

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru

ПАСПОРТ

ХЛЕБОПЕЧКА

МОДЕЛЬ: GL-BM-977



EAC

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги немедленно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.

- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей – риск ожога!
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны: не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выключено».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Запрещается подключение к аппарату любых внешних устройств, не входящих в комплект поставки (напр. внешних таймеров, сторонних термостатов, пультов управления и т.п.).
- Не включайте хлебопечку без чаши.
- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-BM-977
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Мощность	615 Вт
Количество программ	19
Функция памяти	Да
Функция отложенного старта	Да
Поддержание температуры	Да
Выбор цвета корочки	Да
Выбор веса изделия	Да
Подсветка внутренней камеры	Да

КОНСТРУКЦИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка увеличения времени/Включения подсветки

Используется для:

- Увеличения времени отсрочки включения. Каждое нажатие кнопки увеличивает время отсрочки включения на 10 минут.
- Увеличения времени в программе **EXTRA BAKE** (Дополнительный цикл выпечки). Каждое нажатие кнопки увеличивает продолжительность программы на 1 минуту.
- Включения подсветки во время рабочего цикла. Нажмите один раз, чтобы включить подсветку; нажмите один раз, чтобы выключить подсветку. Если в течение 20 секунд после включения подсветка не будет выключена, она погаснет автоматически.



Кнопка подтверждения/ Запуска программы

- Нажмите после ввода параметра для подтверждения ввода.
- Для запуска программы нажмите и удерживайте в течение 3х секунд. Запуск программы сопровождается звуковым сигналом.



Кнопка отмены/ Паузы/ Остановки

- Нажмите после ввода параметра для отмены ввода и возврата к предыдущему параметру.
- Для остановки программы нажмите и удерживайте в течение 3х секунд.
- Для того, чтобы поставить программу на паузу (не позднее цикла второго замеса), нажмите кнопку  и удерживайте не более 2-х секунд. Рабочий цикл будет приостановлен, на дисплее будет мигать реальное время работы. Чтобы продолжить программу с этого же места, повторно нажмите кнопку  или . Если в течение 5 минут никакая кнопка не будет нажата, программа продолжится автоматически.



Кнопка уменьшения времени

Используется для:

- Уменьшения времени отсрочки включения. Каждое нажатие кнопки сокращает время отсрочки включения на 10 минут.
- Уменьшение времени в программе **EXTRA BAKE** (Дополнительный цикл выпечки). Каждое нажатие кнопки сокращает продолжительность программы на 1 минуту.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



Иконка меню. Пока иконка мигает, вы можете выбрать нужную вам программу используя кнопки + и —. Программа по умолчанию – «01». После выбора нужной программы нажмите  для подтверждения ввода. При этом иконка программы перестанет мигать, а вместо нее начнет мигать следующая.



Иконка отсрочки включения. Пока иконка мигает, вы можете задать время отсрочки включения используя кнопки + и — (см. соответствующий раздел). По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения параметра (иконка перестанет мигать). Для некоторых программ функция отсрочки включения недоступна (см. раздел **Меню**).



Иконка веса изделия. Пока иконка мигает, вы можете выбрать вес готового изделия (1 фунт (450 г) или 1,5 фунта (700 г), или 2 фунта (900 г)). Значение по умолчанию – 2 фунта (900 г). Для изменения значения параметра используйте кнопки + и —. В некоторых программах данная опция не активна (см. раздел **Меню**).



Иконка цвета корочки. Пока иконка мигает, вы можете задать степень румяности корочки готового изделия. Используя кнопки + и — выберите один из 5 уровней. Чем выше значение, тем темнее (румянее) будет корочка. Значение по умолчанию – 3. По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения (иконка

перестанет мигать). Для некоторых программ функция недоступна или данный параметр установлен по умолчанию (см. раздел **Меню**).



Иконка цикла замеса. Если на дисплее горит эта иконка, значит хлебопечка находится в фазе замешивания теста. Однако, в программе **HOMEMADE** (Своя программа) эта иконка будет мигать, и продолжительность фазы замеса можно будет задать вручную (кнопками + / -). По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения параметра (иконка перестанет мигать). Обратите внимание, что данная иконка начинает мигать, только когда хлебопечка находится в фазе замешивания теста. Если вы не введете продолжительность вручную, будет использовано значение по умолчанию.



Иконка цикла расстойки. Если на дисплее горит эта иконка, значит хлебопечка находится в фазе расстойки теста. Однако, в программе **HOMEMADE** (Своя программа) эта иконка будет мигать, и продолжительность фазы расстойки можно будет задать вручную (кнопками + / -). По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения параметра (иконка перестанет мигать). Если вы не введете продолжительность цикла вручную, будет использовано значение по умолчанию.



Иконка цикла выпечки. Если на дисплее горит эта иконка, значит хлебопечка находится в фазе выпечки. Однако, в программе **Своя программа** эта иконка будет мигать, и продолжительность фазы выпечки можно будет задать вручную (кнопками + / -). По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения параметра (иконка перестанет мигать). Если вы не введете продолжительность цикла вручную, будет использовано значение по умолчанию.



Иконка порядкового номера цикла расстойки/замеса. В некоторых программах циклы расстойки и замеса повторяются по несколько раз. Данная иконка показывает порядковый номер цикла расстойки/замеса. Например, если во время цикла замеса горит иконка 2, это означает, что это второй по счету цикл замеса в программе. В программе **Своя программа** эта иконка будет мигать, и продолжительность каждого цикла расстойки/замеса можно будет задать вручную (кнопками + / -). По окончании ввода нажмите кнопку  для подтверждения параметра (иконка перестанет мигать).

Примечания:

- 1) Если иконка какого-то параметра мигает, это значит, что его можно задать вручную. Подтвердите ввод нажатием кнопки .
- 2) Если иконка параметра не мигает, а горит, то его значение уже задано. Если вы хотите изменить это значение, нажмите кнопку  для отмены ввода и возврата к установке параметра. Нажимайте до тех пор, пока иконка нужного вам параметра не начнет мигать.
- 3) В ряде программ некоторые иконки не включаются. Это значит, что в конкретной программе данные параметры не активны (см. раздел **Меню**).

МЕНЮ

Список программ

1) Базовая (BASIC)

Для выпечки белого хлеба, а также хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки. Готовый продукт будет иметь умеренно плотную консистенцию. В этой программе можно регулировать степень румяности корочки.

2) Цельнозерновой хлеб (WHOLEWHEAT)

В данной программе доступны к выбору только два значения веса готового изделия: 1,5 фунта (700 г) и 2 фунта (900 г).

Для выпечки дрожжевого хлеба с использованием цельнозерновой муки или муки грубого помола. Количество цельнозерновой муки в смеси должно составлять не менее 50 %. Данный вид хлеба имеет повышенную питательную ценность и обладает ярко выраженным вкусом.

3) Сладкая выпечка (SWEET)

Для выпечки изделий с высоким содержанием сахара, белка и жиров. Перечисленные ингредиенты способствуют образованию румяной корочки. В данной программе увеличена продолжительность фазы расстойки, что обеспечивает воздушную текстуру готового изделия.

4) Хлеб для сэндвичей (SANDWICH)

В данной программе доступны к выбору только два значения веса готового изделия: 1,5 фунта (700 г) и 2 фунта (900 г).

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет нежную текстуру и тонкую корочку.

5) Французская выпечка (FRENCH)

Для выпечки деликатных изделий из муки высшего качества. Сбалансированный по времени и температуре режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой. Не подходит для выпечки изделий, в состав которых входит масло, маргарин или молоко.

6) Тесто (DOUGH)

Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги и т.п.) в обычной духовке.

7) Джем (JAM)

Опции «вес изделия», «цвет корочки» и отсрочка включения недоступны.

Для запуска программы нажмите кнопку START и удерживайте около 3-х секунд.

Программа предназначена для варки джемов и мармелада.

8) Выпечка из готовых смесей (BREAD MIXES)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 2 фунта (900 г). Программа похожа на базовую, но предназначена для выпечки изделий из готовых (покупных) смесей. В состав готовых смесей, как правило, входит разрыхлитель, поэтому продолжительность цикла расстойки в данной программе уменьшена.

9) Особый режим (SPECIALITY)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 2 фунта (900 г). Используется для быстрой выпечки. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.

10) Безглютеновый режим (GLUTEN FREE)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 2 фунта (900 г). Безглютеновое тесто имеет ряд особенностей. Оно характеризуется высокой влажностью и плохо переносит длительное замешивание. В безглютеновом режиме только один цикл расстойки. Из-за высокой влажности теста увеличена продолжительность фазы выпечки. Дополнительные ингредиенты следует добавлять в самом начале программы, вместе с основными

11) Быстрая выпечка 1 (FAST BAKE 1)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 2 фунта (900 г). Опция отсрочки включения не поддерживается.

Данная программа позволяет испечь качественный белый хлеб в максимально короткие сроки (продолжительность программы 1 час 10 минут в противовес трехчасовой базовой программе).

12) Быстрая выпечка 2 (FAST BAKE 2)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 1,5 фунта (700 г). Опция отсрочки включения не поддерживается.

Программа идентична Быстрой выпечке 1, за исключением веса изделия.

13) Дополнительный цикл выпечки (EXTRA BAKE)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается.

Опция отсрочки включения не поддерживается.

Данная программа представляет собой дополнительный цикл выпечки.

Продолжительность программы можно регулировать кнопками +/- в диапазоне 10-60 минут. Каждое нажатие кнопки увеличивает/уменьшает продолжительность цикла на одну минуту. Идеально подходит для приготовления джемов и мармеладов.

14) Тесто для пиццы (PIZZA DOUGH)

Сходна с программой Тесто. Замешивание и один цикл расстойки, без выпечки. Продолжительность программы всего 50 минут.

15) Сдобная выпечка (QUICK)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается. По умолчанию задан вес 2 фунта (900 г). Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем. Изделия такого плана как правило выпекаются в специальных формах (маффины, кексы).

Тесто скорее масляное, чем дрожжевое, с добавлением яиц. Дополнительные ингредиенты следует вводить в самом начале программы, вместе с основными.

16) Своя программа 1 (HOMEMADE 1)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается.

Данный режим позволяет пользователю создать свою собственную программу, задав продолжительность каждого её этапа. Продолжительность этапов может меняться в следующих диапазонах:

KNEAD1 (ЗАМЕС 1): 6-20 минут

RISE1 (РАССТОЙКА 1): 20-60 минут

KNEAD2 (ЗАМЕС 2): 5-22- минут (если задано время 5 минут, опция автоматического добавления дополнительных ингредиентов не доступна).

RISE2 (РАССТОЙКА 2): 5-120 минут

RISE3 (РАССТОЙКА 3): 0-120 минут

BAKE (ВЫПЕЧКА): 0-80 минут

Работа в режиме Своя программа

- a) Нажмите кнопку  один раз. На дисплее начнут мигать иконки первого замеса  **1**. Кнопками + / – задайте продолжительность этого цикла.
- b) Подтвердите ввод нажатием кнопки . На дисплее начнут мигать иконки первого цикла расстойки. Кнопками + / – задайте продолжительность этого цикла.
- c) Подтвердите ввод нажатием кнопки . На дисплее начнут мигать иконки второго замеса  **2**. Кнопками + / – задайте продолжительность этого цикла.
- d) Таким же образом задайте время для всех рабочих циклов вашей программы, затем задайте степень румяности корочки и, при необходимости, отсрочку включения.
- e) Для запуска нажмите кнопку  и удерживайте примерно 3 секунды.

Примечание: Параметры, заданные в режиме **Своя программа**, будут введены в память устройства и программа может быть использована в следующий раз.

17) Своя программа 2 (HOMEMADE 1)

Вы можете создать вторую собственную программу и в будущем пользоваться обеими.

18) Сладкий пирог (CAKE)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается.

Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.

19) Десерт (DESSERT)

Выбор опции «Вес изделия» не поддерживается.

Замешивание, расстойка и выпечка десерта.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. Для этого воспользуйтесь кнопками + / – когда мигает иконка таймера. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать степень румяности и вес готового продукта. После этого при помощи кнопок + / – можно запрограммировать отсрочку включения. Каждое нажатие кнопки будет увеличивать время на 10 минут. Максимальное время, которое можно задать – 12 часов.

Пример:

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную Вам программу, задайте степень румяности и размер изделия, а затем кнопками +/- установите рассчитанное время (10:30). Как только нужное время высветится на дисплее, нажмите кнопку  на 3 секунды для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигает точка и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

ЗАМЕЧАНИЕ: не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Для отключения нажмите кнопку  и удерживайте 3 секунды.

ПРИМЕЧАНИЕ: для программ **DOUGH** (Тесто), **PIZZA DOUGH** (Тесто для пиццы) и **JAM** (Джем) функция не активна.

MEMORY (Память)

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества менее чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуется дополнительно нажимать кнопку пуска. Если электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать с начала. При этом рекомендуется выбросить ингредиенты, подвергшиеся начальной обработке и загрузить в чашу новые. Если работа была прервана в самом начале цикла (до начала первой фазы расстойки), можно запустить программу с самого начала со старыми ингредиентами (для этого просто нажмите кнопку ).

ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если после нажатия кнопки  на дисплее появляется сообщение **ННН** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высока. Остановите программу нажатием кнопки **X**, затем откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки  на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении звукового сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая. Остановите программу нажатием кнопки , затем выберите программу **Выпечка**  и поднимите температуру внутри камеры (кроме режимов **JAM** (Джем) и **EXTRA BAKE** (Дополнительный цикл выпечки)).
3. Если после нажатия кнопки  на дисплее появляется сообщение **EE0** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр. Сообщение **EE1** означает короткое замыкание датчика температуры.
4. Если после нажатия кнопки  на дисплее появляется сообщение **EEE** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что штифт толкателя чаши не вернулся в рабочую позицию. Подождите 30 секунд – штифт вернется в исходное положение и дисплей перейдет в рабочий режим.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**.
3. Включите пустую хлебопечку в режим выпечки на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

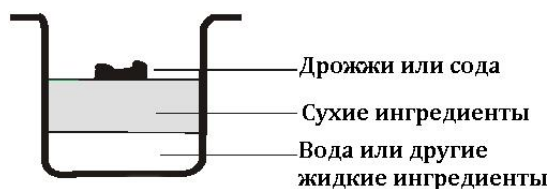
1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.

Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка.

Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалок рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.

2. Заполните чашу ингредиентами. Придерживайтесь порядка закладки, указанного в рецепте. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь. Соблюдайте количества ингредиентов, указанные в рецепте.

3. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью.



4. Аккуратно закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

5. Выберите программу, задайте цвет корочки и вес готового изделия

6. При желании задайте отсрочку включения.

7. Загрузите дополнительные ингредиенты в предназначенный для них лоток, если собираетесь использовать одну из перечисленных ниже программ:

BASIC (Базовая)

WHOLEWHEAT (Цельнозерновой хлеб)

SWEET (Сладкая выпечка)

SANDWICH (Хлеб для сэндвичей)

FRENCH (Французская выпечка)

SPECIALITY (Особый режим)

GLUTEN FREE (Безглютеновый режим)

QUICK (Сдобная выпечка)

HOMEMADE (Своя программа)

В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

8. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку  и удерживайте примерно 3 секунды.

9. Хлебопечка имеет мешалку уникальной конструкции: по окончании замеса, как только мотор выключается, мешалка складывается и не попадает в готовое изделие.

10. По окончании программы прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:

- Нажмите кнопку  и удерживайте примерно 3 секунды.

- Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

ВНИМАНИЕ: прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.

16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать. Рекомендуется нарезать готовый хлеб специальным хлебным ножом с зубчатым краем. Обычный нож может замять изделие.

17. Если по окончании программы не нажать кнопку , хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час. По окончании цикла поддержания температуры прозвучит акустический сигнал.

18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

ЗАМЕЧАНИЕ: Если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед проведением любых работ по очистке и обслуживанию отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде чем установить в хлебопечку.

Замечание: Убедитесь, что чаша установлена правильно; при необходимости выровняйте положение чаши и поверните по часовой стрелке до щелчка.

2. **Мешалка:** Достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чашу и мешалку можно мыть в посудомоечной машине.

3. **Корпус:** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
4. **Лоток для дополнительных ингредиентов:** Достаньте лоток, вымойте в теплой воде и вытрите насухо. Установите на место (сначала один конец, затем другой). Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами.
5. **Крышка и смотровое оконце:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не демонтируйте крышку для очистки.
6. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, смотайте кабель в бухту и уберите в углубление в задней части хлебопечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

2. Обычная мука

Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется в быстрых рецептах.

3. Цельнозерновая мука

Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

4. Мука грубого помола

Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

5. Самоподнимающаяся мука

Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

6. Кукурузная и овсяная мука

Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и текстуру.

7. Сахар

Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

8. Дрожжи

В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к. высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей.

Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

- 1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».
- 2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.
- 3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.
- 4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае, дрожжи не работают.

9. Соль

Влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

10. Яйца

Улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

11. Жир, растительное и сливочное масло

Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

12. Разрыхлитель

Используется для максимального ускорения процесса выпечки (программа **FAST BAKE 1, 2**) и для сладких пирогов (программа **QUICK**). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

13. Сода

Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

14. Вода и другие жидкости

Вода является незаменим ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

1. Измерение количества жидких ингредиентов

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

2. Измерение количества сухих ингредиентов

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

3. Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
Дым из вентиляционных отверстий.	Частицы продуктов попали на нагревательный элемент. При первом использовании выгорают остатки смазки.	Отключите хлебопечку от сети питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – риск ожога.

Образование толстой корки внизу продукта.	Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры.	Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.
Не удается извлечь мешалку из гнезда.	Мешалка блокируется присохшими остатками пищи.	Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть.
Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям.	Неправильно выбрана/задана программа.	Проверьте выбранные параметры.
	Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.	Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Не открывайте крышку во время расстойки. Всегда плотно закрывайте крышку.
	Работа мешалки блокируется.	Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение ННН .	Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.	Отключите хлебопечку от сети питания, достаньте чашу и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.
Судя по звуку, мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильная установка чаши или слишком большой объем теста.	Проверьте правильность установки чаши и количество ингредиентов.

		Уменьшите количество теста.
Размер изделия настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей/ слишком много муки/ слишком много жидкости или слишком высокая температура в помещении.	Уменьшите количество перечисленных компонентов.
Размер изделия очень маленький или тесто не поднимается.	Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.	Проверьте количество и качество дрожжей. Повысьте температуру в помещении.
	Старые или некачественные дрожжи.	
	Слишком высокая температура жидкости.	
	При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью или солью.	
	Слишком низкая температура в помещении.	
Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».	Избыток жидкости и дрожжей.	Уменьшите количество жидкости и/или дрожжей.
Продукт разрушается в средней части.	Мука низкого качества, из-за этого тесто плохо расстаивается.	Используйте качественную хлебопекарную муку.
	Слишком быстрые дрожжи или слишком высокая температура.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
	Избыток воды в тесте.	Уменьшите количество воды в рецепте.
Продукт имеет тяжелую, слишком плотную текстуру	Избыток муки или недостаток жидкости.	Сократите количество муки, увеличьте количество жидкости.
	Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.	Уменьшите количество плотных ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Пустоты внутри продукта.	Избыток воды или дрожжей. Недостаток соли.	Уменьшите количество воды и дрожжей, добавьте соль.

	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
Мука на поверхности корочки	Большое количество ингредиентов клейких ингредиентов (масло, бананы и т.п.)	Исключите данные ингредиенты.
	Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.	Убедитесь, что мешалка работает должным образом. Увеличьте количество жидких ингредиентов.
Слишком темная или слишком толстая корочка у изделий с высоким содержанием сахара	Слишком много сахара.	Остановите программу за 5-10 минут до ее планового окончания. Выдерживайте готовое изделие в чаше под крышкой примерно 20 минут.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Уход и обслуживание). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

РЕЦЕПТЫ

BASIC (Базовая программа) (1)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1 фунт (450 г)	На изделие массой 1,5 фунта (700 г)	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода	0,75 чашки	1 1/8 чашки	1,5 чашки
2	Сухое молоко	2 стол.ложки	2,5 стол.ложки	4 стол.ложки
3	Подсолнечное масло	2 стол.ложки	2,5 стол.ложки	4 стол.ложки
4	Сахар	1,25 стол.ложки	2,25 стол.ложки	3 стол.ложки
5	Соль	1 чайн.ложка	1,25 чайн. ложки	2 чайн.ложки
6	Пшеничная хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
7	Дрожжи быстродействующие	1 чайн.ложка	1,25 чайн.ложки	1,25 чайн.ложки

WHOLEWHEAT (Цельнозерновой хлеб) (2)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1,5 фунта (700 г)	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода	1 1/8 чашки	1 5/8 чашки
2	Сухое молоко	1,5 стол.ложки	3 стол.ложки
3	Подсолнечное масло	2 стол.ложки	3 стол.ложки
4	Коричневый сахар	2,5 стол.ложки	2,5 стол. ложки
5	Соль	1,25 чайн. ложки	1,5 чайн. ложки
6	Цельнозерновая мука	3 чашки	4 чашки
7	Дрожжи быстродействующие	0,75 чайн.ложки	0,75 чайн.ложки
8	Измельченная таблетка витамина С	1x100 мг	1x100 мг

SWEET (Сладкая выпечка) (3)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1 фунт (450 г)	На изделие массой 1,5 фунта (700 г)	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода	0,75 чашки	1 1/8 чашки	1 1/3 чашки
2	Сухое молоко	2 стол.ложки	2,5 стол. ложки	3 стол.ложки
3	Подсолнечное масло	2 стол.ложки	2,5 стол. ложки	3 стол.ложки
4	Сахар	5 стол. ложек	0,25 чашки	1/3 чашки
5	Соль	1 чайн.ложка	1,25 чайн.ложки	1,5 чайн. ложки
6	Пшеничная хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
7	Мускатный орех	0,5 чайн.ложки	0,75 чайн.ложки	1 чайн.ложка
8	Дрожжи быстродействующие	1 чайн.ложка	1,25 чайн.ложки	1,5 чайн.ложки
9	Смесь сухофруктов/цукатов	0,25 чашки	0,5 чашки	2/3 чашки

SANDWICH (Хлеб для сэндвичей) (4)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1,5 фунта (700 г)	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода	1 1/16 чашки	1 1/3 чашки
2	Мягкий маргарин или сливочное масло	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки
3	Соль	0,5 чайн. ложки	1 чайн. ложки
4	Сухое молоко	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки
5	Сахар	3 стол.ложки	3,5 стол. ложки
6	Пшеничная хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
7	Дрожжи быстродействующие	0,75 чайн.ложки	1 чайн.ложка

FRENCH (Французская выпечка) (5)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1 фунт (450 г)	На изделие массой 1,5 фунта (700 г)	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода	0,75 чашки	1 чашка	1,25 чашки
2	Сухое молоко	1,5 стол.ложки	2 стол.ложки	2,5 стол.ложки
3	Сахар	0,75 стол.ложки	1 стол.ложка	1,25 стол.ложки
4	Соль	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,25 чайн. ложки
5	Подсолнечное масло	1 стол.ложка	1 стол.ложка	1,5 стол.ложки
6	Пшеничная хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
7	Дрожжи быстродействующие	1 чайн.ложка	1 чайн.ложки	1,25 чайн.ложки

DOUGH (Тесто) (6)

№	Ингредиенты	
1	Вода	1,25 чашки
2	Сухое молоко	1 стол.ложка
3	Растопленное сливочное масло	2 стол.ложки
4	Сахар	2 стол.ложки
5	Соль	1,5 чайн.ложки
6	Пшеничная хлебопекарная мука	3,25 чашки
7	Дрожжи быстродействующие	1,5 чайн.ложки

JAM (Джем) (7)

№	Ингредиенты	
1	Апельсиновый сок	3 апельсина
2	Цедра апельсина	2 апельсина
3	Сахар	1 чашка

4	Вода	1 стол.ложка
5	Пектин (по желанию)	2 чайн.ложки

SPECIALITY (Особый режим) (9)

№	Ингредиенты	
1	Сливки	220 мл
2	Яйца	2 шт.
3	Растительное масло	2 стол.ложки
4	Мука	3,5 чашки
5	Сахар	0,5 чашки
6	Сода	1 стол.ложка
7	Соль	0,5 чайн.ложки
8	Изюм	1 чашка

GLUTEN FREE (Безглютеновый режим) (10)

№	Ингредиенты	На изделие массой 1фунт (450 г)
1	Вода	1 5/8 чашки
2	Сухое молоко	4 стол.ложки
3	Гранулированный сахар	3 стол.ложки
4	Соль	2 чайн.ложки
5	Подсолнечное масло	4 стол.ложки
6	Безглютеновая смесь для выпечки	1 упаковка
7	Дрожжи сухие	0,75 чайн.ложки

QUICK (Сдобная выпечка) (15)

№	Ингредиенты	На изделие массой 2 фунта (900 г)
1	Вода (40-50°C)	330 мл

2	Растительное масло	3 стол.ложки
3	Соль	1,5 чайн.ложка
4	Сахар	2 стол. ложки
5	Мука	4 чашки
6	Дрожжи	3 чайн.ложки

САКЕ (Сладкие пироги) (18)

Важно:

Тесто для пирогов, сделанное по приведенным ниже рецептам, не будет сильно подниматься (приблизительно на 55 мм). Пироги будут иметь влажную, плотную текстуру. Вы можете отрегулировать количество ингредиентов (масло, сахар, яйца и т.п.) в соответствии со своими вкусовыми пристрастиями.

Вы можете добавить к тесту один из перечисленных компонентов:

- Вишни, нарезанные половинками – 0,5 чашки. Дайте стечь соку/сиропу с вишни, просушите вишню на бумажном полотенце.
- Смесь фруктов – 0,5 чашки.
- Шоколадные чипсы – 0,25 чашки.

Добавляйте эти компоненты в чашу в последнюю очередь, поверх остальных ингредиентов.

Смесь для пирога

№	Ингредиенты	
1	Сливочное масло (растопленное)	0,75 чашки
2	Ванильная эссенция	0,25 чайн.ложки
3	Яйца (взбитые)	3 шт.
4	Лимонный сок	2 чайн.ложки
5	Мука	1 5/8 чашки
6	Разрыхлитель	2 чайн.ложки
7	Гранулированный сахар	1 чашка.

DESSERT (Десерт) (19)

№	Ингредиенты	
1	Яблоки	6 шт.
2	Лимонный сок	1 чайн.ложка
3	Коричневый сахар	0,5 чашки
4	Мука	0,5 чашки
5	Быстрые овсяные хлопья	1/3 чашки
6	Размягченное масло или маргарин	6 стол.ложек

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru