

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
BRM-MP6515

DEXP

Содержание

Назначение устройства	3
Меры предосторожности	3
Схема устройства	4
Технические характеристики.....	4
Комплектация	4
Панель управления	5
Мерный стакан	5
Функции кнопок панели управления	6
Функции программ	6
Эксплуатация.....	7
Перед первым использованием.....	7
Сборка	7
Приготовление хлеба	8
Функция отложенного старта	9
Память	9
Чистка и уход.....	9
Возможные проблемы и их решения	10
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	11
Дополнительная информация	12
Рецепты для хлебопечи.....	13

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.

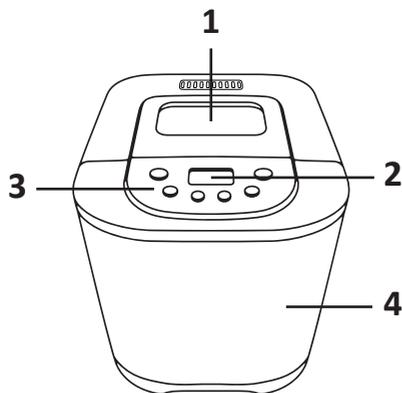
Назначение устройства

Хлебопечь — это устройство для автоматизированного изготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте устройство, шнур питания или вилку воздействию воды, а также 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 повреждения устройства не включайте его, не установив форму для выпекания.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при открывании крышки во время работы устройства или по окончании программы, так как из вентиляционных отверстий может вырываться горячий пар.
- Данное устройство не рассчитано на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Не используйте хлебопечь в качестве нагревательного прибора.
- Никогда не прикасайтесь к движущимся деталям устройства.
- По окончании пользования, а также перед очисткой отключите хлебопечь от электрической сети и дайте ей остыть.
- Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краев или углов. Держите кабель вдали от горячих поверхностей.
- Обеспечьте свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Устройство должно быть установлено на ровной поверхности.
- Не используйте хлебопечь с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также если само устройство неисправно. При возникновении любых неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- 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.
- Данное устройство не предназначено для коммерческого использования.

Схема устройства



1. Смотровое окошко.
2. Дисплей.
3. Панель управления.
4. Корпус.
5. Лопасть для замешивания теста.
6. Форма для выпекания.
7. Мерный стакан.
8. Мерная ложка.
9. Крюк для извлечения лопасти.



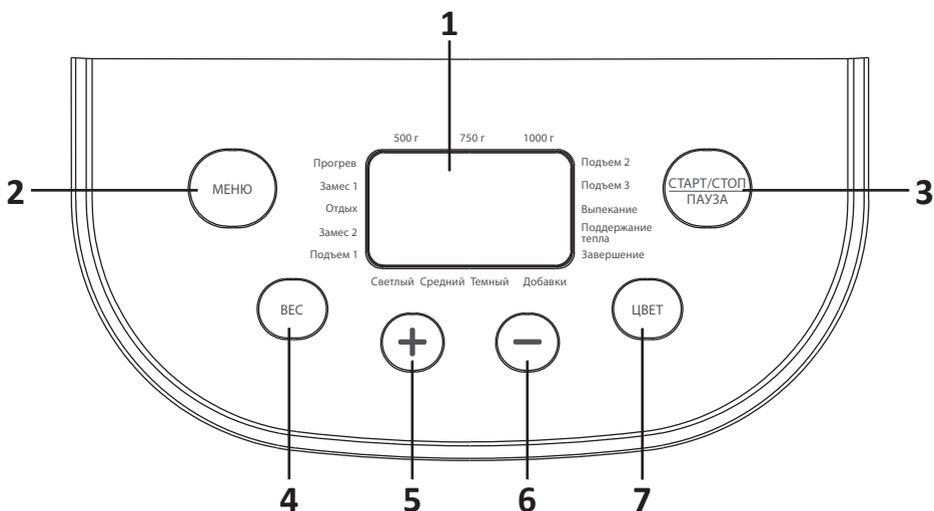
Технические характеристики

- Модель: BRM-MP6515.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 650 Вт.
- Тип крепления кабеля питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Макс. вес готового хлеба: 1 кг.
- Количество программ: 15.
- Дополнительные функции:
 - отложенный старт (до 15 часов);
 - память (до 15 минут);
 - поддержание тепла (до 60 минут).
- Масса нетто: 5,6 кг.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Хлебопечь.
- Форма для выпекания.
- Лопасть для замешивания теста.
- Мерный стакан.
- Мерная ложка.
- Крюк для извлечения лопасти.
- Руководство по эксплуатации.

Панель управления



1. Дисплей.
2. Выбор программы.
3. Старт/Стоп/Пауза.
4. Выбор веса.
5. Увеличение времени.
6. Уменьшение времени.
7. Выбор степени поджаривания.

Мерный стакан

- Мерный стакан, идущий в комплекте, подходит как для жидкостей, так и для сухих ингредиентов.
- Один стакан муки соответствует примерно 160 г.

Функции кнопок панели управления

Старт/Стоп/Пауза

Данная кнопка используется для запуска и остановки выбранной программы.

- Нажмите на кнопку, чтобы запустить программу — раздастся звуковой сигнал и запустится обратный отсчет.
- Чтобы поставить приготовление на паузу, коротко нажмите на данную кнопку — обратный отсчет остановится. Вы можете открыть крышку, добавить ингредиенты и т. д. Нажмите на кнопку еще раз, чтобы устройство продолжило работу с текущими настройками.
- Нажмите и удерживайте данную кнопку в течение 3 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал, для того, чтобы отменить текущую программу. Устройство немедленно прекратит работу.

Цвет

Данная кнопка используется для выбора степени поджаривания хлебной корочки (Светлый→Средний→Темный). Чтобы выбрать желаемую степень, нажмите кнопку «Цвет» нужное количество раз. На выбранную настройку будет указывать стрелка в нижней части дисплея.

Данная функция доступна не для всех программ (см. «Рецепты для хлебопечи»).

Вес

Чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба (500 г, 750 г, 1000 г), нажмите кнопку нужное количество раз. Вес буханки напрямую влияет на время приготовления хлеба. На выбранную настройку будет указывать стрелка в верхней части дисплея.

Данная функция доступна не для всех программ (см. «Рецепты для хлебопечи»).

Меню

Данная кнопка используется для выбора одной из 15 предустановленных программ приготовления. При каждом нажатии программа будет меняться, номер текущей программы отобразится на дисплее.

Функции программ

1. **Классический хлеб:** замешивание, подъем теста и выпекание обычного хлеба. Допустимо добавление различных специй.
2. **Сдоба:** замешивание, подъем теста и выпекание сладкого хлеба. Допустимо добавление различных специй.
3. **Хлеб на натуральной закваске:** увеличенное время ферментирования по сравнению с программой «Классический».
4. **Французский багет:** замешивание, подъем теста и выпекание хлеба в течение более длительного времени. Хлеб, выпеченный в этом режиме, будет иметь более хрустящую корочку и легкую текстуру.
5. **Цельнозерновой хлеб:** замешивание, подъем теста и выпекание цельнозернового хлеба.

6. **Ускоренный режим выпекания:** более быстрое замешивание, подъем теста и выпекание буханки хлеба по сравнению с программой «Классический».
7. **Низкоуглеводный хлеб:** для приготовления хлеба без использования сахара.
8. **Ржаной хлеб:** подходит для приготовления хлеба из ржаной муки.
9. **Молочный батон:** программа для приготовления батона.
10. **Кекс:** замешивание теста, подъем теста и выпечка. В процессе подъема теста добавляется сода или разрыхлитель.
11. **Бездрожжевое тесто:** замешивание теста без подъема. Подходит для замешивания теста для лапши, пельменей и пр.
12. **Дрожжевое тесто:** замешивание и подъем теста. Приготовленное посредством этой программы тесто может использоваться для выпекания булочек, пиццы, приготовления хлеба на пару и т.д.
13. **Безглютеновая выпечка:** замешивание теста, подъем теста и выпекание безглютенового хлеба. Допустимо добавление различных специй.
14. **Выпекание:** только выпекание хлеба. Может использоваться для увеличения времени выпекания при какой-либо другой ранее выбранной программе (например, чтобы сделать более темную корочку) и для разогрева хлебопечи. Можно использовать данную программу после программы «Дрожжевое тесто» для приготовления по собственному рецепту.
15. **Йогурт:** режим для приготовления йогуртов и других кисломолочных продуктов.

Эксплуатация

Перед первым использованием

1. Распакуйте устройство и все аксессуары к нему. Убедитесь в отсутствии повреждений, а также в полноте комплектации.
2. Очистите устройство и аксессуары в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе «Чистка и уход».
3. Включите устройство. Выберите программу «Выпекание» и прогрейте пустую хлебопечь в течение 10 минут. Затем дайте ей остыть и проведите очистку еще раз.
4. Просушите все детали и соберите устройство.

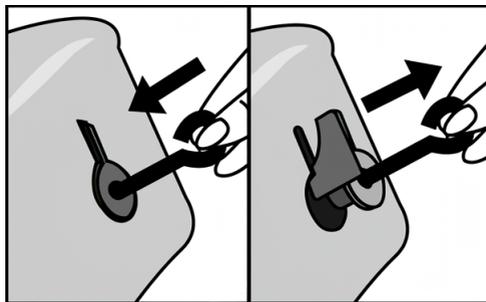
Сборка

Перед началом эксплуатации необходимо установить лопасть для замешивания теста на ось привода. Убедитесь, что насадка закреплена.



Приготовление хлеба

1. Загрузите ингредиенты в форму для выпекания в порядке, указанном в рецепте (см. «Рецепты для хлебопечи»). Следите за тем, чтобы дрожжи были добавлены непосредственно в муку, не смешивайте дрожжи с водой, сахаром или солью, иначе это негативно скажется на их действии.
2. Установите форму для выпекания в устройство и поверните по часовой стрелке, чтобы закрепить.
3. Закройте крышку и подключите устройство к электросети — прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию.
4. Нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать желаемую программу.
5. Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемую степень прожарки корочки.
6. Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба.
7. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «Функция отложенного старта»).
8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп/Пауза», чтобы запустить программу.
9. В программах для приготовления хлеба предусмотрен звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавления дополнительных ингредиентов (орехов, фруктов и т. д.), предусмотренных рецептом. В это время на дисплее загорится индикатор «Добавки». Откройте крышку и добавьте их.
10. По окончании обратного отсчета раздастся звуковой сигнал и приготовление прекратится. Автоматически активируется функция поддержания тепла: температура готового хлеба будет поддерживаться в течение часа. Если вы хотите достать хлеб сразу по окончании приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп/Пауза» в течение 3 секунд — раздастся звуковой сигнал, функция подогрева будет отключена.
11. Откройте крышку и с помощью прихваток или кухонных рукавиц осторожно возьмитесь за ручку формы для выпекания. Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно выньте ее из корпуса хлебопечи.
12. Используйте пластиковую кухонную лопатку, чтобы отделить хлеб от стенок формы. Не используйте для этого острые предметы, например, нож.
13. Переверните форму вверх дном и вытряхните хлеб на блюдо.
14. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут, прежде чем разрезать его.
15. Пред нарезкой хлеба вытащите из него лопасть с помощью входящего в комплект крюка. Для этого вставьте крюк в ось насадки и осторожно потяните, чтобы освободить ее, как показано на рисунке.



Функция отложенного старта

Воспользуйтесь этой функцией, если собираетесь запланировать старт программы приготовления на более позднее время.

- Выберите желаемую программу, степень прожарки корочки и размер.
- Установите время отложенного старта, нажимая на кнопки «+» и «-» нужное количество раз. Максимальное время отсрочки — 15 часов.
- Время, требуемое на приготовление, входит в установленное время отсрочки. Это значит, что по истечении установленного времени хлеб будет полностью готов.

Например: сейчас 20:30. Если хлеб должен быть готов к 7:00 следующего дня, требуемое время отсрочки будет составлять 10 часов 30 минут. Выберите необходимую программу, степень прожарки корочки и размер буханки. Затем, нажимая кнопки «+» и «-», установите время отсрочки, пока на дисплее не отобразится 10:30. Затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп/Пауза» — запустится обратный отсчет и «:» на дисплее начнет мигать. К 7:00 хлеб будет готов. Температура готового хлеба будет автоматически поддерживаться в течение часа, если Вы вручную не отключите функцию подогрева.

Примечание: Нажмите на кнопку «Старт/Стоп/Пауза», чтобы отменить отложенный старт и начать приготовление немедленно. Нажмите и удерживайте, чтобы полностью отменить программу.

Память

В случае возникновения сбоя питания, продлившегося не более 15 минут, хлебопечь продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети. Если время сбоя питания превысит 15 минут, программа должна быть перезапущена.

Чистка и уход

1. Отключите устройство от электрической сети и дайте ему остыть.
2. Форма для выпекания: протрите снаружи и изнутри влажной тканью. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства и металлические губки. Перед установкой полностью высушите форму.
3. Лопасть для замешивания теста: если насадка тяжело снимается с оси, наполните форму теплой водой и оставьте примерно на 30 минут. После этого насадку можно будет легко снять для дальнейшей чистки. Протрите ее 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.
6. Если Вы не собираетесь использовать устройство в течение длительного времени, вымойте все его части. Складывайте аксессуары в форму для выпекания для хранения.

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Причина	Решение
Ингредиенты не смешиваются, устройство не работает	Отсутствует питание	Убедитесь, что устройство подключено к электросети, а в сети есть напряжение
	Активирована функция отложенного старта	Приготовление начнется в установленное время
	Неисправность устройства	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Во время работы устройства слышны странные звуки	К отделению для выпекания или наружной части формы для выпекания прилипли ингредиенты	Отключите устройство от электрической сети и очистите отделения для выпекания или форму для выпекания
	Форма для выпекания установлена неправильно	Выключите устройство и установите форму правильно
Странный запах во время работы устройства/вкус выпечки	Сетевой шнур поврежден	Не располагайте сетевой шнур рядом с нагревающимися объектами
	Нагревательный элемент загрязнен	Удалите загрязнение с нагревательного элемента
Хлеб не пропекся	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
На дисплее отображается «ННН»	Температура внутри устройства превысила максимально допустимый уровень	Отключите устройство от электрической сети, выньте форму для выпекания и дайте ей остыть. Затем включите устройство в электрическую сеть и начните процесс заново

Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается «LLL»	Температура внутри устройства ниже допустимого уровня	Эксплуатируйте устройство только при температуре -10–40 °С
На дисплее отображается «ЕЕ0»	Неисправность сенсора	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

Manufacturer: JIANGMEN KANGBAISHI ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.
Building 4, No.9 Yongda Yi Road, Pengjiang Area, Jiangmen City, Guangdong, China.

Изготовитель: ЦЗЯНМЫНЬ КАНБАЙШИ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙЕНСИЗ КО., ЛТД.
Зд. 4, шоссе Юнда И №9, зона Пэнцзян, г. Цзянмынь, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

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 и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Адрес в интернете: www.dexp.club



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

Рецепты для хлебопечи

Примечания:

- Для лучшего результата через 10 минут после начала работы программы откройте крышку и снимите со стенок муку.
- Вес и цвет корочки определяются по умолчанию, их можно изменить в зависимости от того, какой результат вы хотите получить.
- Рецепты указаны в порядке расположения программ на панели. Для каждого рецепта выбирайте соответствующую ему программу.

Классический хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	180 мл	240 мл	300 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
5	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	5 ст. л.
6	Мука пшеничная	300 г	400 г	500 г
7	Дрожжи сухие	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.

Сдоба (Сладкий хлеб)

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	160 мл	240 мл	310 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
4	Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.	6 ст. л.
5	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
6	Мука пшеничная	250 г	375 г	500 г
7	Дрожжи сухие	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.

Хлеб на натуральной закваске

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	120 мл	180 мл	240 мл
2	Масло растительное	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
3	Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
5	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
6	Мука пшеничная	200 г	300 г	400 г
7	Дрожжи сухие	1/4 ч. л.	1/4 ч. л.	1/4 ч. л.

Французский багет

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	180 мл	240 мл	300 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.
4	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
5	Мука пшеничная	300 г	400 г	500 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Цельнозерновой хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода/молоко	200 мл	280 мл	340 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
5	Мука цельнозерновая	150 г	200 г	250 г
6	Мука пшеничная	150 г	200 г	250 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Ускоренный режим выпекания

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	180 мл	240 мл	300 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
5	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
6	Мука пшеничная	280 г	375 г	450 г
7	Дрожжи сухие	2 ч. л.	3 ч. л.	4 ч. л.

Низкоуглеводный хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	130 мл	190 мл	250 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.
4	Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
5	Ксилит	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
6	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
7	Мука пшеничная	300 г	400 г	500 г
8	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Ржаной хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Теплая вода	200 мл	250 мл	300 мл
2	Масло сливочное	15 г	15 г	15 г
3	Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.
4	Сахар	1 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
5	Мука ржаная	160 г	200 г	240 г
6	Мука пшеничная	160 г	200 г	240 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Молочный батон

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
1	Молоко	130 мл	190 мл	250 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
4	Соль	1/2 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.
5	Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
6	Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.	5 ст. л.
7	Мука пшеничная	280 г	375 г	450 г
8	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Молоко	120 мл
2	Яйцо	4 шт.
3	Масло сливочное	100 г
4	Соль	1 ч. л.
5	Сахар	150 г
6	Мука пшеничная	380 г
7	Разрыхлитель	1 + 1/2 ч. л.
8	Сода	1/2 ч. л.

Бездрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество			
		120 мл	180 мл	240 мл	300 мл
1	Теплая вода	120 мл	180 мл	240 мл	300 мл
2	Мука пшеничная	200 г	300 г	400 г	500 г
3	Масло растительное	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
4	Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
5	Соль	1/3 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/3 ч. л.
6	Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.

Дрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество		
		120 мл	180 мл	240 мл
1	Вода	120 мл	180 мл	240 мл
2	Масло растительное	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
3	Соль	1/3 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
5	Мука пшеничная	200 г	300 г	400 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Безглютеновая выпечка

Порядок загрузки	Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
		120 мл	180 мл	240 мл
1	Теплая вода	120 мл	180 мл	240 мл
2	Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	3,5 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
4	Масло растительное	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.
5	Мука безглютеновая	140 г	210 г	280 г
6	Мука кукурузная	140 г	210 г	280 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Йогурт

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество		
		350 мл	500 мл	1000 мл
1	Молоко	350 мл	500 мл	1000 мл
2	Йогурт	50 мл	70 мл	100 мл
3	Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

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

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

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

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

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



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

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



