

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
BRM-PD8514

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Схема устройства	5
Панель управления	6
Технические характеристики.....	6
Комплектация	6
Перед первым использованием	6
Установка формы для выпекания	7
Инструкция по эксплуатации.....	7
Описание панели управления	7
Описание программ.....	9
Установка таймера отложенного старта.....	10
Перед выпеканием	11
Выпекание хлеба.....	11
Частые вопросы.....	13
Чистка и обслуживание	13
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реали- зации и утилизации	14
Дополнительная информация	15
Рецепты для хлебопечи.....	16

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

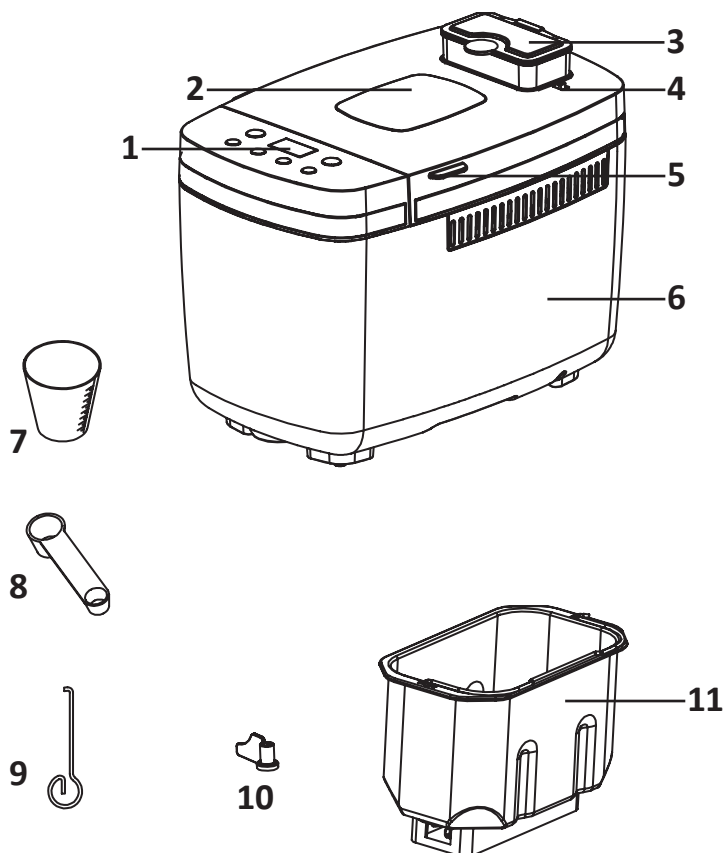
Назначение устройства

Хлебопечь предназначена для автоматизированного приготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

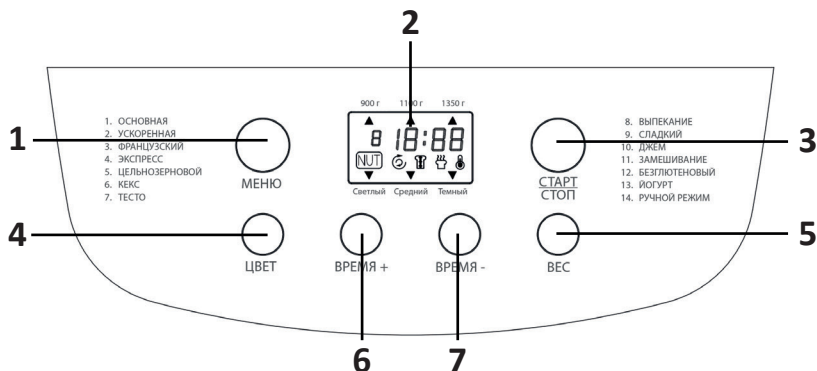
- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте устройство, шнур питания, вилку воздействию воды или иных жидкостей.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим боковым панелям. При обращении с горячим хлебом или формой пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при открывании крышки во время работы прибора или по окончании программы, т.к. из вентиляционных отверстий может вырываться горячий пар.
- Устройство не предназначено для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Не используйте хлебопечь в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме описанных в разделе «Рецепты для хлебопечи» настоящего руководства.
- Хлебопечь не предназначена для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям устройства.
- По окончании пользования, а также перед чисткой, отключите хлебопечь от электрической сети и дайте ей остыть.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола или его касания нагретых поверхностей.
- Устройство должно быть установлено на ровную поверхность
- Обеспечьте свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Не используйте хлебопечь при поврежденном шнуре питания или вилке, а также если устройство неисправно. При возникновении неполадок обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Данное оборудование предназначено для использования в бытовых и других похожих условиях, например: в кухнях для персонала в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях; в жилых домах на фермах, отелях, мотелях и в других жилых помещениях; в мини-гостиницах (типа «ночлег и завтрак»); в общественном питании.

Схема устройства



1. Панель управления.
2. Смотровое окно.
3. Диспенсер для добавления ингредиентов.
4. Кнопка отсоединения диспенсера для добавления ингредиентов.
5. Ручка.
6. Корпус.
7. Мерный стакан.
8. Мерная ложка.
9. Крючок для извлечения лопасти из готового хлеба.
10. Лопасть для замешивания теста.
11. Форма для выпекания.

Панель управления



1. Кнопка «Меню».
2. Дисплей.
3. Кнопка «Старт/Пауза».
4. Кнопка «Цвет».
5. Кнопка «Вес».
6. Кнопка увеличения времени.
7. Кнопка уменьшения времени.

Технические характеристики

- Модель: BRM-PD8514.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 850 Вт.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Максимальный вес выпечки: 1350 г.
- Количество программ: 14.
- Отложенный старт (до 13 часов).
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.

Перед первым использованием

- *Перед первым использованием убедитесь, что весь упаковочный материал и наклейки удалены.*
- Протрите форму для выпекания, лопасть для замешивания теста и внешнюю поверхность хлебопечи чистой влажной тканью. Не используйте абразивные скребки или чистящие порошки.

Установка формы для выпекания

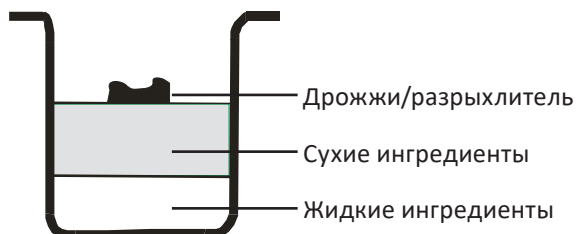
1. Установите форму для выпекания в нагревательную камеру.
2. Поверните форму для выпекания по часовой стрелке до щелчка.
3. Установите лопасть для замешивания теста на ось привода.

Примечание: перед установкой лопасти рекомендуется смазать ее маргарином, что позволит избежать прилипания теста и легко извлечь лопасть из хлеба.

Инструкция по эксплуатации

1. Поместите ингредиенты в форму для выпекания. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте.
2. Обычно сначала добавляются жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и мука. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в последнюю очередь.

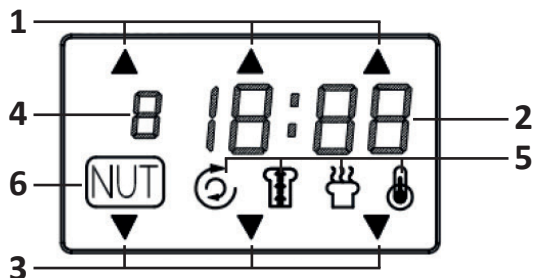
Примечание: максимальное количество муки, дрожжей и других ингредиентов, указано в рецепте. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с солью и жидкостью.



Описание панели управления

Дисплей

1. Отображение выбранного веса (900 г, 1100 г, 1350 г).
2. Оставшееся время выпекания в минутах и установленное время.
3. Отображение выбранной степени поджаривания (Средний→Темный→Светлый).
4. Номер выбранной программы.
5. Последовательность этапов выбранной программы.
6. Индикатор добавок.



Кнопка «Меню»

Выбор желаемой программы. На дисплее появится номер программы и соответствующее время приготовления.

Кнопка «Вес»

Выберите нужный вес (900 г, 1100 г, 1350 г) Нажмите кнопку столько раз, чтобы под нужным весом загорелся индикатор.

Примечание: по умолчанию при включении устройства устанавливается значение 1100 г. В программах 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 и 14 размер буханки не регулируется.

Кнопка «Цвет»

Выбор степени поджаривания (Средний→Темный→Светлый). Нажмите кнопку столько раз, чтобы под нужной степенью поджаривания загорелся индикатор. В зависимости от выбранной степени поджаривания изменяется время выпекания. В программах 7, 10, 11 и 13 выбор степени поджаривания невозможен.

Кнопка «Старт/Пауза»

Начало/остановка работы или удаление установленного таймера.

1. Для прерывания работы нажмите кнопку «Старт/Пауза», пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не замигает время.
2. Повторно нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы возобновить работу. Если в течение 10 минут кнопка не будет нажата повторно, устройство автоматически вернется к выполнению программы.
3. Для завершения работы и сброса настроек нажмите кнопку «Старт/Пауза» и удерживайте ее в течение 3 секунд, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал.

Примечание: не нажимайте кнопку «Старт/Пауза», если вы хотите проверить состояние хлеба.

Функция памяти






При повторном включении после перерыва в подаче электроэнергии продолжительностью до 10 минут программа будет продолжена с момента отключения. Это не относится к случаям отмены/прерывания процесса выпекания при длительном нажатии на кнопку «Старт/Пауза» в течение 3 секунд.



Описание программ

1. **Основная:** плотный хлеб из пшеничной муки.
2. **Ускоренная:** выпекание хлеба быстрее, чем при программе «Основная». Хлеб получается плотнее и менее объемным.
3. **Французский:** хлеб с хрустящей корочкой.
4. **Экспресс:** выпекание хлеба в кратчайший срок. Хлеб получается плотнее и менее объемным, чем при программе «Ускоренная».
5. **Цельнозерновой:** ароматный хлеб из цельнозерновой муки.
6. **Кекс:** выпекание кексов, в том числе из готовых смесей.
7. **Тесто:** замешивание и подъем дрожжевого теста, длительность настраивается.
8. **Выпекание:** дополнительное выпекание хлеба, который получился слишком светлым или непропеченным. Выпекание готового теста.
9. **Сладкий:** нежный, сладкий на вкус хлеб.
10. **Джем:** приготовление джема, мармелада, желе и других фруктовых начинок.
11. **Замешивание:** только замешивание теста.
12. **Безглютеновый:** хлеб из муки без глютена.
13. **Йогурт:** йогурт из коровьего или соевого молока.
14. **Ручной режим:** полный контроль процесса выпекания.

Ручной режим

В этой программе можно настроить время замеса, подъема, выпекания и поддержания тепла. Временной диапазон каждой программы следующий:

- Замешивание 1: 5–13 минут.
 - Подъем 1: 25–60 минут.
 - Замешивание 2: 5–20 минут (при выборе 5 минут, функция автоматического добавления фруктов или орехов будет недоступна).
 - Подъем 2: 0–40 минут.
 - Подъем 3: 0–60 минут.
 - Выпекание: 0–80 минут.
 - Поддержание тепла: 0–60 минут.
1. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Замешивания 1.
 2. Нажмите кнопку «Вес» для подтверждения времени Замешивания 1, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Подъема 1.
 3. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Замешивания 2.
 4. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Подъема 2.
 5. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Подъема 3.

6. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Выпекания.
7. Нажмите кнопку «Вес» один раз, начнет мигать индикатор , затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени Поддержания тепла.
8. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» один раз, затем нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени для настройки времени отложенного старта.
9. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» один раз, чтобы устройство начало работу.
10. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» один раз, чтобы остановить работу устройства.

Примечание: настройки можно сохранить и применять их при следующем включении устройства.

Установка таймера отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет отложить начало приготовления. Максимальное время установки таймера отложенного старта — 13 часов.

1. С помощью кнопок уменьшения и увеличения времени установите желаемое время окончания выпекания.
2. Выберите желаемую программу. На дисплее отобразится время выполнения выбранной программы.
3. С помощью кнопок увеличения и уменьшения времени можно настроить время окончания выпекания с шагом в 10 минут. Зажмите кнопки для быстрой настройки. На дисплее отобразится общая продолжительность времени приготовления и время таймера отложенного старта.
4. Подтвердите установку таймера отложенного старта кнопкой «Старт/Пауза».
5. На дисплее замигает двоеточие, и начнется отсчет установленного времени.
6. По окончании выпекания прозвучит десять звуковых сигналов, на дисплее загорится 0:00.

Примечание: функция отложенного старта недоступна для программ 4, 8, 10, 11 и 13.

Если установлен таймер отложенного старта, то все ингредиенты можно поместить в форму для выпекания в самом начале. Однако в этом случае фрукты и орехи следует нарезать на мелкие кусочки.

Пример

Сейчас 8 часов утра, Вы хотите, чтобы хлеб был готов через 7 часов 15 минут, в 15:15. Сначала выберите программу 1, затем настройте таймер отложенного старта, пока на дисплее не отобразится 7:15, так как время до окончания выпекания хлеба составит 7 часов 15 минут.

Примечание: не используйте функцию отложенного старта при работе с быстро портящимися продуктами такими как яйца, молоко, сливки или сыр.

Перед выпеканием

- Достаньте форму для выпекания из корпуса, прежде чем поместить в нее ингредиенты. Если ингредиенты попадут на нагревательные элементы, это может привести к пожару.
- Всегда помещайте ингредиенты в форму для выпекания в указанном порядке.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для достижения оптимального результата подъема дрожжей.
- Точно отмеряйте количество ингредиентов. Даже незначительные отклонения от указанного в рецепте количества могут повлиять на конечный результат.

Примечание: никогда не превышайте количество ингредиентов, указанное в рецепте. Слишком большое количество теста может вытечь из формы и попасть на нагревательные элементы, что может привести к пожару.

Выпекание хлеба

Подготовка

1. Установите форму для выпекания с ингредиентами в устройство. Убедитесь, что она установлена правильно.
2. Закройте крышку устройства.
3. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится номер и продолжительность программы «Основная».
4. Выберите программу с помощью кнопки «Меню». Каждый ввод подтверждается звуковым сигналом.
5. Выберите степень поджаривания.
6. Установите таймер отложенного старта, если необходимо.

Запуск программы

1. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить программу.
2. За ходом выполнения программы можно наблюдать через смотровое окно. Иногда во время выпекания на окне может образовываться конденсат. Во время замешивания можно открывать крышку устройства.

Примечание: не открывайте крышку устройства во время выпекания. Хлеб может опасть.

3. После 5 минут замешивания рекомендуется проверить консистенцию теста. Оно должно представлять собой мягкий, липкий комочек. Если оно слишком сухое, добавьте в него немного жидкости. Если оно слишком влажное, добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки один или несколько раз по мере необходимости).

Завершение программы

1. По окончании выпекания прозвучит десять звуковых сигналов, на дисплее загорится 0:00.
2. По окончании программы, устройство автоматически переходит в режим поддержания тепла длительностью до 60 минут. В этом режиме внутри устройства циркулирует теплый воздух.
3. Поддержание тепла можно досрочно завершить, нажав кнопку «Старт/Пауза» до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

Примечание: функция поддержания тепла недоступна для программ 4, 7, 10 и 13.

Извлечение хлеба

Внимание: прежде чем открыть крышку устройства, выньте вилку из розетки.

- Вынимая форму для выпекания, всегда используйте подставки и прихватки.
- Держите форму для выпекания под углом над решеткой и слегка встряхивайте, пока хлеб не выскользнет из формы.
- Если лопасть для замешивания осталась в хлебе, осторожно извлеките ее с помощью прилагаемого крюка.

Примечания:

- Не используйте металлические предметы, которые могут привести к появлению царапин на антипригарном покрытии.
- После извлечения хлеба сразу же ополосните форму для выпекания теплой водой. Это предотвратит прилипание лопасти для замешивания к оси привода.

Если после последнего этапа замешивания теста вынуть лопасть для замешивания, то хлеб останется целым при извлечении его из формы для выпекания.

1. Чтобы прервать программу, нажмите кнопку «Старт/Пауза» или выньте вилку из розетки.
2. Откройте крышку устройства и достаньте форму для выпекания.
3. Выньте тесто посыпанными мукой руками и снимите лопасть для замешивания теста.
4. Поместите тесто на место и закройте крышку устройства.
5. Вставьте вилку обратно в розетку и нажмите кнопку «Старт/Пауза».
6. Программа будет продолжена.
7. Перед употреблением дайте хлебу остыть в течение 15–30 минут.

Внимание: не включайте хлебопечку, пока она не остыла или не прогрелась. Если после запуска программы на дисплее отображается «ННН», это означает, что температура внутри устройства слишком высока. Немедленно остановите программу и выньте вилку из розетки. Затем откройте крышку и дайте устройству полностью остыть перед повторным включением.

Если после нажатия кнопки «Старт/Пауза» на дисплее отображается «ЕЕ0», выключите устройство и отсоедините вилку от розетки, затем снова вставьте вилку в розетку и включите устройство, если сообщение об ошибке все еще отображается, обратитесь в сервисную службу.

Частые вопросы

Проблема	Возможное решение
Что делать, если лопасть для замешивания теста застряла внутри формы для выпекания?	Удалите хлеб и замочите форму в теплой воде на 10 минут. Вращайте лопасть, пока она не снимется.
Что произойдет, если оставить готовый хлеб внутри хлебопечки?	Функция «Поддержание тепла» обеспечивает защиту от влаги в течение часа за счет циркуляции теплого воздуха. Если хлеб остается в хлебопечке дольше 1 часа, он может размокнуть.
Можно ли мыть форму для выпекания в посудомоечной машине?	Мойте форму для выпекания и лопасть для замешивания теста вручную.
Почему тесто не перемешивается, даже если устройство работает?	Убедитесь, что лопасть для замешивания и форма для выпекания расположены правильно.

Чистка и обслуживание

- Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.
- Форма для выпекания: протрите снаружи и изнутри влажной тканью. Во избежание повреждения покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства и острые предметы. Перед эксплуатацией или помещением на хранение полностью высушите форму.
- Лопасть для замешивания теста: протрите влажной тканью. Во избежание повреждения покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства и острые предметы.
- Крышка: протрите снаружи и изнутри слегка влажной тканью. Для удобства очистки крышку устройства можно снять с корпуса:
 - Широко откройте крышку устройства и поднимите ее вверх, чтобы снять.
 - Выньте крышку устройства из направляющих петель.
 - Установите крышку устройства на место, сопоставив пазы на крышке и корпусе устройства.
- Корпус: протрите наружную поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Не погружайте корпус в воду.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Manufacturer: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO.,LTD
South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan city, Guangdong, China

Изготовитель: ГУАНДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙЕНСИС ХОЛДИНГС КО.,ЛТД.
Южное шоссе Чжэнхэ, Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг.): _____ v.4



Рецепты для хлебопечи

Классический хлеб (программа «Основная»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	1000 г	1250 г	1500 г
1	Теплая вода	340 мл	380 мл	420 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.	2 ч. л.
4	Мука пшеничная	600 г	675 г	750 г
5	Сахар	1 + 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Классический хлеб (программа «Ускоренная»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г
1	Теплая вода	360 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.
3	Соль	1 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.
5	Мука пшеничная	520 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.

Французский хлеб (программа «Французский»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	1000 г	1250 г	1500 г
1	Теплая вода	330 мл	380 мл	430 мл
2	Масло растительное	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
4	Мука пшеничная	600 г	690 г	780 г
5	Сахар	1 + 1/2 ст. л.	1 + 1/2 ст. л.	2 ст. л.
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Классический хлеб (программа «Экспресс»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г
1	Теплая вода	360 мл
2	Масло растительное	3 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.
5	Мука пшеничная	520 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.

Цельнозерновой хлеб (программа «Цельнозерновой»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	1000 г	1250 г	1500 г
1	Теплая вода	370 мл	440 мл	510 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.	2 ч. л.
4	Мука цельнозерновая	300 г	350 г	400 г
5	Мука пшеничная	300 г	350 г	400 г
6	Сахар	1 + 1/2 ст. л.	2 + 1/2 ст. л.	3 ст. л.
7	Дрожжи сухие	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.

Кекс (программа «Кекс»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Масло растительное	2 ст. л.
2	Сахар	96 г
3	Яйцо	6 шт.
4	Мука пшеничная	250 г
5	Ванильный экстракт	Несколько капель
6	Лимонный сок	1 + 1/4 ст. л.
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.

Дрожжевое тесто (программа «Тесто»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Теплая вода	270 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.
4	Мука пшеничная	450 г
5	Сахар	2 ст. л.
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.

Хлеб для сэндвичей (программа «Сладкий»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г	1200 г
1	Теплая вода	360 мл	460 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	2 ч. л.	2 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
5	Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.
6	Мука пшеничная	520 г	700 г
7	Дрожжи сухие	1 + 1/2 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Джем (программа «Джем»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Клубничное пюре	4 стакана
2	Сахар	500 г
3	Лимонный сок	40 г

Безглютеновый хлеб (программа «Безглютеновый»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	1000 г	1250 г	1500 г
1	Теплая вода	340 мл	380 мл	420 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.	2 ч. л.
4	Мука безглютеновая	600 г	675 г	750 г
5	Сахар	1 + 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
6	Дрожжи сухие	1 + 1/2 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Йогурт (программа «Йогурт»)

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Молоко	1000 мл
2	Ацидофильное молоко / Ацидофилин	100 мл / 5 г

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая CD, DVD диски, карты памяти, SIM-карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



