

STARWIND

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ХЛЕБОПЕЧЬ
SBM2086

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	3
Специальные меры безопасности.....	4
Назначение.....	5
Схема прибора	5
Технические характеристики.....	6
Комплектация	6
Панель управления и дисплей	6
Программы	7
Функции.....	9
Подготовка к работе.....	9
Порядок работы.....	10
Очистка и уход.....	11
Рецепты и рекомендации	12
Возможные причины неудовлетворительных результатов.....	17
Транспортировка и хранение	17
Утилизация	18
Порядок действий в случае обнаружения неисправности	18
Ошибки, отображаемые на дисплее.....	19
Реализация прибора.....	19
Гарантийный талон.....	20

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Благодарим вас за приобретение устройства торговой марки STARWIND.

- Перед началом использования устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя.
- 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 прибора 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 кабеля или самого прибора.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать прибор 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 приборов с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические горелки или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не допускайте, чтобы кабель прибора свисал с края стола.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля прибора с горячими поверхностями и острыми предметами.
- При хранении прибора избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- В случае повреждения кабеля использование прибора запрещено.

- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть (работающий) прибор без внимания.
- 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.
- 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 прибор, аксессуары, коробку и прочие элементы упаковки в качестве игрушки.
- Не допускается использование прибора с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать прибор в местах, недоступных для детей.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не допускается мойка прибора в посудомоечной машине.
- Не промывайте прибор под струей воды.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.
- 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. Никогда не бейте чашу по верху или краю, чтобы извлечь выпечку, так как это может повредить элемент.
- Не включайте прибор без установленной чаши, наполненной ингредиентами, чтобы не повредить его.
- 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.
- Не допускается использование прибора 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 превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

- Не используйте пекарную камеру как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Не вынимайте чашу во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время его эксплуатации.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора. Никогда не накрывайте прибор полотенцем или любым другим материалом, тепло и пар должны свободно выходить.

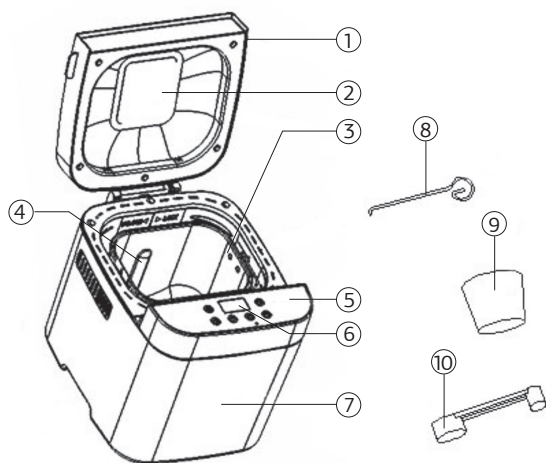
ВНИМАНИЕ!

- **Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы.**
- **Не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки, чтобы избежать ожога горячим паром.**
- **Устанавливайте прибор на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы прибор не был под наклоном и не скользил.**

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечь предназначена для приготовления джема, теста и выпечки различных сортов хлеба.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Окошко
3. Пекарная камера
4. Лопатка для перемешивания теста
5. Панель управления
6. LCD-дисплей
7. Корпус
8. Крюк для извлечения лопатки из выпечки
9. Мерный стакан
10. Мерная ложечка

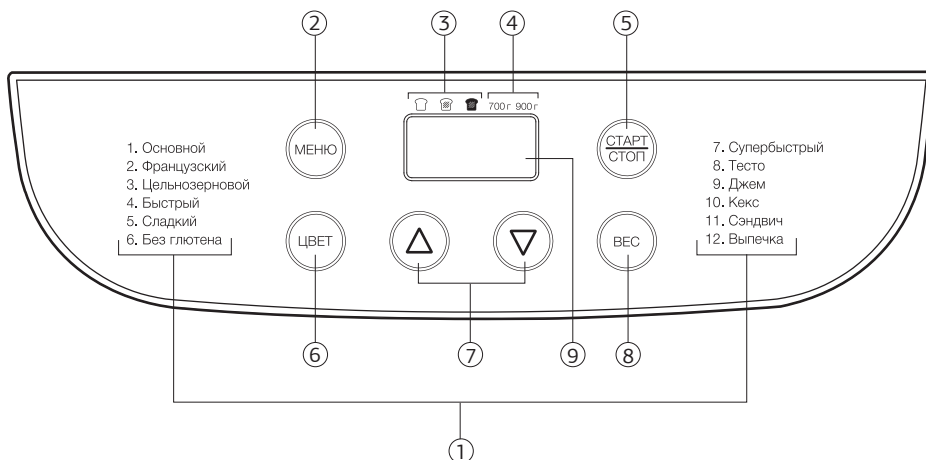
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 550 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50 Гц
- Размер буханки: 700/900 г
- Автоматические программы: 12
- Таймер: до 13 часов
- Размеры: 328 x 282 x 277 мм
- Материал: пластик

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Лопатка для перемешивания теста
- Чаша
- Руководство пользователя

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



1. 12 автоматических программ: Основной, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Сладкий, Без глютена, Супербыстрый, Тесто, Джем, Кекс, Сэндвич, Выпечка.

2. Кнопка «Меню»: номер выбранной программы будет отображен на дисплее.

3. Индикатор цвета корочки:

 - Светлый,  - Средний,  - Темный.

4. Индикатор веса.

5. Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»:

- a. для запуска программы нажмите один раз; прозвучит короткий звуковой сигнал, на дисплее будут мигать две точки;
- b. чтобы поставить программу на паузу, нажмите один раз, на дисплее будет мигать время. Если в течение 10 минут вы не измените программу, работа продолжится автоматически;
- c. для остановки работы нажмите и удерживайте кнопку, будет подан звуковой сигнал.

6. Выбор цвета корочки (не активно для программ «Тесто» и «Джем»)

7. Кнопки настройки времени отсрочки старта: максимальное время отсрочки таймера — 13 часов (не активно для программ «Супербыстрый», «Джем», «Выпечка»).

8. Кнопка выбора веса буханки (не активно для режимов «Быстрый», «Тесто», «Джем», «Кекс», «Выпечка»).

9. LCD-дисплей.

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

ПРОГРАММЫ

1. ОСНОВНОЙ

Используется для выпекания белого или смешанного хлеба и включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойка и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ

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

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Для изготовления цельнозернового хлеба используется неочищенное зерно. В муке из такого зерна сохраняются все составляющие, которые полезны для организма. В оболочке зерна содержатся клетчатка, витамины В и Е, минералы и микроэлементы, белки. В отличие от белой муки, которая содержит внутреннюю часть зерна, цельнозерновая мука считается более полезной. С помощью данного режима можно приготовить не только вкусный, но и очень полезный хлеб для всей семьи.

4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Используется для более быстрого замешивания, расстойки и выпечки хлеба, чем в Основном режиме. Хлеб получается меньшего объема с более плотным мякишем.

5. СЛАДКИЙ

Используется для выпечки хлеба с большим количеством сахара. Хлеб получается более темным, но при этом легким и воздушным.

6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Используется для приготовления диетического хлеба. Следует использовать рисовую, кукурузную, гречневую муку или специальные готовые смеси.

7. СУПЕРБЫСТРЫЙ

Используется для замешивания, расстойки и выпечки хлеба в максимально короткие сроки. Хлеб получается плотным и маленьким по размеру.

8. ТЕСТО

Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

9. ДЖЕМ

Используется для приготовления джемов и топпингов из свежих фруктов, а также для приготовления мармелада.

10. КЕКС

Используется для выпечки кексов с различными добавками. К тесту добавляются сода или разрыхлитель.

11. СЭНДВИЧ

Используется для получения хлеба с легкой текстурой и тонкой корочкой для приготовления сэндвичей.

12. ВЫПЕЧКА

Используется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

Примечание: *Хлебопечь Starwind SBM2086 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.*

ФУНКЦИИ

1. ОТСРОЧКА СТАРТА

Функция позволяет получить готовый хлеб к определенному времени. Устанавливайте ОТСРОЧКУ СТАРТА после выбора программы, веса и цвета корочки. Кнопка неактивна для программ «Супербыстрый», «Джем», «Выпечка». Данная функция не рекомендована для программы «Цельнозерновой».

Точно рассчитывайте время ОТСРОЧКИ СТАРТА. Если сейчас 20:30 вечера и вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, установите на дисплее 10 часов и 30 минут, нажмите кнопку «Старт».

Когда программа будет завершена, на дисплее отобразится время 00:00.

ВНИМАНИЕ!

- **Не используйте функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА с рецептами, которые включают такие ингредиенты, как яйца, молоко, сливки, сыр, фрукты, лук и т. д.**

2. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция автоматически включается на 60 минут по завершению программы. Если вы желаете прервать подогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп».

3. РАЗМЕР БУХАНКИ

Данная функция позволяет выбрать размер выпечки. Кнопка неактивна для режимов «Быстрый», «Тесто», «Джем», «Кекс», «Выпечка».

4. ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Данная функция позволяет выбрать желаемый цвет корочки – от светлого до темного.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать его в тепле в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
- Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем и что все элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции. Затем включите режим «Выпечка», не закладывая продукты, и оставьте прибор включенным на 10 минут. Выключите и остудите прибор, а затем снова промойте все детали.

ВНИМАНИЕ!

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не ставьте прибор у края поверхности.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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.

- Поместите прибор на ровную, устойчивую поверхность. Откройте крышку.
- Поверните чашу против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте.
- Рекомендуется смазать форму маслом или маргарином перед установкой месильных лопаток, чтобы избежать прилипания теста.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом, рекомендуем это делать в следующем порядке (Рис. 1). Убедитесь, что дрожжи не будут контактировать с жидкостью или солью.

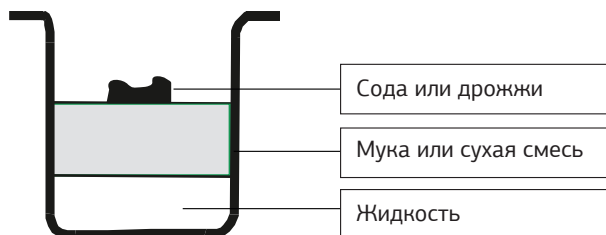


Рис. 1

Примечание: максимальное количество муки – 590 граммов, дрожжей – 6 граммов.

- Вставьте в прибор чашу, затем поверните по часовой стрелке, пока она не защелкнется в правильном положении. Убедитесь, что она размещена и зафиксирована правильно.
- Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
- Выберите нужную программу нажатием на кнопку **«Меню»**, после чего установите необходимый вес, нажав кнопку **«Вес»** и цвет корочки кнопкой **«Цвет»**. При необходимости установите таймер отсрочки.
- Нажмите **«Старт»**. Загорится свет, прибор начнет работать.

- Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты (только в режимах «Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Быстрый», «Сладкий», Супербыстрый», «Кекс», «Сэндвич»), дождитесь, пока прибор издаст 10 звуковых сигналов (см. раздел *Временная таблица*), откройте крышку и добавьте продукты. Для каждого режима время добавления ингредиентов свое.
- Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку **«Стоп»** две секунды.
- По завершении работы раздастся 10 звуковых сигналов, прибор перейдет в режим поддержания температуры на 60 мин. Нажмите и удерживайте кнопку **«Стоп»** для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку, возьмитесь за ручки чаши, поверните против часовой стрелки и потяните чашу вверх. С помощью кулинарной лопатки отделите края хлеба от чаши.
- Осторожно переверните ее вверх дном на чистую рабочую поверхность и слегка встряхните, пока хлеб не выпадет.
- Дайте хлебу остыть около 20 минут, затем извлеките месильные лопатки при помощи специального крюка, идущего в комплекте.

ВНИМАНИЕ!

- **Помните, что к концу приготовления хлеб, крышка и 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.**

ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите прибор от электросети.
- Убедитесь, что чаша остыла. Промойте ее под струей теплой воды без использования жестких тряпок и губок или абразивных средств.
- После мойки чашу рекомендуется протирать растительным маслом.
- Корпус в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

* 1 чайная ложка = 3 г

** 1 столовая ложка = 12 г

*** 1 стакан = 140 г

Граммы указаны для емкостей, идущих в комплекте.

ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.*
3. Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.**
4. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Мука	3 стак.	3,5 стак.***
6. Быстродействующие дрожжи	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
3. Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.
4. Мука	3 стак.	3,5 стак.
5. Быстродействующие дрожжи	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	260 мл	340 мл
2. Соль	1 ч. л.	2 ч. л.
3. Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.
4. Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
6. Мука	2 стак.	2 стак.
7. Цельнозерновая мука	1 стак.	2 стак.
8. Быстродействующие дрожжи	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР
1. Вода	340 мл
2. Соль	1,5 ч. л.
3. Сахар	2 ст. л.
4. Растительное масло	2 ст. л.
5. Мука	3,5 стак.
6. Быстродействующие дрожжи	2 ст. л.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
3. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
4. Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.
5. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
6. Мука	3 стак.	3,5 стак.
7. Быстродействующие дрожжи	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	120 мл	160 мл
2. Соль	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.
3. Сахар	2,5 ст. л.	2,5 ст. л.
4. Растительное масло	2 ч. л.	2 ч. л.
5. Кукурузная мука	1 стак.	1,25 стак.
6. Мука	1 стак.	1,25 стак.
7. Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

СУПЕРБЫСТРЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	270 мл	340 мл
2. Соль	1 ч. л.	2 ч. л.
3. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
4. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Мука	3 стак.	3,5 стак.
6. Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.

ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	360 мл	
2. Соль	1,5 ч. л.	
3. Растительное масло	2 ст. л.	
4. Мука	4 стак.	
5. Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	
6. Сахар	2 ч. л.	

ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Размятые ягоды	4 стак.	
2. Сахар	1 стак.	
3. Кукурузная мука	1 стак.	

КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Ванилин	1 ст. л.	
2. Яйца	6 шт.	
3. Сахар	0,5 стак.	
4. Растительное масло	2 ст. л.	
5. Блинная мука	250 г	
6. Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	
7. Лимонный сок	1,5 ст. л.	

СЭНДВИЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
1. Вода	270 мл	360 мл
2. Соль	1,5 /	2 ч. л.
3. Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.
4. Масло или маргарин	1.5 ч. л.	2 ч. л.
5. Сухое молоко	1,5 ч. л.	2 ч. л.
6. Мука	3 стак.	4 стак.
7. Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Про- грамма №	Вес	Общее время	Добавление ингр.	Замес 1	Рас- стойка 1	Замес 2	Рас- стойка 2	Замес 3	выпе- вание	согре- вание
1	700 г	2:54	2:15	9	20	14	25	45	60	60
	900 г	3:00	2:20	10	20	15	25	45	65	60
2	700 г	3:40	2:35	16	40	19	30	50	65	60
	900 г	3:50	2:40	18	40	22	30	50	70	60
3	700 г	3:32	2:50	9	25	18	35	65	60	60
	900 г	3:40	2:55	10	25	20	35	65	65	60
4	/	2:10	1:45	10	10	10	/	30	70	60
5	700 г	2:50	2:25	10	5	20	30	45	60	60
	900 г	2:55	2:30	10	5	20	30	45	65	60
6	700 г	2:50	2:25	10	5	10	30	45	70	60
	900 г	2:55	2:25	10	10	10	30	45	70	60
7	700 г	1:28	1:18	10	/	5	/	28	45	60
	900 г	1:38	1:28	10	/	5	/	28	45	60
8	/	1:30	/	20	/	30	40	/	/	60
9	/	1:20	/	/	15	/	/	45	20	/
10	/	1:50	1:34	6	5	10	9	/	80	60
11	700 г	2:55	1:59	15	40	5	25	40	50	60
	900 г	3:00	2:04	15	40	5	25	40	55	60
12	\	1:00	/	/	/	/	/	/	10-60	60

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					
Хлеб бледный и непропекшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибор 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 прибора в пленку и расположить в таре вертикально.

- Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном, чтобы исключить их свободное перемещение по таре в процессе транспортировки.
- Хранение изделий осуществляется в чистом, закрытом и сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.
- Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается.	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках прибора.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами.
Запах или привкус пластмассы.	Первое включение в новом приборе.	При первом включении хлебопечки остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности прибора.

Проблема	Причина	Решение
При включении в электросеть хлебопечь не работает.	Поврежден шнур электропитания.	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
Хлеб не поднимается.	Низкая температура ингредиентов или воздуха в помещении.	Прогрейте помещение, где установлен прибор. Перед приготовлением дайте ингредиентам прогреться до комнатной температуры.
	Недостаточно дрожжей.	Используйте больше дрожжей.

ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ

- **ННН** – в камере слишком высокая температура (прозвучит 5 звуковых сигналов). Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут для охлаждения прибора.
- **ЕЕО** – отсоединение датчика температур. Обратитесь в сервисный центр.
- **LLL** – в камере слишком низкая температура (прозвучит 5 звуковых сигналов). Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут для нагрева прибора до комнатной температуры.

Примечание: при возникновении неисправностей, не описанных в данном разделе, либо если предложенное решение не устранило проблему, рекомендуем обратиться в сервисный центр.

Сведения об ограничениях в использовании прибора с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данный прибор предназначен для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Изделие предназначено для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

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:

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемый покупатель!

При оформлении покупки требуйте проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность и полноту заполнения настоящего гарантийного талона. Компания STARWIND выражает Вам признательность за Ваш выбор. При возникновении каких-либо проблем при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр (АЦЦ). Адреса и телефоны АЦЦ Вы можете узнать: в магазине; у наших дилеров; на сайте компании: <http://starwind.com.ru/service/>; по телефону: 8 800 302 03 94. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику STARWIND. Убедительно просим Вас во избежание недогадуемых внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства утрачивают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия, для чего необходимо: наличие правильно и четко указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, даты выпуска, гарантийного срока; а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на изделии, а также стирать их или переписывать. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия. Данным гарантийным талоном компания STARWIND подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако, компания STARWIND оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены.

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий. При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска и равен 12 (двенадцати) месяцам.

Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией STARWIND и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателю, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд. При возникновении неисправности в изделии обратиться в АЦЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

Для всех видов изделий:

- на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;
 - на соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, носители информации различных типов (аудио-ти видеокассеты, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти);
 - на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:
 - для холодильников - на подложители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры, полки;
 - для микроволновых печей - на тарелки, вертелы, решетки;
 - для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
 - для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.
5. На пульте дистанционного управления, как комплектующие к основному изделию, действует ограниченная гарантия 3 (три) месяца с даты продажи основного изделия. Замена или ремонт по истечении указанного срока производится на платной основе.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:
- механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;
 - несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей; - преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;
 - неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;
 - нарушением правил хранения и (или) транспортировки;
 - попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.; - ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;
 - повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;
 - использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;
 - действиями непреодолимой силы (стихий, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторами, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;
 - неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;
 - использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению; - использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, но не ограничиваясь аудио- и видеокассетами, дисками с программным обеспечением и драйверами, картами памяти);
 - иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.
7. Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств.
8. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
9. Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несет ответственность за правильность установки. Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуется от установившего Вашу технику специалиста квитанция со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.
10. Компания STARWIND снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделиями STARWIND людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

Уважаемые покупатели! Перед обращением в сервисный центр внимательно изучите раздел «Возможные неисправности» в Руководстве по эксплуатации.

Отрывной талон 3

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Отрывной талон 2

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Отрывной талон 1

Дата поступления

Дата выполнения

Характер ремонта

Сервисный центр:

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Изготовитель:
**GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL
APPLIANCES HOLDINGS CO.,LTD**

South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District,
Foshan City, Guangdong, China
Made in China

**Гуан Дун Синьбао Электрикал Эплаинсес
Холдингс КО.,ЛТД**

Саус Чжэнхэ Рoad, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт,
Фoшань Сити, Гуандун, Китай
Сделано в Китае

**Импортер и организация, уполномоченная
на принятие претензий от потребителей:**

ООО «Мерлион»

Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д.4

Расчетный срок службы прибора составляет 3 года
при условии использования прибора в строгом
соответствии с настоящим руководством пользователя

Изготовитель оставляет за собой право изменения
комплектации, технических характеристик и внешнего
вида товара

Для получения более подробной информации
об приборе посетите сайт: www.starwind.com.ru

Срок гарантии: **1 год**

