

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
BRM-P520

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Схема устройства	5
Панель управления	6
Функции кнопок	6
Сборка	7
Установка лопасти для замешивания теста	7
Установка формы для выпекания	8
Извлечение формы для выпекания	8
Извлечение хлеба из формы	9
Технические характеристики	9
Возможные проблемы и их решение	10
Обслуживание, уход и хранение	11
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	11
Дополнительная информация	12
Рецепты	13
Тостовый хлеб	13
Белый хлеб	13
Мягкий хлеб	14
Французский хлеб	14
Цельнозерновой хлеб	15
Рисовый кекс	15
Джем	15
Йогурт	16
Рисовый хлеб с добавлением глютена	16
Рисовый хлеб с добавлением пшеничной муки	16
Рисовый хлеб без глютена	17
Рисовый хлеб из клейкого риса	17
Ржаной хлеб	18
Сладкий хлеб	18
Заготовка для хлеба	19
Заготовка для пиццы	19
Бобовая паста	20
Заготовка для пасты/удона	20
Замешивание теста	21
Подъем теста	21
Выпекание	21

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

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

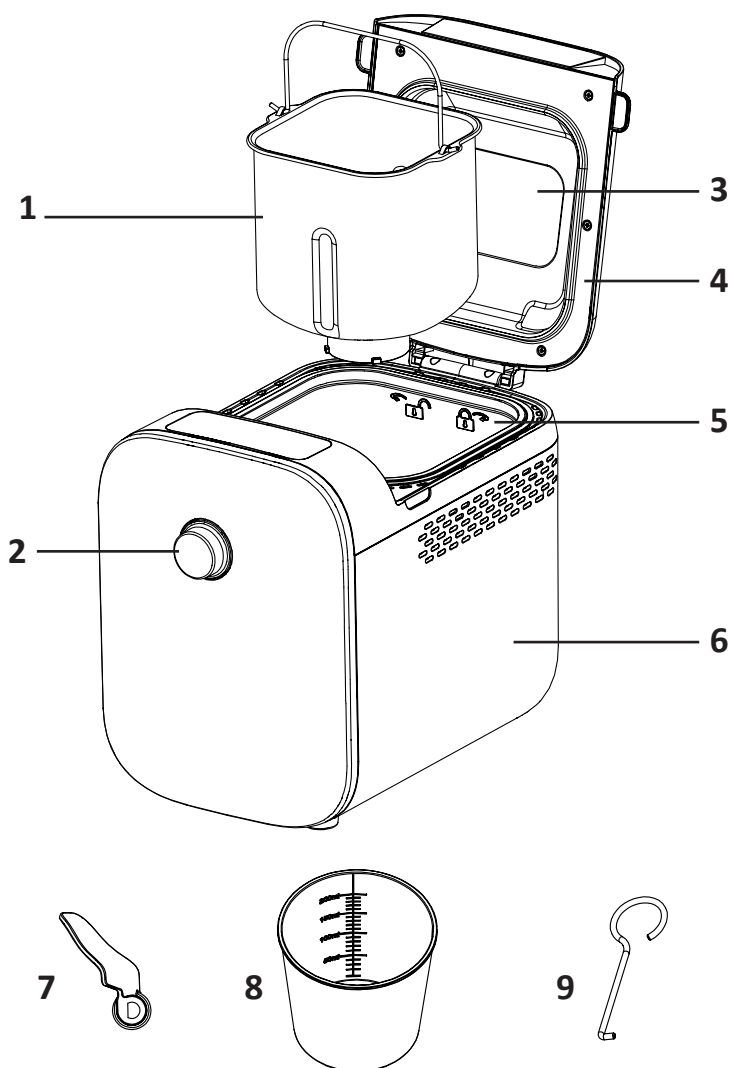
Назначение устройства

Хлебопечь предназначена для автоматизированного приготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

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

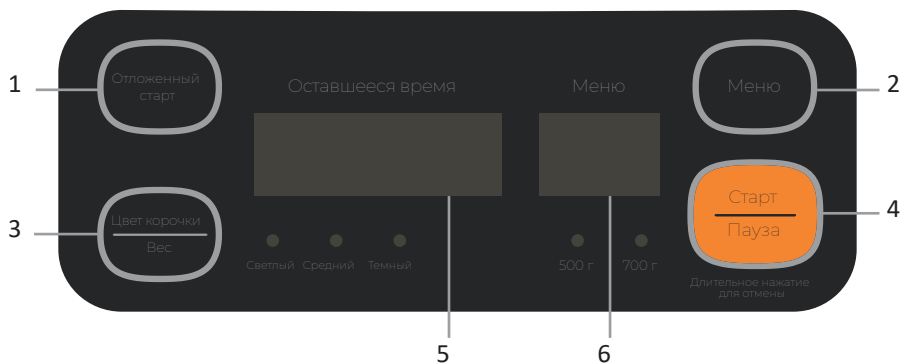
Схема устройства



1. Форма для выпекания.
2. Регулятор.
3. Смотровое окно.
4. Крышка.
5. Нагревательная камера.

6. Корпус.
7. Лопасть для замешивания теста.
8. Мерный стакан.
9. Крюк для замешивания теста.

Панель управления



1. Кнопка «Отложенный старт».
2. Кнопка «Меню».
3. Кнопка «Цвет корочки/Вес».
4. Кнопка «Старт/Пауза».
5. Большой дисплей.
6. Малый дисплей.

Функции кнопок

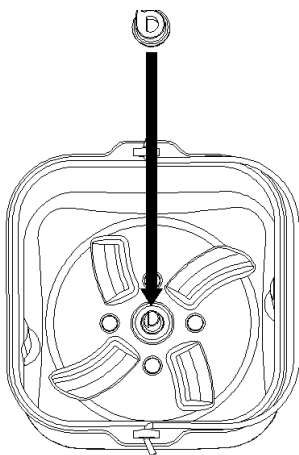
- **Выбор программы:** нажмите на кнопку «Меню», цифра на малом дисплее начнет мигать. Поверните регулятор для установки желаемой программы.
 1. **Тостовый:** выпекание тоста.
 2. **Быстрое приготовление:** выпекание хлеба в кратчайший срок.
 3. **Мягкий:** нежный текстурный хлеб.
 4. **Французский:** хлеб с хрустящей корочкой.
 5. **Цельнозерновой:** ароматный хлеб из цельнозерновой муки.
 6. **Рисовый с глютенном:** хлеб из рисовой и пшеничной муки.
 7. **Рисовый безглютеновый:** хлеб из рисовой муки без глютена.
 8. **Рисовый:** хлеб из рисовой муки.
 9. **Ржаной:** хлеб из ржаной муки.
 10. **Сладкий:** нежный, сладкий на вкус хлеб.
 11. **Заготовка для хлеба:** первичный подъем хлебной заготовки.
 12. **Заготовка для пиццы:** заготовка теста для пиццы и ее бортов.
 13. **Заготовка для пасты/удона:** заготовка теста для дальнейшей раскатки в лапшу.
 14. **Джем:** может быть изготовлен из черники, клубники и т.д.
 15. **Рисовый кекс:** рисовый пирог без муки и дрожжей.
 16. **Бобовая паста:** для фасолевой начинки используйте вареную красную фасоль.
 17. **Йогурт:** йогурт из свежего молока и закваски.
 18. **Замешивание теста:** только замешивание теста, длительность настраивается.
 19. **Подъем:** только подъем теста, длительность настраивается.
 20. **Выпекание:** только выпекание хлеба, длительность настраивается.

- **Настройка веса:** нажимайте на кнопку «Цвет корочки/Вес», пока на дисплее не начнет мигать соответствующий индикатор. Поверните регулятор для установки необходимого веса.
- **Настройка цвета корочки:** нажимайте на кнопку «Цвет корочки/Вес», пока на дисплее не начнет мигать соответствующий индикатор. Поверните регулятор для установки необходимого цвета корочки.
- **Настройка отложенного старта:** нажмите на кнопку «Отложенный старт», значение времени на большом дисплее начнет мигать. Поворачивайте регулятор, чтобы установить необходимое время отложенного старта. Функция отложенного старта доступна для программ: 1–9. Максимальное значение времени составляет 13 часов, включая время выпечки хлеба).
Примечание: для программ 18–20 нужно установить время приготовления вручную. Нажимайте на кнопку «Отложенный старт», пока на дисплее не отобразится индикатор «Время», чтобы установить время приготовления для этих программ.
- **Старт/пауза:** нажмите на кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить программу приготовления. В процессе приготовления, нажмите на кнопку «Старт/Пауза», чтобы приостановить программу. Нажмите на кнопку снова, чтобы возобновить процесс приготовления.

Сборка

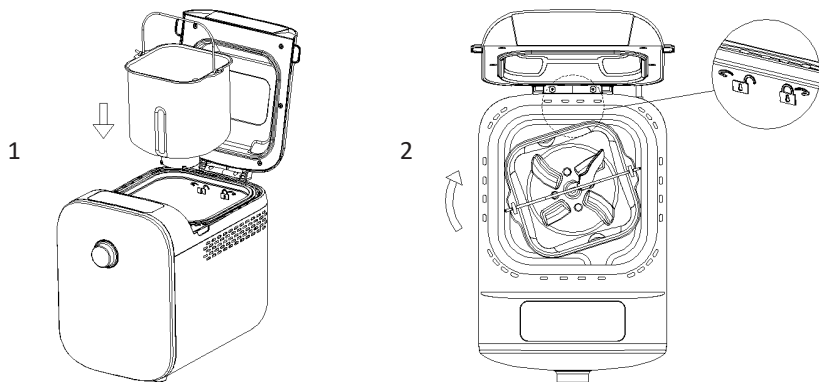
Установка лопасти для замешивания теста

Установите лопасть для замешивания теста на вал внутри формы для выпекания.



Установка формы для выпекания

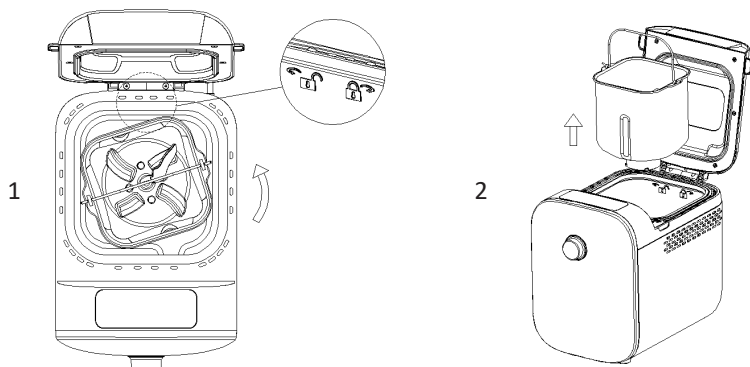
1. Установите форму для выпекания в нагревательную камеру.
2. Поверните форму для выпекания по часовой стрелке, как показано на схеме, чтобы зафиксировать ее.



Извлечение формы для выпекания

1. Поверните форму для выпекания против часовой стрелки, как показано на стенке нагревательной камеры.
2. Извлеките форму для выпекания, держась за ее дужку.

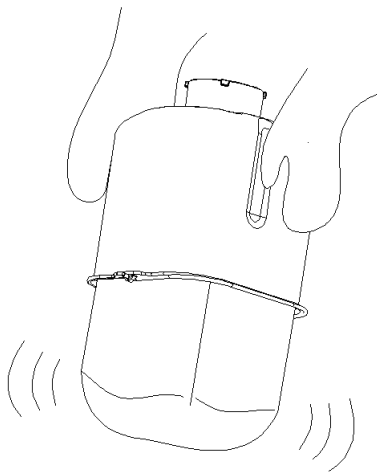
Внимание: по завершении приготовления перед извлечением хлеба всегда надевайте специальные перчатки, чтобы предотвратить ожоги.



Извлечение хлеба из формы

Переверните форму вверх дном и слегка встряхните ее, чтобы извлечь хлеб.

Важно: не доставайте хлеб подручными средствами, чтобы не повредить внутреннюю стенку формы для выпекания.



Технические характеристики

- Модель: BRM-P520.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 550 Вт.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Максимальный вес выпечки: 0,75 кг.
- Количество программ: 20.
- Отложенный старт (до 13 часов).
- Имитация ручного замешивания теста.
- Область применения: бытовое.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Возможное решение
При выпекании появляется масляный дым	Первое использование; ингредиенты попадают на внутреннюю полость корпуса	Перед первым использованием установите программу «Выпекание» и прогрейте пустое устройство в течение 10 минут. Затем дайте ему остыть и очистите
Лопасть для замешивания теста снимается затруднительно	Лопасть приклеилась к валу мешалки формы для выпекания	Удалите хлеб и замочите форму в теплой воде на 10 минут. Снимите лопатку и очистите ее
Двигатель вращается, но тесто не замешивается	Лопасть плотно прилегает к валу мешалки формы для выпекания; слишком большой объем теста	Убедитесь в наличии лопасти для замешивания / убедитесь в правильности рецепта теста
На дисплее отображается код ошибки E01	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее отображается код ошибки E02	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Тесто поднимается избыточно, вываливаясь из формы	Слишком много жидкости; недостаток муки; избыток дрожжей	Уменьшите количество жидкости и дрожжей, обеспечьте упругость теста
Большие дыры внутри готового хлеба	Слишком много жидкости; отсутствие соли; в тесто была добавлена горячая вода	Используйте воду комнатной температуры, уменьшите количество жидкости, убедитесь, что соль добавлена в смесь
Слишком темная и толстая корочка у сладкой выпечки	Тесто было замешано недостаточно, слишком мало воды	Удостоверьтесь, что объем воды соответствует рецепту; убедитесь в корректной работе лопасти для замешивания теста

Обслуживание, уход и хранение

- Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.
- Форма для выпекания: протрите снаружи и изнутри влажной тканью. Во избежание повреждения покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства и острые предметы. Перед эксплуатацией или помещением на хранение полностью высушите форму.
- Лопасть для замешивания теста: если лопасть тяжело снять с оси, наполните форму тёплой водой и оставьте примерно на 30 минут. После этого лопасть можно будет легко снять для дальнейшей чистки. Протрите лопасть влажной тканью.
- Крышка: протрите снаружи и изнутри слегка влажной тканью.
- Корпус: протрите наружную поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Не погружайте корпус в воду.

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отопляемых 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: Элекпро Груп Холдинг Ко., Лтд.

Западный проспект Гунъе, промпарк Сунся, Сунган, Наньхай, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

Manufacturer: Elecpro Group Holding Co., Ltd.

Gongye Ave West, Songxia Industrial Park, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, 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 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 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.

Тостовый хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	180 мл	290 мл
2	Молоко обезжиренное	6 мл	10 мл
3	Масло сливочное	18 г	30 г
4	Сахар	18 г	30 г
5	Соль	4 г	6 г
6	Мука пшеничная	250 г	410 г
7	Дрожжи сухие	2,7 г	3,2 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «1. Тостовый» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Белый хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	180 мл	290 мл
2	Молоко обезжиренное	8 мл	13 мл
3	Масло сливочное	13 г	23 г
4	Сахар	15 г	27 г
5	Соль	4 г	7 г
6	Мука пшеничная	270 г	430 г
7	Дрожжи сухие	4 г	5 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «2. Быстрое приготовление» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Мягкий хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	190 мл	300 мл
2	Молоко обезжиренное	8 мл	11 мл
3	Масло сливочное	22 г	35 г
4	Сахар	18 г	25 г
5	Соль	4 г	6 г
6	Мука пшеничная	260 г	390 г
7	Дрожжи сухие	3 г	4 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «3. Мягкий хлеб» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Французский хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	200 мл	310 мл
2	Молоко обезжиренное	6 мл	11 мл
3	Масло сливочное	6 г	10 г
4	Сахар	4 г	8 г
5	Соль	4,5 г	6,5 г
6	Мука грубого помола	260 г	370 г
7	Мука тонкого помола	30 г	100 г
8	Дрожжи сухие	3 г	4 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «4. Французский хлеб», вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно и готовьте до окончания программы.

Цельнозерновой хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	ё	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	200 мл	300 мл
2	Молоко обезжиренное	6 мл	9 мл
3	Масло сливочное	17 г	22 г
4	Сахар	17 г	25 г
5	Соль	4 г	6 г
6	Мука грубого помола	130 г	195 г
7	Цельнозерновая мука	130 г	175 г
8	Дрожжи сухие	3 г	4 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «5. Цельнозерновой хлеб», вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно и готовьте до окончания программы.

Рисовый кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Вода	240 мл
2	Клейкий рис	280 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установить программу «15. Рисовый кекс» и готовьте до окончания программы.

Джем

Порядок загрузки	Ингредиенты	Джем	
		Клубничный	Черничный
1	Клубника/черника	300 г	350 г
2	Лимонный сок	15 г	22 г
3	Сахар	130 г	195 г

Приготовление

1. Фрукты очистите от кожуры и семян и нарежьте кубиками по 2,5–3 см.
2. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
3. Установите программу «14. Джем» и готовьте до окончания программы.

Йогурт

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Молоко	500 мл
2	Сахар	по вкусу
3	Йогуртная закваска	1 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «17. Йогурт» и готовьте до окончания программы.

Рисовый хлеб с добавлением глютена

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Вода	170 мл
2	Мука рисовая (с добавлением глютена)	300 г
3	Дрожжи сухие	4,2 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установить программу «6. Рисовый с глютенном» и готовьте до окончания программы.

Рисовый хлеб с добавлением пшеничной муки

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Вода	170 мл
2	Молоко обезжиренное	7 мл
3	Масло сливочное	20 г
4	Сахар	19 г
5	Соль	3 г
6	Рисовая мука (с добавлением пшеничной муки)	250 мл
7	Дрожжи сухие	3,2 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «6. Рисовый с глютенном» и готовьте до окончания программы.

Рисовый хлеб без глютена

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Вода	170 мл
2	Соль	4 г
3	Масло сливочное	20 г
4	Сахар	15 г
5	Рисовая мука	300 мл
6	Дрожжи сухие	3,7 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «7. Рисовый безглютеновый» и готовьте до окончания программы.

Рисовый хлеб из клейкого риса

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	140 мл	170 мл
2	Молоко обезжиренное	8 мл	9 мл
3	Масло сливочное	18 г	21 г
4	Сахар	20 г	22 г
5	Соль	6 г	7 г
6	Клейкий рис	150 г	185 г
7	Мука грубого помола	150 г	185 г
8	Дрожжи сухие	3 г	3,2 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «8. Рисовый хлеб» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Ржаной хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	170 мл	280 мл
2	Молоко обезжиренное	4 г	6 мл
3	Масло сливочное	12 г	20 г
4	Сахар	17 г	28 г
5	Соль	4 г	8 г
6	Мука грубого помола	170 г	280 г
7	Ржаная мука	90 г	150 г
8	Дрожжи сухие	1,5 г	2,4 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установить программу «9. Ржаной хлеб» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Сладкий хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	Вес готового хлеба	
		0,5 кг	0,7 кг
1	Вода	80 мл	120 мл
2	Яйцо	60 г	80 г
3	Молоко обезжиренное	18 мл	22 мл
4	Масло сливочное	45 г	65 г
5	Сахар	40 г	50 г
6	Соль	4 г	5 г
7	Мука грубого помола	220 г	290 г
8	Мука тонкого помола	30 г	40 г
9	Дрожжи сухие	2,8 г	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «10. Сладкий хлеб» (вес — «0,5 кг» или «0,7 кг» соответственно, цвет корочки — «Средний») и готовьте до окончания программы.

Заготовка для хлеба

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов	
		Булочка (12 шт.)	Круассан (12 шт.)
1	Вода	170 мл	130 мл
2	Яйцо	50 г	30 г
3	Молоко обезжиренное	-	8 мл
4	Масло сливочное	40 г	20 г
5	Сахар	25 г	32 г
6	Соль	4,5 г	6 г
7	Мука грубого помола	320 г	210 г
8	Мука тонкого помола	-	100 г
9	Дрожжи сухие	3 г	3,5 г
10	Масло сливочное (для начинки)	-	130 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «11. Заготовка для хлеба». По завершении программы заготовку необходимо извлечь, придать нужную форму и запечь.

Заготовка для пиццы

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Вода	180 мл
2	Молоко обезжиренное	8 мл
3	Соль	4 г
4	Масло оливковое	20 г
5	Сахар	8 г
6	Мука грубого помола	280 мл
7	Дрожжи сухие	3 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «12. Заготовка для пиццы». По завершении программы заготовку необходимо извлечь, придать нужную форму и запечь.

Бобовая паста

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов
1	Красная фасоль	150 г
2	Вода	450–600 мл
3	Сахар	200 г
4	Соль	Щепотка

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установить программу «16. Бобовая паста» и готовьте до окончания программы.

Заготовка для пасты/удона

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество ингредиентов	
		Удон	Паста
1	Вода	160 мл	110 мл
2	Яйцо	-	70 г
3	Масло оливковое	-	5 г
4	Соль	7 г	5 г
5	Мука грубого помола	160 г	280 г
6	Мука тонкого помола / Манная крупа	160 г	160 г

Приготовление

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «13. Заготовка для пасты/удона». По завершении программы заготовку необходимо извлечь, придать нужную форму и запечь.

Замешивание теста

Настройка длительности от 5 до 60 минут. Длительность по умолчанию — 5 минут. Настройка веса и цвета корочки отсутствует.

Приготовление

1. Выложите тесто в хлебопечь.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «18. Замешивание теста», настройте время.

Подъем теста

Настройка длительности от 10 до 120 минут. Длительность по умолчанию — 15 минут. Настройка цвета корочки. Регулировка веса отсутствует.

Приготовление

1. Выложить тесто в хлебопечь.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «19. Подъем теста» и настройте время программы и цвет корочки.

Выпекание

Настройка длительности от 10 до 90 минут. Длительность по умолчанию — 60 минут. Настройка цвета корочки. Регулировка веса отсутствует.

Приготовление

1. Выложить тесто в хлебопечь.
2. Закройте крышку.
3. Установить программу «19. Подъем теста» и настройте время программы и цвет корочки.

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.



