

Руководство по эксплуатации

Хлебопечь
BRM-M619

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Схема устройства	5
Панель управления	6
Программы	6
Функция отложенного старта	6
Вес	7
Цвет корочки	7
Эксплуатация	7
Приготовление хлеба	7
Другие программы	9
Функция памяти	10
Подогрев	10
Очистка и уход	10
Возможные проблемы и их решение	11
Технические характеристики	12
Комплектация	12
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), ре- ализации и утилизации	12
Дополнительная информация	13
Справочные материалы	14
Советы	14
Рекомендуемые рецепты и описание программ	14

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.

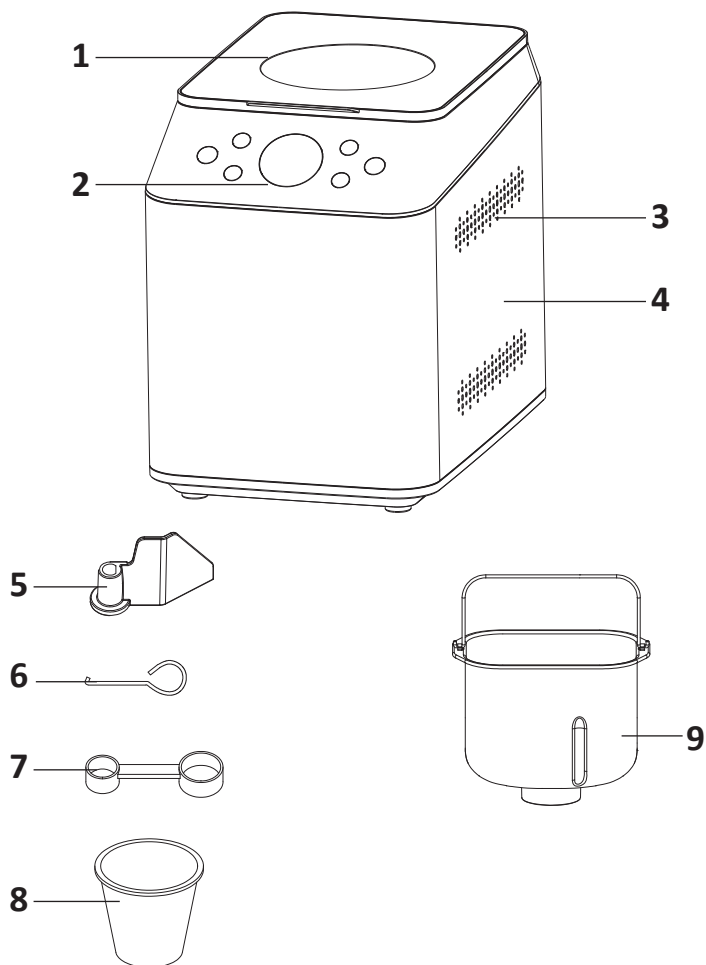
Назначение устройства

Хлебопечь — это устройство для автоматизированного изготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

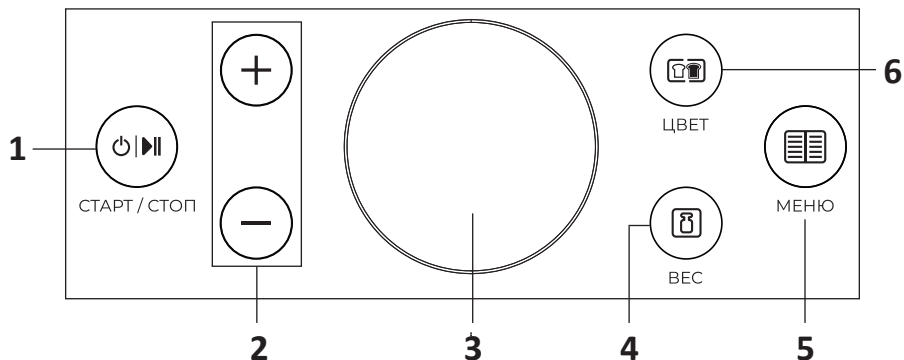
- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте устройство, шнур питания или вилку воздействию воды, а также иных жидкостей.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим боковым панелям. При обращении с горячим хлебом или формой пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.
- Во избежание повреждения устройства не включайте его, не установив форму для выпекания.
- Будьте осторожны при открывании крышки во время работы устройства или по окончании программы во избежание ожогов горячим паром.
- 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 использования, 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 устойчивой поверхности.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей, а также при обнаружении видимых повреждений. Незамедлительно обратитесь в авторизованный сервисный центр при их выявлении.
- 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.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Схема устройства



1. Крышка.
2. Панель управления.
3. Отверстия теплообменника.
4. Корпус.
5. Насадка для замешивания.
6. Крюк для снятия насадки.
7. Мерная ложка.
8. Мерный стакан.
9. Форма для замешивания и выпекания.

Панель управления



1. Кнопка «Старт/Стоп».
2. Кнопки настройки времени отложенного старта.
3. Дисплей.
4. Кнопка выбора веса хлеба.
5. Кнопка выбора программы.
6. Кнопка настройки цвета корочки.

Программы

При нажатии кнопки «Меню» можно выбрать одну из 20 программ.

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Классический хлеб. | 11. Бездрожжевое тесто. |
| 2. Сдоба. | 12. Дрожжевое тесто. |
| 3. Хлеб на закваске. | 13. Джем. |
| 4. Французский хлеб. | 14. Выпекание. |
| 5. Цельнозерновой хлеб. | 15. Йогурт. |
| 6. Быстрый хлеб. | 16. Безглютеновый хлеб. |
| 7. Выпечка без сахара. | 17. Ферментация. |
| 8. Мультизерновой хлеб. | 18. Обжарка. |
| 9. Молочный хлеб. | 19. Пекарь. |
| 10. Кекс. | 20. Мультипекарь. |

Примечание

С рецептами для программ Вы можете ознакомиться в разделе «Справочные материалы» данного руководства.

Функция отложенного старта

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

- Выберите желаемую программу, степень прожарки корочки и вес.
- 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» — 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: данная функция доступна только для программ 1–9, 12 и 16.

Вес

Чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба (750–1000–1250 г), нажмите кнопку «Вес» нужное количество раз. Вес буханки напрямую влияет на время приготовления хлеба.

Примечание: для программ 1–9 и 16 невозможно выбрать вес.

Цвет корочки

Вы можете выбрать степень прожарки корочки хлеба. Доступно три настройки: светлый/золотистый/темный.

На дисплее отобразится соответствующий индикатор.

Эксплуатация

Приготовление хлеба

Цикл приготовления хлеба в происходит в несколько этапов:

- настройка отложенного старта (необязательно);
- замешивание теста;
- перерыв;
- повторное замешивание теста;
- брожение;
- выпекание;
- конец программы;
- подогрев.

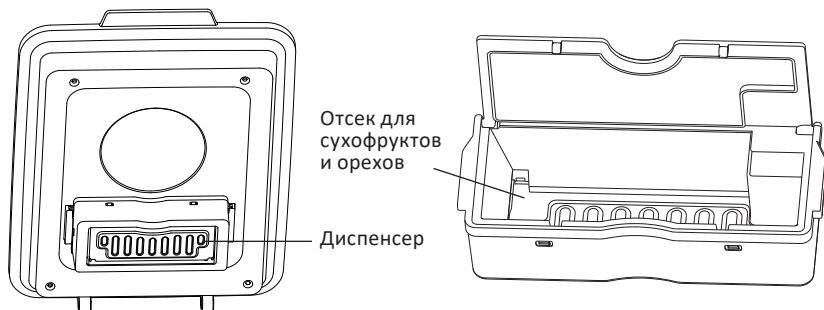
1. Выньте форму из хлебопечи и установите в нее насадку для замешивания.
2. Добавьте ингредиенты для теста. Соблюдайте рекомендуемый порядок ингредиентов в разделе «Справочные материалы».
3. Поместите форму с ингредиентами в хлебопечь. Чтобы зафиксировать форму, поверните ее по часовой стрелке.

4. Включите шнур питания в сеть. Устройство издаст звуковой сигнал и загорится дисплей. На дисплее будут отображены настройки по умолчанию: время приготовления, вес 1000 г, программа «Мягкий хлеб», золотистый цвет.
5. Нажатием кнопки «Меню» установите необходимый режим. Выберите вес хлеба и цвет корочки.
6. Установите время отложенного старта с помощью кнопок «+» и «-», если это необходимо.
7. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать работу устройства. Начнется обратный отсчет времени до завершения программы. Если включен отложенный старт, дисплей начнет мигать и начнется обратный отсчет до запуска программы.
8. После запуска устройство начнет замешивать тесто. Первые 3 минуты устройство будет работать с интервалами, затем перемешивание происходит непрерывно.
9. Когда обратный отсчет достигнет 0:00, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о том, что программа завершилась и хлеб готов.
10. После окончания программы автоматически включается функция подогрева. Чтобы выключить подогрев, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
11. Выньте форму из хлебопечи, потянув за ручку. Используйте прихватки во избежание ожогов. Аккуратно наклоните форму над блюдом и выложите хлеб. Вытащите насадку для замешивания из буханки с помощью крюка из комплекта поставки.

Диспенсер для дополнительных ингредиентов

На внутренней части крышки расположен диспенсер для дополнительных ингредиентов (сухофрукты, орехи, семечки и другие). Засыпьте дополнительные ингредиенты в соответствии с рецептом, и они автоматически добавятся в тесто в нужный момент.

1. Сдвиньте диспенсер вверх, снимите его с крышки и откройте. Насыпьте дополнительные ингредиенты.
2. Закройте диспенсер и установите обратно. Убедитесь, что диспенсер плотно прилегает к крышке.



Другие программы

Приготовление джема

1. Подготовьте фрукты, например, апельсины, ананасы, яблоки или клубнику, в количестве, рекомендованном в данном руководстве (см. «Справочные материалы»).
2. Очистите фрукты от кожуры и сердцевин, нарежьте их на небольшие кусочки размером около 3 см и измельчите их с помощью блендера.
3. Выложите в форму измельченные фрукты и остальные ингредиенты.
4. Нажмите «Меню», выберите программу «Джем» (13), время по умолчанию — 1 час 5 минут. Настройки веса и цвета корочки для данной программы недоступны.
5. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал. Возьмитесь за ручку формы и аккуратно выложите джем в заранее подготовленную посуду.

Внимание! Будьте осторожны, джем очень горячий. Во избежание ожогов используйте прихватки.

Примечание: рекомендуемые пропорции ингредиентов смотрите в разделе «Справочные материалы».

Приготовление теста и выпекание

Вы можете экспериментировать с различными ингредиентами и замешивать любое тесто на Ваш вкус, используя программы «Бездрожжевое тесто» (11) или «Дрожжевое тесто» (12).

Программа «Выпечка» (14) используется только для выпекания теста.

Время программы по умолчанию составляет 10 минут, доступна настройка от 10 минут до 1 часа 10 минут.

Пользовательские программы

Устройство предусматривает настройку и сохранение пользовательских программ, таких как «Пекарь» (19) и «Мультипекарь» (20). В разделе «Справочные материалы» Вы можете более подробно ознакомиться настройками данных программ.

«Пекарь» (19): выберите программу. Затем нажмите кнопку «Вес», чтобы настроить необходимые этапы программы. Нажимайте «+» или «-» — чтобы регулировать время.

Программа не поддерживает настройку температуры, цвета корочки и веса хлеба. При следующем использовании программы устройство запомнит ранее установленные настройки времени.

«Мультипекарь» (20): выберите программу. Нажмите кнопку «Вес», затем «+» или «-», чтобы регулировать время. Нажмите кнопку «Цвет», затем «+» или «-», чтобы регулировать температуру.

Программа не поддерживает настройку цвета корочки и веса хлеба.

При следующем использовании программы устройство запомнит ранее установленные настройки температуры и времени.

Приготовление йогурта

Нажмите «Меню», выберите программу «Йогурт» (15).

Время приготовления по умолчанию — 8 часов, доступна настройка от 5 до 13 часов.

Примечание: рекомендуемые пропорции ингредиентов смотрите в разделе «Справочные материалы».

Ферментация

Нажмите «Меню», выберите программу «Ферментация» (17).

Данная программа используется только для брожения и создания закваски.

Время по умолчанию составляет 30 минут. Можно настроить от 10 минут до 4 часов.

Обжарка

Нажмите «Меню», выберите программу «Обжарка» (18).

Эта функция предназначена для обжарки орехов перед добавлением в тесто.

Время по умолчанию — 30 минут. Можно настроить от 1 минуты до 2 часов.

Функция памяти

В случае кратковременного отключения электричества в устройстве предусмотрено сохранение настроек текущей программы в течение 15 минут.

После повторного подключения электричества хлебопечь продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети.

Если питание отсутствует более 15 минут, хлебопечь не сможет продолжить работу и программу необходимо перезапустить.

Подогрев

Чтобы сохранить свежеспеченный хлеб теплым после завершения приготовления, устройство автоматически запустит подогрев. На дисплее во время подогрева будет мигать символ «:».

Функция будет активна 1 час. Затем прозвучит сигнал и подогрев выключится.

Вы можете самостоятельно выключить подогрев. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее в течение 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.

Очистка и уход

1. Перед очисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
2. Смочите мягкую ткань небольшим количеством мыльного раствора и протрите устройство, а затем тщательно вытрите его сухой тканью.
3. Не используйте для очистки бензин, спирт или другие агрессивные жидкости и абразивные чистящие средства.
4. После каждого использования очищайте все аксессуары.
5. Если насадка для смешивания застряла в форме, налейте немного воды в форму, и оставьте на некоторое время, а затем повторите попытку.
6. Если устройство не используется в течение длительного времени, необходимо очистить все аксессуары, высушить и сложить в форму.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Решение
Устройство не перемешивает ингредиенты и не работает	Отсутствует питание	Убедитесь, что устройство подключено к электросети, а в сети есть напряжение
	Активирована функция отложенного старта	Приготовление начнется в установленное время
	Детали устройства повреждены	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Необычный звук	Между формой и устройством крошки или другие твердые частицы	Уберите крошки и поставьте форму заново
	Форма неправильно установлена	Правильно установите форму
Необычный запах	Шнур питания перегрет	Держите шнур питания вдали от источников тепла
	Нагревательный элемент загрязнен	Удалите загрязнение с нагревательного элемента
Код «LLL» на дисплее	Температура внутри устройства ниже допустимого уровня	Эксплуатируйте устройство при температуре от -10 до 40 °C
Код «ННН» на дисплее	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
Код «ЕЕ0» или «ЕЕ1» на дисплее	Неисправность сенсора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Хлеб не пропекся	Выбрана неподходящая программа	Выберите подходящую программу
	Неверные пропорции ингредиентов	Сверьтесь с таблицей рецептов программ в разделе «Справочный материал»

Технические характеристики

- Модель: BRM-M619.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 710 Вт.
- Материал корпуса: металл.
- Вес нетто: 6,6 кг.
- Габариты устройства (Ш × В × Г): 24 × 35 × 32 см.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.

Комплектация

- Устройство.
- Форма для замешивания и выпекания хлеба.
- Насадка для замешивания.
- Мерный стакан.
- Мерная ложка.
- Крюк для снятия насадки.
- Руководство по эксплуатации.

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

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

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.



Товар изготовлен (мм.гггг) : _____ V.2

Справочные материалы

Советы

- Вне зависимости от рецепта Вы можете добавлять дополнительные ингредиенты, такие как изюм, орехи, семечки и другие.
- Вы можете заменить сливочное масло любым другим. Сливочное масло следует растопить перед добавлением в тесто.
- Обращайте внимание на соотношение муки и воды, а также на состояние теста во время замешивания.
 - Если тесто неэластичное и на дне формы собралась мука — воды недостаточно. Добавляйте столовую ложку воды 1 раз в 5 минут до тех пор, пока воды в тесте не станет достаточно.
 - Если тесто слишком жидкое и липкое — воды слишком много, необходимо добавить муку.
 - Если тесто округляется в процессе замешивания, значит, соотношение муки и воды правильное.
- Перед приготовлением теста проверьте активацию дрожжей для наилучшего результата. Влейте в чашку полстакана теплой воды (около 40–50 °С), засыпьте чайную ложку сахара и две чайные ложки сухих дрожжей. Перемешайте и оставьте на 10 минут в теплом месте. Если объем дрожжей поднялся в 2 раза, значит, они подходят для выпечки хлеба.
- Если Вы включаете длительную отсрочку старта, не закладываете скоропортящиеся ингредиенты (например, яйца) в форму. Испорченные продукты могут негативно повлиять на готовый хлеб, а также представлять угрозу Вашему здоровью.

Рекомендуемые рецепты и описание программ

Классический хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Сдоба

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	4 ст. л.	6 ст. л.	8 ст. л.

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/3 ч. л.

Хлеб на закваске

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	1/3 ч. л.	1/3 ч. л.	1/3 ч. л.

Французский хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Цельнозерновой хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
5	Мука цельнозерновая	300 г	350 г	750 г
6	Мука пшеничная	100 г	150 г	230 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.

Быстрый хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
4	Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.

Выпечка без сахара

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.
4	Ксилит	4 ст. л.	6 ст. л.	8 ст. л.
5	Мука пшеничная	400 г	510 г	680 г
6	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Мультизерновой хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	230 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	2 ч. л.	3 ч. л.	4 ч. л.
5	Хлопья овсяные	75 г	100 г	150 г
6	Мука цельнозерновая	75 г	100 г	150 г
7	Мука пшеничная	250 г	300 г	380 г
8	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Молочный хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1	Молоко	240 мл	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
4	Мука пшеничная	400 г	500 г	660 г
5	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/4 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.

Кекс

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество на 1000 г
1	Масло сливочное	100 г
2	Соль	1 ч. л.
3	Сахар	150 г
4	Мука пшеничная	380 г
5	Яйцо	4 шт.
6	Разрыхлитель	10 г
7	Сода	12 г

Бездрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Вода	310 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.
3	Соль	1 + 1/3 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.
5	Мука пшеничная	510 г

Дрожжевое тесто

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Теплая вода	310 мл
2	Масло растительное	2 ст. л.
3	Соль	1 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	1 ст. л.
5	Мука пшеничная	510 г
6	Дрожжи сухие	1 + 1/2 ч. л.

Джем

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Фрукты	600 г
2	Сахар	300 г
3	Желатин или крахмал	50 г

Йогурт

Порядок загрузки	Ингредиенты	Количество
1	Молоко	350 мл
2	Йогурт	50 мл
3	Сахар	3 ст. л.

Безглютеновый хлеб

Порядок загрузки	Ингредиенты	1000 г	1250 г
1	Теплая вода	310 мл	420 мл
2	Масло сливочное	3 ст. л.	4 ст. л.
3	Соль	1 ч. л.	1 + 1/2 ч. л.
4	Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
5	Мука кукурузная	150 г	200 г
6	Мука безглютеновая	360 г	480 г
7	Дрожжи сухие	1 ч. л.	1 + 1/3 ч. л.

Пекарь

Этап	Время по умолчанию	Мин. время	Макс. время	Индикация	Описание
Замешивание	5 мин	0 мин	14 мин	Мигает индикатор замешивания	Первые 2 минуты медленное перемешивание ингредиентов, затем непрерывное перемешивание
Перерыв	1 мин	0 мин	10 мин	Нет	
Повторное замешивание	20 мин	0 мин	30 мин	Горит индикатор замешивания	Непрерывное перемешивание. За 5 минут до окончания этапа автоматически добавятся дополнительные ингредиенты из диспенсера
Брожение	45 мин	0 мин	120 мин	Горит индикатор брожения	Процесс брожения при температуре 30 °С
Окисление	1 мин	0 мин	5 мин	Нет	Продолжительное перемешивание
Повторное брожение	55 мин	0 мин	90 мин	Горит индикатор брожения	Процесс брожения при температуре 30°С
Выпекание	30 мин	5 мин	60 мин	Горит индикатор выпекания	Выпекание при температуре 120 °С
Подогрев	60 мин	0 мин	120 мин	Горит индикатор подогрева	Подогрев при температуре 50 °С

Мультипекарь

Этап	Время по умолчанию	Мин. время	Макс. время	Индикация	Описание
Замешивание	5 мин	0 мин	14 мин	Мигает индикатор замешивания	Первые 2 минуты медленное перемешивание ингредиентов, затем непрерывное перемешивание
Перерыв	1 мин	0 мин	10 мин	Нет	
Повторное замешивание	20 мин	0 мин	30 мин	Горит индикатор замешивания	Непрерывное перемешивание. За 5 минут до окончания этапа автоматически добавятся дополнительные ингредиенты из диспенсера
Брожение	45 мин	0 мин	120 мин	Горит индикатор брожения	Процесс брожения при температуре 25–35 °С
Окисление	1 мин	0 мин	5 мин	Нет	Продолжительное перемешивание
Повторное брожение	55 мин	0 мин	90 мин	Горит индикатор брожения	Процесс брожения при температуре 25–35 °С
Выпекание	30 мин	5 мин	60 мин	Горит индикатор выпекания	Выпекание при температуре 50–120 °С
Подогрев	60 мин	0 мин	120 мин	Горит индикатор подогрева	Подогрев при температуре 50 °С

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 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.



