

gorenje

**Хлебopечка
Нан пеші
Bread maker**



BM 900 WS

Руководство по эксплуатации	RUS
Пайдалану жөнiндегi басшылық	KK
Instruction manual	GB

RU	Руководство по эксплуатации	02
KK	Пайдалану жөніндегі басшылық.....	12
GB	Instruction manual	22

Важные предупреждения

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

1. Перед использованием электроприбора ознакомьтесь и в дальнейшем соблюдайте основные меры предосторожности, приведенные ниже.
2. Сохраните инструкцию по эксплуатации, гарантийный лист, чек и по возможности коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен только для личного, а не коммерческого использования!
4. Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическими параметрами сети.
5. Извлеките вилку из розетки, если прибор не используется, перед заменой деталей, перед очисткой, а также при возникновении неисправностей. Перед этим выключите прибор. Тяните за вилку, а не за шнур.
6. Для защиты детей от опасностей, связанных с электроприборами, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. При выборе места для установки прибора позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступ к прибору и чтобы шнур питания не свисал со столешницы.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на предмет повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается ремонтировать прибор самостоятельно! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
9. Не используйте прибор с поврежденной вилкой. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены поврежденной вилки на равноценную новую.
10. Храните прибор и шнур питания вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых предметов и т. п.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра! Выключайте прибор, когда вы им не пользуетесь, даже на очень короткий период.
12. Используйте только оригинальные принадлежности.
13. Не используйте прибор вне помещения.
14. Не погружайте прибор в воду и другую жидкость, а также не допускайте их попадания на прибор. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. При попадании жидкости или влаги в прибор немедленно извлеките вилку из розетки. Не прикасайтесь к воде на приборе.
16. Прибор предназначен только для использования по назначению, которое указано в заводской табличке на приборе.
17. Не подключайте прибор к поврежденной розетке.
18. Не прикасайтесь к движущимся и вращающимся частям прибора.
19. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки.
20. Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под

присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.

21. Не позволяйте детям играть с прибором.
22. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
23. При извлечении не стучите по форме для выпечки и ее краям, так как это может привести к повреждению формы для выпечки.
24. Не помещайте в прибор металлическую фольгу и другие материалы. Опасность возгорания или короткого замыкания!
25. Не накрывайте прибор полотенцем и другими материалами, так как это препятствует свободному выходу тепла и пара из прибора. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может стать причиной пожара.
26. Во избежание опасной ситуации не подключайте прибор к внешнему таймеру или системе удаленного управления.
27. Уровень шума: $L_c < 68$ дБ (А)

Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

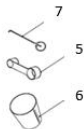
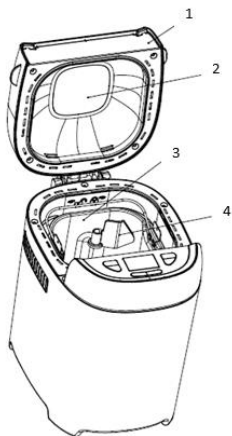
Директива определяет действующие во всех странах ЕС требования к сбору и обращению с отходами электрического и электронного оборудования.

Перед первым использованием

Проверьте форму для выпечки и очистите камеру для выпечки. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Смажьте форму маслом и поместите в печь прогреться на 10 минут. Снова очистите форму. Установите месильную лопасть на ось в форме для выпечки. Проветрите помещение при появлении запаха.

ФУНКЦИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Описание прибора



1. Крышка
2. Смотровое окошко
3. Форма для выпечки
4. Месильная лопасть
5. Мерная ложка
6. Мерный стакан
7. Крюк

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Графика панели управления может быть изменена без предварительного уведомления.)



1. Индикация выбранной программы
2. Длительность программы

Старт/Стоп

Запуск и остановка выбранной программы.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **START/STOP** один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, и начнут мигать две точки на дисплее времени, после этого начнется выполнение программы. После запуска программы все кнопки, кроме кнопки **START/STOP**, неактивны.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP** примерно 2 секунды. После того как раздастся звуковой сигнал, программа выключится.

Функция «Пауза»

Если после запуска программы нажать кнопку **START/STOP**, выполнение программы приостановится, но настройка сохранится в памяти прибора, и на дисплее будет мигать время программы. Чтобы возобновить выполнение программы, нажмите на кнопку **START/STOP**, или через 10 минут выполнение программы возобновится автоматически.

Меню (Menu)

Кнопка выбора программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). Если кнопку нажать и удерживать, на дисплее будут циклически меняться 13 программ. Выберите программу. Ниже описаны 13 программ меню.

1. **Обычный хлеб (Basic)** Замешивание и подъем теста, выпекание обычного хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
2. **Быстрая выпечка (Quick)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба за более короткое время, чем на программе «Обычный хлеб». Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
3. **Французская выпечка (French)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба при более продолжительном подъеме. Хлеб, испеченный в этом режиме, имеет более хрустящую корочку и пышный мякиш.
4. **Экспресс (Ultra fast)** Замешивание, подъем теста, выпекание хлеба за очень короткое время. Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и грубее, чем хлеб, приготовленный на программе «Быстрая выпечка».
5. **Цельнозерновой хлеб (Whole wheat)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, так как это может ухудшить качество выпечки.
6. **Торт (Cake)** Замешивание, подъем теста и выпекание с использованием соды или разрыхлителя.
7. **Тесто (Dough)** Замешивание и подъем без выпекания. Выньте тесто и используйте для выпекания булочек, пиццы и т. д.
8. **Выпекание (Bake)** Только выпекание без замешивания и подъема. Также используется для продолжительного выпекания с вашими настройками.
9. **Сэндвич (Sandwich)** Замешивание и подъем теста, выпекание тостового хлеба. Выпекание хлеба с пышным мякишем и тонкой корочкой.
10. **Джем (Jam)** Приготовление варенья и джемов. Перед тем как положить фрукты в форму для выпечки, порежьте их на кубики.
11. **Замешивание (Kneading)** Смешивание муки и остальных ингредиентов.
12. **Безглютеновая выпечка (Gluten free)** Замешивание и подъем теста, выпекание безглютенового хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
13. **Домашний хлеб (Home made)** Позволяет задать собственные параметры для этапов замешивания, подъема, выпекания и подогрева.

Продолжительность отдельных этапов

KNEAD1 (ЗАМЕШИВАНИЕ 1)	0-25 минут
RISE1 (ПОДЪЕМ 1)	0-40 минут
KNEAD2 (ЗАМЕШИВАНИЕ 2)	0-25 минут
RISE2 (ПОДЪЕМ 2)	0-35 минут
RISE3 (ПОДЪЕМ 3)	0-60 минут
BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)	0-80 минут
KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)	0-60 минут

Для программы Home Made (Домашний хлеб)

- a) Нажмите кнопку **Setting** (Настройка) один раз, на дисплее появится надпись **KNEAD1** (ЗАМЕШИВАНИЕ 1). Кнопкой **Time** (Время) установите время и кнопкой **Setting** (Настройка) подтвердите его.
- b) Нажмите кнопку **Setting** (Настройка) для следующего шага, на дисплее появится надпись **RISE1** (ПОДЪЕМ 1). Кнопкой **Time** (Время) установите время. Если кнопку **Time** (Время) удерживать, время будет меняться быстрее. Кнопкой **Setting** (Настройка) подтвердите время.

- c) Таким же образом установите остальные шаги. После установки всех шагов нажмите кнопку **START/STOP** для выхода из настроек.
- d) Нажмите кнопку **START/STOP** еще раз, чтобы запустить работу.

Примечание. Настройки можно сохранить в памяти устройства и использовать в следующий раз.

Продолжительность отдельных этапов для программы Home Made (Домашний хлеб)

Этап	Время по умолчанию	Диапазон времени
KNEAD1 (ЗАМЕШИВАНИЕ 1)	0:11	0:06-0:46
RISE1 (ПОДЪЕМ 1)	0:30	0:00-1:30
KNEAD2 (ЗАМЕШИВАНИЕ 2)	0:10	0:05-0:45
RISE2 (ПОДЪЕМ 2)	0:20	0:05-1:35
RISE3 (ПОДЪЕМ 3)	0:40	0:00-1:30
BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)	1:05	0:00-1:20
KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)	1:00	0:00-1:00

Цвет (Color)

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: **светлый (LIGHT)**, **средний (MEDIUM)** или **темный (DARK)**.

Буханка (Loaf)

Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки. Общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки.

Отсрочка старта (Delay)

Если вы хотите, чтобы прибор начал работать позднее, установите отсрочку старта кнопкой **Time** (Время).

Нажимая на кнопку **Time** (Время), установите время, когда хлеб должен быть готов. Время отсрочки должно включать продолжительность программы приготовления, то есть, когда время отсрочки истечет, хлеб будет готов. Сначала выберите программу и цвет хлеба. Затем кнопкой **Time** (Время) установите время отсрочки старта. Каждое нажатие на кнопку добавляет 10 минут. Максимальное время отсрочки старта составляет 13 часов.

Например, текущее время 20.30, и вы хотите, чтобы хлеб был испечен к 7.00 утра следующего дня. Время отсрочки старта должно составлять 10 часов 30 минут. Выберите программу, цвет, размер буханки и затем нажимайте кнопку **Time** (Время), пока на дисплее не установится время 10:30. Активируйте отсрочку старта нажатием на кнопку **START/STOP**. На дисплее мигают точки, и производится обратный отсчет времени. В 7.00 утра вас будет ждать свежий горячий хлеб. Если сразу не извлечь хлеб из хлебопечи, он будет подогреваться еще в течение 1 часа.

Примечание. При программировании отсрочки старта не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

ПОДОГРЕВ

В течение часа после завершения выпекания хлеб может автоматически подогреваться, чтобы не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, сначала выключите программу кнопкой **START/STOP**.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба произошло отключение электропитания, выполнение программы продолжится автоматически, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **START/STOP**. Если питание отсутствует больше 10 минут, настройки в памяти прибора не сохраняются. Поэтому из формы для выпечки необходимо извлечь старые ингредиенты, положить новые и перезапустить хлебопечь. Однако, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **START/STOP**.

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

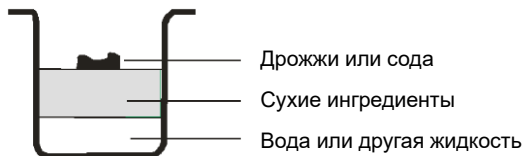
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплом или очень холодном помещении, может отличаться по размеру. Рекомендуемый диапазон комнатной температуры — от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**HHH**», температура внутри хлебопечи очень высокая. В этом случае остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**LLL**» (кроме программы «Выпекание» и «Джем»), температура внутри хлебопечи очень низкая (постоянно раздается звуковой сигнал). Нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы вернуться к настройкам хлебопечи по умолчанию и выключить звуковой сигнал. Затем выберите программу **BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)**, чтобы быстро нагреть рабочую камеру хлебопечи. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Температура в хлебопечи может быть ниже комнатной, если хлебопечь некоторое время стояла в прохладном месте (например, в комнате с кондиционером, кладовой), а затем ее перенесли в помещение с обычной комнатной температурой.
3. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее отображается «**Err**», значит неисправен температурный датчик. Обратитесь в сервисный центр.

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите и зафиксируйте месильную лопасть. Чтобы тесто не прилипало к месильной лопасти и чтобы после выпечки было легко отделить лопасть от хлеба, перед установкой смажьте лопасть термостойким маргарином.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Рекомендуется сначала залить воду и другие жидкости, затем добавить сахар, соль и муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.



Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей указано в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку и засыпьте в нее дрожжи, следя, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью и солью.
4. Аккуратно закройте крышку хлебопечи и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **Menu**, выберите программу.

6. Кнопкой **Color** выберите цвет корочки.
7. Кнопкой **Loaf** выберите размер буханки (700 или 900 г).
8. Кнопкой **Time** установите отсрочку старта. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите сразу запустить хлебопечь.
9. Для запуска прибора нажмите кнопку **START/STOP**.
10. После завершения выполнения программ **BASIC (ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ)**, **QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)**, **FRENCH (ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА)**, **ULTRA FAST (ЭКСПРЕСС)**, **WHOLE WHEAT (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ)**, **CAKE (ТОРТ)**, **DOUGH (ТЕСТО)**, **BAKE (ВЫПЕКАНИЕ)**, **JAM (ДЖЕМ)**, **KNEADING (ЗАМЕШИВАНИЕ)**, **GLUTEN FREE (БЕЗГЛУТЕНОВАЯ ВЫПЕЧКА)**, **HOME MADE (ДОМАШНИЙ ХЛЕБ)** раздается 10 звуковых сигналов. Чтобы завершить программу и извлечь хлеб, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **START/STOP**. Откройте крышку, с помощью прихваток поверните форму для выпечки против часовой стрелки и выньте ее из прибора.
Внимание! Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны.
11. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
12. Переверните форму для выпечки на решетку или чистый кухонный стол и затем осторожно встряхивайте, пока хлеб не выпадет.
13. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно 20 минут. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или ножом для хлеба, а не ножом для фруктов или обычным кухонным ножом, так как хлеб может потерять форму.
14. Если в момент завершения программы не выключить прибор кнопкой **START/STOP**, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем раздастся 10 звуковых сигналов.
15. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпекания.

Примечание. Перед нарезкой хлеба извлеките из него месильную лопасть с помощью крюка. Хлеб горячий, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание. Если вы не съели весь хлеб, рекомендуется хранить его в герметичном пластиковом пакете или в хлебнице. При комнатной температуре хлеб хранится три дня. Для более длительного хранения упакуйте хлеб в пластиковый пакет или емкость и поставьте в холодильник. При таком хранении хлеб годен 10 дней. Срок хранения хлеба, испеченного дома, меньше срока хранения хлеба, купленного в магазине.

Устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб поднимается, а затем оседает.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л., используйте более холодную жидкость. • Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Увеличьте количество муки на 1-2 ст. л., используйте свежую муку подходящего типа. • Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб поднимается слишком высоко.	<ul style="list-style-type: none"> • Много дрожжей. • Много муки или мука неправильного типа. • Мало соли или ее забыли добавить. • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ч. л., используйте более холодную жидкость. • Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Уменьшите количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Уменьшите количество муки на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб недостаточно поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> • Мало дрожжей. • Старые дрожжи или неподходящий тип дрожжей. • Много или мало жидкости. • Крышка была открыта во время подъема теста. • Использован неправильный тип муки или старая мука. • Добавленная жидкость была слишком холодная или горячая. • Не добавлен сахар. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте количество воды или молока на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Увеличьте количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Используйте свежую муку подходящего типа. • Увеличьте количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб низкий и тяжелый.		<ul style="list-style-type: none"> • Используйте свежую муку подходящего типа. • Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Корочка слишком светлая.		<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л.
Хлеб не испекся.		<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте электропитание, выберите правильные настройки.
Хлеб перепечен.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Выберите правильные настройки.

Смесь не перемешивается.		<ul style="list-style-type: none"> • Правильно установите форму для выпечки и месильную лопасть на вал.
Поправки на большую высоту над уровнем моря.		<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л. • Уменьшите количество сахара или меда на ½ ч. л. • Уменьшите количество дрожжей на ⅙-¼ ч. л.
Хлеб не подошел.	<ul style="list-style-type: none"> • Забыли добавить дрожжи или добавили старые или заплесневелые дрожжи. • Действие дрожжей слабое из-за контакта с солью или горячими ингредиентами. • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи следует использовать в течение 48 часов после открывания упаковки. Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. • Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале, а дрожжи в конце. • Ингредиенты должны быть теплыми.
Цельнозерновой хлеб получился низкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально для цельнозернового хлеба; это хлеб имеет более плотную текстуру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Для более легкой текстуры используйте 50% количества цельнозерновой муки, от указанного в рецепте.
Верхушка цельнозернового хлеба неровная и с трещинами.	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально для цельнозернового хлеба, приготовленного в вашей хлебопечи; действие глютена в ходе замеса, подъема и выпекания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте программу «Быстрая выпечка цельнозернового хлеба» с сокращенным временем подъема теста. • Внешний вид не влияет на вкус и качество хлеба.
В середине хлеба большая дырка или на хлебе потрескавшаяся корочка.	<ul style="list-style-type: none"> • Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале. • При использовании функции «Отсрочка старта» убедитесь, что дрожжи в середине емкости.
Хлеб плотный, с комочками.	<ul style="list-style-type: none"> • Много жидкости. • Мало дрожжей. • Много муки. • Старые ингредиенты или неподходящий тип муки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество жидкости на 1-2 ст. л. Точно отмеряйте ингредиенты. • Увеличивайте количество дрожжей на ¼ ч. л. за один раз. • Уменьшите количество муки. • Используйте свежие ингредиенты.
Хлеб влажный, с дырками.	<ul style="list-style-type: none"> • Много жидкости. • Не добавили соль. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмеряйте ингредиенты. • При высокой влажности добавляйте меньше жидкости. • В зависимости от партии мука может по-разному впитывать воду.
Под корочкой образовался воздушный пузырь.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто плохо перемешано. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это иногда случается. Если это часто повторяется, добавьте 1 ст. л. жидкости.

При нажатии на кнопку **START/STOP** на дисплее отображается «Н:НН».

- Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба.

- Нажмите кнопку **START/STOP** и отключите прибор от электросети. Выньте форму для выпечки и оставьте крышку открытой, чтобы прибор охладился.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. Быстрая выпечка

Быстрая выпечка изготавливается с добавлением разрыхлителя или соды, которые становятся активны под действием тепла и жидкости. Для достижения высокого качества быстрой выпечки рекомендуется сначала налить жидкость на дно формы для выпечки, а сверху добавить сухие ингредиенты. На начальной стадии замеса теста для быстрой выпечки сухие ингредиенты могут собираться комочками в углах формы. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отсоедините прибор от электросети.

1. **Форма для выпечки** Протирайте внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. **Месильная лопасть** Если не удается снять месильную лопасть с вала, налейте в форму для выпечки воду и оставьте замачиваться на некоторое время.
3. **Крышка и смотровое окошко** Очищайте крышку и прибор изнутри и снаружи влажной тканью.

Данный прибор соответствует директивам ЕС по подавлению радиопомех и безопасности низковольтного оборудования изготовлен с соблюдением действующих требований в области безопасности.

Окружающая среда

Изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды.

Гарантия и сервис

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки Gorenje в вашей стране (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Если такая служба в вашей стране отсутствует, обращайтесь в местную торговую организацию Gorenje или сервисный центр Gorenje.

Только для личного использования!



Импортер: ООО «Горень БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.