

KULT X

Хлебопечка



Руководство по эксплуатации





Устройство хлебопечки

- 1** Крышка
- 2** Блок управления с дисплеем
- 3** Форма для выпечки
- 4** Крюк для замешивания теста
- 5** Мерный стакан
- 6** Мерная ложка
- 7** Устройство для снятия крюка для замешивания теста
- 8** Подсветка камеры для выпечки

Важная информация по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми старше восьми лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов под присмотром или при условии прохождения ими инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании ими возможных рисков.
- Дети не должны играть с прибором.
- Дети младше восьми лет не должны заниматься чисткой и обслуживанием данного прибора без присмотра.
- Прибор и его соединительный провод следует хранить в месте, недоступном для детей младше восьми лет.
- Прибор нельзя использовать совместно с внешним таймером или посредством дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен производить производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- После применения прибора и приспособлений необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой. См. инструкции в разделе «Чистка и обслуживание».
- Всегда соблюдайте данные инструкции при использовании прибора. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и прочим рискам.
- Внимание! Риск ожогов! Температура доступных поверхностей может становиться очень высокой. Нагревательные поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора.
- Перед заменой комплектующих или при необходимости контакта с частями, которые при работе прибора находятся в движении, следует выключить прибор и отключить его от сети питания.

Перед эксплуатацией

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. В связи с этим, необходимо внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо убытки, вызванные несоблюдением инструкций, содержащихся в данном руководстве. Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также следует обратить внимание на информацию по гарантии, приведенную в конце руководства. Прибор не предназначен для коммерческого использования и может использоваться только для приготовления еды в масштабах домашнего хозяйства.

При использовании прибора необходимо соблюдать меры предосторожности.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220–240 В– 50–60 Гц
Расход энергии:	450 Вт
Класс защиты:	I

Информация по безопасности

- Выньте вилку из розетки:
 - если в процессе эксплуатации произошел сбой
 - перед чисткой
 - после использования.
- Прибор можно подключать только к заземленным настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не разрешается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии. Кабель необходимо защищать от воздействия тепла и попадания масла.
- Удлинитель можно использовать, только если он находится в безупречном состоянии.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держась за кабель питания.
- Запрещается удерживать прибор за кабель.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках, или рядом с открытым огнем, поскольку это может привести к расплавлению корпуса.
- Прибор можно использовать только при условии, что все съемные части были правильно соединены.
- Если прибор не используется в течение длительного периода времени, выньте вилку из розетки.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
 - повреждение прибора или кабеля питания.
 - подозрения на неисправность прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия.

В таком случае прибор необходимо направить на ремонт.

- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.
- Запрещено прикасаться к нагретой поверхности.
- Использование вспомогательных деталей, которые не были рекомендованы производителем, может привести к получению травмы.
- Запрещено прикасаться к подвижным частям во время эксплуатации прибора.
- Запрещено ударять форму для выпечки для удаления остатков хлеба, поскольку это может привести к ее повреждению.
- Запрещено применять металлическую фольгу и аналогичные материалы при приготовлении в хлебопечке, поскольку это повышает риск возникновения пожара или короткого замыкания.

- Запрещено накрывать хлебопечку полотенцем или аналогичными материалами. Необходимо обеспечить возможность постоянного удаления тепла и влажности. Если хлебопечка накрыта легковоспламеняющимися материалами, либо иным образом контактирует с ними, это может привести к возникновению пожара.
- Во избежание повреждения хлебопечки, ее запрещено использовать без предварительной установки формы для выпечки.
- Установите прибор таким образом, чтобы не допустить его соскальзывание с рабочей поверхности, например, во время замеса плотного теста.
- Наша компания не несет ответственности в связи с повреждениями, вызванными неправильным использованием, функционированием или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Блок управления

Выбор программы

Для выбора нужной программы нажмите эту кнопку. Номер выбранной программы отобразится на дисплее.

Выбор степени поджаривания корки

Для выбора нужной степени поджаривания нажмите эту кнопку. На дисплее будут отображены разные степени поджаривания:

- Светлая 
- Средняя 
- Темная 

Кнопка Start/Pause (Пуск/Пауза)

Эта кнопка используется для запуска процесса выпечки, который также можно приостановить, нажав кнопку еще раз.

Кнопка Stop (Сtop)

Процесс выпечки можно завершить, удерживая эту кнопку.



Настройка таймера

Таймер можно настроить с помощью кнопок - и +. На дисплее отобразится скорректированное время завершения процесса.

Выбор размера буханки хлеба

Для выбора нужного размера буханки хлеба нажмите эту кнопку. В зависимости от выбранного размера на дисплее отобразится вес 450 г или 750 г.

Подсветка камеры для выпечки

Чтобы включить подсветку камеры для выпечки, удерживайте эту кнопку. Функция автоматически отключится примерно через 30 секунд, но ее также можно отключить, еще раз нажав и удерживая кнопку.

Использование

С помощью хлебопечки WMF KULT X Вы сможете легко испечь хлеб самостоятельно. Все, что Вам нужно, это правильные ингредиенты, а хлебопечка WMF KULT X сделает за Вас все остальное. Благодаря выбору из 12 программ Вам доступна выпечка на любой вкус. Простая в использовании инструкция с описанием программ, в которой приведено объяснение номеров программ, входит в комплект. Ее можно хранить внутри формы для выпечки для экономии места.

Обзор программ

Программа №	Назначение	Описание	Доступные опции			Степень поджаривания	
			Продолжительность [ч]	Функция таймера	Размер	450 г	750 г
1	Классическая буханка	Замес теста и выпечка пшеничного и ржаного хлеба. Также можно добавлять другие ингредиенты.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Французская булка	Замес теста и выпечка хлеба в течение более длительного периода времени. Булка обычно имеет хрустящую корочку и легкую текстуру	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Хлеб из муки грубого помола	Замес теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. Не рекомендуется использовать функцию таймера, поскольку это может отрицательно сказаться на качестве хлеба.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Быстрая выпечка*	Замес теста и выпечка хлеба за более короткое время, чем то, которое предусмотрено программой № 1. Хлеб обычно имеет меньший размер и более плотную консистенцию.	✓	✓	-	02:25	
5	Сладкая булка	Замес теста и выпечка сладкой булки. Также можно добавлять другие ингредиенты.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Безглютеновый хлеб	Замес теста и выпечка безглютенового хлеба. Также можно добавлять другие ингредиенты.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Сверхбыстрая выпечка*	Замес теста и выпечка хлеба за максимально короткое время. Хлеб обычно имеет меньший размер и более грубую текстуру, чем хлеб, который выпекается с помощью программы № 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Программа замеса теста	Замес теста без выпечки. Тесто можно использовать для приготовления булок, пиццы и т.д.	✓	-	-	01:30	
9	Консервы***	Подходит для приготовления консервов и джема. Сначала фрукты необходимо порезать на куски, а потом – положить их в форму для выпечки.	-	-	-	01:20	
10	Тосты	Замес теста и выпечка хлеба для приготовления тостов. Хлеб обычно имеет более тонкую корочку и легкую текстуру	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Пирог	Замес теста и выпечка хлеба с использованием пекарского порошка.	✓	✓	-	02:00	
12	Выпечка	Только выпечка без замеса теста. Программа также может использоваться для увеличения времени выпечки, предусмотренного другими программами.	-	✓	-	01:00	

* Жидкие ингредиенты необходимо сначала вылить в форму для выпечки для получения наиболее оптимальных результатов. Только после этого сухие ингредиенты можно добавить в смесь.

** Быстрее всего хлеб можно испечь с помощью программы сверхбыстрой выпечки. Температура воды имеет особенно важное значение, поскольку влияет на процесс выпечки. С помощью теплой воды можно добиться наиболее оптимальных результатов.

*** Для приготовления консервов рекомендуется использовать отдельную форму для выпечки.

Подробная информация о последовательности операций, предусмотренных программами

Про-грамма №	Описание	Объем	Общая продолжительность	Замес 1	Поднятие теста 1	Замес 2	Поднятие теста 2	Поднятие теста 3	Выпечка	Поддержание тепла
1	Классическая буханка	450 г	03:08 ч.	11 мин.	20 мин.	17 мин.	25 мин.	35 мин.	80 мин.	60 мин.
		750 г	03:15 ч.	12 мин.	20 мин.	18 мин.	25 мин.	35 мин.	85 мин.	60 мин.
2	Французская булка	450 г	03:55 ч.	18 мин.	40 мин.	22 мин.	30 мин.	40 мин.	85 мин.	60 мин.
		750 г	04:05 ч.	20 мин.	40 мин.	25 мин.	30 мин.	40 мин.	90 мин.	60 мин.
3	Хлеб из муки грубого помола	450 г	03:47 ч.	11 мин.	25 мин.	21 мин.	35 мин.	55 мин.	80 мин.	60 мин.
		750 г	03:55 ч.	12 мин.	25 мин.	23 мин.	35 мин.	55 мин.	85 мин.	60 мин.
4	Быстрая выпечка*		02:25 ч.	12 мин.	10 мин.	13 мин.	/	25 мин.	85 мин.	60 мин.
5	Сладкая булка	450 г	03:05 ч.	12 мин.	5 мин.	23 мин.	30 мин.	35 мин.	80 мин.	60 мин.
		750 г	03:10 ч.	12 мин.	5 мин.	23 мин.	30 мин.	35 мин.	85 мин.	60 мин.
6	Безглютеновый хлеб	450 г	03:05 ч.	12 мин.	5 мин.	13 мин.	30 мин.	35 мин.	90 мин.	60 мин.
		750 г	03:10 ч.	12 мин.	10 мин.	13 мин.	30 мин.	35 мин.	90 мин.	60 мин.
7	Сверхбыстрая выпечка*	450 г	01:43 ч.	13 мин.	/	5 мин.	25 мин.	/	60 мин.	60 мин.
		750 г	01:53 ч.	13 мин.	/	5 мин.	30 мин.	/	65 мин.	60 мин.
8	Программа замеса теста		01:30 ч.	25 мин.	/	/	30 мин.	35 мин.	/	/
9	Консервы***		01:20 ч.	/	15 мин.	/	/	45 мин.	20 мин.	/
10	Тосты	450 г	03:10 ч.	17 мин.	35 мин.	8 мин.	25 мин.	35 мин.	70 мин.	60 мин.
		750 г	03:15 ч.	17 мин.	35 мин.	8 мин.	25 мин.	35 мин.	75 мин.	60 мин.
11	Пироги		02:00 ч.	7 мин.	4 мин.	10 мин.	9 мин.	/	90 мин.	60 мин.
12	Выпечка		01:00 ч.	/	/	/	/	/	10-60 мин.	60 мин.

* Жидкие ингредиенты необходимо сначала вылить в форму для выпечки для получения наиболее оптимальных результатов. Только после этого сухие ингредиенты можно добавить в смесь.

** Быстрее всего хлеб можно испечь с помощью программы сверхбыстрой выпечки. Температура воды имеет особенно важное значение, поскольку влияет на процесс выпечки. С помощью теплой воды можно добиться наиболее оптимальных результатов.

*** Для приготовления консервов рекомендуется использовать отдельную форму для выпечки.

Указания перед первым применением

- При извлечении прибора из упаковки убедитесь, что в комплект включены все компоненты, и эти компоненты не должны быть повреждены.
- Перед использованием очистите все съемные детали как описано в разделе «Чистка и обслуживание».
- Поскольку при нагревании прибора во время его первой эксплуатации может образовываться дым, мы рекомендуем запустить прибор один раз с пустой формой для выпечки (без крюка для замешивания теста), используя программу выпечки (№ 12).
- Дайте хлебопечке остыть, а затем еще раз очистите ее в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка и обслуживание»

Приготовление хлеба, пирогов и теста

- Откройте крышку хлебопечки KULT X и извлеките форму для выпечки, повернув ее против часовой стрелки.
- Чтобы предотвратить налипание теста между крюком для замешивания теста и формой для выпечки, мы рекомендуем обработать отверстие крюка для замешивания с помощью термостойкого маргарина.
- Установите крюк для замешивания теста на приводной вал формы для выпечки широкой стороной вниз.
- Затем положите в форму для выпечки все необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом. Обычно вначале добавляются жидкие ингредиенты, например, воду или масло. Затем в форму для выпечки добавляют сахар, соль и муку, а потом – дрожжи.

Внимание: Максимальный объем муки – 500 г, сухих дрожжей – 7 г.

Примечание: Обратите внимание, что, если добавить слишком много муки, тесто может перетечь через край и пригореть к форме.

- Поместите форму для выпечки в хлебопечку и зафиксируйте ее на месте, повернув по часовой стрелке.
- Закройте крышку хлебопечки.
- Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
- Выберите нужную программу с помощью соответствующей кнопки. Дополнительная информация об отдельных программах приведена на странице 17.
- С помощью специальной кнопки выберите нужную степень поджаривания корки  (светлая, средняя, темная).
- С помощью специальной кнопки выберите нужный размер хлеба  (450 г или 750 г). При использовании быстрой программы (№ 4) нет необходимости выбирать размер хлеба.
- Таймер можно настроить с помощью кнопок – и + (подробная информация о функции таймера приведена на странице 19). Этот шаг можно пропустить, если процесс выпечки необходимо запустить немедленно.
- После ввода необходимых настроек, нажмите кнопку  (Пуск/Стоп), чтобы запустить процесс выпечки. По возможности, не открывайте крышку до завершения процесса выпечки, поскольку это оказывает негативное влияние на конечный результат.
- Во время второго замеса Вы услышите повторный звуковой сигнал, в зависимости от выбранной программы (под номером 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 и 11). Теперь, если это необходимо, можно открыть крышку, чтобы внести дополнительные ингредиенты, например, изюм или орехи. Сразу после этого немедленно закройте крышку, чтобы обеспечить отличное качество выпечки.
- По завершении процесса выпечки Вы услышите повторный звуковой сигнал. Хлеб можно сразу же извлечь, завершив процесс выпечки нажатием кнопки Start/Stop (Пуск/Стоп). В противном случае, включится функция постоянного подогрева (максимум на 60 минут).

- С помощью прихватки извлеките форму для выпечки и осторожно поверните ее против часовой стрелки. Наклоните форму для выпечки таким образом, чтобы можно было свободно выложить хлеб на подставку для выпечки и остудить его.
- Если крюк для замешивания теста не отсоединяется автоматически, воспользуйтесь устройством для снятия крюка. Для этого вставьте устройство в отверстие на крюке для замешивания теста и закрепите его с обратной стороны. А теперь аккуратно снимите крюк для замешивания, потянув его.
- Оставьте хлеб на подставке примерно на час, остудив его перед нарезанием, если иное не указано в рецепте.

Настройка таймера

Если Вы не хотите запускать процесс выпечки сразу же, можно воспользоваться функцией таймера. Вы можете установить время завершения процесса выпекания хлеба с шагом в 10 минут с помощью кнопок – и +, при этом учитывается время выпечки. Максимальная продолжительность периода отсрочки составляет 13 часов.

Примечание: Эта функция не предусмотрена следующими программами: программа сверхбыстрой выпечки, приготовления консервов и выпечки.

Примечание: При активации таймера не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца или свежее молоко.

Функция постоянного подогрева

По завершении процесса выпечки функция постоянного подогрева включится автоматически на 60 минут. Если Вы хотите извлечь хлеб сразу по завершении процесса выпечки, нажмите и удерживайте кнопку $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ (Пуск/Стоп), чтобы остановить процесс.

Функция запоминания

Если во время выпечки произошло временное отключение электроэнергии, процесс автоматически перезапустится через 10 минут, при этом нет необходимости нажимать кнопку $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ (Пуск/Стоп). Если электричество отключилось более чем на 10 минут, необходимо перезапустить хлебопечку.

Полезные советы

- **Плотное тесто:** Для приготовления плотного теста рекомендуется изменить последовательность операций. Сначала положите в форму для выпечки сухие ингредиенты, а затем – жидкие ингредиенты. Если Вы все же хотите использовать функцию таймера, не допускайте, чтобы дрожжи раньше времени вступали в реакцию с жидкостью.
- **Смеси для выпечки:** Программа выпечки классической буханки (№1) обычно подходит для работы со смесями для выпечки, если иное не указано в рецепте. Не добавляйте в смесь для выпечки воды больше, чем указано в рецепте. В зависимости от рецепта, может возникнуть необходимость в сокращении объема воды на 50 мл.
- **Поджаривание корки:** Поскольку рядом с крышкой хлебопечки не расположены нагревательные элементы, мы рекомендуем выбирать максимальную степень поджаривания, если Вы хотите, чтобы хлеб получился хрустящим.
- **Яйца:** При использовании дополнительных яиц необходимо скорректировать объем жидкости. Мы также рекомендуем взбивать яйца перед тем, как добавлять их в форму для выпечки.
- **Подсветка камеры для выпечки:** Для замены лампочки стеклянный колпак можно снять с помощью монеты.
Пожалуйста, используйте лампочки для духовых шкафов со следующими характеристиками:

- E14
- Общая длина - 49 мм
- Диаметр стеклянной части - 22 мм
- 220-240 В
- 15 Вт
- 300°C

Чистка и обслуживание

После использования следует отключить от сети вилку кабеля питания. Дайте хлебопечке остыть перед тем, как приступить к ее очистке. Извлеките форму для выпечки, удерживая ее за рукоятку и поворачивая ее против часовой стрелки. Затем снимите крюк для замешивания теста. Если Вам трудно снять крюк для замешивания теста, наполните форму для выпечки водой комнатной температуры и оставьте примерно на 30 минут, погрузив в нее крюк. Теперь крюк можно снять с меньшими усилиями. Очистите форму для выпечки и крюк для замешивания теста с помощью влажной ткани, избегая использования острых или абразивных чистящих средств, которые могут повредить антипригарное покрытие. Форму для выпечки необходимо полностью высушить перед тем, как использовать ее повторно. С помощью влажной ткани очистите хлебопечку, крышку и люк. Запрещено использовать абразивные чистящие средства, поскольку они могут повредить покрытие. Запрещено погружать корпус в воду. Чтобы упростить процедуру очистки, мерный стакан, мерную ложку и устройство для снятия крюка для замешивания теста можно промыть в посудомоечной машине.

	 Детали можно мыть в посудомоечной машине	 Детали можно промыть под проточной водой	 Детали можно протирать влажной тряпкой
Форма для выпечки	—	✓	✓
Крюк для замешивания теста	—	✓	✓
Мерный стакан	✓	✓	✓
Мерная ложка	✓	✓	✓
Устройство для снятия крюка для замешивания теста	✓	✓	✓
Корпус	—	—	✓

Устранение неисправностей

На дисплее появилась надпись «ННН» (что сопровождается 5 звуковыми сигналами)

Слишком высокая внутренняя температура. Не меняйте программу. Откройте крышку и дайте хлебopечке остыть в течение 10–20 минут.

После нажатия кнопки $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ (Пуск/Стоп) на дисплее появилась надпись «LLL» (что сопровождается 5 звуковыми сигналами)

Слишком низкая внутренняя температура. Звуковой сигнал можно отключить, нажав кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) и открыв крышку. Подождите 10–20 минут, пока прибор не остынет до комнатной температуры.

После нажатия кнопки $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ (Пуск/Стоп) на дисплее появилась надпись «ЕЕО»

Датчик температуры неправильно подключен; отправьте прибор в службу ремонта.

Проблема	Причина	Решение
Из камеры для выпечки или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты находятся внутри формы для выпечки или прилипают ко внешней стороне формы для выпечки.	Отключите прибор от сети и очистите наружную поверхность формы для выпечки, либо камеру для выпечки.
Хлеб разваливается по центру, а в основании тесто осталось влажным.	Хлеб долго оставался в форме по завершении процесса выпечки.	Извлеките хлеб из формы для выпечки до отключения функции постоянного подогрева.
Ингредиенты не были смешаны правильно, либо хлеб не пропекся.	Были выбраны неправильные программные настройки.	Проверьте выбранную программу, а также настройки, связанные с размером хлеба и степенью поджаривания корки
	В процессе выпечки крышку регулярно открывали.	Не открывайте крышку, если не хотите внести дополнительные ингредиенты. Сразу после этого немедленно закройте крышку.
	Крюк для замешивания теста не поворачивается.	Проверьте, не заблокирован ли крюк горошинами перца и т.д. Извлеките форму для выпечки и проверьте, можно ли повернуть крюк для замешивания теста. Если это не поможет, отправьте прибор в службу ремонта.
Хлебopечка не запускается, и на дисплее появляется надпись «ННН»	Слишком высокая внутренняя температура.	Не меняйте программу. Откройте крышку и дайте хлебopечке остыть в течение 10–20 минут.
Хлеб поднимается слишком быстро	Использовано слишком много дрожжей, слишком много муки или слишком мало соли	Проверьте количество используемых ингредиентов, скорректируйте его при необходимости и убедитесь, что в смесь были добавлены все ингредиенты.
Хлеб вообще не поднимается, либо поднимается слишком медленно	Дрожжи не были добавлены, либо их слишком мало, либо был добавлен неправильный объем воды	Проверьте количество используемых ингредиентов, скорректируйте его при необходимости и убедитесь, что в смесь были добавлены все ингредиенты.
	Дрожжи слишком быстро вступили в реакцию с жидкостью	Убедитесь, что Вы заполнили форму для выпечки в правильном порядке.

Проблема	Причина	Решение
Хлеб разваливается по центру	В форму для выпечки такого размера было добавлено слишком много муки	Проверьте количество ингредиентов и скорректируйте его в случае необходимости. При использовании ингредиентов, содержащих жидкость, необходимо сократить объем воды.
	Дрожжи слишком быстро вступили в реакцию с жидкостью	Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте сухие дрожжи, избегая прямого контакта между водой и сухими дрожжами.
Плотная текстура с комочками.	Добавлено слишком много муки или слишком мало воды	Проверьте количество используемых ингредиентов, скорректируйте его при необходимости и убедитесь, что в смесь были добавлены все ингредиенты.
	Недостаточно дрожжей или сахара	Проверьте количество используемых ингредиентов, скорректируйте его при необходимости и убедитесь, что в смесь были добавлены все ингредиенты.
Хлеб не пропекся в середине.	Добавлено слишком много воды	Проверьте количество используемых ингредиентов, скорректируйте его при необходимости и убедитесь, что в смесь были добавлены все ингредиенты.
Хлеб/корка – слишком светлый/ светлая.	Выбрана неправильная степень поджаривания	Поскольку рядом с крышкой хлебопечки не расположено нагревательных элементов, мы рекомендуем Вам выбирать максимальную степень поджаривания, если Вы хотите, чтобы хлеб получился хрустящим.



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов. Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды. Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Компания оставляет за собой право на внесение изменений.

**Официальный представитель,
импортер:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»
125171, Москва,
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com