Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!

LEONORD®



Хлебопечка LE -1737

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

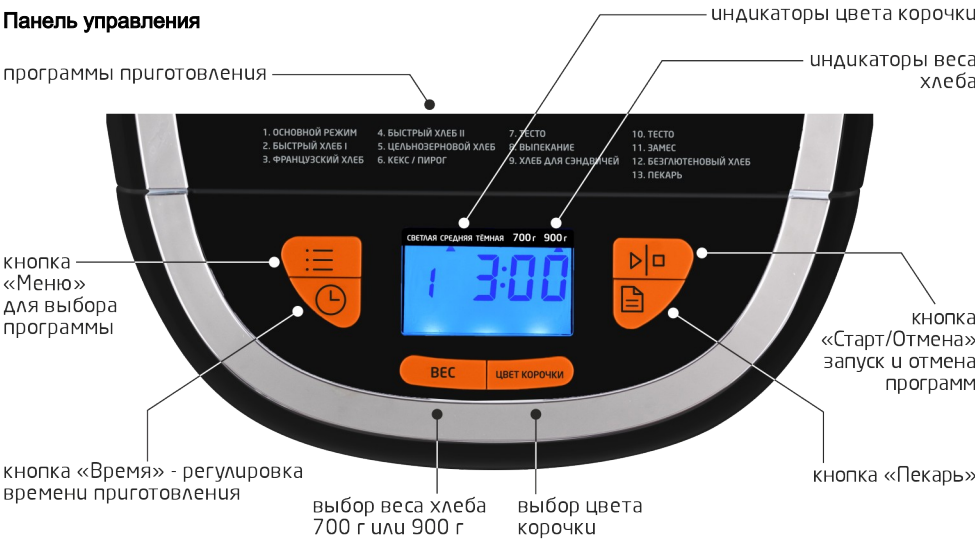
1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на корпусе прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами (полотенце, скатерти, салфетки т.д.) – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Не касайтесь смотрового окна во время работы прибора и сразу после окончания работы. Смотровое окно может быть горячим.
10. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для выпекания. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
11. Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором.
12. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
13. Никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанных в рецепте.
14. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
15. Запрещается извлекать чашу для выпекания во время работы прибора.
16. Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда отсоединяйте прибор от сети.
17. Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
18. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
19. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде, чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
20. Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура и вилки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре.
Внимание! Чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
21. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
22. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
23. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой, термостойкой, поверхности вдали от источников тепла.
24. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
25. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой, или в духовку.
26. Не ставьте прибор на другие электроприборы.
27. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
28. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

29. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
30. Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
31. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
33. Выполняйте все требования инструкции.
34. Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

Описание



Панель управления



Перед первым использованием

- Распакуйте прибор.
- Внимательно прочтите инструкцию.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, расстояние до ближайшей стены должно быть не менее 10 см.
- Откройте крышку.
- Слегка поверните чашу для выпекания и выньте ее из хлебопечки. Протрите хлебопечку изнутри сначала влажной салфеткой, затем вытрите насухо. Промойте чашу для выпекания губкой или салфеткой, смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в хлебопечку, слегка поверните чашу для фиксации.

ВАЖНО! Между внутренней чашей для выпекания и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов. Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.

Работа

- Откройте крышку прибора и выньте внутреннюю чашу.
- Убедитесь, что чаша была очищена в соответствии с пунктом «перед первым использованием». Установите чашу обратно.
- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть закрыта в течение всего процесса приготовления.
- Подключите хлебопечку к электросети. Напряжение сети должно соответствовать напряжению прибора. Прозвучит звуковой сигнал.
- Выберите программу «Выпекание», нажав кнопку «МЕНЮ» на панели управления. На дисплее отобразится «1:00». Дайте прибору поработать в этом режиме в течение 5 минут. Во время работы возможно появление дыма и специфического запаха, это обусловлено тем, что на некоторые детали нанесена защитная смазка. Через некоторое время дым и запах исчезнут.
- Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. После этого рекомендуется промыть чашу для выпекания и подготовить ее к последующему использованию.
- Установите лопатку для замешивания на штифт в центре чаши для выпекания.
- Положите все ингредиенты, в соответствии с рецептом в чашу для выпекания. Важно! Сначала кладутся жидкие ингредиенты (молоко, вода), затем все остальные (соль, сахар, мука, дрожжи). Соль не должна соприкасаться с сухими дрожжами, так как соль разрушает свойства дрожжей.
- Установите чашу с ингредиентами в хлебопечку, слегка повернув ее против часовой стрелки для надежной фиксации. Закройте крышку.
- Подключите шнур питания к сети. При включении прибора на дисплее высветится «3:00», прибор готов к работе, автоматически установлена программа 1 (Основной режим) для веса выпечки 900 г. Вы можете выбрать необходимую Вам программу из 13 программ хлебопечки. Помимо программ Вы можете управлять функциями прибора. Ниже, приведено описание основных функций.

Цвет корочки

Данная функция используется для выбора цвета корочки по Вашему желанию. Нажмите кнопку «Цвет корочки» и выберите светлую, среднюю или темную корочку выпечки. При этом на дисплее стрелочка будет перемешаться на указанный Вами цвет корочки.

Вес выпечки

Данная функция используется для выбора веса выпечки. Нажмите кнопку «Вес» и выберите необходимый Вам 700 г или 900 г. На дисплее стрелочка будет перемещаться на указанный Вами вес.

Отсрочка запуска

При помощи функции отсрочка запуска Вы можете отложить время приготовления хлеба и получить готовый хлеб в нужное Вам время. Используя кнопку «Время», Вы можете задать необходимое время готовности хлеба. Например: сейчас 8:30 вечера, Вам нужно получить

готовый хлеб в 07:00 утра, это через 10 часов 30 минут. Выберите нужную Вам программу приготовления, затем нажмите на кнопку «Время» для увеличения времени. Шаг 10 минут. После того как на дисплее появится «10:30» нажмите кнопку «Старт/Отмена», прозвучит звуковой сигнал и через 2 секунды программа начнет работу. Ваш хлеб будет готов через 10 часов 30 минут к 07:00 часам утра. Максимальное время отсрочки запуска составляет 13 часов.

ВАЖНО! Если Вы устанавливаете длительную отсрочку запуска, не используйте скоропортящиеся продукты такие как яйца, свежее молоко и т.д.

Поддержание температуры

Данная функция включается сразу после окончания цикла выпекания. Температура готового хлеба поддерживается в течение 1 часа. Если Вам не нужно поддерживать хлеб горячим в течение 1 часа, Вы можете отключить функцию поддержания температуры, нажав на кнопку «Старт/Отмена». Кнопку «Старт/Отмена» необходимо удерживать в течение 2 секунд для отмены функции поддержания температуры.

Выбор программы

- Нажимая на кнопку «Меню», выберите нужную Вам программу приготовления выпечки. При переключении программ будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее отображаться время приготовления. Для начала работы прибора нажмите кнопку «Старт/Отмена», прозвучит звуковой сигнал. Чтобы прекратить работу прибора нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Отмена» в течение 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, и работа прибора прекратится.
- После окончания программы выпекания прозвучит звуковой сигнал и хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа.
- **Важно! После окончания процесса приготовления, чаша для выпекания и металлические части на крышке хлебопечки остаются горячими! Чтобы вынуть чашу для выпекания из хлебопечки обязательно пользуйтесь защитными перчатками или прихватками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.**
- **Важно! Перед тем как нарезать хлеб, возьмите крючок и выньте лопатку для замешивания из готовой буханки. Осторожно! Лопатка для замешивания остается горячей. Обязательно используйте перчатки!**
- Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка сохраняет все настройки в течение 10 минут. Цикл возобновится с того момента, на котором была прервана программа.
- Если на дисплее появляется «H:HH» после того как Вы нажали кнопку «Старт/Отмена» - это значит, что температура внутри прибора слишком Высокая, необходимо нажать кнопку «Старт/Отмена» для отмены. Открыть крышку прибора и дать ему остыть в течение 10-20 минут.

Описание программ и время приготовления

Время указано в минутах исходя из веса 700 г / 900 г

Программа + вес	Замес 1	Подъем 1	Замес 2	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Поддержание t°
1. Основной режим 700 г 900 г	 11 12	 20 20	 17 18	 23 23	 37 37	 65 70	 2:53 3:00	1:00
2.Быстрый хлеб I	12	10	13	10	40	70	2:35	1:00
3.Французский хлеб 700 г 900 г	 18 20	 40 40	 22 25	 30 30	 45 45	 65 70	 3:40 3:50	1:00
4. Быстрый хлеб II	12	10	8	/	25	70	2:05	/
5. Цельнозерновой хлеб 700 г 900 г	 11 12	 25 25	 21 23	 35 35	 60 60	 65 70	 3:37 3:45	1:00
6. Кекс/Пирог	7	4	10	9	/	80	1:50	1:00
7. Тесто	25	/	/	30	35	/	1:30	

8. Выпекание	**60**						**1:00**	**1:00**
9. Хлеб для сэндвичей **700 г** **900 г**	**17** **17**	**40** **40**	**8** **8**	**25** **25**	**35** **35**	**55** **60**	**3:00** **3:05**	**1:00**
10. Джем	**/**	**15**	**60**			**15** **тушение**	**1:30**	**/**
11. Замес	**25**	**/**	**/**	**/**	**/**	**/**	**0:25**	**/**
12. Безглютеновый хлеб **700 г** **900 г**	**12** **12**	**5** **10**	**13** **13**	**30** **30**	**40** **40**	**70** **70**	**2:50** **2:55**	**1:00**
13. Пекарь	**0-40**	**0-90**	**0-40**	**0-90**	**0-90**	**0-80**	**2:56**	**1:00**

Замес 1 – лопатка для замешивания вращается непрерывно в течение заданного программой времени.
Подъём 1 - температура внутри прибора поддерживается на уровне 25°C.
Замес 2 – лопатка для замешивания вращается непрерывно либо импульсными вращениями, в зависимости от программы, температура поддерживается на уровне 30 °C. Во время этого цикла из диспенсера будет автоматически добавлена начинка, например: орехи, сухофрукты, приправы, травы и т.д.
Подъём 2 - температура внутри прибора поддерживается на уровне 32°C.
Подъём 3 – температура внутри прибора поддерживается на уровне 38°C.
Выпекание - температура внутри прибора поддерживается на уровне 121°C.

Циклы:

Замес: обеспечивает формирование структуры теста. Во время этих циклов звучит звуковой сигнал (10 коротких сигналов) — это значит, что можно добавлять ингредиенты такие как – фрукты, приправы, травы и т.д.
Подъем: Время действия дрожжей, поддерживается оптимальная температура для подъема теста.
Выпекание: Выпекание хлеба из теста.

Практические советы

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры и правильно отмерены. Отмеряйте жидкости и муку при помощи мерного стаканчика. Соль, сахар, дрожжи и т.д. отмеряйте при помощи мерной ложки.
Неправильная дозировка ведет к неудовлетворительным результатам выпечки!

Следуйте порядку приготовления указанному ниже

1. **Жидкости (молоко, вода, яйца)**
2. **Соль**
3. **Сахар**
4. **Растительное масло, сливочное масло**
5. **Первая половина муки**
6. **Порошковое молоко**
7. **Особые твердые ингредиенты**
8. **Вторая половина муки**
9. **Дрожжи**

Важно отмерять точное количество всех ингредиентов и тщательно соблюдать порядок закладки ингредиентов. Используйте только сухие дрожжи и они не должны соприкасаться с жидкостью, солью и сахаром. Сахар и соль закладывайте в разные стороны чаши.
Рекомендуется загрузить все ингредиенты в чашу с самого начала и стараться не открывать крышку хлебопечки, чтобы не мешать процессу приготовления.
Объем прилагаемого мерного стаканчика – 250 мл, объем маленькой мерной ложки – 5 мл, объем большой мерной ложки - 15 мл., 1 мерный стаканчик муки весит 148 г, 1 мерный стаканчик воды весит 250 г, 1 маленькая мерная ложка соли весит 6 г, 1 маленькая ложка дрожжей весит 3,5 г, 1 большая мерная ложка сахара весит 14 г, 1 большая мерная ложка порошкового молока весит 6,48 г, 1 большая мерная ложка растительного масла весит 16 г, 1 большая мерная ложка = 1 столовая ложка, 1 маленькая ложка = 1 чайная ложка.

РЕЦЕПТЫ

Ингредиенты указаны в порядке закладывания в чашу для выпекания.
1 ч.л. = 1 маленькая мерная ложка
1 ст.л = 1 большая мерная ложка
ст. = мерный стакан из комплекта аксессуаров.

1. Основной режим

Ингредиенты	700 г		900 г	
1 . Вода	280 мл		340 мл	
2 . Масло оливковое	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3 . Соль	1 ч.л.	7 г	1.5 ч.л.	10 г
4 . Сахар	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
5 . Мука	3 ст.	420 г	3 ½ ст.	490 г
6 . Дрожжи	½ ч.л.	1.5 г	½ ч.л.	1.5 г

2. Быстрый хлеб I

Ингредиенты	900 г	
1 . Вода (40~50℃)	340 мл	
2. Масло оливковое	2 ст.л.	24 г
3 . Соль	1 ½ ч.л.	10 г
4 . Сахар	2 ст.л.	24 г
5 . Мука	3 ½ ст.	490 г
6 . Дрожжи	2 ч.л.	6 г

3. Французский хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
1 . Вода	280 мл		340 мл	
2. Масло оливковое	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3 . Соль	1 ½ ч.л.	10 г	2 ч.л.	14 г
4 . Сахар	1 ½ ст.л.	18 г	2 ст.л.	24 г
5 . Мука	3 ст.	420 г	3 ½ ст.	490 г
6 . Дрожжи	½ ч.л.	1.5 г	½ ч.л.	1.5 г

4. Быстрый хлеб II

Ингредиенты	700 г		900 г	
1 . Вода (40~50℃)	270 мл		340 мл	
2 . Масло оливковое	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3 . Соль	1 ч.л.	7 г	2 ч.л.	14 г
4 . Сахар	3 ст.л.	36 г	4 ст.л.	48 г
5 . Мука	3 ст.	420 г	3 ½ ст.	490 г
6 . Дрожжи	2 ч.л.	6 г	2 ч.л.	6 г

5. Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
1 . Вода	260 мл		340 мл	
2 . Масло оливковое	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3 . Соль	1 ч.л.	7 г	2 ч.л.	14 г
4 . Мука грубого помола	1 ст.	110 гр	2 ст.	220 г
5 . Мука	2 ст.	280 г	2 ст.	280 г
6 . Коричневый сахар	2 ст.л.	18 г	2 ½ ст.л.	23 г
7 . Порошковое молоко	2 ст.л.	14 г	3 ст.л.	21 г
8 . Дрожжи	½ ч.л.	1.5 г	½ ч.л.	1.5 г

6. Кекс/Пирог

Ингредиенты	/	
1.Сливочное масло	2 ст.л.	24 г
2. Сахар	8 ст.л.	96 г
3. Яйца	6 шт	270 г
4.Мука	250 г	
5. Разрыхлитель	1 ст.л.	
5.Ванильная эссенция	1 ч.л.	2 г
6. Лимонный сок	1⅓ ст.л.	10 г

7. Тесто

Ингредиенты	/	
1．Вода	360 мл	360 г
2．Масло оливковое	2 ст.л.	24 г
3．Соль	1.5 ч.л.	10 г
4．Мука	4 ст.	560 г
5．Сахар	2 ст.л.	24 г
6．Дрожжи	1 ч.л.	3 г

8. Выпекание

Режим идеально подходит для выпекания хлеба, кексов и булочек по Вашим любимым рецептам из приготовленного Вами теста. Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах. Вы можете выпекать хлеб по свои рецептам, при этом, рецепт должен быть рассчитан на хлеб весом 700гр или 900г

9. Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	700 г		900 г	
1. Вода	270 мл		360 мл	
2. Масло сливочное	1.5 ст.л		2 ст.л.	
3. Соль	1.5 ч.л.	10 г	2 ч.л.	14 г
4. Сахар	1.5 ст.л.	18 г	2 ст.л.	24 г
5. Порошковое молоко	1.5 ст.л.	10 г	2 ст.л.	14 г
6. Мука	3 ст.	420 г	4 ст.	560 г
7. Дрожжи	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	3 г

10. Джем

Ингредиенты	/	
1．Протертая клубника	4 ст.	
2．Сахар	1 ст.	230 г
3．Крахмал	1 ст.	150 г

Готовый джем разложите по баночкам. Не оставляйте джем в чаше на длительный срок.

11. Замес

Ингредиенты	/	
1．Вода	360 мл	
2．Масло оливковое	2 ст.л.	24 г
3．Соль	1.5 ч.л.	10 г
4．Мука	4 ст.	560 г
5．Сахар	2 ст.л.	24 г
6．Дрожжи	1 ч.л.	3 г

12. Безглютеновый хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
1．Вода	280 мл	340 мл
2．Масло оливковое	2 ст.л.	3 ст.л.
3．Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.

4. Мука без глютена	3 ст.	4 ст.
5 . Сахар	2 ст.л.	2 ст.л
6 . Дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.

13. Пекарь

Ингредиенты	700 г		900 г	
1 . Вода	280 мл		340 мл	
2 . Масло оливковое	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3 . Соль	1.5 ч.л.	10 г	2 ч.л.	14 г
4 . Сахар	3 ст.л.	36 г	4 ст.л.	48 г
5 . Мука	3 ст.	420 г	3 ½ ст.	490 г
6 . Порошковое молоко	2 ст.л.	14 г	2 ст.л.	14 г
7 . Дрожжи	0.5 ч.л.	1.5 г	0.5ч.л.	1.5 г

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.

13. Пекарь – пользовательский режим.
Если вы планируете экспериментировать с рецептами выпечки, то вы оцените наличие в хлебопечке пользовательского режима. Вы сможете вносить изменения в программу на свое усмотрение.
Нажимая кнопку «Время», вы можете увеличивать время на каждом этапе приготовления:
Замес 1 – установка времени от 0-40 (стандартно 11 минут)
Подъём 1 – установка времени от 0-90 (стандартно 30 минут)
Замес 2 – установка времени от 0-40 (стандартно 10 минут)
Подъём 2 - установка времени от 0-90 (стандартно 20 минут)
Подъём 3 – установка времени от 0-90 (стандартно 40 минут)
Выпекание - установка времени от 0-80 (стандартно 65 минут)
Общее время программы стандартно 2:56

Проблемы, возможные причины и способы их устранения
Хлеб не вынимается из формы.
После выпечки оставьте хлеб в форме еще на 5 минут и только после этого переверните форму вверх дном.
Тесто слишком поднимается и «вываливается» из формы.
Так происходит в случае, если мука содержит много глютена.
Нужно уменьшить количество муки и, соответственно других ингредиентов.
Внутри готового хлеба образуется полость конусообразной формы.
Так происходит в случае, если
- добавлено слишком большое количество воды
- крышка хлебопечки открывалась во время цикла выпекания. Если открыть крышку во время выпекания, поднявшийся внутри хлеб опадет.
Плохо перемешаны ингредиенты, хлеб испекся плохо.
Так происходит в случае, если
- несколько раз открывалась крышка в процессе выпекания.
- блокировка лопатки для замешивания. Перед тем, как загрузить ингредиенты в чашу, всегда проверяйте легко ли вращается лопатка для замешивания.
Тесто не поднимается
Так происходит в случае, если
- было добавлено недостаточное количество сахара. Всегда следуйте рецепту, не уменьшайте ингредиенты самостоятельно.
- было добавлено слишком много соли. Всегда следуйте рецепту, не увеличивайте ингредиенты самостоятельно.
- дрожжи недостаточно свежие.

Важно! После окончания программы выпекания дайте хлебопечке остыть не менее 20 минут, перед тем как включать ее снова. Если, после того как Вы нажали кнопку «Старт/Отмена» на дисплее появляется «H:HH» - это значит, что температура внутри прибора слишком высокая, необходимо нажать кнопку «Старт/Отмена» для отмены. Открыть крышку прибора и дать ему остыть в течение 20 минут.

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети. Выньте чашу для выпекания при помощи прихваток или перчаток, будьте осторожны чаша и ручка чаши сильно нагреваются.
- Выньте хлеб из чаши для выпекания и оставьте остывать.
- Перед тем как приступить к чистке, дайте хлебопечке полностью остыть.
- Выньте из чаши лопатку для замешивания. Если лопатка для замешивания не вынимается, налейте в чашу для выпекания теплую воду, так чтобы вода покрывала лопатку для замешивания и оставьте на 15 минут. После этого выньте и промойте лопатку для замешивания. Вытрите насухо.
- Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- Вытрите насухо дно и стенки чаши для выпекания. Установите в нее лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что поверхность внутри хлебопечки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь хлебопечки.
- Корпус хлебопечки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение и транспортировка

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
2. Выполните все пункты раздела «Чистка».
3. Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.
4. Электробытовой прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В, частота 50-60 Гц, мощность 550 Вт.
Класс защиты от поражения током I.
Гарантия 2 года.
Расчетный срок службы изделия 5 лет.
Состав (материал): пластмасса, металл.
В комплекте: мерный стакан, мерная ложка, крючок
Ложка и мерный стакан подлежат декларированию соответствия
Дата изготовления указана на упаковке товара.
Назначение: электрическая хлебопечка предназначена для выпекания хлеба и сдобы, работает от сети переменного тока.
По окончании срока службы электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

LEONORD постоянно расширяет сеть сервис-центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

Поставщик-импортер и организация, уполномоченная принимать претензии: ООО «ТОП-Импорт». Адрес: 197348, Россия, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит. Э

Изготовитель: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD (ГУАН ДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАИНСЕС ХОЛДИНГС КО., ЛТД).
АДРЕС: SOUTH ZHENGHE ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA (САУС ЧЖЕНХЭ РОАД, ЛЭЛЮ ТАУН, ШУНЬДЭ ДИСТРИКТ, ФОШАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ).
Страна-изготовитель: Китай.

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
Класс защиты от поражения током I