

ARDESTO

ХЛІБОПІЧКА
Інструкція з експлуатації

ХЛЕБОПЕЧКА
Инструкция по эксплуатации

BREAD MAKER
User's Manual



BMG-750

Уважно прочитайте інструкцію перед початком використання пристрою. Збережіть її для подальшого використання.

У зв'язку з постійним покращенням продукту в інструкцію можуть бути внесені зміни без попереднього сповіщення.

Внимательно прочтите инструкцию перед началом использования устройства. Сохраните ее для дальнейшего использования.

В связи с постоянным улучшением продукта в инструкцию могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Please read the manual carefully before use and save it for future reference.

Due to continuous improvement of the product, the manual will updated without prior notice.

ЗМІСТ

Технічні характеристики	2
Заходи безпеки	3
Комплектація	4
Опис пристрою	5
Робота пристрою	6
Використання пристрою	10
Очищення та догляд	11
Приготування	13
Рецепти	16
Усунення несправностей	27
Електрична схема	29
Утилізація пристрою	29

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BMG-750
Ємність	0,75 кг
Номінальна напруга	220-240 В~, 50/60 Гц
Номінальна потужність	500 Вт
Потужність двигуна	40 Вт
Розміри	310 x 214 x 274 мм
Вага	4 кг



Попередження

- ① Габаритні розміри виробу вказані в такій послідовності: довжина, ширина, висота. Це приблизні розміри; за основу беріть фактичні розміри виробу.
- ② Розміри: ширина включає ручку кришки (за наявності), довжина - пластини після розтягування, а висота - ніжки приладу.
- ③ У зв'язку з удосконаленням наших продуктів технічні дані можуть бути змінені без попереднього сповіщення.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання цього пристрою необхідно дотримуватися основних заходів безпеки:

1. Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.
2. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте хлібопічку або будь-які її частини у воду або інші рідини.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час роботи хлібопічки.
4. Розміщуйте хлібопічку тільки на рівних поверхнях.
5. Необхідний ретельний контроль, якщо пристрій використовується дітьми або поруч із ними.
6. Для забезпечення належної циркуляції повітря під час роботи з усіх боків хлібопічки має залишатися 10-15 см вільного простору.
7. Вимикайте хлібопічку та відключайте її від електромережі, коли вона не використовується.
8. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або вилучати деталі, а також перед чищенням.
9. Не підносьте руки близько до рухомих частин хлібопічки під час її запуску, щоб уникнути травм.
10. Використовуйте тільки аксесуари, рекомендовані виробником, щоб уникнути ураження електричним струмом або пошкоджень.
11. Відключіть пристрій від електромережі, перш ніж переміщати його; не тягніть за кабель, а акуратно витягніть вилку з розетки.
12. Якщо кабель живлення пошкоджений, зверніться для його заміни до виробника, кваліфікованого фахівця або в авторизований сервісний центр.
13. Пристрій призначений тільки для використання в приміщенні.
14. Використовуйте окрему розетку для хлібопічки, щоб уникнути перевантаження мережі та неполадок у роботі пристрою.
15. Пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
16. Не зберігайте в хлібопічці нічого, крім насадок.
17. Не залишайте хлібопічку поряд із легкозаймистими предметами/матеріалами або джерелами тепла, щоб уникнути займання.
18. Не кладіть у внутрішню чашу хлібопічки картон, папір, пластик та інші предмети.
19. Не розігрівайте в хлібопічці герметичні або вакуумні ємності, щоб уникнути вибуху.
20. Виймаючи внутрішню чашу з хлібопічки, стежте за тим, щоб вона не билася об краї пристрою, щоб уникнути пошкоджень. Використовуйте прихватку, витягуючи форму після приготування.

21. Під час роботи хлібопічки не відкривайте верхню кришку, щоб уникнути травм у результаті контакту з рухомими частинами пристрою.
22. Максимальна кількість хліба, яку можна приготувати в цій хлібопічці - 750 г. Максимальна кількість використовуваного борошна/дріжджів: близько 350 г борошна та близько 3 г дріжджів (1 ч. ложка).
23. Після використання видаліть залишки борошна й крихти з пристрою, щоб запобігти появі диму або займанню під час наступного використання.
24. Під час роботи хлібопічки використовуйте тільки панель керування або ручку, щоб уникнути опіків.
25. Даний пристрій призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах, на сільськогосподарських фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в приватних пансіонатах.
26. Цей пристрій призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ. Не використовуйте пристрій для інших цілей.
27. Не виймайте внутрішню чашу під час роботи хлібопічки, щоб уникнути деформації оглядового вікна в результаті перегрівання.
28. Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або з браком досвіду й знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Діти можуть виконувати чищення й технічне обслуговування пристрою тільки під наглядом дорослих.
29. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці, коли він не використовується або остигає.

Збережіть цю інструкцію для подальшого використання

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібопічка - 1 шт.

Форма для випічки (внутрішня чаша) - 1 шт.

Мірний стакан - 1 шт.

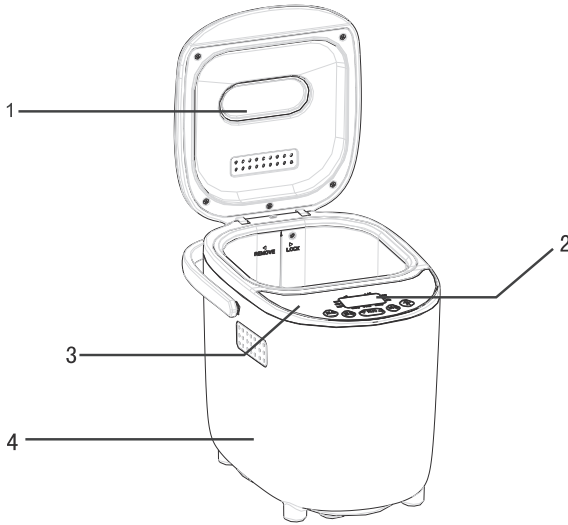
Мірна ложка - 1 шт.

Насадка для замішування - 1 шт.

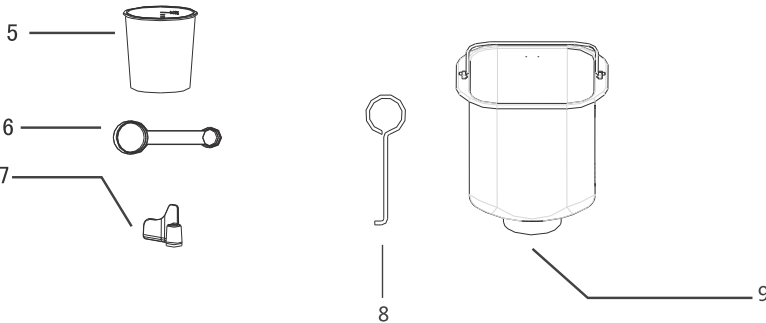
Гачок - 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) - 1 шт.

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Верхня кришка
2. Екран дисплея
3. Панель керування
4. Основний корпус
5. Мірний стакан
6. Мірна ложка
7. Насадки для замішування
8. Гак
9. Внутрішня чаша



УВАГА: виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію виробу. Можливі незначні невідповідності з описом в інструкції з експлуатації, але властивості та інструкції з використання залишаються незмінними.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Перед першим використанням:

1. Вийміть із хлібопічки всі аксесуари та пакувальні матеріали.
2. Перед використанням протріть внутрішню чашу м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з додаванням мийного засобу, а потім дайте їй повністю висохнути.
3. Встановіть хлібопічку на рівній поверхні та підключіть її до окремої розетки.
4. Під час роботи з хлібопічкою залишайте не менше 10 см вільного простору з усіх боків від хлібопічки для забезпечення належної циркуляції повітря. Не кладіть нічого на хлібопічку.
5. Перед використанням переконайтеся, що внутрішня чаша та гак зафіксовані на місці.
6. Оскільки нагрівальний елемент має захисний шар, під час першого використання хлібопічки може виділятися невелика кількість диму, **це нормальне явище.**

Встановлення та виймання внутрішньої чаші

Щоб вийняти внутрішню чашу:

Підніміть внутрішню чашу вгору, потім поверніть проти годинникової стрілки та вийміть її.

Щоб встановити внутрішню чашу:

Злегка натисніть на внутрішню чашу, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці.

Увага: внутрішня чаша повинна бути правильно зафіксована на місці, її бічна сторона повинна бути розташована паралельно внутрішній частині хлібопічки.

Аксесуари:

- Мірний стакан: використовується для вимірювання кількості води та борошна. Стакан води - 270 мл, стакан борошна - 175 г.



УВАГА: рідкі та сипучі інгредієнти необхідно використовувати окремо.

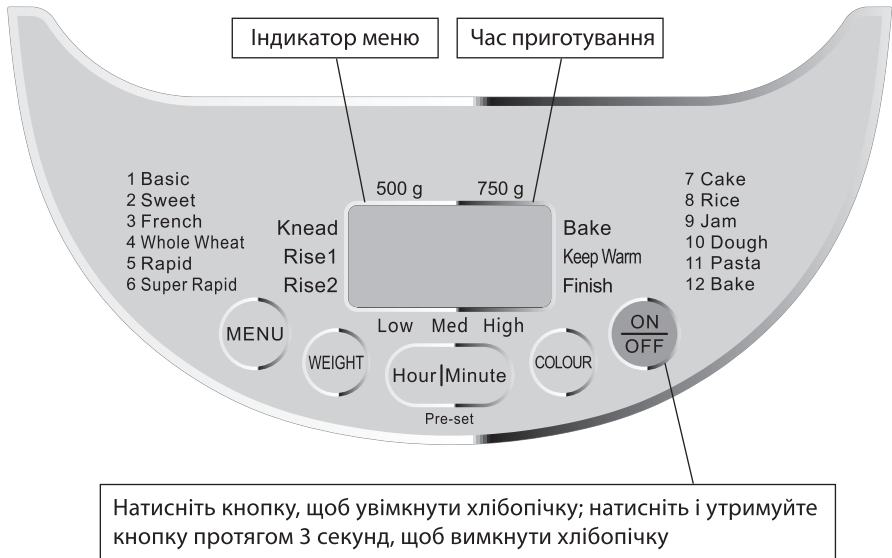
- Мірна ложка: використовується для вимірювання кількості солі, масла, дріжджів, сухого молока та ін.

- Гак: використовується для вилучення насадок для замішування.

- Рукавички: використовуються для вилучення внутрішньої чаші.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Панель керування та екран дисплея



Інструкції з експлуатації

1. Підключіть кабель, пролунає звуковий сигнал, на екрані відобразиться час «3:48», код меню - «1», програма за замовчуванням - меню 1: Basic.

Дисплей:



2. Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію приготування хліба, на екрані відобразиться відповідний номер меню.
3. Натисніть кнопку «Колір», щоб вибрати колір скоринки хліба - «світлий», «середній» і «темний». За умовчанням встановлено значення «середній».
4. Натисніть кнопку «ON», на дисплеї з'явиться «Bl», почне блимати індикатор часу, почнеться зворотний відлік.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Інструкції з експлуатації

Menu (Меню):

Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію приготування хліба, на екрані відобразиться відповідний номер меню.

Меню автоматичних режимів приготування:

Код	Назва	Опис	Процес
1	Basic (Базовий режим)	Випічка з хлібопекарського пшеничного борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
2	Sweet (Солодка випічка)	Випічка з великим вмістом цукру з хлібопекарського пшеничного борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
3	French (Французький хліб)	Французький хліб - із хрусткою скоринкою та меншим вмістом цукру	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
4	Whole Wheat (Цільнозернове борошно)	Суміш звичайного та цільнозернового борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання за високої температури
5	Rapid (Швидкий режим)	Час приготування хліба складає близько двох годин	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (2 рази)-Випікання
6	Super Rapid (Ультршвидкий режим)	Час приготування хліба складає близько однієї години	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (1 раз)-Випікання
7	Cake (Кондитерські вироби)	Основні інгредієнти - яйця, молоко та борошно з розпушувачем	Випікання
8	Rice (Рисове борошно)	Основні інгредієнти - рисове та пшеничне борошно	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (1 раз)-Випікання
9	Jam (Джем)	Суміш різних фруктів і цукру	Після випікання, змішування інгредієнтів і запікання
10	Dough (Тісто)	Без вистоювання тіста, використовується для приготування локшини та вареників	Змішування інгредієнтів
11	Pasta (Паста)	З вистоюванням тіста, використовується для приготування різних видів хліба	Змішування інгредієнтів-Випікання
12	Bake (Випікання)	Регульований час випікання	Випікання (час за замовчуванням – 10 хв)

Примітки: 1. Вибираючи будь-яку функцію випікання в меню, на екрані відображатиметься час приготування хліба.

2. Нагрівальний елемент і двигун працюватимуть одночасно, коли температура навколишнього середовища буде нижча за температуру тіста.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Colour (Колір):

Натисніть кнопку «Колір», на екрані відобразяться три варіанти кольору скоринки хліба - «світлий», «середній» і «темний»; виберіть потрібний колір відповідно до ваших уподобань.

ON/OFF (УВИМК./ВИМК.):

- Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї почне блимати індикатор часу, почнеться зворотний відлік. Це означає, що запускається вибраний режим меню та використовується хлібопічка.

У робочому стані натисніть і утримуйте кнопку «УВИМК./ВИМК.» протягом двох секунд, пролунає довгий звуковий сигнал, дисплей вимкнеться, хлібопічка припинить роботу.

Pre-set (Попередні налаштування):

- Спочатку виберіть режим меню та колір, а потім натисніть «Години/ Хвилини», щоб встановити час; кожне натискання збільшує час на одну годину та одну хвилину відповідно. Максимальне значення - 12 годин.

- Встановіть на екрані час 10:30 і натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.»; хліб буде готовий через 10 годин і 30 хвилин.



УВАГА: не використовуйте швидкопсувні продукти, як-от яйця, молоко тощо.

Автоматичне зберігання тепла:

- Коли хліб буде готовий, не натискайте кнопку «УВИМК./ВИМК.»; хлібопічка автоматично підігріватиме хліб протягом години.

Попередження:

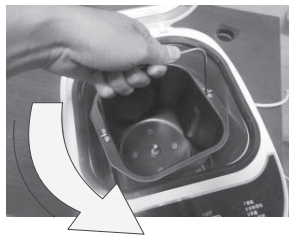
Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», якщо на екрані відображається «Н:НН», це означає, що температура внутрішньої чаші висока. Знову натисніть «УВИМК./ВИМК.», відкрийте кришку та охолодіть пристрій протягом 10-20 хвилин.

- Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», якщо на екрані відображається «E:E1» або «E:E2», це означає, що температурна чутливість внутрішньої чаші перебуває у стані помилки; зверніться в сервісний центр.

Нагадування:

1. Якщо хлібопічка ввімкнута протягом тривалого часу та з'являється дим, це нормальне явище; дим поступово зникне через 1-2 хвилини.
2. Хлібопічка може працювати в широкому діапазоні температур, але за різних температур навколишнього середовища результати значно відрізнятимуться. За низької температури навколишнього середовища температура компонентів теж буде нижче, що вплине на ферментацію. Бродіння закінчиться, коли підніметься температура навколишнього середовища. Рекомендована температура навколишнього середовища - від 15 до 34 °C.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



1. Відкрийте верхню кришку, поверніть внутрішню чашу, як показано на малюнку, і витягніть її.



2. Зафіксуйте насадки для змішування на дні внутрішньої чаші.



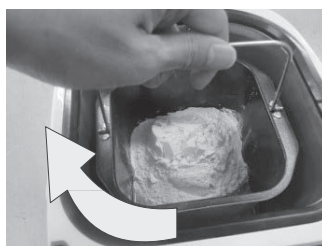
3. Насипте борошно та додайте інші інгредієнти у внутрішню чашу. Спочатку додайте рідкі інгредієнти, потім сіль, цукор і борошно. Нарешті, додайте дріжджі.

УВАГА:

А: Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури.

Б: Дріжджі не повинні контактувати із сіллю.

В: Дріжджі не повинні контактувати з водою, якщо ви використовуєте попередні налаштування, не можна використовувати швидкопсувні інгредієнти.



4. Встановіть внутрішню чашу в правильне положення, злегка натисніть на неї та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вона встала на місце.

5. Підключіть кабель, виберіть меню та колір, якщо вам потрібно встановити попередні налаштування, виберіть «Години/Хвилини».

6. Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», на дисплеї почне блимати «:», хлібопечка почне працювати.

7. Коли ви вибираєте випічку з певного виду борошна (цільозернового тощо), ви можете додати фрукти або горіхи після звукового сигналу.

8. Під час випікання ви можете побачити пар, це нормальне явище.



9. Коли 5 разів прозвучить звуковий сигнал, це означає, що приготування закінчено, і хлібопічка автоматично підігріватиме хліб протягом години. Після цього хлібопічка видасть ще один звуковий сигнал і повернеться в нормальний стан.

Вийміть хліб, потім натисніть кнопку «Старт/Стоп» і відключіть хлібопічку від електромережі. Відкрийте її та витягніть внутрішню чашу.



10. Якщо після виймання хліба всередині нього залишилися насадки для замішування, витягніть їх за допомогою гачка, як показано вище. Якщо насадки для замішування залишилися у внутрішній чаші, додайте трохи води, щоб вони відмокли, а потім видаліть їх.



УВАГА: якщо внутрішня чаша гаряча, ви можете надягнути рукавички або використовувати щільну бавовняну тканину, щоб обернути ручку та вийняти чашу. Переверніть внутрішню чашу й обережно струсіть її, щоб вийняти хліб. Якщо насадки для замішування залишилися всередині хліба, вийміть їх за допомогою гачка, щоб не обпектися.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після використання, потрібно дочекатися, щоб прилад повністю охолонув, щоб уникнути пошкодження покриття під час миття. Потім вимкнути з розетки, відкрити кришку і витягнути форму. Потім можна приступати до очищення.

Мити частини хлібопічки після готування варто простою водою і губкою для посуду або протерти вологою тканиною з м'якого матеріалу, але якщо вже необхідність виникла в більш глибокому чищенні, можна використовувати звичайний миючий засіб для посуду, ретельно його потім змивши.

Очищаючи тен хлібопічки, подбайте щоб на ньому не було мильної речовини, інакше при нагріванні буде запах побутової хімії, який може передатися випічці.

Якщо всередині засохло тісто, залийте в форму теплу воду на 20 хвилин, а потім просто витріть залишки.

Підгоріле тісто на стінках можна зішкребти дерев'яною лопаткою. Якщо ваша хлібопічка оснащена дозатором (розташований на кришці), який дозує і автоматично додає інгредієнти (як-от родзинки, мак, горіхи, сухофрукти тощо), то мити її потрібно кожен раз після користування. Після того як ви все начисто вимили, витерли і очистили, протріть всі частини сухим рушником або серветкою з мікрофібри, і зберіть хлібопічку назад.

Хлібопічка – делікатний пристрій, тому існує перелік заборон, яких потрібно дотримуватися:

1. не можна мити хлібопічку в посудомийній машині;
2. виключіть використання спирту або будь-яких розчинників при митті хлібопічки;
3. не занурюйте хлібопічку в воду або інші рідини.
4. не рекомендується використовувати засоби, які містять хлор;
5. категорично заборонено використання абразивних матеріалів, інакше покриття елементів хлібопічки може пошкодитися.

Корпус і кришку хлібопічки варто акуратно протирати вологою тканиною, щоб уникнути пошкодження датчика температури.

Якщо важко витягнути гачок через налипле тісто, вимочіть та залиште його в теплій воді відмокнути на 5-10 хвилин. Всю форму в воду не треба занурювати.

Зберігайте в сухому вигляді, ретельно все витираючи, інакше може з'явиться іржа.

ПРИГОТУВАННЯ

Інгредієнти:

Хлібопекарське пшеничне борошно

Коли відбувається процес ферментації тіста на основі хлібопекарського пшеничного борошна (із високим вмістом білка), об'єм тіста збільшується, і його можна підтримувати.

Самопідйомне борошно (борошно з розпушувачем)

Вміст білка в самопідйомному борошні низький, тому його часто використовують для приготування пельменів, вареників тощо. Самопідйомне борошно не рекомендується використовувати для приготування хліба через відсутність ферментації.

Цільнозернове борошно

Цільнозернове борошно виготовляється з цільного зерна. Воно важче за звичайне борошно та поживніше. У багатьох рецептах для приготування високоякісного хліба використовується суміш цільнозернового та хлібопекарського борошна.

Житнє борошно

Житнє борошно має такий же високий вміст клітковини, як і цільнозернове борошно. Його необхідно змішувати з великою кількістю хлібопекарського борошна. Це допоможе збільшити об'єм хліба.

Кондитерське борошно

Кондитерське борошно - це пшеничне борошно з низьким вмістом білка, яке зазвичай використовується для приготування кондитерських виробів.

Кукурудзяне борошно та вівсяне борошно

Зазвичай кукурудзяне й вівсяне борошно використовуються для покращення смакових якостей хліба.

Нагадування:

Вибираючи марку борошна, орієнтуйтеся на власні вподобання та рецепт, щоб отримати найкращі результати. Крім того, важливе значення має кількість води, яку ви додаєте в борошно для приготування тіста. Найкраще, коли тісто виходить липким.

ПРИГОТУВАННЯ

Цукор

Цукор може посилити смак і колір хліба, що дуже важливо. Можна використовувати білий або коричневий цукор.

Дріжджі

У процесі бродіння дріжджі виділяють вуглекислий газ, який допомагає хлібу підніматися. Для активації дріжджів потрібні вуглеводи з цукру й борошна. Для приготування хліба також часто використовуються швидкодіючі дріжджі.

Дріжджі необхідно зберігати в холодильнику, оскільки високі температури змінюють властивості дріжджів. У багатьох випадках причиною того, що хліб не піднімається, є несвіжі дріжджі.

Дозування залежить від ферментаційних властивостей дріжджів.

Сіль

Сіль підсилює смак хліба, але уповільнює бродіння.

Яйця

Додавання яєць у тісто поліпшить смак хліба і надасть йому яєчний аромат.

Вершкове масло та рослинна олія

Додавання вершкового масла зробить хліб м'якшим і продовжить термін його зберігання (замість вершкового масла можна використовувати рослинну олію, але смак і запах хліба будуть іншими).

Розпушувач

Розпушувач в основному використовується для приготування хліба та кондитерських виробів. Він сприяє виробленню газу, який робить тісто м'яким.

Сода

Працює так само, як розпушувач. У борошно можна додавати і соду, і розпушувач, це зробить хліб або пиріг м'якими.

ПРИГОТУВАННЯ

Вода та інші рідкі інгредієнти

Вода - важливий інгредієнт для приготування хліба. Зазвичай температура води повинна бути 20-25 °С влітку та 35-40 °С взимку. Щоб ефект був дуже швидким, температура води повинна бути 40-45 °С (тепла вода). Це підвищить швидкість бродіння. Ви також можете додати у воду молоко або 2% сухого молока. Це також допоможе посилити смак хліба й покращити його якість. Однак деякі рецепти вимагають додавання соку, наприклад, ананасового, яблучного, апельсинового, лимонного тощо. Він також в основному використовується для посилення смаку хліба.

Нагадування: якщо тісто дуже вологе, відбувається активне бродіння, у такому випадку необхідно зменшити кількість води. Якщо тісто дуже сухе, додайте води. Придавіть тісто руками та переконайтеся, що воно трохи липке.

Дозування та зважування

Один із найважливіших кроків - зважування інгредієнтів. Для точного вимірювання рекомендується використовувати спеціальні мірні стакани й мірні ложки. Неправильні дозування та зважування можуть призвести до того, що хліб не вийде.

Зважування рідин

Під час вимірювання рідин (вода, молоко) слід використовувати мірний стакан.

Після використання мірного стакана або ложки для вимірювання кількості олії їх слід ретельно вимити.

Додаючи яйця або інші рідкі компоненти, не забудьте зменшити кількість води.

Зважування сипучих компонентів

Відміряйте сухі інгредієнти мірним стаканом або ложкою. Для точного вимірювання використовуйте вирівнюючу чашку.

Один стакан борошна без гірки - 175 г, один стакан води - 270 г.

Послідовність додавання інгредієнтів

Як правило, спочатку в миску додають рідкі інгредієнти, яйця, сіль, сухе молоко та інші інгредієнти. Борошно не має контактувати з рідинами; потім у борошно додають дріжджі.

Нагадування:

1. Сіль не повинна контактувати з дріжджами. Дріжджі необхідно зберігати в прохолодному сухому місці, щоб вони не зіпсувалися й не втратили своїх властивостей.
2. Додавайте в тісто фрукти після сигналу. Якщо додати фрукти раніше, це може збільшити час перемішування, що, у свою чергу, може вплинути на смак.
3. Під час використання функції попереднього налаштування з більшим часом приготування не додавайте швидкопсувні інгредієнти, наприклад, яйця.

РЕЦЕПТИ

Рецепти

Ці рецепти наведені тільки для довідки, ви також можете знайти їх в Інтернеті. Температура води повинна бути 20-25 °C влітку та 35-40 °C взимку.

Білий хліб (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,5 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакан (280 г)	2,2 стакан (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

Здобний хліб із горіхами (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакан (280 г)	2,2 стакан (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кедрові або волоські горіхи	0,2 стакан	1/3 стакан

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. Волоські або кедрові горіхи слід нарізати невеликими шматочками. Додайте їх у чашу після звукового сигналу.

РЕЦЕПТИ

Хліб з абоном (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Абон	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. Під час випікання хліба протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба водою, потім додайте абон і продовжуйте випікати до кінця.

Хліб із кунжутом (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,70 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кунжут	1,5 стакана	2 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. Під час випікання протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба водою, посипте кунжутом і продовжуйте випікати до кінця.

РЕЦЕПТИ

Французький хліб (Виберіть меню: French)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	170 мл	260 мл
2. Вершкове масло	0,7 ст. ложки	1 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	1 ч. ложки
4. Цукор	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Лимонний сік	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Можна використовувати рослинну олію.

Хліб із кукурудзяного борошна (Виберіть меню: French)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,5 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Сухе молоко	1,5 ст. ложка	2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,3 стакана (220 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кукурудзяне борошно	0,4 стакана	0,5 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Можна використовувати рослинну олію.

РЕЦЕПТИ

Солодкий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	4 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. За можливості використовуйте свіже молоко замість води або сухого молока, кількість молока повинна дорівнювати кількості води.

3. Якщо ви хочете додати більше цукру, рекомендується уникати високих температур, щоб він не пригорів.

Хліб із родзинками (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложка	1/2 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 стакана	1 ст. ложка
9. Родзинки	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. За можливості використовуйте свіже молоко замість води або сухого молока, кількість молока повинна дорівнювати кількості води.

3. У процесі змішування тіста, після того як пролунає звуковий сигнал, додайте родзинки у внутрішню чашу.

РЕЦЕПТИ

Банановий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	160 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	2 стакана	1/6 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,3 стакана (280 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	2 ст. ложки
9. Банан	0,5	2/3 ст. ложки

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Наріжте банан шматочками.

Ананасовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	130 мл	210 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 стакана	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,6 стакана (270 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,7 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Ананасове пюре	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Наріжте ананас на дрібні шматочки та перетворіть його в пюре за допомогою блендера.

РЕЦЕПТИ

Хліб із джемом (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	150 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,6 стакана (270 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,7 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Джем	0,2 стакана	1/4 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Під час випікання хліба протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба джемом і продовжуйте випікати до кінця.

Швидкий хліб (Виберіть меню: Super Rapid)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	140 мл	220 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Яйця	1	1
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Переконайтеся, що вода тепла (40-45 °С).

РЕЦЕПТИ

Апельсиновий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Апельсиновий сік + 1 яйце	130 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Банан	0,3	1/2

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Вичавіть сік з апельсина.
3. Наріжте банан шматочками.

Гарбузовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	110 мл	190 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,3 ч. ложки	1/2 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,4 стакана (240 г)	2 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Гарбузове пюре	0,5 стакана	1/2 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Наріжте гарбуз скибочками, відваріть його на парі (близько 20 хвилин), а після охолодження перетворіть його в пюре за допомогою блендера.

РЕЦЕПТИ

Кокосовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Кокосова стружка	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.
2. Під час замішування тіста після звукового сигналу додайте кокосову стружку у внутрішню чашу.

Бісквіт (Виберіть меню: Bake)

Інгредієнти:

Інгредієнти А: 1. 3 яйця 2. Цукор 3 ст. ложки

Інгредієнти Б: 1. Борошно 0,6 стакана (100 г) 2. Молоко 100 г 3. 3 жовтки

4. Вершкове масло 2 ст. ложки 5. Цукор 1 ст. ложка

Приготування:

1. Збийте інгредієнти А за допомогою міксера протягом 2-3 хвилин до появи бульбашок.
2. Змішайте інгредієнти Б.
3. Змішайте інгредієнти Б та інгредієнти А і вилийте суміш у внутрішню чашу. Випікайте 35-40 хвилин у режимі Bake.

Інструкції: основними інгредієнтами є вода та борошно, а далі додаються інгредієнти на вибір.

РЕЦЕПТИ

Полунично-кокосовий торт (Виберіть меню: Cake або Bake)

Інгредієнти:

1. 2 яйця
2. Цукор 0,7 стакан
3. Полуничний джем 0,5 стакан
4. Кондитерське масло 8 ст. ложок
5. Самопідйомне борошно 1,4 стакан
6. Сода 0,5 ч. ложки
7. Сіль 0,5 ч. ложки
8. Кокосова стружка 1 стакан

Приготування:

1. Спочатку змішайте яйця та цукор, потім додайте масло та джем
2. Потім додайте борошно, соду, кокосову стружку й сіль і ретельно все перемішайте.
3. Помістіть суміш у внутрішню чашу, змащену маслом, і виберіть режим Cake.

Джем (Виберіть меню: Jam)

Інгредієнти:

1. Полуниця 400 г
2. Цукор 120 г
3. Білий оцет 1,5 ч. ложки
4. Кукурудзяний крохмаль 30 г

Приготування:

1. Наріжте полуницю шматочками. Перетворіть її в пюре за допомогою блендера. Виберіть режим Jam.
2. Охолодіть у холодильнику.

Тісто (Виберіть меню: Dough)

Інгредієнти:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Вода | 250 мл |
| 2. Рослинна олія, сіль, цукор | у відповідній кількості |
| 3. Мука | 2,2 стакан |

Інструкції: основними інгредієнтами є вода та борошно, а далі додаються інгредієнти на вибір.

РЕЦЕПТИ

Заквасочне тісто (Виберіть меню: Pasta)

Інгредієнти:

1. Вода	250 мл
2. Рослинна олія, сіль, цукор	у відповідній кількості
3. Борошно	2,2 стакана
4. Дріжджі	1 ч. ложка

Швидкий хліб (Виберіть меню: Rapid)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода (40-45°C)	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Сухе молоко	1,5	ст. ложки	1,5	ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7	стакана (280 г)	2,2	стакана (400 г)
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

РЕЦЕПТИ

Хліб із цільнозернового борошна (Виберіть меню: Whole-Wheat bread)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложки	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлібопекарське борошно	1	стакан	1,5	стакана
6. Цільнозернове борошно	0,7	стакана	0,8	стакана
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

Хліб із рисового борошна (Виберіть меню: Rice)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлібопекарське борошно	1,4	стакана (240 г)	1,7	стакана (320 г)
6. Рисове борошно	0,5	стакана	0,5	стакана
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1,5	ч. ложки

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

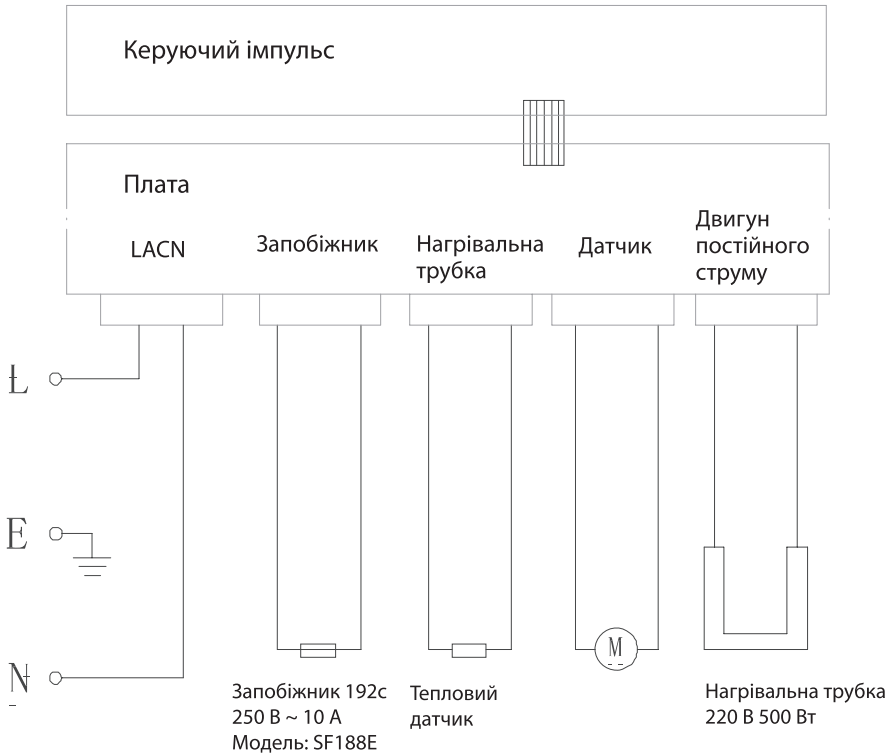
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	Несправність	Можливі причини	Способи усунення
1	Під час випікання з вентиляційного отвору виходить дим	Деякі інгредієнти приклеїлися до нагрівального елемента або перебувають поблизу нього. Під час першого застосування це може бути олія, що залишилася на поверхні нагрівального елемента.	Під час першого використання ввімкніть хлібопічку в режимі Bake на 10 хвилин, а потім від'єднайте хлібопічку від ел. мережі, дайте їй охолонути й очистіть нагрівальний елемент.
2	Центральна частина хліба провалюється; занадто тверда скоринка	Хліб був у хлібопічці занадто довго.	1. Коли хліб буде готовий, одразу вийміть його з хлібопічки та охудіть до 40-50 °С. 2. Використовуйте вершкове масло замість рослинної олії, воно зробить хліб м'якшим.
3	Хліб погано дістається	Насадки для замішування приклеїлися в буханці.	Вийнявши хліб із хлібопічки, налийте у внутрішню чашу теплу воду на 10 хвилин, потім зніміть насадки для замішування та промийте їх.
4	Інгредієнти не перемішані	Відсутні насадки для замішування.	Встановіть насадки для замішування.
	Інгредієнти замішані нерівномірно. Хліб погано пропечений	Вибрано неправильний режим.	Встановіть правильний режим.
		Виникла помилка. Натисніть кнопку «УВІМК./ВИМК.», щоб скасувати функцію.	Натисніть кнопку «Старт/Стоп», щоб перезапустити пристрій.
		Якщо ви будете занадто часто відкривати кришку під час роботи пристрою, хліб вийде сухим і недостатньо рум'яним.	Не відкривайте кришку під час процесу ферментації.
		Занадто великий опір при розмішуванні, тому насадки для замішування практично не обертаються й замішують недостатньо.	Перевірте, чи немає надлишку води або нестачі інгредієнтів, чи не пошкоджені насадки для замішування. Вийміть внутрішню чашу та перевірте чи все в порядку з валом.
5	Під час натискання кнопки «УВІМК./ВИМК.» відображається «Н:НН»	Температура всередині хлібопічки занадто висока, тому програма не може бути запущена.	Натисніть кнопку «УВІМК./ВИМК.», вийміть кабель із розетки, вийміть внутрішню чашу, відкрийте кришку та дайте хлібопічці охолонути.
6	Чути шум роботи двигуна, але інгредієнти не перемішуються	Внутрішня чаша або насадки для замішування встановлені неправильно або забагато тіста.	Переконайтеся, що внутрішня чаша встановлена правильно, а тісто приготовано за рецептом.
7	1. Немає потужності. 2. Хлібопічка не замішує тісто. 3. Хлібопічка не пече.	1. Неправильно підключений кабель. 2. Неправильно змонтована внутрішня проводка хлібопічки.	1. Переконайтеся, що кабель увімкнено в розетку правильно. 2. Зверніться в сервісний центр.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	Несправність	Можливі причини	Способи усунення
8	Хліб занадто маленький або не піднявся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неправильний вид борошна. 2. Дріжджі неактивні. 3. Неправильне співвідношення води та борошна. 4. Занизька температура води та навколишнього середовища. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Використовуйте правильний вид борошна. 2. Дріжджі потрібно зберігати в прохолодному й сухому місці. Додаючи дріжджі, дотримуйте інструкцій. 3. Співвідношення води та борошна має відповідати рецепту. 4. Температура води повинна становити 30-45 °C взимку.
9	Тісто забагато і воно перетікає через краї форми	<ol style="list-style-type: none"> 1. Забагато дріжджів. 2. Температура навколишнього середовища вище 38 °C. 3. Надмірна кількість води та борошна. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зменшіть кількість дріжджів. 2. Використовуйте воду низької температури. 3. Зменшіть кількість води та борошна.
10	Хліб розпадається посередині	Неправильний вид борошна.	Використовуйте правильний вид борошна.
		Зависока швидкість бродіння та температура.	Працюйте за кімнатної температури.
		Надмірна кількість води робить тісто дуже вологим і м'яким.	Змініть кількість води в рецепті.
11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Занадто темна скоринка. 2. Занадто товста скоринка. 3. Занадто тверда скоринка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Забагато цукру. 2. Вибрано неправильний режим. 3. Хліб залишався в хлібопічці занадто довго в режимі підігрівання. 4. У рецепті є помилка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зменшіть кількість цукру. 2. Виберіть режим Sweet, щоб скоринка вийшла світлішою. 3. Діставайте хліб одразу після закінчення випікання та дайте йому охолонути. 4. Використовуйте вершкове масло та сухе молоко для покращення смаку.
12	Занадто пориста середина	Забагато води та недостатньо солі.	Зменшіть кількість води й додайте більше солі.
		Зависока температура води.	Перевірте температуру води.
13	Родзинки або інші фрукти мають неприємний смак	Родзинки або інші фрукти ввібрали забагато води.	Додавайте фрукти після звукового сигналу під час процесу ферментації.
14	Складно встановити внутрішню чашу	Заважає приводна головка.	Вийміть внутрішню чашу й злегка поверніть приводну головку.
		Неправильне положення нагрівального елемента.	Вийміть внутрішню чашу й відрегулюйте положення нагрівального елемента.
15	Велика кількість цукру може вплинути на колір скоринки	Що більше цукру, то темніша скоринка.	Вийміть хліб за 5 хвилин до завершення програми і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.

ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА



УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Це маркування вказує, що виріб не можна викидати разом з іншим побутовим сміттям. Щоб уникнути забруднення навколишнього середовища й загрози здоров'ю людини у зв'язку з неконтрольованим викиданням відходів, здавайте електричні пристрої на переробку, щоб сприяти вторинному використанню сировини. Для здачі пристрою на переробку використовуйте системи здачі та збору або звертайтеся в магазин, в якому купили пристрій. Там продукт буде переданий для безпечної переробки.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умов дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією. Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящей инструкцией.

Срок службы изделия 5 лет. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при пред'явлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вини производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years. In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.

Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.