи, и поэтому хлеб получился сухой и без корочки желаемого цвета.	Не открывайте крышку, особенно на начальной стадии.
	3. Тестомешалка с трудом вращается и поэтому плохо перемешивает компоненты.	Проверьте отверстие тестомешалки, далее выньте хлеб и запустите ее без загрузки. Если она неисправна, обратитесь в авторизованный сервис-центр.
После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП на дисплее отображается «Н:НН».	Хлебопечь перегрелась.	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и отключите хлебопечь от сети, затем выньте хлеб. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть.
Тесто не замешивается, хотя и слышится шум работающего двигателя.	Неправильно установлена форма для хлеба или теста так много, что оно не может перемешаться.	Проверьте, правильно ли установлена форма, те ли ингредиенты используются, что и в рецепты, в том ли количестве они взяты.
Хлеб настолько пышный, что при выпечке не помещается в форме и сдвигает крышку.	Вы добавили слишком много дрожжей, или положили много муки, или налили слишком много воды, или же температура окружающей среды слишком высокая.	Проверьте все перечисленные факторы, и устраните найденную причину.
Хлеб получается маленького размера или совсем не поднимается.	Вы не добавили дрожжи или взяли их в малом количестве. Кроме этого, дрожжи плохо действуют, если вы добавили слишком горячую воду или смешали их с солью, или же, если температура окружающей среды слишком низкая.	Проверьте количество и качество дрожжей, согрейте помещение.

Хлеб оседает посередине когда печется	1. Используете неправильный тип муки, и тесто не поднимается.	Используйте хлебопекарную пшеничную муку.
	2. Слишком активные дрожжи или же температура дрожжей слишком высокая.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
	3. Избыток воды делает тесто слишком мягким.	Добавляйте воду по рецепту, который всегда составляется с учетом того, сколько воды впитывается.
Выпеченный хлеб получается слишком тяжелым по весу и слишком плотным по структуре.	1. Вы добавили слишком много муки или мало воды.	Добавляйте меньше муки или больше воды.
	2. Вы добавили слишком много фруктов или слишком много муки из цельной пшеницы.	Добавляйте меньше соответствующих компонентов и больше дрожжей.
После того, как отрезали кусочек, средняя часть буханки оседает.	1. Вы добавили слишком много воды или дрожжей и не добавили соли.	Добавляйте меньше воды и дрожжей. Убедитесь, что вы добавили соль.
	2. Температура воды слишком высокая.	Проверьте температуру воды.
Поверхность хлеба липкая.	1. Вы используете ингредиенты с липкой структурой, например бананы, масло и др.	Не добавляйте в хлеб слишком липкие ингредиенты.
	2. Тесто плохо перемешалось или вы добавили мало воды.	Проверьте количество добавляемой воды, а также проверьте хлебопечь на предмет обнаружения механических неисправностей.
Когда выпекаете кексы или изделия с большим содержанием сахара, то получается корочка слишком толстая и темная.	Различные рецепты приготовления и ингредиенты, используемые при выпечке, очень сильно влияют на процесс выпечки хлеба. Так, если вы добавите много сахара, то получите хлеб очень темного цвета.	Сократите время выпечки на 5 -10 минут: за 5 -10 минут до истечения заданного времени выпечки нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Хлеб из формы не вынимайте. Подождите еще около 20 минут, крышку не открывайте.
Трудно вынимается хлеб.	Тестомешалка плотно прилипла к поверхности формы.	После того, как вынете хлеб, залейте форму теплой водой так, чтобы и тестомешалка была погружена в воду. Подождите 10 минут, а затем достаньте ее и помойте.

**Во всех остальных случаях машину нужно сдавать в ремонтную мастерскую.**

## **РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕЙ**

ч.л. - чайная ложка, ст.л. - столовая ложка, ст. - стакан

1стакан=250 мл 1ст.л=3ч.л.

1 ст.л.=15 мл 1 ч.л.=5 мл

1 пакетик сухих дрожжей = 8 г

### **Программа 1. Основной**

#### **1.Хлеб с изюмом и орехами**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода или молоко	250 мл	-	330мл
Маргарин или масло	2 ст.л.	-	2 ½ ст.л.
Сахар	2 ст.л.	-	2 ½ ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	450 г	-	520 г
Сухие дрожжи	1 1/5 ч.л.	-	1 ½ ч.л.
Изюм	50 г	-	75 г
Дробленные греческие орехи	30 г	-	40 г

#### **2.Белый хлеб из муки грубого помола**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Молоко	280 мл	-	330 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Мука грубого помола	380 г	-	510 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ч.л.

#### **3.Традиционный белый хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	250 мл	-	330 мл
Маргарин или масло	1 ст.л.	-	1 ½ ст.л.
Сухое молоко	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ¾ ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	450 г	-	520 г
Сухие дрожжи	1 1/4 ч.л.	-	1 ½ ч.л.

#### **4. Картофельный хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода или молоко	170 мл	-	230 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Яйца	1 шт.	--	1 шт.
Толченый вареный картофель	120 г	-	150 г
Сахар	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ½ ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	460 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ¼ ч.л.

#### **5. Рисовый хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода из-под сваренного риса	230 мл	-	300 мл
Пшеничная хлебопекарная мука	400 г	-	520 г
Круглозерновой рис	35 г	--	50
Сахар	3 ст.л.	-	4 ст.л.
Масло	0,9 ст.л.	-	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ½ ч.л.

#### **6. Морковный хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	250 мл	-	310 мл
Масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	450 г	-	520 г
Порезать кубиками морковь	56 г	-	70 г
Сахар	2 ст.л.	-	2 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ¼ ч.л.

#### **6. Хлеб с инжиром и грецким орехом**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Молоко	250 мл	-	310 мл
Пшеничная хлебопекарная мука	330 г	-	460 г

Ржаная мука	75 г	-	100 г
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Масло	1 ст.л.	-	2 ст.л.
Тщательно измельчить сухой инжир	35 г	-	50 г
Измельченные грецкие орехи	35 г	-	50 г
Мед	1 ст.л.	-	1 ½ ст.л.
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.	-	1 ½ ч.л.

## Программа 2. Белый хлеб

### 1. Белый хлеб

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	250 мл	-	300 мл
Масло	2 ст.л.	-	2 ½ ст.л.
Сахар	2 ст.л.	-	2,5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеница твердых сортов тонкого помола	120 г	-	150 г
Пшеничная хлебопекарная мука	270 г	-	350 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.	-	1 ½ ч.л.

### 2. Хлеб с отрубями

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	240 мл	-	310 мл
Масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	¾ ст.л.	-	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.	-	1 ½ ч.л.

### 3. Классический Французский хлеб

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	230 мл	-	300 мл
Масло	1 ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	¾ ст.л.	-	1 ст.л.

Соль	1 ч.л.	-	1 1/3 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	390 г	-	500 г
Сухие дрожжи	1 1/4 ч.л.	-	1 1/2 ч.л.

### Программа 3. Грубый помол

#### 1. Хлеб из цельной пшеничной муки

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	250 мл	-	320 мл
Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	200 г	-	260 г
Цельно пшеничная мука	200 г	-	260 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 1/4 ч.л.

#### 2. Пшеничный хлеб

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	150 мл	-	220 мл
Маргарин или масло	1 1/2 ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	2 1/2 ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Мед	1 ст.л.	-	1 1/2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Сухие дрожжи	2 1/2 ч.л.	-	4 ч.л.

### Программа 4. Ускоренный

#### 1. Ирландский хлеб

Жирное молоко	220мл	Сахар	1/2 ст.л.
Яйца	2 шт.	Соль	1/2 ч.л.
Масло	2 ст.л.	Сода	1 ст.л.
Мука любого сорта	500 г	Изюм	1 ст.

## **2. Кукурузный хлеб**

Молоко	120 мл	Сахар	1/4 ст.л.
Яйца	3 шт.	Соль	1 ч.л.
Маргарин или масло	1/3 ст.л.	Кукурузные хлопья	140 г
Мука любого сорта	350 г	Разрыхлитель	5 ч.л.

## **Программа 5. Сладкий хлеб**

### **1. Сладкий хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Свежее молоко	210 мл	-	230 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	3 ½ ст.л.	-	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Мед	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	450 г	-	520 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ¼ ч.л.

### **2. Сдобный сладкий хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	120 мл	-	190 мл
Яйца	2 шт.	-	3 шт.
Масло	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Сахар	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	400 г	-	520 г
Изюм	50 г	-	75 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 ½ ч.л.

### **3. Хлеб с корицей, изюмом и орехами**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	220 мл	-	270 мл
Масло	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Корица	3/4 ч.л.	-	1 ч.л.

Темный сахар	1 ст.л.	-	1 1/3 ст.л.
Изюм	60 г	-	80 г
Орехи	60 г	-	80 г
Соль	1 1/2 ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	350 г	-	460 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 1/4 ч.л.

### **3.Праздничный хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	100 мл	-	120 мл
Масло	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Сахар	4 ст.л.	-	5 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Дробленные грецкие орехи	60 г	-	80 г
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л.	-	1 3/4 ч.л.

### **3.Хлеб с клюковой и грецкими орехами**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Молоко	120 мл	-	160 мл
Яйца	2 шт.	-	2 шт.
Масло	4 ст.л.	-	5 ст.л.
Сахар	4 ст.л.	-	5 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.	-	2 ч.л.
Цедра лимона	3/4 ч.л.	-	1 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Дробленные грецкие орехи	40 г	-	60 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	-	1 1/4 ч.л.

### **Программа 6,7.Быстрая выпечка 1,2**

#### **1.Дрожжевой хлеб. Рецепт быстрого приготовления.**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода,48°C	270 мл	-	340 мл

Готовое дрожжевое тесто	3 ст.л.	-	$\frac{1}{2}$ ст.л.
Сухое молоко	1 $\frac{1}{3}$ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	1 $\frac{1}{3}$ ст.л.	-	2 ст.л.
Соль	$\frac{1}{2}$ ч.л.	-	2 ч.л.
Мед	1 ст.л.	-	1 $\frac{1}{2}$ ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Сухие дрожжи	3 ч.л.	-	4 ч.л.

## 2. Сырный хлеб с молотым черным перцем

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода, 48°C	230 мл	-	300 мл
Мягкий сыр	40 г	-	55 г
Сухое молоко	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Сахар	2 ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	$\frac{2}{3}$ ч.л.	-	1 ч.л.
Молотый черный перец	1 ст.л.	-	1 $\frac{1}{3}$ ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	410 г	-	520 г
Масло	1 $\frac{1}{2}$ ст.л.	-	2 ст.л.
Сухие дрожжи	3 ч.л.	-	4 ч.л.

## Программа 9. Джем

В хлебопечи очень легко приготовить джем или мармелад, даже если вы никогда раньше этого не делали. Вы сами можете в этом убедиться и приготовить очень вкусный необычный джем. Процесс изготовления состоит в следующем:

Выберите зрелые фрукты, помойте их. Почистите такие фрукты, как яблоки, персики, груши и другие подобные фрукты.

Всегда строго готовьте по рецепту, описанному составленному программы приготовления Джем. В противном случае, джем может раньше закипеть, или же «сбежать».

Взвесьте фрукты, затем порежьте на маленькие кусочки (не больше 1 см)

Добавьте особый сахар для приготовления варенья - в точном соотношении 2:1 к весу фруктов. Не используйте обычный сахар или количество

особого сахара ,взятое 1:1, иначе джем недостаточно загустеет.

Перемешайте фрукты с сахаром и запустите программу. Дальше ваша хлебопечь все сделает автоматически без вашего участия.

Через 1 час 20 мин раздастся звуковой сигнал.

Разложите получившийся джем по стеклянным банкам.

Плотно закройте банки.

## **1.Клубничный джем**

Мытая и очищенная клубника,порезанная или перетертая 900 г

Сахар для приготовления варенья,в пропорции 2:1 500 г

Лимонный сок 1ст.л.

Перемешайте все ингредиенты в емкости с пластмассовой мешалкой.

Выберите программу ДЖЕМ и запустите ее.

Лопаточкой уберите остатки сахара с емкости.

Когда вы услышите звуковой сигнал, выньте емкости из хлебопечи, при этом воспользуйтесь кухонной рукавицей.

Разложите джем по стеклянным банкам, и плотно их закройте.

## **2.Ягодный джем**

Размороженные ягоды 950 г

Сахар для приготовления варенья ,в пропорции 2:1 500 г

Лимонный сок 1ст.л.

Смешайте все ингредиенты в емкости.

Выберите программу ДЖЕМ и запустите ее в действие.

Лопаточкой уберите остатки сахара с емкости.

Когда вы услышите звуковой сигнал, выньте емкости из хлебопечи, при этом воспользуйтесь кухонной рукавицей.

Разложите джем по стеклянным банкам, и плотно их закройте.

## **2.Апельсиновый джем**

Апельсиновый джем

Очищенные и нарезанные маленькими кусочками апельсины 900 г

Очищенные и нарезанные маленькими кусочками лимоны 100 г

Сахар для приготовления варенья в пропорции 2:1 500 г

Очистите и нарежьте маленькими кусочками апельсины и лимоны. Добавьте сахар и перемешайте в емкости

## **Программа 11. Сэндвич**

### **1. Итальянский белый хлеб**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	220 мл	-	280 мл
Маргарин или масло	2 ½ ст.л.	-	3 ст.л.
Сахар	2 ½ ст.л.	-	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	-	1 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	300 г	-	400 г
Кукурузная мука	80 г	-	100 г
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	-	1 ¾ ч.л.

### **2. Хлеб для сэндвича**

Размер буханки	0,7 кг	-	0,9 кг
Вода	220 мл	-	300 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст.л.	-	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.	-	1 ½ ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	-	2 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	380 г	-	500 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.	-	1 ½ ч.л.

## **ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 3 года.

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 изготовления 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.

**Изготовитель не несет ответственности в случае выхода хлебопечи из строя в период гарантийного срока, если это вызвано:**

- Несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.
- Небрежным хранением и транспортировкой хлебопечи как потребителем, так и торгующей организацией.
- Использованием хлебопечи не по назначению или эксплуатацией его предприятиями и организациями в коммерческих целях.

А также:

- При отсутствии свидетельства о приемке и гарантийных талонов.
- При самостоятельной разборке хлебопечи потребителем.

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: [www.redber.ru](http://www.redber.ru)

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»

Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»,  
427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.

*Выполнение гарантийных обязательств предприятия производит «Технический центр  
«Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»*

427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40,  
e-mail: [service@topol.ru](mailto:service@topol.ru)

[www.redber.ru](http://www.redber.ru)



ОАО Торговый дом  
“БОТКИНСКИЙ ЗАВОД”