

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
BRM-M618

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Схема устройства	5
Панель управления и дисплей	6
Перед первым использованием	7
Функции кнопок	7
Меню	8
Замес	8
Выпекание.....	9
Настройка.....	9
Этапы приготовления	9
Блокировка.....	10
Приготовление хлеба.....	10
Технические характеристики.....	11
Комплектация	11
Обслуживание, уход и хранение	11
Возможные проблемы и их решение	12
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	13
Дополнительная информация	14
Рецепты	15
Белый хлеб.....	15
Хлеб с кунжутом.....	16
Хлеб с орехами	16
Классический французский хлеб.....	17
Кукурузный хлеб	17
Содовый хлеб	18
Цельнозерновой хлеб.....	18
Сладкий хлеб.....	19
Кофейный хлеб.....	20
Зеленый хлеб.....	20
Банановый хлеб	21
Кокосовый хлеб.....	21
Коврижка.....	22
Апельсиновый кекс	22
Кекс из дрожжевого теста	23
Дрожжевое тесто	23
Тесто для пасты	23
Питьевой йогурт	24
Напиток из сыворотки	24
Клубничный джем	25
Апельсиновый джем.....	25

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.

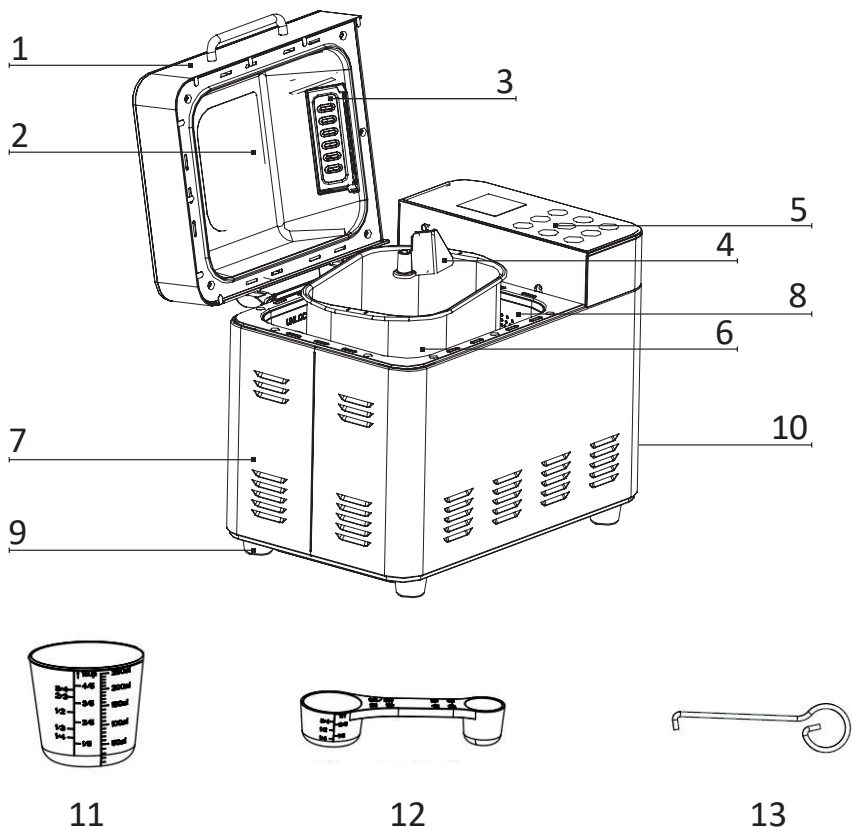
Назначение устройства

Хлебопечь — устройство для автоматизированного изготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

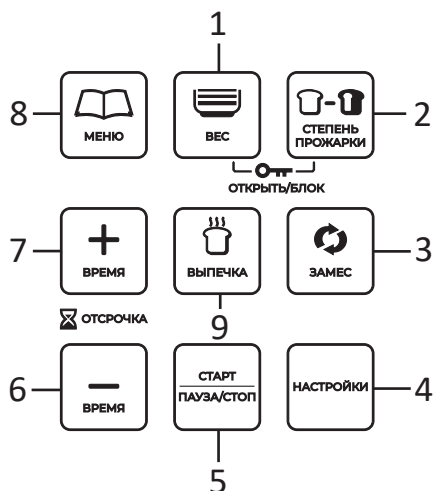
- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте устройство, шнур питания, вилку воздействию воды или иных жидкостей.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим боковым панелям. При обращении с горячим хлебом или формой пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.
- Во избежание 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 хлеба, джема и варенья.
- 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 должен быть установлен 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 обращайтесь 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



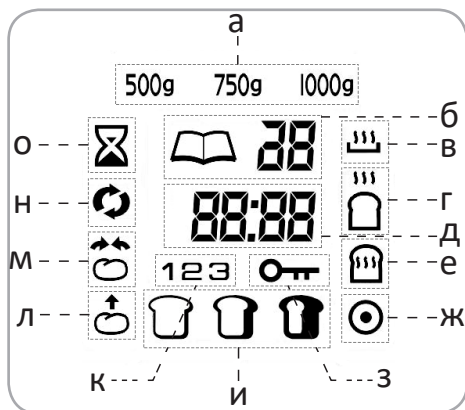
1. Крышка
2. Смотровое окно.
3. Диспенсер.
4. Лопасть для замешивания теста.
5. Панель управления.
6. Форма для выпечки.
7. Корпус.
8. Нагревательная камера.
9. Нескользящие резиновые опоры.
10. Кабель питания.
11. Мерный стакан.
12. Мерная ложка.
13. Крючок для извлечения лопатки из готового хлеба.

Панель управления и дисплей



Кнопки:

1. Вес — установка желаемого веса буханки.
2. Степень прожарки — установка желаемого цвета корочки хлеба.
3. Замес — быстрая активация программы замешивания теста.
4. Настройки — быстрая активация программы «Ручная».
5. Старт/Стоп — запуск/приостановка программы.
6. Время «-» — настройка отложенного старта, длительности программы.
7. Время «+» — настройка отложенного старта, длительности программы.
8. Меню — выбор желаемой программы.
9. Выпечка — быстрая активация программы.



Индикаторы:

- а) Выбранный вес буханки.
- б) Выбранная программа.
- в) Нагрев.
- г) Выпечка.
- д) Оставшееся время приготовления.
- е) Подогрев.
- ж) Завершено.
- з) Блокировка.
- и) Выбранный цвет корочки.
- к) Текущий этап приготовления.
- л) Подъем теста.
- м) Отдых теста.
- н) Замес теста.
- о) Отсрочка старта.

Перед первым использованием

1. Распакуйте устройство и убедитесь, что устройство и аксессуары не повреждены.
2. Очистите хлебопечь в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе «Обслуживание, уход и хранение».
3. Установите программу «Выпечка» и прогрейте пустое устройство в течение 10 минут. Затем дайте ему остыть и очистите еще раз.
4. Просушите все детали и соберите устройство.

Функции кнопок

Старт/Стоп

Эта кнопка используется для запуска и остановки выбранной программы.

- Чтобы запустить программу, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После запуска программы все остальные кнопки станут неактивны.
- Чтобы отменить программу, удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 3 секунд, после этого раздастся звуковой сигнал.

Пауза

- Чтобы приостановить программу, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Настройки останутся в памяти прибора, время работы будет отображаться на дисплее.
- Чтобы возобновить программу, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Цвет

Эта кнопка используется для выбора степени прожарки хлебной корочки. Чтобы выбрать желаемую степень, нажмите кнопку «Цвет корочки» нужное количество раз. Кнопка доступна в программах 1–9.

Вес

Чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба, нажмите на кнопку «Вес» нужное количество раз. Вес буханки напрямую влияет на время приготовления хлеба. Кнопка доступна в программах 1–9.

Время

- Для программ 1–9, 12, 14 и 16 доступна функция отложенного старта. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить время старта, индикатор часов на дисплее будет мигать.
- Продолжительность программ 11, 13 и 16 настраивается пользователем. По завершении настройки времени, нажмите «Старт/Стоп», чтобы запустить программу.
- Время отсрочки включает время, требующееся для выпекания. По окончании времени отложенного старта хлеб будет полностью готов.

Меню

Эта кнопка используется для установки разных программ. При каждом нажатии раздается звуковой сигнал, программа сменяется. Нажимайте на кнопку, и каждая из 17 программ будет циклически отображаться на ЖК-дисплее. Выберите желаемую программу.

Доступные программы

- 1. Классический:** замес, подъем теста и выпекание. Допустимо добавление различных специй.
- 2. Французский:** замес, подъем теста и выпекание. Хлеб, выпеченный в этом режиме, будет иметь хрустящую корочку и легкую текстуру.
- 3. Цельнозерновой:** замес, подъем теста и выпекание цельнозернового хлеба.
- 4. Сдоба:** замес, подъем теста и выпекание. Допустимо добавление различных специй.
- 5. Рисовый:** замес, подъем теста и выпекание хлеба из рисовой муки.
- 6. Безглютеновая выпечка:** замес, подъем теста и выпекание безглютенового хлеба. Допустимо добавление различных специй.
- 7. Ускоренная выпечка:** более быстрый замес, подъем теста и выпекание буханки хлеба по сравнению с программой «Классический». При этом буханка получится небольшого размера с плотной текстурой.
- 8. Фруктовый хлеб:** замес, подъем теста и выпекание. Добавьте сухие фрукты в диспенсер.
- 9. Кекс:** замес, подъем теста и выпекание. В процессе подъема теста добавляется сода или разрыхлитель.
- 10. Джем:** приготовление варений и джемов. Перед загрузкой в форму для выпечки ягоды и фрукты должны быть порублены.
- 11. Разморозка:** теплая среда для качественного размораживания продуктов.
- 12. Смешивание компонентов:** замес теста для тортов.
- 13. Замес:** замес более тяжелого теста.
- 14. Дрожжевое тесто:** замес и подъем теста. Приготовленное посредством этой программы тесто может использоваться для выпечки булочек, пиццы, приготовления хлеба на пару и т.д.
- 15. Выпечка:** только выпекание хлеба. Также может использоваться для увеличения времени выпекания при какой-либо другой ранее выбранной программе (например, чтобы сделать более темную корочку) и для разогрева хлебопечи.
- 16. Ручная настройка:** настраиваемая программа выпечки.
- 17. Йогурт:** приготовление йогурта из свежего молока и закваски.

Замес

Нажмите на эту кнопку, а затем на «Старт/Стоп» для запуска программы 12.






Выпекание

Нажмите на эту кнопку, а затем на «Старт/Стоп» для запуска программы 15. Продолжительность настраивается. Время по умолчанию — 30 минут.

Настройка

Нажатие выбирает программу «16. Ручная настройка». Продолжительность каждого этапа приготовления настраивается.

Этапы приготовления

Этап	Значок	Время по умолч.	Настройка
Замес 1		0:15	1–30 мин.
Отдых 1		0:03	0–30 мин.
Замес 2		0:20	0–30 мин.
Отдых 2		0:10	0–30 мин.
Замес 3		0:00	0–25 мин.
Подъем 1		0:42	0–60 мин.
Подъем 2		0:40	0–60 мин.
Подъем 3		0:00	0–60 мин.
Выпекание		0:30, цвет корочки: средний	0–80 мин, цвет корочки: светлый, средний, темный
Подогрев		1:00	1–60 мин.
Отложенный старт		-	до 15 часов

Подогрев

Для программ 1–9 хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение 1 часа после завершения процесса выпекания, если его не вынули из хлебопечи после подачи звукового сигнала о готовности. Если хлеб будет подаваться сразу же после завершения процесса выпекания, отключите программу, зажав кнопку «Старт/Стоп» в течение 3 секунд.

Память

При включении устройства после сбоя питания сроком до 10 минут программа продолжится автоматически. Перезапускать программу не нужно. Однако, если отсутствие питания длится более 10 минут, программа будет отменена.

Блокировка

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить непреднамеренный ввод команд.

Одновременно нажмите кнопки «Вес» и «Степень прожарки», чтобы заблокировать панель управления панель. Прозвучит сигнал, на дисплее отобразится значок ключа. После этого ни одна кнопка на панели управления не будет реагировать на нажатие. Чтобы разблокировать панель управления, снова нажмите кнопки «Вес» и «Степень прожарки» одновременно. Прозвучит сигнал, значок ключа погаснет.

Приготовление хлеба

1. Поместите форму для выпечки в корпус и поверните её по часовой стрелке до щелчка.
2. Наденьте лопасть для замешивания на ось привода. Чтобы тесто не прилипло к замесочной лопатке, рекомендуем смазать её поверхность маргарином.
3. Загрузите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте.
4. Пальцем сделайте в муке углубление и насыпьте в него дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостями, ни с солью.
5. Добавьте высушенные измельченные ингредиенты в диспенсер.
6. Закройте крышку и подключите устройство к электросети.
7. Нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать желаемую программу.
8. Нажимайте кнопку «Степень прожарки», чтобы выбрать желаемую степень прожарки корочки.
9. Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба.
10. При необходимости установите время отложенного старта.
11. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить программу.
12. Вы можете извлечь лопасть для замешивания теста в перерыве работы устройства после этапа Замес 3. Отключите хлебопечь от электросети, аккуратно достаньте тесто из формы, снимите лопасть с оси. Поместите тесто обратно в форму и подключите устройство к электросети. Программа продолжится.
13. По окончании приготовления хлеба раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится время «0:00».
14. Если по окончании работы программы Вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп», температура хлеба будет поддерживаться в течение часа. Если вы хотите достать хлеб, выключите программу, зажав кнопку «Старт/Стоп» в течение 3 секунд.
15. Отключите устройство от электросети. Откройте крышку и с помощью прихваток или кухонных рукавиц осторожно возьмитесь за ручку формы для выпечки. Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно выньте её из корпуса хлебопечи.
16. Используйте пластиковую кухонную лопатку, чтобы отделить хлеб от стенок формы. Не используйте для этого острые предметы, например, нож.
17. Переверните форму вверх дном и вытряхните хлеб на блюдо.
18. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут, прежде чем разрезать его.

Технические характеристики

- Модель: BRM-M618.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 600 Вт.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Вес выпечки: 1 кг.
- Количество программ: 17.
- Отложенный старт (до 15 часов).
- Область применения: бытовое.

Комплектация

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

Обслуживание, уход и хранение

1. Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.
2. 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.
3. Лопасть для замешивания теста: если лопасть тяжело снять с оси, наполните форму теплой водой и оставьте примерно на 30 минут. После этого лопасть можно будет легко снять для дальнейшей чистки. Протрите лопасть влажной тканью.
4. Крышка: протрите снаружи и изнутри слегка влажной тканью.
5. Корпус: протрите наружную поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Не погружайте корпус в воду.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Решение
Из нагревательной камеры или вентиляционных отверстий идёт дым	К нагревательной камере или внешней поверхности формы для выпечки прилипли ингредиенты	Отключите устройство от электросети и очистите нагревательную камеру или форму для выпечки
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
Большие дыры внутри готового хлеба	Слишком много жидкости	Уменьшите количество жидкости
	Отсутствие соли	Убедитесь, что соль добавлена в смесь
	В тесто была добавлена горячая вода	Используйте воду комнатной температуры
Двигатель работает, но тесто не замешивается	Лопасть для замешивания установлена некорректно	Правильно установите лопасть
	Слишком большой объем теста	Убедитесь в правильности рецепта теста
Лопасть для замешивания теста снимается затруднительно	Лопасть приклеилась к валу формы для выпекания	Удалите хлеб и замочите форму в теплой воде на 10 минут. Снимите лопатку и очистите ее
Ингредиенты не смешиваются или хлеб не пропёкся	Выбрана неподходящая программа	Выберите подходящую программу
	Тесто слишком густое	Добавьте немного дополнительной жидкости
	Во время работы программы несколько раз была открыта крышка	Не открывайте крышку чаще, чем это необходимо (например, для добавления ингредиентов). Убедитесь, что крышка надёжно закрыта
На дисплее отображается код Н:НН	Устройство слишком горячее	Отключите хлебопечь от электросети, откройте крышку и дайте устройству полностью остыть. После начните процесс приготовления заново

Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается код E:EO	Сбой датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Тесто не поднялось	Недостаточно дрожжей	Проверьте количество добавляемых дрожжей
	Слабая активность дрожжей	Не используйте дрожжи, которые хранились слишком долго
		Убедитесь, что дрожжи не контактировали с солью
	Выбрана неверная программа приготовления	Вы выбрали программу «Содовый хлеб» при приготовлении обычного хлеба

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.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.
- 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.

Дополнительная информация

Изготовитель: Цзянмэнь Миелакс Интеллидженд энд Тэкнолоджи Ко., Лтд.
Цех В1, №13, шоссе Тунлэ, Танся, р-н Пэнцзян, г. Цзянмынь, пров. Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

Manufacturer: Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co., Ltd.
Workshop B1, No.13, Tongle Road, Tangxia Town, Pengjiang District, Jiangmen City,
Guangdong Province, P.R. China.

Импортер в России / 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@ya.ru

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия, его характеристики и комплектация могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Адрес в интернете: www.dexp.club



Товар изготовлен (мм.гггг.) / Тауар жасалған күні (аа.жжжж): _____ V.1

Рецепты

Примечание

- **Приготовление хлеба**
 - Для лучшего результата через 10 минут после начала работы программы откройте крышку и снимите со стенок муку.
 - Вес и цвет корочки даны по умолчанию, их можно изменить в зависимости от того, какой результат вы хотите получить.
 - Для первого приготовления рекомендуется использовать смесь для выпечки. Таким образом, вы сможете опробовать функциональность устройства и познакомиться с циклом выпечки.
- **Приготовление кексов.**
 - По окончании цикла выпечки кекса сразу отключите устройство, не допуская подогрева.
 - Оставьте кекс остывать примерно на 15 минут с закрытой крышкой и открытой заслонкой отсека для ингредиентов. Затем выньте форму для выпечки и оставьте кекс остывать еще на 15 минут. Таким образом, вы предотвратите разваливание кекса.
 - После переложите кекс на решетку и дайте ему полностью остыть, прежде чем покрывать его глазурью, шоколадом или начинять.
- **Приготовление джема.**
 - Эти джемы являются скоропортящимися. Их следует хранить в холодильнике в герметичном контейнере не дольше 1 недели.
 - Рецепты приведены в качестве примера. Вы можете попробовать другие виды фруктов или фруктовых смесей.

Белый хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	320 мл	250 мл	160 мл
Соль	6 г	5 г	3 г
Масло растительное	24 мл	18 мл	12 мл
Сахар	24 г	18 г	12 г
Сухое молоко	15 г	12 г	6 г
Мука пшеничная	520 г	400 г	260г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «1. Классический».

Хлеб с кунжутом

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	320 мл	250 мл	160 мл
Соль	8 г	6 г	4 г
Масло растительное	36 мл	24 мл	18 мл
Сахар	24 г	18 г	12 г
Сухое молоко	24 г	18 г	12 г
Мука пшеничная	520 г	400 г	260г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г
Кунжут	30 г	22 г	15 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «1. Классический».
4. Добавьте кунжутные зерна в форму для выпечки после подачи звукового сигнала. Также вы можете загрузить кунжут в диспенсер до начала программы.

Хлеб с орехами

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	230 мл	140 мл
Яйцо	2 шт	1 шт	1 шт
Соль	6 г	5 г	3 г
Масло растительное	36 мл	24 мл	18 мл
Сахар	24 г	18 г	12 г
Сухое молоко	24 г	18 г	12 г
Мука пшеничная	500 г	400 г	250г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г
Грецкие/кедровые орехи	60 г	45 г	30 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «1. Классический».
4. Крупно порубите грецкие орехи и добавьте их в форму для выпечки. Также вы можете загрузить орехи в диспенсер до начала программы.

Классический французский хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	340 мл	250 мл	170 мл
Соль	8 г	6 г	4 г
Масло растительное	12 мл	9 мл	6 мл
Сахар	16 г	12 г	8 г
Мука пшеничная	540 г	400 г	270г
Дрожжи сухие	6 г	5 г	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «2. Французский».

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	320 мл	240 мл	160 мл
Соль	6 г	5 г	3 г
Масло растительное	24 мл	18 мл	12 мл
Сахар	16 г	12 г	8 г
Сухое молоко	16 г	12 г	8 г
Мука пшеничная	400 г	300 г	200 г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г
Мука кукурузная	120 г	100 г	60 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «2. Французский».

Содовый хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Молоко + 1 яйцо	305 мл	250 мл	160 мл
Соль	5 г	4 г	3 г
Масло сливочное	45 г	36 г	24 г
Сахар	95 г	75 г	50 г
Мука кукурузная	170 г	130 г	90 г
Мука пшеничная	340 г	260 г	180 г
Разрыхлитель теста	10 г	7 г	5 г
Сода пищевая	10 г	7 г	5 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «7. Ускоренная выпечка».

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	340 мл	250 мл	170 мл
Соль	10 г	8 г	5 г
Масло растительное	24 мл	18 мл	12 мл
Сухое молоко	18 г	13 г	9 г
Коричневый сахар	24 г	18 г	12 г
Мука пшеничная	200 г	150 г	100 г
Цельная пшеница	360 г	250 г	180 г
Дрожжи сухие	8 г	5 г	4 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «3. Цельнозерновой».

Сладкий хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	220 мл	140 мл
Яйцо	2 шт	1 шт	1 шт
Соль	8 г	6 г	4 г
Масло растительное	36 мл	24 мл	18 мл
Сухое молоко	12 г	9 г	6 г
Сахар	80 г	55 г	40 г
Мука пшеничная	500 г	380 г	250 г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице. Вместо воды допустимо использовать молоко.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «4. Сдоба».

Тыквенный хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	100 мл	80 мл	50 мл
Соль	6 г	5 г	3 г
Тыква	300 г	210 г	150 г
Масло растительное	30 мл	27 мл	15 мл
Сухое молоко	20 г	18 г	10 г
Сахар	48 г	40 г	24 г
Мука пшеничная	380 г	300 г	190 г
Дрожжи сухие	8 г	5 г	4 г

Приготовление

1. Нарезьте тыкву на кубики и отварить на пару около 20 минут.
2. После остывания слейте воду и растолките тыкву.
3. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
4. Закройте крышку.
5. Установите программу «4. Сдоба».

Кофейный хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	240 мл	200 мл	120 мл
Яйцо	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	6 г	4 г	3 г
Масло растительное	26 мл	20 мл	13 мл
Сухое молоко	10 г	8 г	5 г
Сахар	50 г	40 г	25 г
Кофе растворимый	3 ст. л.	2 ст. л.	1,5 ст. л.
Мука пшеничная	400 г	300 г	200 г
Дрожжи сухие	6 г	5 г	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «4. Сдоба».

Зеленый хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	260 мл	200 мл	130 мл
Яйцо	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	7 г	6 г	3 г
Масло растительное	40 мл	30 мл	20 мл
Сухое молоко	16 г	13 г	8 г
Сахар	50 г	40 г	25 г
Листья салата	280 г	210 г	140 г
Мука пшеничная	460 г	350 г	230 г
Дрожжи сухие	6 г	4 г	3 г

Приготовление

1. Нарезьте и измельчите салат (для достижения лучшего эффекта воспользуйтесь кухонным комбайном).
2. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
3. Закройте крышку.
4. Установите программу «4. Сдоба».

Банановый хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	250 мл	230 мл	130 мл
Яйцо	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	7 г	6 г	4 г
Сухое молоко	65 г	60 г	35 г
Сахар	50 г	40 г	25 г
Мука пшеничная	450 г	400 г	230 г
Дрожжи сухие	7 г	5 г	4 г
Бананы	110 г	80 г	55 г
Масло сливочное	36 г	30 г	20 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице, за исключением масла. Для лучшего результата добавить масло через 10 минут после начала этапа замешивания.
2. Нарезьте банан на кусочки и добавьте его после других ингредиентов.
3. Закройте крышку.
4. Установите программу «4. Сдоба».

Кокосовый хлеб

Ингредиенты	1 кг	0,75 кг	0,5 кг
Вода	280 мл	220 мл	140 мл
Яйцо	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	6 г	5 г	4 г
Масло растительное	36 мл	27 мл	18 мл
Сухое молоко	60 г	45 г	30 г
Сахар	50 г	40 г	25 г
Мука пшеничная	460 г	360 г	230 г
Дрожжи сухие	5 г	5 г	4 г
Кокосовая стружка	60 г	45 г	30 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «4. Сдоба».
4. Добавьте кокосовую стружку в форму для выпечки после подачи звукового сигнала. Также вы можете загрузить кокосовую стружку в диспенсер до начала программы.

Коврижка

Ингредиенты	Количество
Яйцо	1 шт.
Молоко	100 мл
Мargarин	15 г
Ванильный сахар	0,5 пакетика
Сахар	70–80 г
Мука ржаная	40 г
Мука пшеничная	120 г
Какао	20 г
Приправа для имбирной выпечки	10 г
Разрыхлитель теста	1 пакетик
Шоколад кондитерский	2 кусочка

Приготовление

1. За исключением шоколада, выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Установите программу «9. Кекс».
3. Дайте кексу полностью остыть, следуя инструкции из раздела «Примечания».
4. Полейте кекс растопленным шоколадом.

Совет: Вы можете самостоятельно приготовить приправу из кардамона, кориандра, корицы, гвоздики, аниса, звездчатого аниса, фенхеля, мускатного ореха и даже щепотки перца.

Апельсиновый кекс

Ингредиенты	Количество
Яйцо	1 шт.
Молоко	100 мл
Мargarин	15 г
Ванильный сахар	0,5 пакетика
Пищевой ароматизатор «Апельсин»	1 флакон
Сахар	70–80 г
Мука пшеничная	180 г
Разрыхлитель теста	1 пакетик
Сахарная пудра	2 ч.л.
Апельсиновый сок	Несколько капель

Приготовление

1. За исключением сахарной пудры и апельсинового сока, выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице.
2. Установите программу «9. Кекс».
3. Дайте кексу полностью остыть, следуя инструкции из раздела «Примечания».
4. Смешайте сахарную пудру и несколько капель апельсинового сока в густой сироп и покройте кекс получившимся топпингом.

Кекс из дрожжевого теста

Ингредиенты	Количество
Масло сливочное	100 г
Сахар	100 г
Яйцо	5 шт
Самоподнимающаяся мука	250 г
Ванилин	1 пакетик
Лимонный сок	25 мл
Дрожжи	4 г

Приготовление

1. В отдельной таре смешайте яйца, сахар и масло до однородной массы с помощью миксера.
2. Добавьте муку и остальные ингредиенты.
3. Смешайте вручную.
4. Смажьте форму для выпечки маслом.
5. Выложите тесто в форму.
6. Установите программу «9. Кекс».

Дрожжевое тесто

Ингредиенты	Количество
Вода	260 мл
Мука	400 г
Дрожжи	5 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице. Можно добавить другие ингредиенты на Ваше усмотрение, но так, чтобы масса теста не превышала 1 кг.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «14. Дрожжевое тесто».

Тесто для пасты

Ингредиенты	Количество
Вода	260 мл
Мука	400 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в таблице. Можно добавить другие ингредиенты на Ваше усмотрение, но так, чтобы масса теста не превышала 1 кг.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «14. Дрожжевое тесто».

Питьевой йогурт

Ингредиенты	Количество
Нежирное молоко	1 л
Йогурт с живыми лактобактериями	100 г
Крем-нуга из фундука	100 г

Приготовление

1. Тщательно смешайте молоко с йогуртом и вылейте массу в форму для выпечки.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «17. Йогурт».
4. По окончании программы перелейте йогурт в высокую узкую емкость.
5. Закройте емкость и дайте йогурту настояться некоторое время при комнатной температуре, пока сыворотка не скопится поверх йогурта.
6. Осторожно слейте сыворотку в другую емкость. Ее можно использовать для приготовления напитка, рецепт которого описан далее в руководстве.
7. Взбейте крем-нугу с йогуртом. Охладите йогурт и сыворотку в холодильнике.

Напиток из сыворотки

Ингредиенты	Количество
Сыворотка	200 мл
Лимонный сок	1 ст. л.
Сахар	по вкусу

Приготовление

1. Слейте сыворотку, полученную в результате приготовления йогурта, в большой стакан.
2. Добавьте лимонный сок и сахар по вкусу. Тщательно перемешайте до растворения сахара.

Совет: вместо лимонного сока Вы можете использовать другие фруктовые соки.

Клубничный джем

Ингредиенты	Количество
Свежая клубника	900 г
Сахар	540 г
Крахмальная мука	30 г
Лимонный сок	15 мл

Приготовление

1. Вымойте ягоды и удалите листья.
2. Мелко нарежьте или растолките клубнику.
3. Вложите все необходимые ингредиенты в форму для выпечки.
4. Закройте крышку.
5. Установите программу «10. Джем».

Апельсиновый джем

Ингредиенты	Количество
Апельсины	900 г
Сахар	540 г
Крахмальная мука	30 г
Лимонный сок	15 мл

Приготовление

1. Очистите апельсины и удалите семена.
2. Нарежьте апельсины тонкими ломтиками.
3. Выложите все необходимые ингредиенты в форму для выпечки.
4. Закройте крышку.
5. Установите программу «10. Джем».

Производитель не несёт 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.



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.



