Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
DBM-8251

DEXP

Содержание

Назначение устройства **3**

Меры предосторожности **3**

Технические характеристики **4**

Комплектация **5**

Схема устройства **5**

Инструкция по эксплуатации **6**
Панель управления 6
Описание кнопок 7
Дисплей 8
Включение/выключение устройства 8
Краткое руководство по выпечке хлеба 8
Запуск, пауза и остановка хлебопечи 9
Выпечка хлеба 9
Ручной режим 10
Дополнительные функции 10
Важные замечания по ингредиентам 12

Обслуживание и уход **14**
Очистка внешней поверхности 14
Очистка аксессуаров 14

Возможные проблемы и их решение **15**

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации **17**

Дополнительная информация **18**

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 устройства или по окончании программы, т.к. из вентиляционных отверстий может вырываться горячий пар.

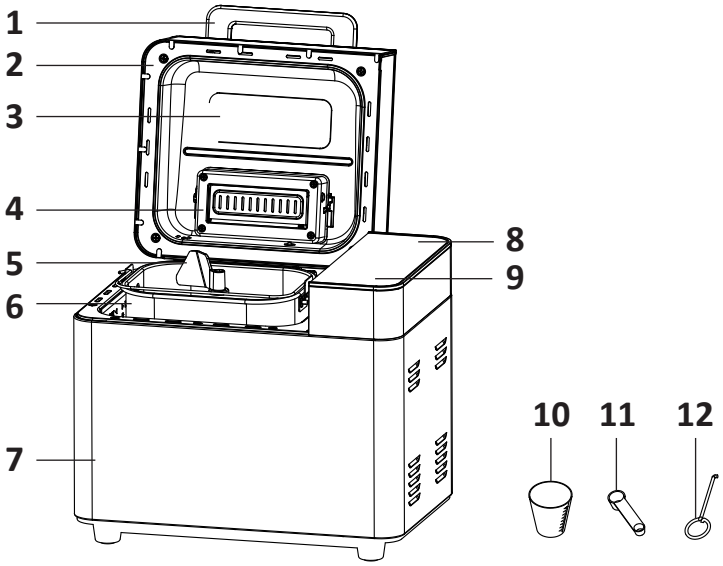
Технические характеристики

- Модель: DBM-8251.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Мощность: 800 Вт.
- Количество программ: 25.
- Таймер: 15 часов.
- Материал корпуса: металл.
- Управление: дисплей, сенсор.
- Максимальный вес выпечки: 1 кг.
- Диспенсер для семян и орехов: есть.
- Внутренняя подсветка: есть.
- Вес: 6 кг.
- Габариты (Ш × Д × В): 275,5 × 350 × 311 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.
- Руководство по эксплуатации.

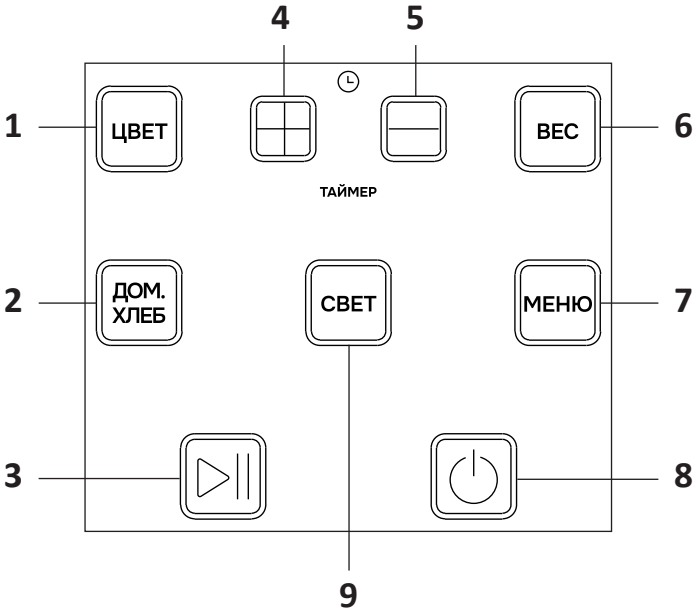
Схема устройства



1. Ручка крышки.
2. Крышка.
3. Смотровое окошко.
4. Отсек для добавления сухофруктов/орехов.
5. Лопасть для замешивания теста.
6. Форма для выпечки.
7. Корпус.
8. Дисплей.
9. Панель управления.
10. Мерный стакан.
11. Мерная ложка.
12. Крюк для извлечения лопасти из готового хлеба.

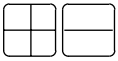
Инструкция по эксплуатации

Панель управления

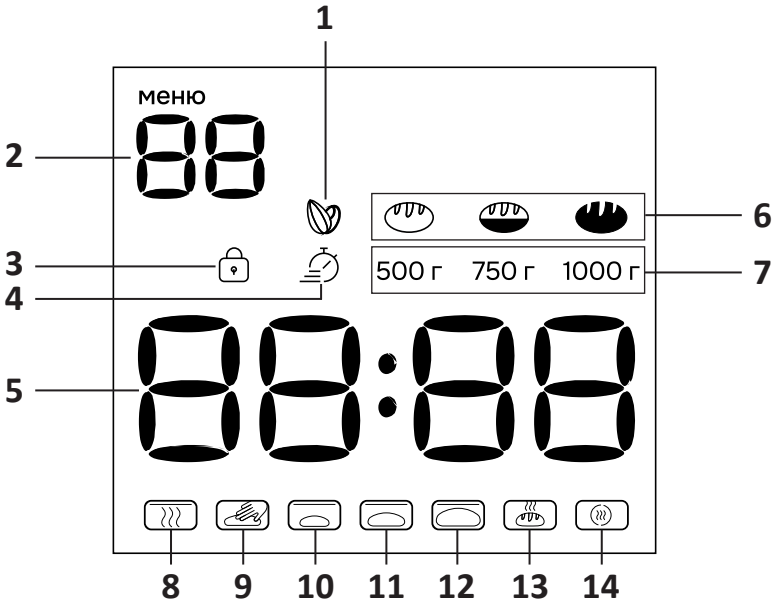


1. Кнопка выбора цвета корочки.
2. Кнопка ручного режима.
3. Кнопка «Старт/Пауза».
4. Кнопка увеличения значения.
5. Кнопка уменьшения значения.
6. Кнопка выбора веса выпечки.
7. Кнопка выбора программ приготовления.
8. Кнопка питания.
9. Кнопка включения/выключения подсветки.

Описание кнопок

Кнопка	Функция	Описание
МЕНЮ	Кнопка выбора программ приготовления	Предназначена для установки различных автоматических программ
ВЕС	Кнопка выбора веса	Можно выбрать 500, 750 или 1000 г. Данная кнопка только при выборе программ приготовления. Вес по умолчанию — 750 г
ЦВЕТ	Кнопка выбора цвета корочки	Используется для настройки степени пропекания корочки для программ хлеба, кекса и выпечки. Доступно 3 варианта: светлая, средняя, темная. Значение по умолчанию — средняя
	Кнопка «Старт/Пауза»	Одно нажатие — запуск хлебопечи; повторное нажатие — пауза; удерживание 3 секунды — выход из программы (полная остановка всех процессов)
	Кнопки настройки времени приготовления / отсрочки	Используются для регулировки времени отсрочки или времени работы. Удерживание кнопок — быстрая смена значений. Максимальное время отсрочки — 15 часов
СВЕТ	Кнопка включения/ выключения подсветки	Включение и выключение внутренней подсветки
	Кнопка питания	Включение/выключение устройства
ДОМ. ХЛЕБ	Кнопка ручного режима	Позволяет напрямую выбрать ручной режим (№25). Подробную инструкцию по работе с данным режимом см. в подразделе «Ручной режим»

Дисплей



1. Индикатор добавления ингредиентов.
2. Индикатор номера программы приготовления.
3. Индикатор блокировки.
4. Индикатор быстрого режима.
5. Индикатор времени приготовления/отсрочки.
6. Индикаторы степени пропекания корочки.
7. Индикаторы веса.
8. Индикаторы предварительного нагрева.
9. Индикатор «Замес 1/2/ 3».
10. Индикатор «Отдых 1/2».
11. Индикатор «Расстойка 1».
12. Индикатор «Расстойка 2/3».
13. Индикатор «Выпечка».
14. Индикатор подогрева.

Включение/выключение устройства

Чтобы включить/выключить устройство, нажмите кнопку ⏻.

Краткое руководство по выпечке хлеба

Приготовление обычного хлеба весом 750 г со средней степенью пропекания корочки (по умолчанию)

1. Очистите хлебную форму, лопасть для замешивания, мерный стакан и ложку.
2. Совместите полукруглое отверстие лопасти с вращающимся валом внутри хлебной формы и установите.

3. Добавьте ингредиенты в порядке, указанном в таблице для меню №1 (обычный хлеб) в столбце на 750 г. В самом конце добавьте дрожжи поверх муки, не допуская их намокания.
4. Установите хлебную форму обратно в хлебопечь: вставьте ее в основание и поверните до фиксации, затем закройте крышку.
5. После подключения хлебопечи к электросети загорится индикатор кнопки питания. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство. На дисплее отобразятся следующие параметры: меню №1 (обычный хлеб), 750 г, средняя корочка.
6. Нажмите кнопку ⏯ — хлебопечь начнет работу. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Когда отсчет времени закончится, раздастся звуковой сигнал. Хлебопечь автоматически перейдет в режим подогрева.
8. Чтобы выйти из режима подогрева, нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение 3 секунд.
9. Откройте крышку, наденьте термостойкие перчатки (не входят в комплект), извлеките хлебную форму из внутренней камеры и выложите хлеб.

Примечание: описанный выше процесс приготовления хлеба не требует выбора программы приготовления, веса, степени пропекания и других параметров — это самый базовый способ выпечки. Подробные методы работы смотрите в разделе «Выпечка хлеба».

Запуск, пауза и остановка хлебопечи

- Нажмите кнопку ⏯, чтобы запустить программу.
- Если Вы хотите приостановить или остановить работу в процессе, нажмите кнопку ⏯ еще раз. Если в течение 3 минут не будет выполнено никаких действий, пауза отменится, и устройство продолжит работу.
- Чтобы выйти из выбранной программы, нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение 3 секунд — хлебопечь остановится.

Выпечка хлеба

1. Откройте крышку и извлеките хлебную форму из внутренней камеры. Очистите ее и лопасть для замешивания, после чего установите лопасть на вращающийся вал внутри формы. Следите за тем, чтобы она была установлена правильной стороной — не переворачивайте ее вверх ногами.
2. С помощью мерного стакана и ложки последовательно добавьте в хлебную форму воду, масло, соль, сахар, яйца, муку и другие ингредиенты согласно таблице рецептов для соответствующего меню (см. раздел «Рецепты для хлебопечи»). В самом конце добавьте сухие дрожжи.
   Внимание! Не допускайте контакта дрожжей с водой.
3. Поместите форму с ингредиентами во внутреннюю камеру хлебопечи, вертикально вставив ее в основание. Если форма не вставляется, поверните два фиксатора на дне формы в противоположном направлении, чтобы они сместились относительно вилки на основании и форма встала на место. Закройте крышку хлебопечи.

4. Подключите хлебопечь к сети — загорится дисплей. Нажмите кнопку ⏻ — на дисплее отобразятся параметры по умолчанию: меню 1 (обычный хлеб), средняя корочка, вес 750 г, время выпечки — 3 часа. Нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать другие программы приготовления. Чтобы выбрать вес хлеба, нажмите кнопку ВЕС. Чтобы выбрать цвет корочки, нажмите кнопку ЦВЕТ. После настройки нажмите кнопку ▷||, чтобы запустить работу устройства.
5. По окончании выпечки на дисплее отобразится «0:00», устройство издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. Чтобы выйти из режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку ▷|| в течение 3 секунд.
6. Откройте крышку, наденьте термостойкие перчатки, извлеките форму и аккуратно вытряхните хлеб. Будьте осторожны, так как форма для выпекания очень горячая. Если лопасть для замешивания осталась внутри хлеба, извлеките ее с помощью специального крючка из комплекта поставки.

Ручной режим

1. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите меню №25 (Ручной режим) или нажмите кнопку ДОМ. ХЛЕБ, чтобы сразу перейти к ручному режиму.
2. Нажмите кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать цвет корочки: светлая, средняя, темная.
3. Нажмите кнопку ДОМ. ХЛЕБ еще раз — на дисплее начнет мигать индикатор (Замес 1/2/3). Нажимайте кнопки ⊞ и ⊟, чтобы настроить время первого замеса. Затем нажмите кнопку ДОМ. ХЛЕБ снова — начнет мигать индикатор (Отдых 1/2). Настройте время первого отдыха с помощью кнопок ⊞ и ⊟. Затем снова нажмите ДОМ. ХЛЕБ и настройте время для второго замеса. Аналогичным образом настройте время для второго отдыха; третьего замеса; первой, второй и третьей расстойки; выпечки и подогрева. Если Вы не хотите настраивать какой-либо шаг, нажмите кнопку ДОМ. ХЛЕБ, чтобы пропустить его — останется значение по умолчанию. После настройки времени всех шагов на дисплее отобразится общее скорректированное время. В конце нажмите кнопку ▷||, чтобы запустить программу.
4. Если Вы хотите использовать функцию отсрочки старта: после настройки времени всех шагов (когда отображается общее время) не запускайте программу сразу. Вместо этого нажмите кнопку ⊞, чтобы настроить время отсрочки (время отсрочки = время работы + добавленное время), и только после этого нажмите кнопку ▷||, чтобы запустить программу.

Дополнительные функции

Отсрочка времени приготовления

Максимальное время отсрочки — 15 часов.
Например: время 21:00, а Вы хотите, чтобы хлеб был готов завтра утром в 7:00.

1. Рассчитайте время отсрочки: с 21:00 до 7:00 следующего дня — итого 10 часов.
2. Установите время отсрочки 10 часов.

Порядок действий

1. Засыпьте ингредиенты в хлебную форму согласно рецепту для выбранной программы и установите форму в хлебопечь.

2. Включите устройство, выберите программу, вес, цвет корочки, затем установите время отсрочки с помощью кнопок ⊞ и ⊟. Шаг нажатия — 10 минут. Для быстрой смены значений нажмите и удерживайте кнопку ⊞ или ⊟.
3. Нажмите кнопку ⏯, чтобы запустить отсрочку.

Внимание!

- Время на дисплее отображает момент завершения выпечки (время готовности хлеба).
- При приготовлении хлеба с функцией отсрочки не кладите яйца и скоропортящиеся продукты — при длительном нахождении в теплой среде они могут испортиться.
- Дрожжи должны быть засыпаны поверх муки и не должны контактировать с водой.

Восстановление после отключения электроэнергии

Данная модель поддерживает функцию автоматического восстановления после кратковременных сбоев питания. Если в процессе работы произошло внезапное отключение электроэнергии, и его продолжительность не превысила 10–20 минут, то при возобновлении питания хлебопечь продолжит выполнение программы с момента прерывания. Учтите, что общая длительность цикла увеличится на время, в течение которого устройство было обесточено. При отключении свыше указанного времени стабильное восстановление работы в исходном режиме не обеспечивается.

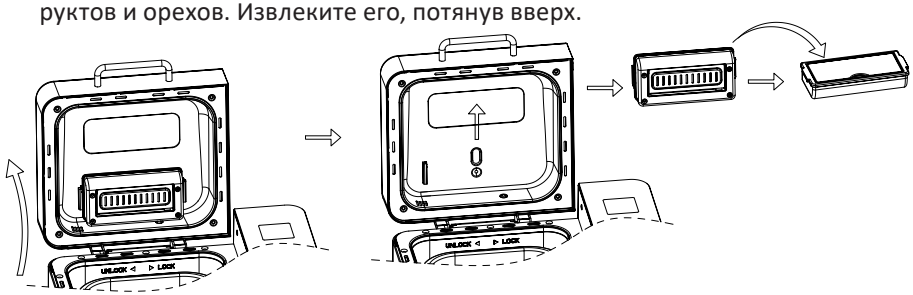
Подогрев

Устройство оснащено функцией автоматического подогрева.
После выпечки хлебопечь автоматически переходит в режим подогрева — на дисплее отобразится «00:00» и индикатор подогрева ⏦. Максимальная продолжительность подогрева — 1 час. По окончании подогрева устройство издаст звуковой сигнал.
Вы также можете выйти из режима подогрева вручную, удерживая кнопку ⏯ в течение 3 секунд.

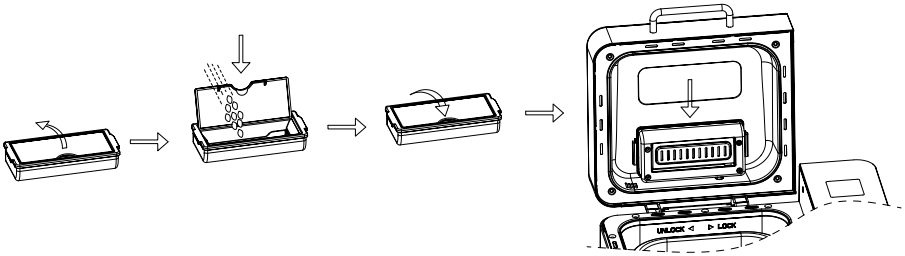
Автоматическое добавление ингредиентов

Данная модель оснащена функцией автоматической подачи добавок. Через некоторое время после начала работы хлебопечь автоматически высыпает фруктовые ингредиенты из специального отсека.

1. Откройте крышку — под ней располагается специальный отсек для сухофруктов и орехов. Извлеките его, потянув вверх.



2. Откройте крышку отсека и положите внутрь желаемое количество орехов или сухофруктов.
3. Закройте крышку и установите отсек обратно на крышку хлебопечи.



4. Закройте крышку хлебопечи и запустите программу выпечки. Отсек откроется автоматически за 5 минут до завершения последнего замеса.

Внимание!

- Не кладите слишком много добавок — рекомендуется 50–80 г.
- Не используйте слишком твердые ингредиенты, чтобы не повредить покрытие хлебной формы.

Внутренняя подсветка

- Чтобы включить внутреннюю подсветку, нажмите кнопку [СВЕТ] .
- Чтобы выключить подсветку, нажмите кнопку [СВЕТ] еще раз.

Быстрый режим

Приготовление выполняется следующим образом:

1. Выберите меню №8 с помощью кнопки [МЕНЮ] .
2. Выберите вес и цвет корочки.
3. Нажмите кнопку [▷||] , чтобы запустить хлебопечь.

Блокировка панели управления

- Спустя 1 минуту после запуска устройства панель автоматически заблокируется — на дисплее появится соответствующий индикатор.
- Чтобы разблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопку [МЕНЮ] в течение 3 секунд — индикатор блокировки исчезнет.
- Если никаких действий не выполняется, по завершении работы устройства панель разблокируется автоматически.

Важные замечания по ингредиентам

Мука

Не любая мука подходит для хорошего хлеба. Если в Вашем регионе нет специальной хлебопекарной муки, используйте сильную муку высшего сорта (с высоким содержанием белка).

Соль

Соль улучшает вкус хлеба и способствует образованию румяной корочки, но при этом замедляет рост дрожжей. Не превышайте количество соли, указанное в рецепте.

Дрожжи

Соду или разрыхлитель для теста нельзя использовать вместо сухих дрожжей. Если дрожжи просрочены или недостаточно активны, мягкость и пышность хлеба будут серьезно ухудшены. Для проверки смешайте 2 столовые ложки дрожжей с теплой водой и оставьте в теплом месте на 10 минут. Смесь должна вспениться до объема примерно 1 чашки (240 мл). Если этого не произошло, купите свежие дрожжи.

Примечание: разные марки/партии дрожжей могут давать разный эффект. При первом замесе учитывайте это и при необходимости корректируйте количество дрожжей.

Яйца

Яйца улучшают структуру хлебного мякиша, обогащают хлеб питательными веществами, делают его более пышным и придают особый яичный аромат. Перед добавлением яйца следует его взбить. На каждое добавленное яйцо уменьшайте количество воды примерно на 50 мл.

Жиры, сливочное и растительное масло

Сливочное масло перед добавлением необходимо растопить (если оно хранилось в холодильнике) или нарезать мелкими кусочками, чтобы оно лучше смешивалось с тестом.

Соотношение воды и муки

Водопоглощающая способность муки разных марок может различаться. Вам может потребоваться скорректировать количество воды относительно рецепта в данной инструкции.

Избыток воды:

- Тесто получается слишком мягким и бесформенным.
- При остановке замеса тесто не держит форму шара и быстро опадает.
- Тесто очень липкое.
- Готовый хлеб имеет крупные пустоты, жесткий и неэластичный мякиш, корочка плоская или с провалом.

Что делать: добавляйте по 1–2 столовые ложки муки за раз, дожидаясь полного вмешивания.

Недостаток воды:

- Через 5 минут замеса на дне хлебной формы все еще остается сухая мука.
- Тесто не собирается в комок.
- Получается плотный, твердый комок с плоской поверхностью.
- Поверхность хлеба шероховатая, поры мелкие, корочка твердая.

Что делать: если через 5 минут замеса видны признаки сухого теста, добавляйте по 1 столовой ложке воды, каждый раз давая ей полностью смешаться с тестом.

Прочие ингредиенты

Сахар и яйца придают хлебу насыщенный вкус, но их количество должно строго соответствовать рецепту. Избыток сахара может привести к тому, что корочка станет слишком темной или даже подгорит. Единственный способ избежать подгорания в этом случае — остановить выпечку раньше времени.

Добавление яиц делает тесто более жидким. Если Вы добавляете яйца, сначала разбейте их в мерный стакан, а затем долейте воды до нужной отметки. Рекомендуется добавлять не более одного яйца. Если хлеб подгорает, в следующий раз уменьшите количество соли и сахара, а также выберите режим «Светлая корочка» для более щадящей выпечки.

Обслуживание и уход

Очистка внешней поверхности

- Перед очисткой хлебопечи выключите ее, отключите ее от сети и дайте устройству полностью остыть.
- Аккуратно протрите поверхность мягкой влажной тканью, смоченной небольшим количеством нейтрального моющего средства, после чего вытрите насухо. Во избежание повреждения покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства.

Очистка аксессуаров

- После каждого использования необходимо очищать использованные аксессуары, чтобы предотвратить образование загрязнений.
- Если лопасть замешивания застряла в хлебной форме, добавьте немного воды и замочите на некоторое время, чтобы извлечь.
- При очистке хлебной формы и других съемных деталей не используйте жесткие щетки и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие формы и поверхность деталей.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Решение
При выпекании появляется дым	Ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или находятся слишком близко к нему	Отключите устройство от сети и очистите его
	Испарение масла при первом использовании	При первом использовании включите сухой прогрев и откройте крышку
Корочка слишком толстая	Хлеб оставался в форме на подогреве слишком долго после окончания выпечки	Доставайте хлеб сразу после приготовления
Хлеб тяжело вынимается из формы для выпечки	Лопасть для замешивания застряла в хлебе	Извлеките хлеб и залейте в форму горячую воду. Замочите на 10 минут, затем выньте лопасть и очистите
Хлеб не пропекся / ингредиенты плохо смешались	Выбрана неподходящая программа	Выберите подходящую 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 и что она не повреждена
На дисплее отображается «H:HH»	Устройство еще не остыло после последнего использования	Нажмите кнопку ⏯, отключите устройство от сети, выньте форму для выпекания и дайте ей остыть. После этого подключите хлебопечь к сети и запустите снова
На дисплее отображается «E:E0»	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Слышен шум мотора, но тесто не замешивается	Хлебная форма закреплена неправильно / слишком много теста	Убедитесь, что форма правильно закреплена, а количество теста не превышает допустимый объем
Тесто поднимается избыточно, вываливаясь из формы	Слишком много жидкости; недостаток муки; избыток дрожжей	Уменьшите количество жидкости и дрожжей, обеспечьте упругость теста

Проблема	Причина	Решение
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	
В середине хлеба образуется провал при выпечке	Использована не хлебопекарная мука, из-за чего тесто не может подняться	Используйте хлебопекарную муку или сильную муку
	Дрожжи работают слишком быстро или их температура слишком высокая	Используйте дрожжи комнатной температуры
	Избыток воды делает тесто слишком влажным и мягким	Отрегулируйте количество воды по рецепту
Хлеб слишком тяжелый, а структура слишком плотная	Слишком много муки или мало воды	Уменьшите количество муки или добавьте воды
	Слишком много фруктовых добавок или цельнозерновой муки	Уменьшите количество соответствующих добавок и увеличьте количество дрожжей
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
Поверхность хлеба покрыта сухой мукой	В тесте есть сильно связывающие ингредиенты, например, сливочное масло или бананы	Не добавляйте в хлеб сильно связывающие ингредиенты
	Недостаточное перемешивание из-за нехватки воды	Добавляйте достаточное количество воды при готовке
Слишком темная и толстая корочка у сладкой выпечки	Тесто было замешано недостаточно / слишком мало воды или слишком много сахара	Удостоверьтесь, что объем воды соответствует рецепту; убедитесь в корректной работе лопасти для замешивания теста. Если причина в избытке сахара, нажмите кнопку ⏯, чтобы прервать программу за 5–10 минут до окончания времени приготовления, прежде чем извлекать хлеб

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: Цзянмэнь Миелакс Интеллиджент энд Тэкнолоджи Ко., Лтд.
3д. 1-3, №27, 1-е шоссе Цзиньцзин, Дужуань, р-н Пэнцзян, г. Цзянмэнь, пров. Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

Manufacturer: Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co., Ltd.
Building 1-3, No.27, Jinjing 1st Road, Duruan Town, Pengjiang District, Jiangmen City, Guangdong Province, P.R.China.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: 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

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.

№1 Обычный хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	—
5	Высокосортная мука	2,25 чашки / 300 г	2,75 чашки / 400 г	3,5 чашки / 500 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	0,8 ч. л.	0,8 ч. л.	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№2 Французский хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	2 ч. л.	2,5 ч. л.	3 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	1,25 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	1,25 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.	—
5	Высокосортная мука	2,25 чашки / 300 г	2,75 чашки / 400 г	3,5 чашки / 500 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	0,8 ч. л.	0,8 ч. л.	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№3 Ржаной хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	3,5 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	—

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
5	Высокосортная мука	1,25 чашки / 160 г	1,5 чашки / 210 г	1,75 чашки / 250 г	—
6	Черная цельнозерновая мука	1 чашка / 140 г	1,5 чашки / 210 г	1,75 чашки / 250 г	—
7	Быстродейств. дрожжи	1 ч. л.	1,2 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№4 Цельнозерновой хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	3,5 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	—
5	Высокосортная мука	1,25 чашки / 160 г	1,5 чашки / 210 г	1,75 чашки / 250 г	—
6	Цельнозерновая мука	1 чашка / 140 г	1,5 чашки / 210 г	1,75 чашки / 250 г	—
7	Быстродейств. дрожжи	1 ч. л.	1,2 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№5 Сладкий хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.	1 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	0,2 чашки	0,3 чашки	0,4 чашки	Добавить в уголок
4	Сухое молоко	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.	—
5	Масло	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	—
6	Высокосортная мука	2,25 чашки / 300 г	2,75 чашки / 400 г	3,5 чашки / 500 г	—
7	Быстродейств. дрожжи	0,8 ч. л.	0,8 ч. л.	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№6 Безглютеновый хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	150 мл	210 мл	270 мл	—
2	Соль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	3,5 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	—
5	Безглютеновая мука	1 чашка / 140 г	1,5 чашки / 210 г	2 чашки / 280 г	—
6	Кукурузная мука	1 чашка / 140 г	1,5 чашки / 210 г	2 чашки / 280 г	В качестве альтернативы можно использовать овсяную муку
7	Быстродейств. дрожжи	1 ч. л.	1,2 ч. л.	1,5 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№7 Итальянский хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	Добавить в уголок
4	Оливковое масло	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	—
5	Высокосортная мука	2,25 чашки / 300 г	2,75 чашки / 400 г	3,5 чашки / 500 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	0,8 ч. л.	0,8 ч. л.	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№8 Быстрый режим

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	Температура воды: 40–50°
2	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	—

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
5	Высокосортная мука	2,5 чашки / 350 г	3,25 чашки / 450 г	3,75 чашки / 550 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№9 Хлеб с добавками

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	Примечание
1	Вода	160 мл	220 мл	280 мл	—
2	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Добавить в уголок
3	Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.	Добавить в уголок
4	Масло	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	—
5	Высокосортная мука	2,25 чашки / 300 г	2,75 чашки / 400 г	3,5 чашки / 500 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	0,8 ч. л.	0,8 ч. л.	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№10 Дрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество	Примечание
1	Вода	330 мл	—
2	Соль	1 ч. л.	Добавить в уголок
3	Масло	3 ст. л.	—
4	Высокосортная мука	4 чашки / 560 г	—
5	Быстродейств. дрожжи	0,5 ч. л.	Добавить на сухую муку

№11 Бездрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество	Примечание
1	Вода	330 мл	—
2	Соль	1 ч. л.	Добавить в уголок
3	Масло	3 ст. л.	—
4	Высокосортная мука	4 чашки / 560 г	—

№12 Тесто для пельменей

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Вода	По необходимости
2	Соль	1 ч. л.
3	Масло	3 ст. л.
4	Высокосортная мука	По необходимости

№13 Обжарка

Функция обжарки подходит для бобов, семян арахиса, семян дыни и орехов и т.п.
Внимание! Не кладите орехи в скорлупе, чтобы не повредить покрытие хлебной формы.
Время по умолчанию: 30 минут. Диапазон настройки: от 1 минуты до 2 часов. Шаг настройки: 1 минута. При длительном удержании кнопки — 10 минут.

№14 Тушение

Время по умолчанию: 1 час. Диапазон настройки: от 20 минут до 2 часов. Шаг настройки: 5 минут.

№15 Суп

Время по умолчанию: 1 час. Диапазон настройки: от 20 минут до 2 часов. Шаг настройки: 5 минут.

№16 Каша

Время по умолчанию: 1 час 20 минут. Диапазон настройки: от 50 минут до 1 часа 50 минут. Шаг настройки: 5 минут.

№17 Рис

Время по умолчанию: 45 минут. Диапазон настройки: от 35 минут до 1 часа. Шаг настройки: 5 минут.

№18 Кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество	Примечание
1	Вода	30 мл	—
2	Яйца	3 шт.	—
3	Сахар	0,5 чашки	Добавить в уголок
4	Масло	2 ст. л.	—
5	Самоподнимающаяся мука	2 чашки / 280 г	—
6	Быстродейств. дрожжи	1 ч. л.	Добавить на сухую муку, не допуская контакта с водой

№19 Десерт

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Яйца	2 шт.
2	Молоко	1 чашка
3	Вареный рис	1,5 чашки
4	Сахар	0,5 чашки
5	Изюм	0,5 чашки

№20 Йогурт

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Молоко	1000 мл
2	Закваска	100 мл

№21 Джем

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество	Примечание
1	Мякоть фруктов	3 чашки	Перемешать до состояния кашицы. Можно добавить немного воды
2	Крахмал	0,5 чашки	Добавить в уголок
3	Сахар	1 чашка	По вкусу

№22 Брожение

Время по умолчанию: 1,5 часа. Брожение — 40 минут, выпечка — 50 минут. Доступно три варианта цвета корочки. Эффект выпечки такой же, как у хлеба.

№23 Выпечка

Можно использовать для выпечки теста и других блюд.

№24 Варка

Время по умолчанию: 1 час. Диапазон настройки: от 10 минут до 1,5 часа. Шаг настройки: 5 минут.

№25 Ручной режим

Программа по умолчанию соответствует программе «Обычный хлеб». Можно настраивать время замеса, отдыха, расстойки и выпечки для достижения желаемого результата.

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.

Для заметок

