

STARWIND

Хлебопечь

SBMM1224



Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	2
Специальные меры безопасности.....	4
Описание прибора.....	5
Панель управления.....	6
Программы и функции хлебопечи.....	7
Подготовка к работе.....	9
Порядок работы.....	9
Очистка и уход.....	11
Транспортировка и хранение.....	11
Рецепты и рекомендации.....	12
Временная таблица.....	15
Ошибки отображаемые на дисплее.....	16
Условия гарантийного обслуживания.....	17
Технические характеристики.....	19

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.

- Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.
- Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.

- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Прибор предназначен исключительно для использования в быту.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство с аксессуарами, не входящими в комплект.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не допускается использование хлебопечи для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

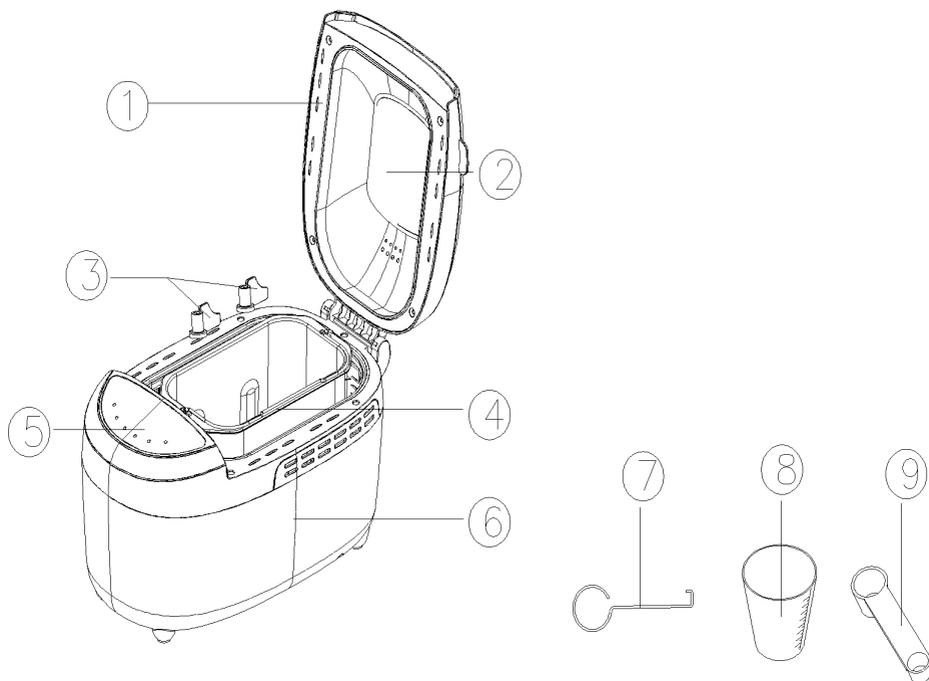
ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибора его корпус, пекарная камера и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.

Устанавливайте хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.

- Не используйте форму для выпекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.

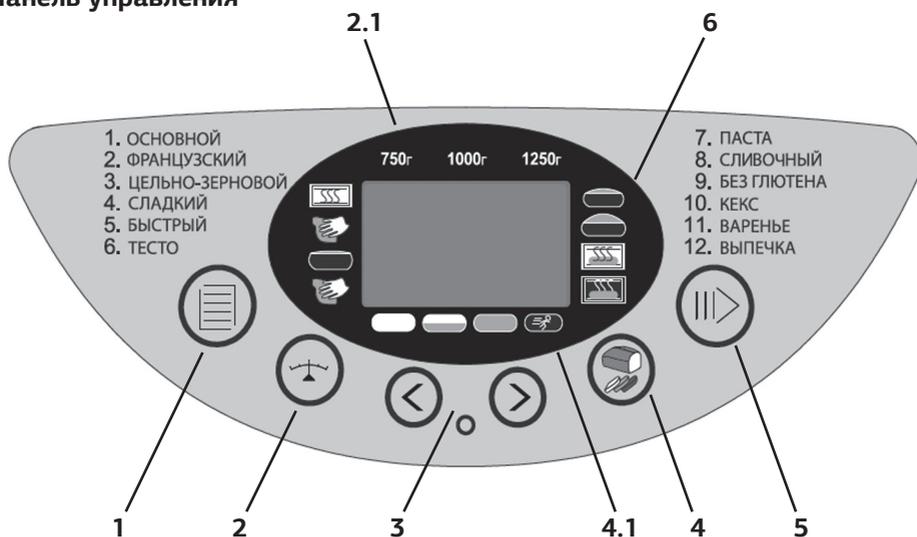
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1 – Крышка
- 2 – Смотровое окно
- 3 – Лопатки для перемешивания теста
- 4 – Пекарная камера
- 5 – Панель управления
- 6 – Корпус изделия
- 7 – Крюк для извлечения лопаток из выпечки
- 8 – Мерный стакан
- 9 – Мерная ложечка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

Панель управления



1 – Меню выбора программы, номер выбранной программы будет отображен на дисплее.

2 – Выбор веса выпечки (не активно для программ 6,7,11,12).

2.1 – Индикатор выбранного веса, напротив выбранного веса на дисплее будет отображен значком.

3 – Кнопки выбора времени таймера отсрочки старта (не активно для программы 11).

4 – Выбор цвета корочки / ускоренная программа (не активно для программ 6, 7, 8, 11).

4.1 – Индикатор выбранного цвета корочки или ускоренной программы (можно ускорить приготовление выбранной программы).

5 – Кнопка запуска/остановки/паузы работы.

Для запуска нажмите один раз.

Для паузы работы, нажмите один раз, будет подан звуковой сигнал, на дисплее будет мигать время. Повторное нажатие – продолжение работы. Если в течение 10 минут вы не изменил программу, работа продолжится автоматически.

Для остановки работы, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3х секунд.

6 – Индикаторы хода работы (подогрев/замес теста/расстой 1/замес 2/расстой 2/расстой 3/выпечка/поддержание температуры)

ПРИМЕЧАНИЕ:

При выборе, нажатие любой кнопки будет сопровождаться звуковым сигналом. Если звуковой сигнал не издается, это означает, что какая-то программа уже запущена.

ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Хлебопечь Starwind SBMM1224 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор перейдет в режим ожидания. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

1. ОСНОВНОЙ

Это базовая функция для выпекания белого или смешанного хлеба, включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстой и выпечка. Вы можете устанавливать желаемый цвет корочки.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Приготовление дрожжевого хлеба, который готовится в значительной части из цельной пшеничной муки (50% или более). Цельнозерновой хлеб является более питательным, ароматным и полезный, т.к. в муке содержатся отруби и проростки пшеницы, получается от коричневого до темно-коричневого цвета, более плотный по консистенции и меньшего объема.

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Режим для выпечки хлеба с большим количеством сахара, благодаря чему хлеб получается более темный, но при этом легким и воздушным.

5. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Как и базовая версия включает все три стадии приготовления, но хлеб получается меньшего объема с более плотным мякишем.

6. ТЕСТО

Данный режим используется для замеса и расстойки теста без дальнейшего автоматического выпекания.

7. ПАСТА

Данный режим используется для замеса и расстойки теста для макарон без дальнейшего автоматического выпекания.

8. СЛИВОЧНЫЙ

Приготовление хлеба на основе сливочного молока или йогурта.

9. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Для приготовления диетического хлеба, должна быть использована рисовая, кукурузная или гречневая мука, так же можно использовать специальные готовые смеси.

10. КЕКС

Добавлении разрыхлителя или соды позволит получить кекс.

11. ВАРЕНЬЕ

Для приготовления варенья, джемов, топпингов и соусов к выпечке. Благодаря постоянному перемешиванию консистенция получается однородной и хорошо приготовленной.

12. ВЫПЕЧКА

Программа только для выпекания. Можно использовать для доведения недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания из сырого теста.

Отсрочка старта

Функция позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.

Устанавливайте **ОТСРОЧКУ СТАРТА** после выбора программы, веса и цвета корочки.

Точно рассчитывайте время **ОТСРОЧКИ СТАРТА**.

Если сейчас в 20:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, то установите на дисплее 10 часов и 30 минут, нажмите кнопку **СТАРТ**.

После выпечки программа будет завершена, на дисплее будет отображено время 00:00.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА с рецептами, которые включают молочные или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.

Поддержание температуры

Данная функция автоматически включается на 60 минут по завершению приготовления. Если вы желаете прервать подогрев, нажмите и удерживайте **СТОП**.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
2. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
4. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
6. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

ВНИМАНИЕ!

- **Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.**
- **Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.**
- **Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.**

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Поместите хлебобек на ровную сухую устойчивую поверхность.
- Откройте крышку хлебобекки.
- Поверните пекарную камеру по часовой стрелке до характерного щелчка и выньте.
- Вставьте месильные лопатки в пазы, как указано на рисунке

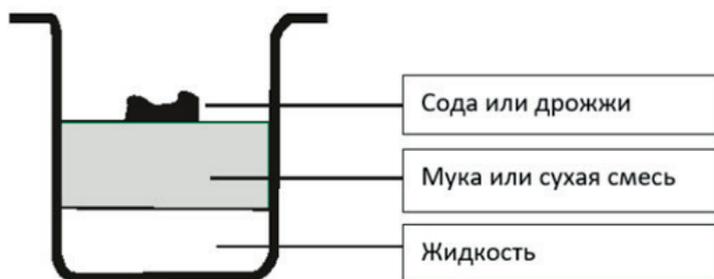


Для более легкой очистки и удаления из готовой выпечки, рекомендуется смазать их маслом или маргарином.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед каждым использованием проверьте вручную вращение месильных лопаток повернув их. Из-за плохой очистки после приготовления, тесто или сахара могут мешать вращению и ведут к перегреву мотора.

- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом, рекомендуем это делать в следующем порядке:



- Вставьте пекарную камеру в хлебопечь затем поверните против часовой стрелки до упора. Убедитесь, что камера правильно размещена и зафиксирована.
- Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
- Выберите нужную программу, установите вес, цвет корочки, и таймер отсрочки, если нужно.
- В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 во время приготовления будет подан длинный звуковой сигнал, на дисплее будет «ADD», добавьте дополнительные ингредиенты (орехи, сухофрукты) в тесто. Для каждого режима время добавления ингредиентов свое, см. таблицу времени.
- Режим «Старт» включается при однократном нажатии на кнопку, индикатор загорится. При повторном нажатии хлебопечка перейдет в режим «Пауза». «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (2-3 сек.)
- По завершению работы будет подано 10 звуковых сигналов, хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры на 60 мин. Нажмите и удерживайте кнопку «Стоп» 2-3 сек. для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку хлебопечки, поверните пекарную камеру и достаньте за ручку, переверните ее и выложите готовый хлеб, помогая силиконовыми приборами для исключения повреждения эмали камеры.

ВНИМАНИЕ!

Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, крышка, пекарная камера - очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

- Дайте хлебу остыть около 20 мин., извлеките месильные лопатки из хлеба при помощи специального крюка, идущего в комплекте.

ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите хлебопечь от электросети.
- Убедитесь, что пекарная камера остыла. Промойте ее под струей теплой воды без использования жестких тряпок/губок или абразивных средств.
- После мойки пекарной камеры, рекомендуется протирать растительным маслом.
- Корпус хлебопечки в случае необходимости, протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов.

При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона.

Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально.

Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.

Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОСНОВНОЙ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода	270мл	350мл	440мл
2.Масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4.Мука	4 стакана	4 стакана	5 стаканов
5.Сахар	1.5 ст.ложки	2ст.ложки	3 ст.ложки
6.Сух.молоко	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
7.Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки

ФРАНЦУЗСКИЙ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода	270мл	330мл	420мл
2.Масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложки	2 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4.Мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5.Сахар	1 ст.ложка	1.5 ст.ложки	2 ст.ложки
6.Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода	270мл	350мл	440мл
2.Масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4.Цельнозерновая мука	1.5 стакана	2 стакана	3 стакана
5.Мука	1.5 стакана	2 стакана	2 стакана
6.Коричневый сахар	1.5 ст.ложки	2.5 ст.ложки	3 ст.ложки
7.Сух. Молоко	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
8.Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода	240мл	300мл	400мл
2. Растительное масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки
4.Рафинированная мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5.Сахар	3 ст.ложки	4 ст.ложки	5 ст.ложек
6.Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки
7.Сух. Молоко	2 ст.ложки	2 ст.ложки	3 ст.ложки

БЫСТРЫЙ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода (48°C)	270мл	350мл	440мл
2.Масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4.Рафинированная мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5.Сахар	3 ст.ложки	4 ст.ложки	5 ст.ложки
6.Дрожжи	1 чайн.ложка	1 .25 чайн.ложки	1.5 чайн.ложки

ТЕСТО / ПАСТА

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1.Вода	270мл	350мл	440мл
2.Масло	2 ст.ложки	3 ст.ложки	4 ст.ложки
3.Соль	1 чайн.ложка	1.5 чайн.ложки	2.5 чайн.ложки
4.Рафинированная мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
5.Сахар	2.5 ст.ложки	2.5 ст.ложки	3 ст.ложки
6.Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложки	1.25 чайн.ложки

СЛИВОЧНЫЙ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1. Молоко	150мл	200мл	300мл
2. Масло	120мл	150мл	150мл
3. Соль	1 чайн.ложки	1.5 чайн.ложки	2 чайн.ложки
4. Мука	4 стакана	4 стакана	5 стаканов
5. Сахар	1.5 ст.ложки	2 ст.ложки	3 ст.ложки
6. Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1. Вода	1/2 стакана	2/3 стакана	1 стакан
2. Масло	3 ст.ложки	4 ст.ложки	5 ст.ложек
3. Мед	1/4 стакана	1/3 стакана	1/2 стакана
4. Уксус	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка
5. Яйца	2	2	3
6. Кукурузная мука	3 стакана	4 стакана	5 стаканов
7. Сахар	3 ст.ложки	4 ст.ложки	5 ст.ложек
8. Соль	0.5 чайн.ложки	0.5 чайн.ложки	0.75 чайн.ложки
9. Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложка	1.25 чайн.ложки

КЕКС

Размер	750гр	1000гр	1250гр
Ингредиент			
1. Масло сливочное	1 стакан	1.2 стакан	1.5 стакана
2. Сахар	0.5 стакана	0.75 стакана	1 стакана
3. Яйца	4	6	8
4. Просеяная мука	2 стакана	3 стакана	4 стакана
5. Ароматизатор	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка
6. Лимонный сок	1 ст.ложки	1.5 ст.ложки	2 ст.ложки
7. Дрожжи	0.75 чайн.ложки	1 чайн.ложки	1.25 чайн.ложки

ВАРЕНЬЕ

Ингредиент	
1. Размятые ягоды	4 стакана
2. Сахар	1 стакан
3. Загуститель	1 стакан

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Программа #	Цвет корочки	Размер выпечки	Рабочее время	Поддержание температуры	Добавить ингредиенты	Отроска старта макс.
				мин	Звуковой сигнал, "ADD" на дисплее	час
1	Светлая/румяная/темная	1250гр	3:15	60	2:10	15
		1000гр	3:05	60	2:05	15
		750гр	2:58	60	2:01	15
	быстрый	1250гр	2:25	60	1:58	15
		1000гр	2:20	60	1:53	15
		750гр	2:14	60	1:49	15
2	Светлая/румяная/темная	1250гр	3:25	60	2:28	15
		1000гр	3:18	60	2:29	15
		750гр	3:13	60	2:26	15
	быстрый	1250гр	2:30	60	2:03	15
		1000гр	2:25	60	1:58	15
		750гр	2:18	60	1:53	15
3	Светлая/румяная/темная	1250гр	3:35	60	2:26	15
		1000гр	3:25	60	2:21	15
		750гр	3:18	60	2:17	15
	быстрый	1250гр	2:35	60	2:08	15
		1000гр	2:30	60	2:03	15
		750гр	2:24	60	1:59	15
4	Светлая/румяная/темная	1250гр	3:10	60	2:11	15
		1000гр	3:01	60	2:07	15
		750гр	2:56	60	2:03	15
	быстрый	1250гр	2:20	60	1:54	15
		1000гр	2:16	60	1:50	15
		750гр	2:10	60	1:46	15
5	Светлая/румяная/темная	1250гр	1:20	60	1:10	15
		1000гр	1:18	60	1:08	15
		750гр	1:15	60	1:05	15
6	-	750-1250 гр	1:50	-	1:15	15
7	-	750-1250 гр	0:15	-	-	15
8	Светлая/румяная/темная	1250гр	3:30	60	2:23	15
		1000гр	3:21	60	2:19	15
		750гр	3:17	60	2:15	15

9	Светлая/румяная/темная	1250гр	2:25	60	1:58	15
		1000гр	2:20	60	1:53	15
		750гр	2:14	60	1:49	15
10	Светлая/румяная/темная	1250гр	1:40	60	-	15
		1000гр	1:35	60	-	15
		750гр	1:30	60	-	15
11	-	1:20		-	-	-
12	Светлая/румяная/темная	1:00		60	-	15

Возможные причины неудовлетворительных результатов

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие)			
Хлеб плохо "поднимается"	X		X				X	X		
Неровная корочка	X		X				X	X		
Рыхлая мякоть		X			X	X				
После "подъема" хлеб опал	X	X			X					
Хлеб бледный и непропекшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X

ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ

- **“ННН”** – слишком высокая температура в камере.
Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут.
- **“LLL”** – слишком низкая температура в камере.
Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут для достижения в камере комнатной температуры.
- **“ЕЕО”** – ошибка сенсора температур.
Отключите прибор от электро сети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен.
Подтверждаю получение исправного изделия. Претензий к
внешнему виду не имею.

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 2

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 3

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Условия гарантийного обслуживания

- 1 — Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи, указанной в гарантийном талоне.
- 2 — Гарантия включает в себя бесплатную диагностику, ремонт или замену неисправного устройства.
- 3 — Гарантия действует при условии использования прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 4 — Гарантия не включает в себя установку, чистку, техническое обслуживание изделия, порядок которых изложен в инструкции по эксплуатации.
- 5 — Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - механические, тепловые и иные повреждения
 - несоблюдение условий транспортировки и эксплуатации
 - стихийные бедствия и иные причины, находящиеся вне контроля продавца и/или изготовителя
 - попадание внутрь прибора жидкости и/или иных посторонних предметов
 - ремонт, произведённый неуполномоченными лицами или организациями

**Гарантийный талон действует только при наличии печати продающей организации.
Все поля гарантийного талона обязательны для заполнения.**

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
Дата поступления	Дата поступления	Дата поступления
Дата выполнения	Дата выполнения	Дата выполнения
Характер ремонта	Характер ремонта	Характер ремонта
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею
Подпись	Подпись	Подпись

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 850 Вт

Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц

Максимальный размер выпечки 1200 гр

ПРИМЕЧАНИЕ:

Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия.

Срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год со дня покупки.

Изготовитель:

Гуанг Донг Ксинбао Электрикал
Эплайнсес Ко., ЛТД.

Саус Женгхе Роад, Лелиу Таун,
Шундэ Дистрикт, Фошань Сити,
Гуандонг, Китай

Дата изготовления: 07.2020

**Импортер в РФ:**

ООО «Хаскел»
143401, Московская область, г. Красногорск,
б-р Строителей, д. 4, к. 1, этаж 8, к. 819

ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

LLC HASKEL
BOULEVARD STROITELEY, BUILDING 4,
BLOCK 1, FLOOR 8, OFFICE 819
KRASNOGORSK, MOSCOW REGION 143401

Произведено в Китае