

BORK

ХЛЕБОПЕЧЬ X500

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ Х500





12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Возможность выбора самых разнообразных программ позволяет приготовить выпечку на любой вкус, от сдобного хлеба до кекса с изюмом и цукатами. Выбранная степень обжарки придает выпечке желаемый цвет.

КОМФОРТ И УДОБСТВО

Наличие таких полезных функций, как подогрев готового хлеба, функция отложенного старта, программирование собственных рецептов, а также легкость в управлении и чистке позволит вам в полной мере ощутить удобство пользования хлебопечью и насладиться широким диапазоном ее возможностей.



ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Наличие двух форм для выпечки с металлическими лопастями для замешивания теста и антипригарным покрытием позволяет выбирать желаемую форму и размер выпекаемого хлеба.

УСТРОЙСТВО

Сенсорная панель управления

Смотровое окно

Крышка

Алюминиевый корпус



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Старт/Стоп
Включение/отмена приготовления

Подсветка
Освещение камеры печи во время работы в течение 1 минуты.
При повторном нажатии подсветка выключается.
Для включения подсветки во время приготовления необходимо сначала снять блокировку кнопок панели управления

Время
Программирование включения заданной программы в определенное время

Цикл
Подтверждение выбранных настроек в режиме программы пользователя

Пауза
Прерывание процесса приготовления
При повторном нажатии приготовление возобновится

Режим
Выбор программы приготовления

Цвет корочки
Выбор степени обжарки хлебной корочки
Светлый, средний, темный

Вес
Выбор размера выпечки
750, 900 г



ДИСПЛЕЙ

Индикация блокировки кнопок панели управления

Для блокировки или разблокировки кнопок последовательно нажмите кнопки ЦИКЛ и ЦВЕТ КОРОЧКИ

Индикация номера программы

Индикация режима Поддержания тепла



Индикация времени

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ: замешивание теста, увеличение объема теста (подъем теста) и выпечка обычного хлеба. Максимальная длительность — 3 часа.

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. Максимальная длительность — 3 часа 40 минут.

Для достижения оптимального результата в этом режиме не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 3 часа 50 минут.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 2 часа 10 минут.

Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет меньший объем и он более жесткий. Во время работы печи будут раздаваться звуковые сигналы. Эти звуковые сигналы оповещают о том, что можно добавлять ингредиенты.

При быстром приготовлении хлеба используется разрыхлитель или пищевая сода, которые становятся активными при нагревании и увлажнении. Для идеального результата необходимо, чтобы жидкость находилась на дне формы для хлеба, а сухие компоненты — поверх жидкости. Хлеб, приготовленный в этом режиме, будет мягким, но с хрустящей корочкой.

СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка сдобного хлеба. Максимальная длительность — 2 часа 50 минут.

КЕКС: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка кекса с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Максимальная длительность — 1 час 50 минут.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДЖЕМ/МАРМЕЛАД: приготовление джема и мармелада (кипячение фруктов или ягод в сахарном сиропе). Максимальная длительность — 1 час 20 минут.

Перед помещением в форму фрукты и ягоды следует измельчить.

ТЕСТО: замешивание теста и увеличение его объема без последующей выпечки. Максимальная длительность — 1 час 30 минут.

Тесто можно использовать для приготовления фигурной выпечки, а также хлебных рулетов, пиццы и т. п.

ВЫПЕЧКА: только выпечка, без предварительного увеличения объема теста. Максимальная длительность — 60 минут.

Этот режим также используется для увеличения времени выпечки при необходимости.

СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба за короткое время. Максимальная длительность — 1 час 38 минут.

Температура воды существенно влияет на результаты выпечки. Чтобы результаты выпечки были идеальны, используйте воду комнатной температуры. Выпеченный в этом режиме хлеб имеет плотную структуру.

ДЕСЕРТ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба для десертных блюд. Максимальная длительность — 1 час 38 минут.

ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В этом режиме вы можете задать собственную программу, изменив время замешивания теста, увеличения его в объеме, выпечки хлеба и поддержания его в теплом состоянии. Длительность (по умолчанию) — 3 часа.

Программы в этом режиме можно менять для каждого этапа пошагово, в пределах, указанных в таблице.

Программа	Время, минуты
ЗАМЕС1: замешивание теста 1	6–14
ПОДЪЕМ1: увеличение объема теста 1	20–60
ЗАМЕС2: замешивание теста 2	5–20
ПОДЪЕМ2: увеличение объема теста 2	5–120
ПОДЪЕМ3: увеличение объема теста 3	до 120
ВЫПЕЧКА	до 80
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА: поддержание тепла хлеба	до 60

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВВОД НАСТРОЕК В РЕЖИМЕ «ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ»

- Один раз нажмите кнопку ЦИКЛ. На экране дисплея появится надпись ЗАМЕС1. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы задать время замешивания. Для подтверждения нажмите кнопку ЦИКЛ.
- Нажмите кнопку ЦИКЛ для перехода к следующему этапу, на дисплее появится надпись ПОДЪЕМ1. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы задать нужное время. Для подтверждения нажмите кнопку ЦИКЛ.
- Аналогично выполните остальные этапы. После ввода настроек для всех этапов нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выйти из режима настройки.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще раз, чтобы начать выполнение введенной программы.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

Чтобы запрограммировать печь на приготовление выпечки к удобному для вас времени, выберите программу, задайте цвет корочки хлеба и размер выпечки. Нажатием кнопки ВРЕМЯ задайте время, через которое выпечка должна быть готова. Для подтверждения нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

При приготовлении хлеба с отсрочкой старта не используйте скоропортящиеся ингредиенты — яйца, молоко, фрукты.

БЛОКИРОВКА КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка кнопок панели управления печи в процессе работы позволяет исключить возможность случайного изменения введенных настроек. Вы можете самостоятельно заблокировать и разблокировать кнопки на панели управления — для этого последовательно нажмите кнопки ЦИКЛ и ЦВЕТ КОРОЧКИ.

Если вы не трогаете панель управления в течение 5 минут, она блокируется автоматически и на дисплее загорается символ .

ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Хлеб автоматически поддерживается в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Перед извлечением его из печи выключите программу. Для этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

Если из-за отключения электроэнергии процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении напряжения в электросети в течение 10 минут после отключения процесс приготовления хлеба возобновится автоматически, при этом нет необходимости снова нажимать кнопку СТАРТ/СТОП.

ПАУЗА

При нажатии кнопки ПАУЗА выполнение программы будет приостановлено, однако все настройки будут сохранены в памяти печи. На дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления. При повторном нажатии кнопки ПАУЗА выполнение программы возобновится.

В режиме блокировки кнопок панели управления вам необходимо сначала снять блокировку, а затем нажать кнопку ПАУЗА.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.



Перед первым использованием снимите все упаковочные материалы, протрите хлебопечь и комплектующие влажной салфеткой.

- Установите форму для выпечки хлеба в печь и поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.



- Закрепите лопасть для замешивания теста на валу двигателя.



- Положите необходимые ингредиенты в форму для выпечки хлеба и включите вилку сетевого шнура в розетку.



- Сразу после того, как печь будет подключена к источнику электропитания, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится индикация заданной по умолчанию программы: 1 3:00. 1 — номер программы (основной режим), 3:00 — время работы. Две стрелки будут указывать на значения 900 г и СРЕДНИЙ (средняя степень обжарки).



- С помощью кнопок РЕЖИМ, ЦВЕТ КОРОЧКИ, ВЕС задайте необходимые настройки. После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 2 секунды. Начнется процесс приготовления.



- После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и включится режим поддержания тепла. Для отключения хлебопечи разблокируйте панель управления и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 2 секунд.

Будьте осторожны при извлечении формы для выпечки хлеба из печи.

ЧИСТКА И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Протрите форму для выпечки, лопасть для замешивания и внешнюю поверхность корпуса влажной, а затем сухой салфеткой.

Не используйте при чистке острые предметы, абразивные и химические чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие формы и полированную поверхность корпуса.

Форму для хлеба и лопасть для замешивания теста нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь.
- Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью.
- Чтобы вынуть лопасть для замешивания из буханки, используйте крючок, имеющийся в комплекте.
- Для того чтобы тесто не прилипло к лопасти во время замешивания, смажьте лопасти подсолнечным или оливковым маслом.

Общее время приготовления хлеба зависит от заданного размера выпечки.

В режимах Быстрая выпечка, Кекс, Джем/Мармелад, Тесто, Выпечка, Десерт и Программа пользователя исходный вес хлеба равен 750 г.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из сети.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Будьте осторожны, во время работы корпус нагревается.
- Во время работы прибора не закрывайте вентиляционные отверстия.

- Форму и тестомес рекомендуется мыть сразу же после каждого использования. Обязательно вынимайте тестомес из формы при каждой чистке.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.
- Форма для выпекания, тестомес имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- В процессе работы форма очень сильно нагревается, для вынимания формы из хлебопечи и при выемке хлеба используйте специальные рукавицы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор предназначен для домашнего использования.
- Устанавливайте хлебопечь только на ровную, термостойкую поверхность.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- Не используйте при выпечке металлическую фольгу или другие электропроводящие материалы.
- При первом использовании хлебопечи вы можете заметить, что из нее выходит пар. Это нормальное явление.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном горизонтальном положении.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 615 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 32×37×25 см

Вес: 7,3 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для выпекания хлебобулочных изделий.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.

Форма для выпечки: 2 шт.

Лопасть тестомеса: 2 шт.

Крючок для извлечения лопасти тестомеса: 1 шт.

Мерный стакан (200 мл): 1 шт.

Мерная ложка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийный талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.AU14.B.00798.

Срок действия — с 09.10.2014 по 08.10.2016 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР V802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



ГРИЛЬ G802

- Съёмный термощуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие ХЛЕБОПЕЧЬ
Модель Х500
Серийный номер
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

.....
М.П.

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;

- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

