

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
DBM-550B

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Технические характеристики.....	5
Комплектация	6
Схема устройства	6
Автоматические программы	7
Инструкция по эксплуатации.....	7
Перед первым использованием.....	7
После включения	7
Функции и управление	8
Эксплуатация	10
Уход и обслуживание	11
Возможные проблемы и их решение	12
Коды ошибок.....	13
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	14
Дополнительная информация	15
Рецепты для хлебопечи.....	16
Базовый	16
Французский.....	16
Цельнозерновой	16
Быстрый	17
Сладкий	17
Безглютеновый	17
Ультрабыстрый	18
Тесто	18
Джем	18
Торт	18
Сэндвич	19

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

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности, а также в случае повреждения шнура или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не погружайте устройство, шнур питания, электрическую вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током и получения травм.
- Некоторые части устройства в процессе работы сильно нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей.
- Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы, касался горячих поверхностей или острых углов.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
- Не размещайте устройство и шнур питания вблизи нагревательных элементов, газовых конфорок и т.д.
- Устройство не предназначено 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 позволяйте детям играть с устройством.
- Используйте устройство только по назначению.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

- Данное устройство 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.
- Устанавливайте устройство только на ровных устойчивых и сухих поверхностях, не размещайте его на краю стола.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям устройства.
- Никогда не включайте устройство без формы для выпекания с ингредиентами.
- Не стучите по форме для выпекания, поскольку это может повредить ее.
- Не помещайте фольгу и прочие материалы в хлебопечь, это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Не накрывайте хлебопечь полотенцем или другими предметами, жар и пар во время готовки должны свободно выходить из отверстий. В противном случае есть риск возникновения пожара.
- 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.
- Обеспечьте свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.

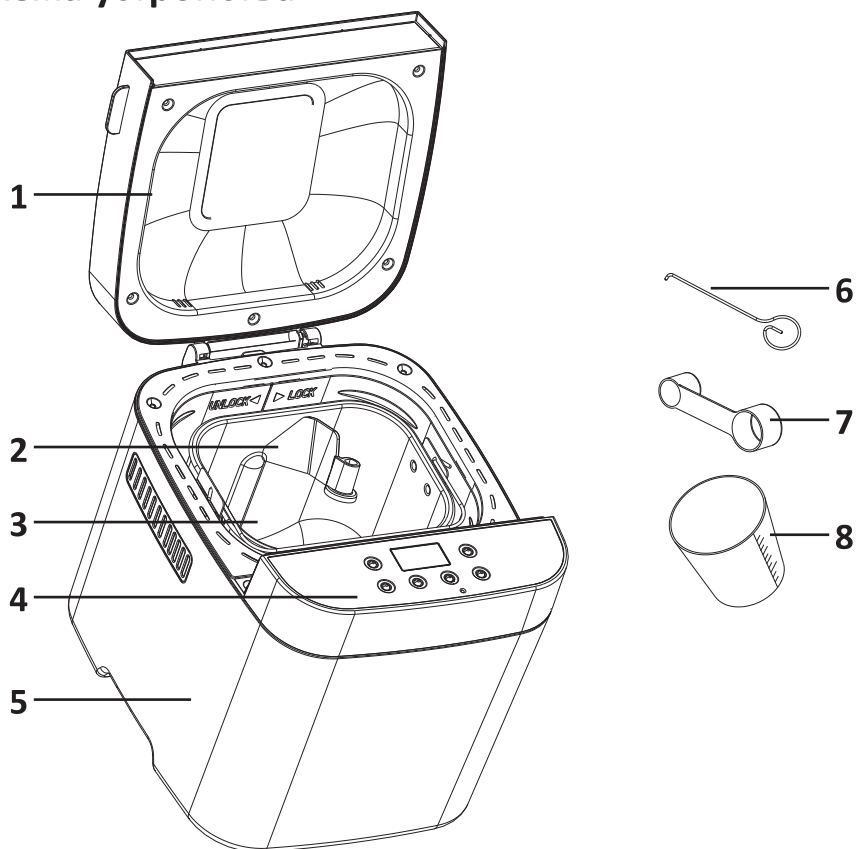
Технические характеристики

- Модель: DBM-550B.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 550 Вт.
- 12 автоматических программ.
- Отложенный старт: 13 часов.
- Максимальный вес выпечки: 0,9 кг.
- Материал корпуса: пластик.
- Габариты (Ш × Г × В): 277 × 325 × 277 мм.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Хлебопечь.
- Лопасть для замешивания.
- Мерный стакан.
- Мерная ложка.
- Крючок для извлечения лопасти из готового хлеба.
- Руководство по эксплуатации.

Схема устройства



1. Крышка.
2. Лопасть для замешивания теста.
3. Форма для выпекания.
4. Панель управления.
5. Корпус.
6. Крюк для извлечения лопасти из готового хлеба.
7. Мерная ложка.
8. Мерный стакан.

Автоматические программы

Внимание! Обратитесь к разделу «Рецепты для хлебопечи», чтобы ознакомиться с пропорциями ингредиентов для каждой программы.

1. **Базовый:** замешивание, поднятие теста и выпекание обычного хлеба.
2. **Французский:** замешивание, поднятие теста в течение более длительного времени и выпекание. Хлеб получается с хрустящей корочкой и легкой структурой.
3. **Цельнозерновой:** замешивание, поднятие теста и выпекание цельнозернового хлеба.
Примечание: не рекомендуется использование функции отложенного старта.
4. **Быстрый:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба за более короткое время, чем в программе **1. Базовый**. Хлеб получается меньше по размеру и плотнее по текстуре.
5. **Сладкий:** замешивание, поднятие теста и выпекание сладкого хлеба.
6. **Безглютеновый:** замешивание, поднятие теста и выпекание безглютенового хлеба.
7. **Ультрабыстрый:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба в кратчайший срок. Хлеб получается меньше и жестче, чем в программе 4.
8. **Тесто:** замешивание и поднятие теста без запекания.
9. **Джем:** варка джема и приготовление мармелада. Измельчите фрукты, ягоды или овощи при помощи блендера, прежде чем класть их в форму для выпекания.
10. **Кекс:** замешивание, поднятие теста и выпекание кекса. Необходимо добавить соду или разрыхлитель.
11. **Сэндвич:** замешивание, поднятие теста и выпекание хлеба, подходящего для сэндвичей, с легкой текстурой и хрустящей корочкой.
12. **Выпечка:** выпекание без замешивания и поднятия теста.

Примечание: данная программа может также использоваться для увеличения времени выпекания при других настройках.

Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

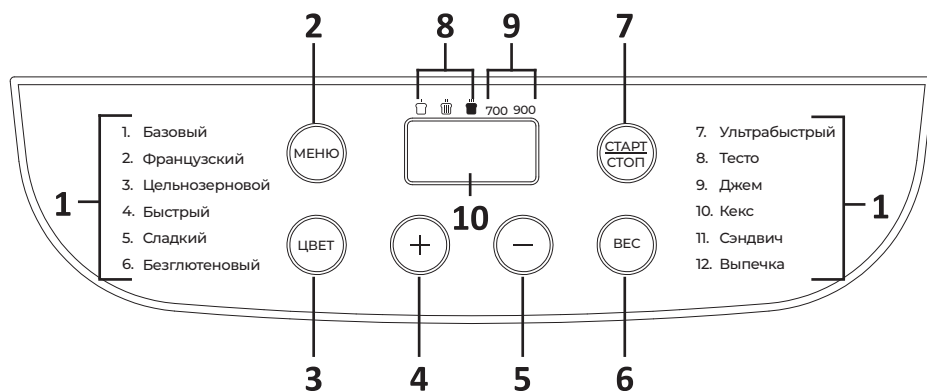
1. Убедитесь, что содержимое упаковки соответствует заявленной комплектации и на устройстве и аксессуарах отсутствуют повреждения.
2. Очистите все части устройства (см. раздел «Уход и обслуживание»).
3. Запустите программу **12. Выпечка** на 10 минут, ничего не добавляя в форму для выпекания. После этого дайте устройству остыть и очистите его еще раз.
4. Высушите все части устройства и установите их на место.

После включения

После подключения хлебопечи к сети раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразятся цифры «3:00», при этом точки между этими цифрами не мигают. Стрелка указывает на настройки по умолчанию — вес 900 г и среднюю степень поджаривания.

Функции и управление

Панель управления



1. Автоматические программы.
2. Кнопка «Меню».
3. Кнопка «Цвет».
4. Кнопка увеличения времени.
5. Кнопка уменьшения времени.
6. Кнопка «Вес».
7. Кнопка «Старт/Стоп».
8. Индикаторы цвета корочки.
9. Индикаторы веса.
10. Дисплей.

Старт/Стоп

- Данная кнопка предназначена для запуска и приостановки выбранной программы приготовления.
- Чтобы начать приготовление по автоматической программе, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Раздастся звуковой сигнал, и точки между цифрами на дисплее начнут мигать, загорится подсветка.

Примечание: с началом работы автоматической программы все кнопки, кроме «Старт/Стоп», становятся неактивными.

- Чтобы остановить программу, зажмите кнопку «Старт/Стоп» примерно на 2 секунды. Раздастся звуковой сигнал, подсветка погаснет. Это означает, что программа выключена.

Пауза

- Вы можете нажать кнопку «Старт/Стоп» в любой момент приготовления, чтобы поставить программу на паузу. Таким образом настройки будут сохранены, на дисплее будет мигать время приготовления.
- Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите «Старт/Стоп».

Внимание! Через 10 минут после постановки программы на паузу устройство возобновит приготовление автоматически.

Меню

- Кнопка «Меню» предназначена для установки различных автоматических программ.
- Нажимайте кнопку «Меню» для выбора программы. Каждое нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом, а номер программы отображается на дисплее слева.

Примечание: 12 автоматических программ переключаются по кругу с каждым нажатием кнопки.

Цвет

- Кнопка «Цвет» позволяет выбрать степень поджаривания корочки хлеба: светлая, средняя, темная.
- Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемую степень поджаривания корочки: I, II или III.

Примечание: данная кнопка не работает в программах 8 и 9.

Вес

Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать размер хлеба — 700 или 900 г.

Примечания

- Общее время приготовления может варьироваться в зависимости от размера хлеба.
- Данная кнопка не работает в программах 4, 8, 9, 10 и 12.

Отложенный старт

Если Вы не хотите запускать программу сразу, Вы можете установить время отложенного старта:

1. Выберите желаемую программу при помощи кнопки «Меню».
2. Установите желаемый цвет корочки при помощи кнопки «Цвет».
3. Установите вес хлеба при помощи кнопки «Вес».
4. При помощи кнопок **+** и **—** установите время, через которое должно завершиться приготовление. Оно будет отображаться на дисплее.

Примечания

- Шаг установки времени — 10 мин.
 - Время отложенного старта должно включать в себя время самого приготовления.
 - Максимальное время отложенного старта — 13 часов.
 - Функция не работает в программах 7, 9 и 12.
5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для активации функции отложенного старта. Начнется отсчет оставшегося времени. Точки между цифрами времени приготовления начнут мигать.
 6. По окончании приготовления устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла в течение 1 часа.

Память

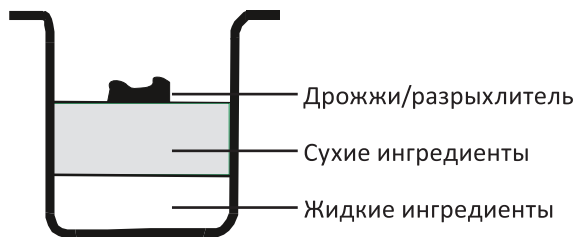
- Если в процессе приготовления было отключено питание не более, чем на 10 минут, процесс приготовления хлеба возобновится автоматически без нажатия кнопки «Старт/Стоп». Если время отключения питания превышает 10 минут, процесс приготовления не сохраняется, и хлебопечь необходимо перезапустить.
- Если в момент отключения питания тесто находится не дальше стадии замешивания, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить программу с самого начала.

Эксплуатация

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.

4. Поместите ингредиенты в форму для выпекания. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавляйте туда дрожжи.



Примечания

- Обычно сначала добавляются жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и мука. Дрожжи или разрыхлитель добавляют в последнюю очередь.
 - Максимальное количество муки, дрожжей и других ингредиентов указано в рецепте. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с солью и жидкостью.
 - Максимальное количество муки — 590 г, дрожжей — 6 г.
5. Аккуратно закройте крышку хлебопечи и подключите ее к сети.
 6. Нажимайте кнопку «Меню» для выбора программы.
 7. Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемую степень поджаривания.
 8. Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать размер хлеба.
 9. При помощи кнопок **+** и **-** настройте функцию отложенного старта (см. раздел «Отложенный старт»), если это необходимо.
 10. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление.
 11. Во время приготовления по автопрограммам 1–5, 7, 10 и 11 раздастся 10-кратный звуковой сигнал, уведомляющий о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и положите ингредиенты.

12. По окончании приготовления раздастся 10-кратный звуковой сигнал, подсветка погаснет.
13. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» примерно на 2 секунды, чтобы остановить программу.
Внимание! Если Вы не нажали кнопку «Старт/Стоп» по окончании приготовления, устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла в течение 1 часа. Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп».
14. При помощи прихватки возьмите форму для выпекания за ручку, поверните против часовой стрелки и аккуратно вытащите, потянув вверх.
15. При помощи силиконовой/деревянной лопатки отделите хлеб от стенок формы. Переверните форму вверх дном и слегка встряхните ее, чтобы извлечь хлеб. Дайте ему остыть в течение 20 минут.
16. Перед нарезкой хлеба извлеките из него лопасть для замешивания при помощи крюка.
Внимание! Никогда не извлекайте лопасть руками или другими предметами.

Уход 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.
Примечание: форма для выпекания и лопасть для замешивания пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- Крышка: протрите снаружи и изнутри слегка влажной тканью.
- Корпус: протрите наружную поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Не погружайте корпус в воду.
- Прежде чем убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что устройство полностью остыло, очистите его, высушите и закройте крышку.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Решение
При выпекании появляется дым	Ингредиенты попадают на внутреннюю полость корпуса	Отключите устройство от сети и очистите его
Хлеб осел и отсырел	После приготовления хлеб слишком долго оставался в форме для выпечки	Выньте хлеб из формы для выпечки до того, как отключится функция подогрева
Хлеб тяжело вынимается из формы для выпечки	Лопасть для замешивания застряла в хлебе	Очистите лопасть и ось привода после приготовления
Хлеб не пропекся / ингредиенты плохо смешались	Выбрана неподходящая программа	Выберите подходящую программу
	Во время работы программы была нажата кнопка «Старт/Стоп»	Перезапустите программу
	Во время работы программы несколько раз была открыта крышка	Не открывайте крышку чаще, чем это необходимо (например, для добавления ингредиентов). Убедитесь, что крышка надежно закрыта
	Лопасть для замешивания не может вращаться	Убедитесь, что лопасти ничего не мешает вращаться
Устройство не запускается. На дисплее отображается «ННН»	Устройство еще не остыло после последнего использования	Отключите устройство от сети, выньте форму для выпекания и дайте ей остыть. После этого подключите хлебопечь к сети и запустите снова
Тесто поднимается слишком быстро	Слишком много дрожжей/муки, недостаточно соли	Скорректируйте количество добавляемых ингредиентов
Тесто не поднимается совсем или поднимается недостаточно	Не были добавлены дрожжи, или добавлены недостаточно	
Тесто поднимается избыточно, вываливаясь из формы	Слишком много жидкости; недостаток муки; избыток дрожжей	Уменьшите количество жидкости и дрожжей, обеспечьте упругость теста

Проблема	Причина	Решение
Большие дыры внутри готового хлеба	Слишком много жидкости; отсутствие соли; в тесто была добавлена горячая вода	Используйте воду комнатной температуры, уменьшите количество жидкости, убедитесь, что соль добавлена в смесь
Слишком темная и толстая корочка у сладкой выпечки	Тесто было замешано недостаточно, слишком мало воды	Удостоверьтесь, что объем воды соответствует рецепту; убедитесь в корректной работе лопасти для замешивания теста

Коды ошибок

Ошибка	Описание
После начала программы на дисплее отображается код «ННН» , и раздается пятикратный звуковой сигнал	Температура внутри хлебопечи слишком высокая. Остановите приготовление, откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут
После нажатия кнопки «Старт/Стоп» на дисплее отображается код «LLL» (за исключением автопрограммы 12), и раздается пятикратный звуковой сигнал	Температура внутри хлебопечи слишком низкая. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», откройте крышку на 10–20 минут, чтобы хлебопечь стала комнатной температуры внутри
После нажатия кнопки «Старт/Стоп» на дисплее отображается код «ЕЕО»	Отключен датчик температуры. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

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

Сделано в Китае.

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

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 «ДНС ЛОДЖИСТИК».
690025, Приморский край, г.о. Владивостокский, г. Владивосток, ул. Фанзавод,
д.1, каб. 15.

Адрес электронной почты: dns-logistic.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.1

Рецепты для хлебопечи

Примечание: рецепты указаны в порядке расположения программ на панели. Для каждого рецепта выбирайте соответствующую ему программу.

Базовый

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
4	Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Французский

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Цельнозерновой

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
4	Мука цельнозерновая	1 стакан	110 г	2 стакана	220 г
5	Мука пшеничная	2 стакана	280 г	2 стакана	280 г
6	Коричневый сахар	2 ст. л.	18 г	2,5 ст. л.	23 г
7	Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	3 ст. л.	21 г
8	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Быстрый

Порядок загрузки	Ингредиенты	900 г	
1	Теплая вода	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г
4	Сахар	2 ст. л.	24 г
5	Мука пшеничная	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.	6 г

Сладкий

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	2 ст.л.	14 г
7	Дрожжи сухие	0,5 ч. л.	1,5 г	0,5 ч. л.	1,5 г

Безглютеновый

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	11 г
4	Мука безглютеновая	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
5	Сахар	2 ст. л.	24 г	2 ст. л.	24 г
6	Дрожжи сухие	1,5 ч. л.	5 г	1,5 ч. л.	5 г

Ультрабыстрый

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	270 мл	270 г	340 мл	340 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
3	Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
5	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.	6 г	2 ч. л.	6 г

Тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты		
1	Теплая вода	360 мл	360 г
2	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г
4	Мука пшеничная	4 стакана	560 г
5	Сахар	2 ст. л.	24 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г

Джем

Порядок загрузки	Ингредиенты		
1	Протертые ягоды	4 стакана	400 г
2	Сахар	1 стакан.	230 г
3	Порошок для пудинга	1 стакан	150 г

Кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты		
1	Масло растительное	2 ст. л.	24 г
2	Сахар	8 ст. л.	96 г
3	Яйцо	6 шт.	270 г
4	Мука с разрыхлителем	1,75 стакана	250 г
5	Ароматическая эссенция	1 ч. л.	2 г
6	Лимонный сок	1,3 ст. л.	10 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г

Сэндвич

Порядок загрузки	Ингредиенты	700 г		900 г	
1	Теплая вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
2	Масло сливочное	1,5 ст. л.	20 г	2 ст. л.	20 г
3	Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
4	Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
5	Сухое молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
6	Мука пшеничная	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

[illegible]

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: 24 мес.

Срок эксплуатации: 24 мес.

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 местному законодательству.
- 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.



