

STARWIND

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Хлебопечь

SBM2085

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	2
Специальные меры безопасности.....	4
Назначение	5
Технические характеристики.....	5
Комплектация	6
Схема устройства.....	6
Панель управления.....	7
Программы.....	8
Ошибки, отображаемые на дисплее	10
Подготовка к работе	11
Порядок работы.....	11
Очистка и уход.....	14
Рецепты и рекомендации	14
Временная таблица.....	19
Возможные причины неудовлетворительных результатов.....	20
Транспортировка и хранение	20
Утилизация.....	21
Порядок действий в случае обнаружения неисправности.....	21
Условия ограничения пользования	22
Реализация устройства	22

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Сохраняйте настоящее руководство, 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.

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.
- Не тяните за кабель при отключении прибора от сети.
- 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 форму для выпекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов).

- Не включайте прибор с открытой крышкой.
- 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.

ВНИМАНИЕ!

- **Во время работы прибора его корпус, пекарная камера и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы.**
- **Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.**
- **Устанавливайте хлебобекать на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.**

НАЗНАЧЕНИЕ

Домашняя хлебобекать предназначена для приготовления джема, теста и выпечки различных сортов хлеба. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 600 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Размер буханки: 500/750/1000 г
- Автоматические программы: 19
- Автоподогрев: 1 час
- Антипригарное покрытие чаши: Да
- Лопатка для перемешивания теста: Да
- Таймер: до 15 часов
- Размеры: 330 x 273 x 285 мм
- Шнур питания: 1,2 м

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь SBM2085

Чаша

Крюк для извлечения лопатки из выпечки

Мерный стакан

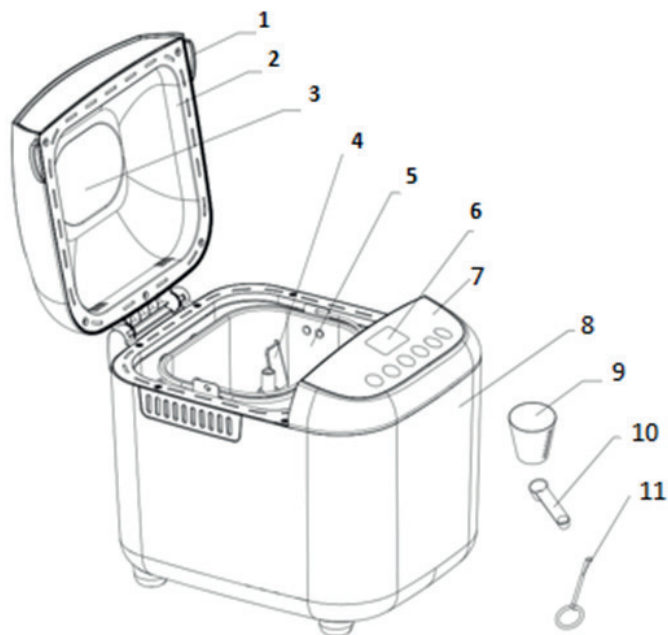
Мерная ложечка

Лопатка для перемешивания теста

Руководство по эксплуатации

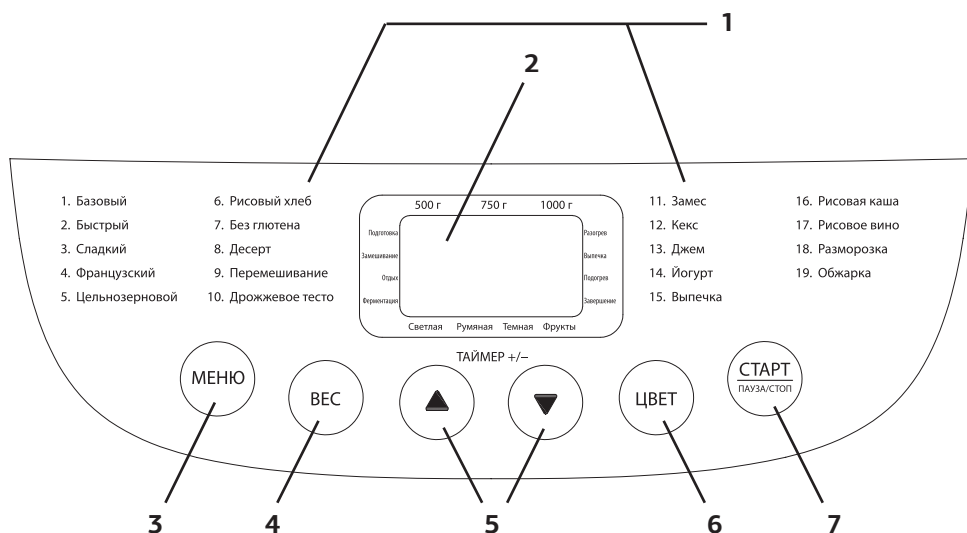
Гарантийный талон

СХЕМА УСТРОЙСТВА



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Ручка | 7. Панель управления |
| 2. Крышка | 8. Корпус изделия |
| 3. Смотровое окно | 9. Мерный стакан |
| 4. Лопатка для перемешивания теста | 10. Мерная ложечка |
| 5. Пекарная камера | 11. Крюк для извлечения лопатки из выпечки |
| 6. Дисплей | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. 19 автоматических программ
2. Дисплей отображает выбранные функции.
3. Нажимайте кнопку МЕНЮ для выбора нужных программ. При каждом нажатии (сопровождаяем коротким звуковым сигналом) программа будет меняться.
4. «ВЕС»: Нажатием кнопкой ВЕС выберете нужный размер выпечки. Кнопка ВЕС активна в программах 1-7.
5. «ТАЙМЕР» кнопки настройки времени отсрочки старта: максимальное время отсрочки - 15 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Установите время отсрочки после выбора МЕНЮ ПРОГРАММЫ, ВЕСА и ЦВЕТА ХЛЕБА.

6. «ЦВЕТ»: Кнопка выбора цвета корочки. Нажмите кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать желаемую настройку: Светлая, румяная или темная корочка. Эта кнопка активна в программе 1-8,12,15.
7. Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»:

Подключите хлебопечку к электросети, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится "3:00". Но двоеточие между "3" и "00" не мигает постоянно. "1" и стрелки указывают на "750 г" и "Румяная", это настройки по умолчанию.



- Для запуска программы нажмите один раз. Индикатор загорится, двоеточие на дисплее времени начнет мигать, и программа начнется. После начала программы любые другие кнопки, кроме кнопки СТАРТ/СТОП/ПАУЗА неактивны.
- Чтобы поставить программу на паузу, нажмите один раз, на дисплее будет мигать время. Если в течение 3 минут вы не измените программу, работа продолжится автоматически.
- Для отмены программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА в течение 3 секунд, после чего раздастся звуковой сигнал, это означает, что программа была отключена. Эта функция поможет предотвратить непреднамеренное нарушение работы программы.
- Чтобы извлечь хлеб, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА после завершения цикла выпечки.

ПРОГРАММЫ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Хлебопечь STARWIND SBM2085 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.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

После завершения программы выпечки, хлебопечка подаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. На дисплее будет отображаться "0:00". По истечении 60 минут на ЖК-дисплее отобразится "0:00".

Чтобы отменить процесс поддержания тепла, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА в течение 3 секунд.

СОВЕТ: Извлечение хлеба сразу после завершения программы выпечки предотвратит потемнение корочки.

1. Базовый

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

2. Быстрый

Время замеса, подъема и выпечки меньше, чем у базового хлеба. Внутренняя мякиш хлеба более плотная. Быстрый хлеб изготавливается с использованием пекарского порошка и пищевой соды, которые активируются под воздействием

влаги и тепла. Для получения идеального быстрого хлеба рекомендуется, чтобы все жидкие ингредиенты были помещены на дно пекарной камеры, а сухие - сверху. Во время первоначального смешивания теста для быстрого хлеба сухие ингредиенты могут скапливаться в углах кастрюли, поэтому может потребоваться помощь в перемешивании, чтобы избежать комков муки. В этом случае используйте резиновую лопатку.

3. Сладкий хлеб

Для хлеба с добавками, такими как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухие фрукты, шоколад или сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб получается более темным, но при этом легким и воздушным.

4. Французский хлеб

Для легкого хлеба из муки тонкого помола. Обычно хлеб получается пушистым и с хрустящей корочкой. Не подходит для выпечки рецептов, требующих добавления масла, маргарина или молока.

5. Цельнозерновой хлеб

Для выпечки хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой пшеницы. В этом режиме время предварительного нагрева увеличивается, чтобы зерно успело впитать воду и расшириться. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки, так как это может привести к неудовлетворительным результатам. Цельнозерновая пшеница обычно дает хрустящую толстую корочку.

6. Рисовый хлеб

Используется для приготовления рисового хлеба — достаточно добавить в муку уже готовый рис в соотношении 1:1.

7. Безглютеновый хлеб

Используется для приготовления диетического хлеба. Следует использовать рисовую, кукурузную, гречневую муку или специальные готовые смеси. Безглютеновая мука требует больше времени для впитывания жидкости и имеет другие свойства подъема.

8. Десерт

Замешивание и выпечка тех продуктов, в которых больше жира и белка.

9. Перемешивание

Используется для вымешивания бездрожжевого теста.

10. Дрожжевое тесто

Эта программа готовит дрожжевое тесто для булочек, коржей для пиццы и т.д.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Выпечка в этой программе не предусмотрена.

11. Замес

Только замес, без подъема и выпечки. Используется для приготовления теста для пиццы и т.д.

12. Кекс

Происходит замешивание, подъем и выпечка. Требуется добавление соды или пекарского порошка.

13. Джем

Используйте эту настройку для приготовления джемов и топпингов из свежих фруктов, а также апельсинового мармелада. Не увеличивайте количество и не допускайте выкипания продукта через противень в камеру для выпечки. Если это произойдет, немедленно остановите машину и осторожно извлеките противень. Дайте немного остыть и тщательно вымойте.

14. Йогурт

Используется для приготовления различных видов йогурта.

15. Выпечка

Используется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

16. Рисовое тесто

Замешивание и выпекание смеси шлифованного и клейкого риса.

17. Рисовое вино

С помощью данной программы вы можете готовить рисовое вино

18. Разморозка

Для размораживания замороженных продуктов перед приготовлением.

19. Обжарка

Программа специальная для равномерной прожарки орехов.

ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ

H : HH

Слишком высокая температура в камере. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА, чтобы остановить программу, выньте вилку из розетки, откройте верхнюю крышку и дайте машине полностью остыть в течение 10-20 минут перед повторным запуском.

E : E0

Ошибка сенсора температур. Отключите прибор от электросети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 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, а 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 программу «Выпечка», не закладывая продукты, и оставьте прибор включенным на 10 минут. Выключите и остудите прибор, а затем снова промойте все детали.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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.**
- **Не ставьте прибор у края поверхности.**

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Поместите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность.
- Откройте крышку.
- С помощью ручки поверните чашу против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте. (Рис. 1)
- Вставьте месильную лопатку в паз, как указано на (Рис. 2.)

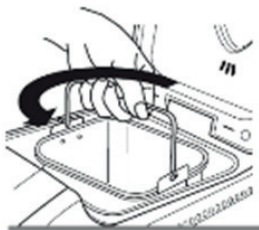


Рис. 1

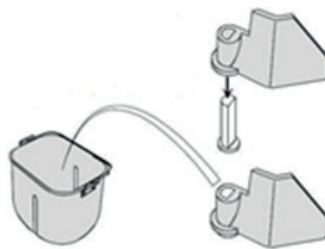


Рис.2

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед каждым использованием проверьте вручную вращение месильной лопатки, повернув её. Из-за плохой очистки после приготовления остатки теста или сахара могут мешать вращению и привести к перегреву мотора.

- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Рекомендуется делать это в следующем порядке сначала добавьте жидкость, сахар и соль, затем муку и в последнюю очередь дрожжи.



- Вставьте в устройство чашу, затем поверните по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что чаша размещена и зафиксирована правильно.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Пекарная камера должна быть зафиксирована для правильной работы устройства.

- Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и на ЖК-дисплее по умолчанию будет установлена программа 1.
- Нажимайте кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
- Нажмите кнопку ВЕС, чтобы переместить стрелку на 500г, 750г, 1000г. (Не активно в программе 8-19)
- Нажмите кнопку ЦВЕТ, чтобы переместить стрелку на нужную настройку: Светлая, Румяная, Темная корочка. (Не активно в программах 9-11, 13-14, 16-19).
- При желании установите кнопку ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ. Нажимайте кнопки + и - для увеличения времени цикла, отображаемого на ЖК-дисплее. (Не активно в программах 11,13-15,17-19)

ПРИМЕЧАНИЕ:

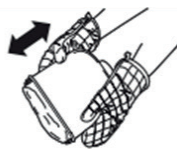
Не используйте эту функцию при использовании молочных продуктов, яиц и т.д. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка начала работать немедленно.

- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА один раз, чтобы запустить программу. Хлебопечка издаст один звуковой сигнал, и на дисплее появится "3:00". Но двоеточие между цифрами "3" и "00" не будет постоянно мигать, а индикатор будет гореть. Лопасть для замешивания начнет смешивать ваши ингредиенты. Если был активирован таймер отсрочки, лопасть для замешивания не будет перемешивать ингредиенты, пока не начнется выполнение программы.
- Для добавления ингредиентов (фруктов, орехов, изюма) машина подаст десять звуковых сигналов. Откройте крышку и засыпьте добавки. (Эта функция настраивается в программах: Меню1-7, 12.) Это время зависит от программы.
- По окончании процесса прозвучит десять звуковых сигналов, и машина перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. Для завершения процесса нажмите и удерживайте 3сек. кнопку Старт/СТОП/Пауза. Выньте вилку из розетки, а затем откройте крышку.
- Дайте хлебопечке немного остыть, прежде чем переключивать хлеб. Осторожно поверните против часовой стрелки пекарную камеру, чтобы разблокировать его, и поднимите за ручку.

ВНИМАНИЕ!

Пекарная камера и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно.

- Используя рукавицы, переверните пекарную камеру вверх дном (со сложенной вниз ручкой) на проволочную решетку для охлаждения или чистую поверхность для приготовления пищи и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет.
- Дайте хлебу остыть в течение 20 минут перед нарезкой. Рекомендуется нарезать хлеб электрическим или зубчатым ножом, лучше не использовать нож для фруктов или кухонный нож, иначе хлеб может деформироваться.
- Если лопатка для замешивания осталась в хлебе, аккуратно выньте ее крючком для извлечения лопатки, которая идет в комплекте. Хлеб горячий, никогда не вынимайте лопатку руками.



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 устройство 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 устройство на хранение в сухое чистое место.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1 чайная ложка = 3 г

1 столовая ложка = 12 г

БАЗОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Соль	3 г/1 ч.л.	4,5г/1,5 ч.л.	6 г/2 ч.л.
Сахар	24 г/2 с.л.	18 г/ 1,5 с.л.	36 г/ 3 с.л.
Растительное масло	30 мл	36 мл	48 мл
Мука	300 г	400 г	500 г
Быстродействующие дрожжи	3 г/1 ч.л.	3,75 г/1,25 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.

БЫСТРЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР			КОММЕНТАРИИ
	500 г	750 г	1000 г	
Вода	180 мл	260 мл	320 мл	Температура воды 40-50°C
Соль	3 г/1 ч.л.	4,5г/1,5 ч.л.	6 г/2 ч.л.	
Сахар	24 г/2 с.л.	18 г/ 1,5 с.л.	36 г/ 3 с.л.	
Растительное масло	30 мл	36 мл	48 мл	
Мука	300 г	400 г	500 г	
Быстродействующие дрожжи	3 г/1 ч.л.	3,75 г/ 1,25 ч.л.	4,5 г/ 1,5 ч.л.	

СЛАДКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	300 мл
Соль	1,5 г/0,5 ч.л.	1,5 г/0,5 ч.л.	3 г/1 ч.л.
Сахар	28 г/2,5 с.л.	42 г/3,5 с.л.	56 г/ 4,5 с.л.
Растительное масло	30 мл	36 мл	48 мл
Сухое молоко	12 г/ 1с.л.	18 г/ 1,5 с.л.	24 г/2 с.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Быстродействующие дрожжи	3 г/1 ч.л.	3,75 г/1,25 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Соль	6 г/2 ч.л.	7,5 г/2,5 ч.л.	9 г/ 3 ч.л.
Сахар	15 г / 1 с.л.	18 г/ 1,5 с.л.	24 г/2 с.л.
Растительное масло	15 мл	18 г/ 1,5 с.л.	24 г/2 с.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Быстродействующие дрожжи	3 г/1 ч.л.	3,75 г/1,25 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	180 мл	260 мл	320 мл
Соль	1,5 г/0,5 ч.л.	3 г/1 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.
Сахар	30 г	36 г/ 3 с.л.	42 г
Растительное масло	24 мл	36 мл	36 мл
Мука	160 г	210 г	250 г
Цельнозерновая мука	140 г	210 г	250 г
Быстродействующие дрожжи	4 г / 1,25 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.	6 г/2 ч.л.

РИСОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР			КОММЕНТАРИИ
	500 г	750 г	1000 г	
Вода	3 г/1 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.	6 г/2 ч.л.	
Соль	24 г/2 с.л.	30 г	36 г/ 3 с.л.	
Сахар	30 мл	36 мл	48 мл	
Растительное масло	140 г	210 г	280 г	
Готовый рис	140 г	210 г	280 г	Используйте остывший вареный рис
Мука	140 г	210 г	280 г	
Быстродействующие дрожжи	4 г/1,25 ч.л.	4,5г/1,5 ч.л.	6 г/2 ч.л.	

БЕЗ ГЛЮТЕНА

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	330 мл
Соль	0,5 г/0,5 ч.л.	3 г/1 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.
Сахар	30 г/2,5 с.л.	36 г/ 3 с.л.	42 г/3,5 с.л.
Растительное масло	24 мл	30 мл	36 мл
Безглютеновая мука	140 г	210 г	280г
Кукурузная/овсяная мука	140 г	210 г	280г
Быстродействующие дрожжи	3 г/1 ч.л.	3,75 г/1,25 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.

ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР
	1000 г
Яйца	2 шт.
Молоко	140 мл
Готовый рис	240 г
Сахар	70 г
Изюм	70 г

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР
	1000 г
Вода	330 мл
Соль	3 г/1 ч.л.
Растительное масло	36 мл
Мука	560 г

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	X	260 мл	330 мл
Соль	X	3 г/1 ч.л.	3 г/1 ч.л.
Растительное масло	X	30 мл	36 мл
Мука	X	400 г	560 г
Быстродействующие дрожжи	X	4,5 г/1,5 ч.л.	4,5 г/1,5 ч.л.

ЗАМЕС

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	X	X	Нужное кол-во
Соль	X	X	3 г/1 ч.л.
Растительное масло	X	X	36 мл
Мука	X	X	Нужное кол-во

КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР			КОММЕНТАРИИ
	500 г	750 г	1000 г	
Вода	X	X	30 мл	Вначале смешать, сахар, воду и яйца, до состояния сыпучей массы, всё сложить в чашу, затем запустить программу
Яйца	X	X	3 шт	
Сахар	X	X	7 г/ 0,5 с.л.	
Растительное масло	X	X	24 мл	
Мука	X	X	280г	
Быстродействующие дрожжи	X	X	3 г/1 ч.л.	

ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Размятые ягоды	X	X	420 г
Крахмал	X	X	70 г
Сахар	X	X	140 г

ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР		
	500 г	750 г	1000 г
Молоко	X	X	1 л
Молочнокислые бактерии	X	X	100 мл

РИСОВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	КОММЕНТАРИИ
	1000 г	
Вода	275 мл	Рис замачивают в воде примерно на 30 минут, можно в чаше. Вы можете добавить в рис сахар, орехи и кунжут по своему вкусу. Кладите количество ингредиентов строго по рецепту.
Рис	250 г	

РИСОВОЕ ВИНО

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	КОММЕНТАРИИ
	1000 г	
Вода	1500 мл	1. Взять 500 г риса, промыть, затем положить в чашу с 1500 г воды, замочить на 16 часов. 2. Положить замоченный рис на водяную баню, готовить на сильном огне около 15 минут. Затем остудите до теплой температуры (около 35°C), чтобы зерна риса не слипались. 3. Добавить 5 г дрожжей и 200 г холодной воды, равномерно перемешать, затем поместить рис в чашу, и разровняйте его. Выберите в меню «Рисовое вино».
Рис	500 г	
Дрожжи для вина	5 г	

ВНИМАНИЕ!

Приведенные выше дозировки к рецептам несут рекомендательный характер для конкретных рецептов. Больше рецептов к программам вы найдете в СЕТИ.

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Программа	Вес, г	Общее время	Предварительный разогрев	Процесс приготовления												Выпечка	Таймер (час)
				Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Замес 4	Ферментация 1	Ферментация 2	Ферментация 3				
БАЗОВЫЙ	500	2:55	X	10	3	5	10	20	X	X	37	40	X	50	15		
	750	3:00												55			
	1000	3:05												60			
БЫСТРЫЙ	500	1:55	X	10	2	5	3	10	X	X	X	45	X	40	15		
	750	2:00												45			
	1000	2:05												50			
СЛАДКИЙ	500	3:40	X	7	8	10	10	15	15	15	50	X	45	45	15		
	750	3:45												50			
	1000	3:50												55			
ФРАНЦУЗ-СКИЙ	500	3:55	X	10	10	5	5	15	15	15	60	X	50	45	15		
	750	4:00												50			
	1000	4:05												55			
ЦЕЛЬНО ЗЕРНОВОЙ	500	3:55	5	7	8	10	10	10	10	10	55	X	65	45	15		
	750	4:00												50			
	1000	4:05												55			
РИСОВЫЙ ХЛЕБ	500	3:55	X	10	5	10	5	10	5	10	X	X	60	45	15		
	750	4:00												50			
	1000	4:05												55			
БЕЗ ГЛЮТЕНА	500	3:55	X	10	20	5	10	5	X	X	30	10	40	45	15		
	750	4:00												50			
	1000	4:05												55			
ДЕСЕРТ	1000	1:40	X	15	X	X	X	X	X	X	25	X	X	60	15		
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ	1000	0:15	X	Время по умолчанию — 15 минут.											15		
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1000	1:30	X	7	8	15	10	X	X	X	X	10	40	X	15		
ЗАМЕС	500	0:08	X	4	4	Время по умолчанию — 8 минут. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 минута.										X	
	750																
	1000																
КЕКС	1000	2:20	X	15	5			20	40	X	X	X	X	60	15		
ДЖЕМ	1000	1:20	X	X	15			X	X	45			20	Отдых 20	X		
ЙОГУРТ	500	8:00	X	Время по умолчанию — 8 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 30 минут.											X		
	750																
	1000																
ВЫПЕЧКА	500	0:30	X	Время по умолчанию — 0:30 часов. Диапазон для настройки времени: 0:10 — 1:30. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 5 минут.											X		
	750																
	1000																
РИСОВАЯ КАША	1000	1:20	X	X	60			20	X	X	X	X	15				
РИСОВОЕ ВИНО	1000	36:00	X	Время по умолчанию — 36 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 час.											X		
РАЗМОРОЗКА	X	0:30	X	Время по умолчанию — 30 минут. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 10 мин.											X		
ОБЖАРКА	X	0:30	X	Время по умолчанию — 30 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 мин.											X		

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

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, 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
Устройство не включается.	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках устройства.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами.
Запах или привкус пластмассы.	Первое включение в новом устройстве.	При первом включении хлебопечки остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства.
При включении в электросеть хлебопечь не работает.	Поврежден шнур электропитания.	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.

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 устройства с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данное устройство предназначено для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

РЕАЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

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

STARWIND

Гарантийный талон

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 требуется проверка комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильности и полноты 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 (АСЦ). Адреса и телефоны АСЦ 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 по избежанию недоразумений 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 24 (двадцати четырех) 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 24 (двадцати четырем) месяцам.

Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией STARWIND и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ 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- и видеокассеты, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти);
- на чехлы, ремни, шнурки для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:
- для холодильников - на уплотнители 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 пульты 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 пользователя; - 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 (стихийной, 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 вмешательства.
8. Не подлежит 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 квитанцию 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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Nippon Klick Systems Limited

Address: Quijano Chambers, P.O.Box 3159, Road Town,
Tortola, British Virgin Islands
Made in China

Ниппон Клик Системс Лимитед

Адрес: Куиджано Чэмберс, а/я 3159, Роуд Таун,
Тортола, Британские Виргинские Острова
Сделано в Китае

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

ООО «Мерлион»

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

В целях постоянного улучшения качества и совершенствования товара, производитель имеет право вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающих эксплуатационные характеристики, без предварительного уведомления.

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

Срок службы устройства составляет 5 лет при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя

Дата производства указана на упаковке и на шильде устройства

Срок годности: не ограничен

Срок гарантии: 1 год

