

STARWIND®

Инструкция
по эксплуатации
SBR4163



Хлебопечь

Содержание:

1. Описание прибора
2. Функции хлебопечи
3. Меню управления
4. Общие меры безопасности
5. Специальные меры безопасности
6. Подготовка к работе
7. Порядок работы
8. Очистка и уход
9. Транспортировка и хранение
10. Условия гарантийного обслуживания
11. Рецепты
12. Информация о производителе и импортере

Описание прибора:

1. Смотровое стекло
2. LCD дисплей
3. Крышка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Пекарная камера

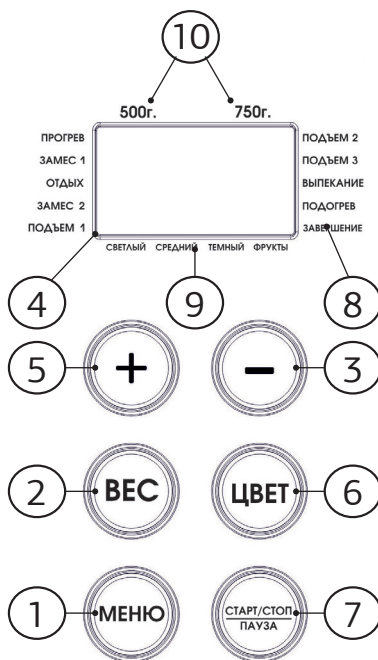


Функции хлебопечи:

- Масса выпечки: 500 г/750 г
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Цифровое управление с 19 автоматическими программами
- Звуковой сигнал

Меню управления:

1. Кнопка «Меню»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Кнопка уменьшения времени
4. LCD дисплей
5. Кнопка увеличения времени
6. Выбор цвета корочки
7. Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»
8. Индикатор процессов
9. Индикатор цвета корочки
10. Индикатор веса буханки



Общие меры безопасности

- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.
- Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.

Специальные меры безопасности

- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство с аксессуарами, не входящими в комплект.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе. Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не допускается использование хлебопечи для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

Подготовка к работе

1. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
2. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
4. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
6. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

ВНИМАНИЕ!

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
- Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.

Порядок работы

• Выпекание хлеба

1. Поместите хлебопечь на ровную сухую устойчивую поверхность
2. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечи. Поверните внутреннюю чашу в направлении против часовой стрелки до упора и выньте чашу за ручку.
3. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
4. Вставьте чашу в хлебопечь по диагонали, затем поверните по часовой стрелке до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.
5. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
6. Установите вес буханки, цвет корочки и выберите нужную программу.
7. Режим «Старт» включается при однократном нажатии на кнопку. Режим «Пауза» также включается однократным нажатием при включенном режиме «Старт». Режим «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (3-5 сек.).

ВНИМАНИЕ! При необходимости прервать работу и изменить настройки можно, нажав кнопку «Старт/Стоп/Пауза». Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

• Приготовление теста

Порядок приготовления теста аналогичен приготовлению хлеба. В отличие от хлеба в тесто не добавляются сахар, соль, сухое молоко и т.п. По окончании приготовления издается звуковой сигнал. Для приготовления теста существует два специальных режима: тесто, дрожжевое тесто.

• Выпекание из готового теста

Данная функция используется для выпекания изделий из готового теста, порядок работы следующий:

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечки.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите изделия на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите раздел меню 14 (Выпечка)
5. Нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отображается «0:00», подается звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева; нажатием кнопки Старт/Стоп/Пауза хлебопечка отключается.
7. Во время работы, если Вы заметили, что изделия готовы, можно в любой момент нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для остановки процесса и перехода в режим меню.

ВНИМАНИЕ! Рекомендуется располагать изделия в камере с зазором между ними для равномерного пропекания. Ориентировочные рецепты различных сортов хлеба вы можете найти в инструкции.

• Кекс

Приготовление кекса аналогично программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Кекс». Время по умолчанию составляет 1 час и 33 минуты.

• Тесто

Программа приготовления теста аналогична программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Тесто». Время приготовления по

В данном режиме Вы не сможете выбирать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Дрожжевое тесто

С помощью данной программы вы можете готовить дрожжевое тесто. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Дрожжевое тесто» (без соли, сахара и порошкового молока). Время по умолчанию составляет 1 час и 24 минут. В данном режиме Вы не сможете выбрать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Джем

Программа «Джем» позволяет приготовить много фруктовых джемов.

Для этого подготовьте желаемые плоды. Например: апельсин, ананас, яблоко или клубнику. Количество плодов зависит от конкретного рецепта.

Сперва тщательно промойте фрукты и ягоды и удалите цедру и косточки. Затем порежьте их на кусочки размером в 3 см и измельчите с помощью блендера. Когда подготовка будет завершена наполните пекарную камеру измельченными фруктами и нажмите на кнопку «Джем» чтобы начать приготовление. Время по умолчанию составляет 1 час и 5 минут. Для этой программы нельзя устанавливать такие параметры как «Цвет корочки» или «Время». Когда процесс приготовления будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

• Выпечка

Данный режим предназначен для опытных пользователей. После того как Вы замесите тесто, используя персональные настройки и сочетания ингредиентов, Вы можете приступить непосредственно к выпечке. Для этого выберите в Меню программу «Выпечка». Время по умолчанию составляет 10 минут, можно регулировать диапазон от 5 минут до 1 часа 10 минут.

• Йогурт

С помощью данной программы вы можете готовить йогурты.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Йогурт». Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов, можно регулировать диапазон от 5 часов до 13 часов.

• Рисовое вино

С помощью данной программы вы можете готовить рисовое вино. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовое вино». Время по умолчанию составляет 36 часов, можно регулировать диапазон от 24 часов до 48 часов.

• Рисовый пирог

С помощью данной программы вы можете приготовить рисовый пирог.

Для этого нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовый пирог». Время приготовления по умолчанию составляет 1 час и 15 минут.

• Жарка

Эта функция предназначена для приготовления орехов, изюма и прочих ингредиентов (арахис, соевые бобы, миндаль и другие орехи и сухофрукты) стир-фрай – легкое и быстрое обжаривание.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Жарка». Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут, но можно регулировать от 1 минуты до 2 часов.

• Брожение

Эта программа идентична обычному процессу брожения, когда после замеса тесто выставляют в теплое место для ферментации. Обычно подъем теста происходит в районе часа. Если тесто не увеличилось в объеме – дайте ему еще постоять.

• Функция отсрочки старта

Хлебопечь оснащена функцией отсрочки старта.

Например: сейчас в 8:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 8:30 вечера до 7:00 утра.
2. Установите отсрочку времени используя «+» и «-». После установки времени, нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».

ПРИМЕЧАНИЕ: Время отображаемое на экране будет включать в себя и время приготовления хлеба.

Звуковые сигналы подаются в случае:

1. если хлебопечь была подключена к сети
2. если выбран тот или иной пункт меню
3. нажатия на кнопку «Старт/Стоп/Пауза»
4. работы программы замеса, тем самым напоминая Вам добавить те или иные ингредиенты
5. завершения операции
6. завершения программы поддержания температуры

ВНИМАНИЕ! Данное устройство имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечь будет сохранять выбранные Вами настройки в течение 15 мин. После возобновления подачи электричества хлебопечь продолжит свою работу.

Очистка и уход

- Рекомендуется промывать пекарную камеру после каждого использования.
- Отключите хлебопечь от электросети, предварительно убедившись, что пекарная камера остыла.
- Внешнюю поверхность в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После мойки пекарной камеры, рекомендуется протирать растительным маслом.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

Транспортировка и хранение

Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.

Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

Условия гарантийного обслуживания

- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.
- ▶ Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.
- ▶ Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- ▶ По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.
- ▶ Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.
- ▶ Технические характеристики представлены на корпусе устройства.

Рецепты

• Классический хлеб

ПРИМЕЧАНИЕ: Время отображаемое на экране будет включать в себя и время приготовления хлеба.

| Ингредиенты | 500 г | 750 г |
|--------------|---------|---------|
| Вода | 2 ст.л. | 2 ст.л. |
| Масло | ½ ч.л. | ½ ч.л. |
| Соль | 2 ст.л. | 4 ст.л. |
| Молоко сухое | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Мука | 300 г | 400 г |
| Дрожжи сухие | ½ ч.л. | ½ ч.л. |

Выберите программу «Основной». Заложите ингредиенты согласно таблице и выбранному Вами размеру буханки (500/750г). Укажите предпочитаемый цвет корочки – средняя или темная.

ВНИМАНИЕ! Если по окончании цикла выпечки корочка хлеба выглядит недостаточно поджаристой, Вы можете довести цвет корочки до желаемого включив режим «Выпечка» на 3-10 минут в зависимости от Ваших предпочтений.

Предложенный рецепт является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.

• Диетический хлеб с отрубями

Нежный ореховый вкус хлебу придаст мука из отрубей. Те, кто следит за своим здоровьем, кто соблюдает диету, оценят этот полезный хлеб по достоинству.

СОСТАВ:

- 265 мл воды (до 260 мл можно заменить молочной сывороткой)
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. меда
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 380 г (около 600 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 38 г (около 100 мл) пшеничных отрубей (можно взять часть зерновых)
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• «Бородинский» хлеб

СОСТАВ:

Заварка:

- 1,5 ст.л. ржаного солода
- 1,25 ч.л. молотого кориандра
- 16 г ржаной муки
- 80 мл кипятка

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30-50 мин.

Тесто:

- Остывшая заварка
- 210 мл воды
- 1,5 ч.л. закваски-красителя
- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. патоки или меда
- 1 ч.л. соли
- 20 г (около 280 мл) ржаной муки
- 13 г (около 220 г) пшеничной муки
- 1,25 ч.л. «Панифарина»
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей
- 1,5 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Кукурузный хлеб

Кукурузный хлеб отлично разнообразит вкусовые качества овощных супов и рагу. Начните утро с кукурузного хлеба, приготовив из него гренки.

СОСТАВ:

- 120 мл воды
- 155 мл молока или кисломолочных продуктов
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,25 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 280 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 100 г (около 155 мл) кукурузной муки
- 30 г (около 75 мл) ржаной муки
- 1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Овсяный хлеб

Овсяная мука обладает замечательным свойством: в сочетании с другими добавками она усиливает их аромат.

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 120 мл сыворотки или ряженки
- 1,25 ст.л. растительного масла
- 1,3 ч.л. соли
- 1 ст.л. меда или 2-3 ч.л. сахара
- 280 г (около 450 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 80 г (около 165 мл) овсяной муки
- 45 г (около 85 мл) ржаной муки
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком

Удивительное сочетание горячего хлеба с паприкой создает острый вкус.

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 120 мл кефира

- 1 ст.л. натурального яблочного уксуса
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 300 г (около 480 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 140 г (около 250 мл) ржаной муки
- 1 ст.л. сухого ржаного солода
- 1 ст.л. сушеного лука
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Свекольный хлеб

Интересное цветковое и вкусовое решение получает хлеб если в него добавить свеклу, смеси итальянских и французских трав, сушеный чеснок и лук.

СОСТАВ:

- 155 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
- 120 мл воды
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1,5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сахара
- 390 г (около 620 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
- 50 г (около 100 мл) ржаной муки
- 0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
- 1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Рисовое вино

СОСТАВ:

- 250 г клейкого риса
- 300 мл горячей воды
- 5 г дрожжей
- 100 мл холодной воды

Шаг 1: варим клейкий рис.

1. Уберите лопатку для перемешивания из емкости для выпекания, возьмите 250 г (3/4 стакана) клейкого риса, промойте и положите в форму для хлеба;
2. Добавьте горячую воду (выше 80°C) 300 мл в емкость для выпекания;
3. Включите питание и выберите программу 14 «Выпечка», установите время 40 минут, нажмите кнопку «Старт/ Стоп» для начала приготовления пищи;

Шаг 2:

1. После того как рис сварится, выключите программу «Выпечка», выньте и остудите его;
3. добавьте дрожжи 5 г, 200 мл холодной воды, перемешайте;
4. положите вареный рис и дрожжи в контейнер или чашку, выровняйте поверхность. Оставив небольшое отверстие, закройте полиэтиленовой пленкой.

Шаг 3:

Чистую емкость для выпечки хлеба залейте холодной водой 100 мл, затем поместите содержимое из контейнера.

Шаг 4:

Выберите программу 16 «Рисовое вино». Установите время, время по умолчанию составляет 36 часов, можно скорректировать время в пределах 24-48 часов.

• Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

Благодаря исключительным качествам картофельного теста, а в частности – нежному мякишу и тонкой корочки – хлеб получается пышным и долго не черствеет.

СОСТАВ:

- 200 мл воды
- 80 мл топленого масла
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. соли
- 1,5-ч.л. сахара
- 440 г (около 700 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 30 г (3 ст.л.) пакетик картофельных хлопьев для пюре
- 0,5 ч.л. сушеного укропа
- 1,26 ч.л. сухих дрожжей
- 0,5 ст.л. сушеного лука

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Яичный хлеб

Яичный хлеб – нежный, воздушный, прекрасно поднимается и идеально подходит для приготовления гренек.

СОСТАВ:

- 2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
- 280 мл топленого молока или ряженки
- 50 г сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 265 г (около 670 мл) пшеничной муки 1-го сорта
- 1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

• Сырно-ветчинный кекс

СОСТАВ:

- 250 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 155 мл. кефира
- 2 яйца
- 80 г сыра
- 80 г ветчины
- 0.5 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- сушеный лук/чеснок (по вкусу)

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

• Тесто для пельменей

СОСТАВ:

- 155 мл воды
- 1 яйцо (50 г)
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. соли
- 470 г (около 750 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» или «Быстрый хлеб», – прервать программу после 15 минут замеса.

• Тесто для яичной лапши

СОСТАВ:

- 3 яйца (194 г)
- 390 г (около 620 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» – прервать программу после 15 минут замеса.

• Варенье из киви с лаймом

Удивите друзей и близких экзотическим вареньем из киви!

СОСТАВ:

- 390 г киви (очистить от кожицы, нарезать четвертинками)
- 390 г сахара
- 0,5 лайма
- 77 мл воды
- 2 веточки мяты

Программа «Джем».

• Виноградное варенье

СОСТАВ:

- 390 г винограда с тонкой кожицей
- 195 г сахара
- 1 ст.л. лимонного сока
- 77 мл воды

Программа «Джем».

Благодарим вас за выбор техники STARWIND

Комплектация:

- Хлебопечь – 1 шт
- Пекарная камера – 1шт
- Лопатка для замеса теста – 1 шт
- Мерный стаканчик – 1 шт
- Ложечка – 1 шт
- Крюк для вынимания пекарной камеры – 1 шт
- Гарантийный талон – 1 шт
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт

Хлебопечь
SBR4163

Напряжение:
220 – 240 В, ~ 50 – 60 Гц

Мощность:
550 Вт

Длина сетевого шнура:
1,1 м

Дата производства:
09.2017

Произведено в Китае

Изготовитель:
JIANGMEN KANGBAISHI ELECTRICAL CO., LTD
Building 3, No.442 Wuyi Road, Jianghai Area, Jiangmen city,
Guangdong, China

ЦЗЯНМЫНЬ КАНБАШИ ЭЛЕКТРИКАЛ КО., ЛТД
Билдинг 3, Но.442 Уи Роуд, Цзянхай Эриа, Цзянмынь
Сити, Гуандун, Китай

Импортер:
ООО Хаскел
119192, Москва, Мичуринский проспект д. 11,
корп. 4, пом. III, ком. 4;
ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

EAC **CE**

