

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.

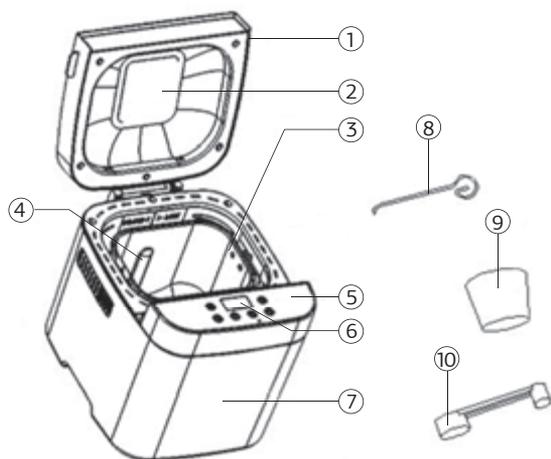
ВНИМАНИЕ!

- **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

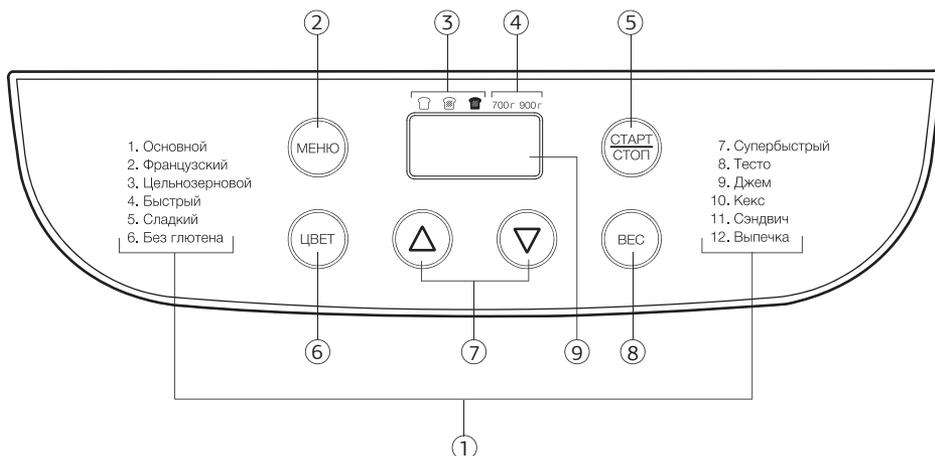
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 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 провернув 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.

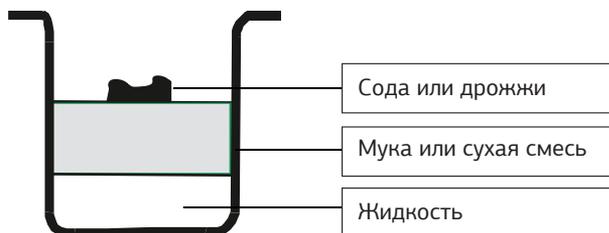


Рис. 1

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.
- **ЕЕ0** – 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 ближайшие авторизованные сервисные центры (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 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 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. 3. Покупатель обязуется 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:

- а) на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;
 - б) 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);
 - в) на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:
 - а) для холодильников - на подложители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры, полки;
 - б) для микроволновых печей - на тарелки, вертелы, решетки;
 - в) для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
 - г) для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.
5. На пути 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	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
<i>Дата поступления</i>	<i>Дата поступления</i>	<i>Дата поступления</i>
<i>Дата выполнения</i>	<i>Дата выполнения</i>	<i>Дата выполнения</i>
<i>Характер ремонта</i>	<i>Характер ремонта</i>	<i>Характер ремонта</i>
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
<i>Прибор принят, претензий не имею</i>	<i>Прибор принят, претензий не имею</i>	<i>Прибор принят, претензий не имею</i>
Подпись	Подпись	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 Роад, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт,
Фошань 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**

