

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

# MANYA

Хлебопечка

BM-M165



## **Уважаемый покупатель!**

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Техника Manya разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Перед использованием прибора мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации. При покупке прибора необходимо удостовериться в его работоспособности (при наличии возможности), отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели и серийным номером, точно соответствующим серийному номеру на корпусе прибора.

Руководство по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

**[www.mymanya.ru](http://www.mymanya.ru)**

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Общие меры безопасности .....                            | 4  |
| Специальные меры безопасности .....                      | 5  |
| Назначение .....                                         | 6  |
| Технические характеристики .....                         | 6  |
| Комплектность .....                                      | 6  |
| Схема прибора .....                                      | 7  |
| Программы приготовления .....                            | 8  |
| Функции .....                                            | 10 |
| Подготовка к эксплуатации .....                          | 11 |
| Эксплуатация .....                                       | 11 |
| Очистка и уход .....                                     | 14 |
| Рецепты и рекомендации .....                             | 14 |
| Временная таблица .....                                  | 18 |
| Возможные причины неудовлетворительных результатов ..... | 21 |
| Возможные неисправности и методы их устранения .....     | 22 |
| Коды ошибок .....                                        | 23 |
| Транспортировка и хранение .....                         | 24 |
| Утилизация .....                                         | 24 |
| Информация о изготовителе .....                          | 25 |
| Гарантия и ремонт .....                                  | 26 |
| Гарантийный талон .....                                  | 29 |

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Сохраняйте настоящее руководство по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и по возможности другие элементы упаковки прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за поломку прибора или ущерб, возникшие в результате неправильного или не предусмотренного настоящим руководством по эксплуатации прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Используйте прибор только по назначению. Прибор не предназначен для промышленного применения, только для бытового.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или есть легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не допускайте, чтобы кабель прибора свисал с края стола.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не накрывайте прибор, включенный в розетку, полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Следите, чтобы сетевой кабель прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания. Если прибор не используется, отключите его от сети.



- Не используйте прибор с принадлежностями, не входящими в комплектность.
- После использования, а также во время очистки или технического обслуживания отключайте прибор от сети.
- При отключении прибора от сети держитесь за вилку, не тяните за кабель. Не наматывайте кабель на корпус прибора. Не переносите прибор за кабель.
- В случае повреждения кабеля использование прибора запрещено.
- При обнаружении неисправности, а также появлении постороннего запаха или шума немедленно отключите прибор от сети.
- Прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными физическими и умственными возможностями.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки.
- Храните и используйте прибор в местах, недоступных для детей.
- При хранении прибора следите, чтобы сетевой кабель не спутывался и не заламывался.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- 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 прибора убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована.
- Не включайте прибор без установленной чаши, наполненной ингредиентами, чтобы не повредить его.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его 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.
- Во время работы корпус прибора, пекарная камера и металлические детали нагреваются - будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.
- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Убедитесь, что прибор установлен на термостойкой, сухой и устойчивой поверхности строго в вертикальном положении.
- Не используйте пекарную камеру как контейнер для хранения ингредиентов.

- Не включайте хлебопечь с открытой крышкой -это может привести к перегреву прибора.
- Не вынимайте чашу во время работы хлебопечи и не отключайте прибор от электросети во время его эксплуатации.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.

## **НАЗНАЧЕНИЕ**

Хлебопечка предназначена для приготовления различных видов хлеба и выпечки, а также для приготовления йогуртов и джема.

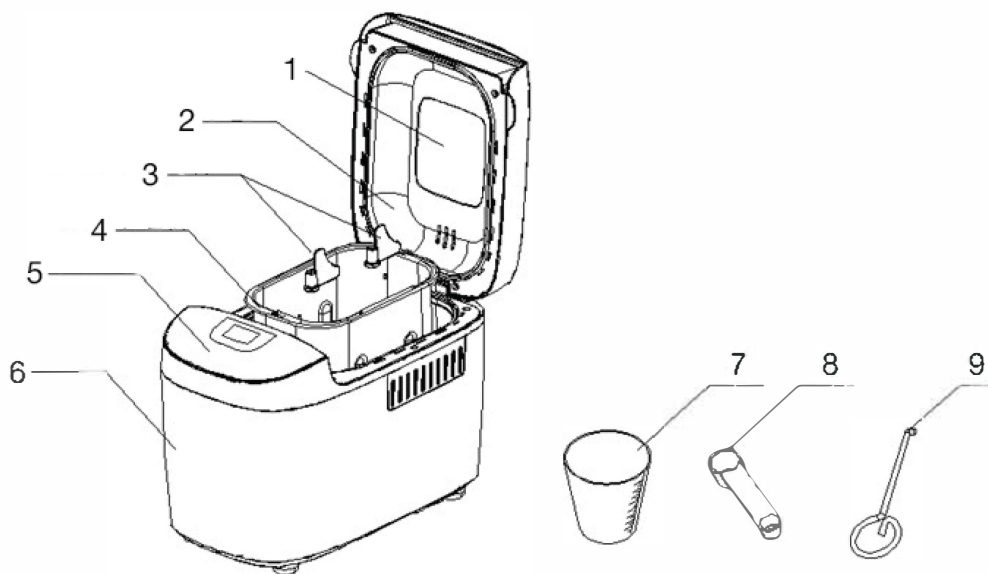
## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Мощность: 850 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц
- Размеры выпечки: 1125/1350/1600 г
- Автоматические программы: 15
- Автоподогрев: до 60 минут
- Антипригарное покрытие чаши
- Таймер: до 15 часов
- LCD-дисплей
- Основной материал: металл
- Длина кабеля питания: 1 м
- Размер прибора: 410х268х307 мм
- Вес прибора: 5,98 кг
- Цвет: черный/серебристый
- Класс защиты от поражения электрическим током - I

## **КОМПЛЕКТНОСТЬ**

- Хлебопечь
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- 2 лопатки для перемешивания теста
- Чаша
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном

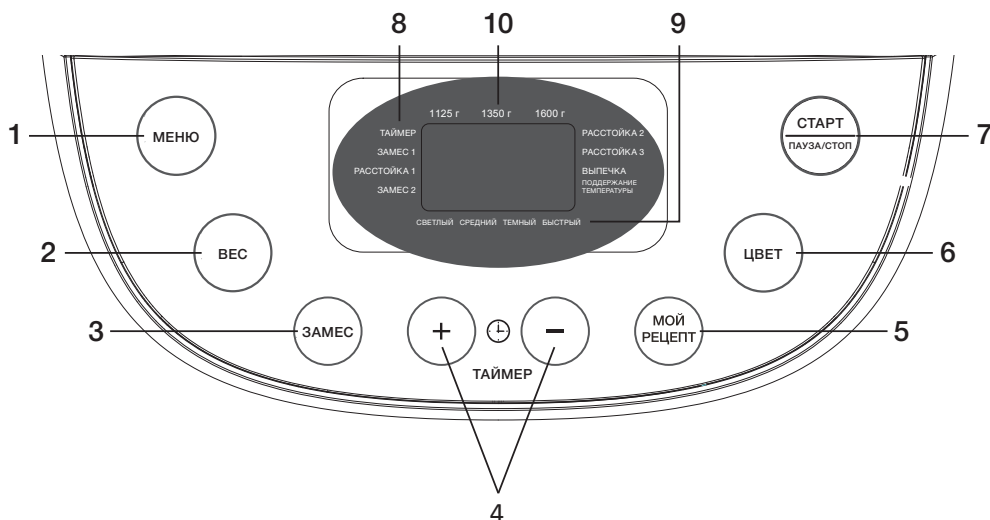
## СХЕМА ПРИБОРА



- 1. Смотровое окно
- 2. Крышка
- 3. Лопатки для перемешивания теста
- 4. Пекарная камера
- 5. Панель управления

- 6. Корпус
- 7. Мерный стакан
- 8. Мерная ложечка
- 9. Крюк для извлечения лопатки из выпечки

## Панель управления



1. Кнопка выбора программы приготовления
2. Кнопка выбора веса выпечки
3. Кнопка замеса теста
4. Кнопки увеличения и уменьшения времени
5. Кнопка выбора программы «Мой рецепт»
6. Кнопка выбора цвета корочки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»
8. Индикаторы фазы программы
9. Индикатор цвета корочки
10. Индикатор веса выпечки

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 1. Основной

Основная программа для выпекания белого или смешанного хлеба; включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойку (ферментацию) и выпечку. Вы можете установить желаемый цвет корочки.

### 2. Французский хлеб

Программа для выпекания лёгкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста.

### 3. Цельнозерновой

Программа для выпекания дрожжевого хлеба - готовится в основном из цельной пшеничной муки (от 30 % состава и более). Цельнозерновой хлеб более питательный, ароматный и полезный, поскольку в муке содержатся отруби и проростки пшеницы. Цвет готового хлеба - коричневый или тёмно-коричневый, консистенция более плотная, объём меньше, чем при использовании базовой программы.

#### **4. Сладкий хлеб**

Программа для выпекания хлеба с большим количеством сахара. Цвет готового хлеба - тёмный, консистенция легкая и воздушная.

#### **5. Рисовый хлеб**

Программа для выпекания рисового хлеба - достаточно добавить в муку уже приготовленный рис в соотношении 1 :1.

#### **6. Безглютеновый хлеб**

Программа для выпекания диетического хлеба. Подразумевает использование рисовой, кукурузной или гречневой муки, а также специальных готовых смесей.

#### **7. Ультрабыстрый**

Замес, расстойка и выпечка получаются очень быстрыми, но выпеченный хлеб получается самым грубым из всех хлебобулочных изделий.

#### **8. Кекс**

Рекомендуется для приготовления кексов.

#### **9. Замес**

Режим для замешивания дрожжевого теста без дальнейшей расстойки или выпекания.

#### **10. Дрожжевое тесто**

Режим для замешивания и расстойки (ферментации) дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

#### **11. Паста**

Режим приготовления теста для пасты, булочек, пиццы. Включает только стадию перемешивания.

#### **12. Йогурт**

Используется для приготовления различных видов йогурта.

#### **13. Джем**

Программа для приготовления джемов и топингов из свежих фруктов.

#### **14. Выпечка**

Программа для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

#### **15. Мой рецепт**

Программа позволяет самостоятельно задать время для замешивания, ферментации теста, выпечки и поддержания температуры.

| Мой рецепт    | Время по умолчанию, мин. | Настройка времени, мин. |
|---------------|--------------------------|-------------------------|
| Замес 1       | 8                        | 0-30                    |
| Ферментация 1 | 25                       | 0-30                    |
| Замес 2       | 8                        | 0-30                    |
| Ферментация 2 | 25                       | 0-60                    |
| Ферментация 3 | 30                       | 0-60                    |
| Выпекание     | 35                       | 0-80                    |
| Автоподогрев  | 60                       | 0-60                    |

1. Нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ». На дисплее появится надпись «ЗАМЕС 1 ». С помощью кнопок  $\oplus$  и  $\ominus$  установите время приготовления. Затем снова нажмите кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ», чтобы подтвердить время, установленное для этого шага.
2. Далее на дисплее появится надпись «РАССТОЙКА 1 ». С помощью кнопок  $\oplus$  и  $\ominus$  также установите время приготовления. Затем снова нажмите кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ», чтобы подтвердить время, установленное для этого шага.
3. Выполните остальные действия таким же образом. По завершении программирования ручного режима нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» для закрытия меню настроек.
4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» ещё раз, чтобы начать работу.

## ФУНКЦИИ

### Функция отложенного старта

Позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.

Устанавливайте отсрочку старта после выбора программы, веса и цвета корочки. 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 30 минут. Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится время 00:00

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте функцию отложенного старта с рецептами, которые включают ингредиенты животного происхождения, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.

### Функция поддержания температуры

Автоматически включается по завершении приготовления и действует 60 минут. На дисплее отобразится значение «0:00». При необходимости прервать подогрев нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» и удерживайте в течение 3-х секунд. Чтобы корочка не потемнела, извлеките хлеб сразу после завершения программы.

### **Функция энергонезависимой памяти**

Если во время работы хлебопечки произошло неожиданное отключение электропитания, то настройки программы будут сохраняться в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут - настройки программы сбрасываются, тогда Вам необходимо запустить программу заново.

## **ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

1. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.
2. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
3. Убедитесь в том, что комплектность соответствует заявленной изготовителем, а все элементы прибора и сам прибор не повреждены.
4. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, в соответствии с рекомендациями настоящего руководства.
6. Просушите и протрите все элементы насухо.
7. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши не используйте металлические кухонные принадлежности.

### **ВНИМАНИЕ!**

- **Перед сборкой и очисткой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор, когда в нем нет продуктов.**
- **Не ставьте прибор у края поверхности.**

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и на расстоянии не менее 15 см от края поверхности.
2. Откройте крышку.
3. С помощью ручки поверните чашу против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте.

4. Вставьте месильную лопатку в паз, как указано на Рис. 1.

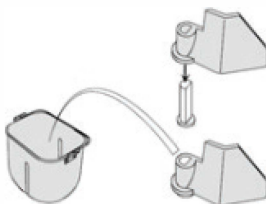
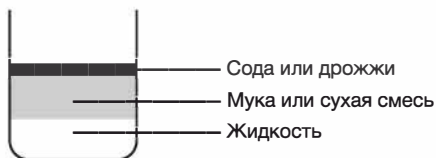


Рис. 1

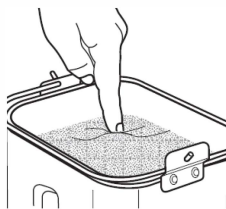
5. Для более легкой очистки и удаления лопатки из готовой выпечки, рекомендуется смазать ее маслом или маргарином.

**Примечание:** перед каждым использованием проверяйте вращение месильных лопаток, провернув их вручную. Своевременно очищайте лопатки и сам прибор: остатки теста или сахара могут мешать вращению и стать причиной перегрева мотора.

6. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Рекомендуется делать это в следующем порядке:



**Примечание:** сделайте небольшое углубление на поверхности муки пальцем, добавьте в него дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкостями.



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

**Примечание:** перед приготовлением заранее отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм).

8. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, на экране высветится первая программа.



9. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите нужную программу.
10. Нажмите кнопку «ВЕС» и настройте необходимый вес - 1125, 1350 или 1600 г. Не активно для программ 9-15.
11. Нажмите кнопку «ЦВЕТ» и выберите цвет корочки - светлый, средний или темный. Не активно для программ 9-13.
12. При необходимости настройте таймер отсрочки с помощью кнопок  и . Не активно для программы 9, 11-13.
13. Нажмите «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится значение «3:00». Прибор начнет работать.
14. Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты, дождитесь, пока устройство издаст 10 коротких звуковых сигналов, откройте крышку и добавьте продукты. Для каждого режима время добавления ингредиентов свое. Активно для программ 1-7.

**Примечание:** в процессе работы мотор хлебопечи может отключаться. Это нормально, через некоторое время работа возобновится.

15. Чтобы поставить процесс выпекания на паузу, нажмите «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» один раз.
16. Чтобы выключить хлебопечь, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА».
17. По завершении работы раздастся 10 коротких звуковых сигналов, прибор перейдет в режим поддержания температуры на 60 минут. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» для отключения прибора, выньте кабель питания из розетки.
18. Откройте крышку. Используя прихватки, осторожно поверните против часовой стрелки чашу и поднимите ее за ручку. Переверните ее и с помощью кулинарной лопатки выложите готовый хлеб.
19. Дайте хлебопечи остыть (около 20 минут), затем извлеките месильные лопатки при помощи специального крюка.

**Примечание:** храните хлеб в герметичном пластиковом пакете при комнатной температуре до 3-х дней. Для длительного хранения положите запечатанный пластиковый пакет в холодильник на срок до 10 дней.

## ВНИМАНИЕ!

- Будьте осторожны: сразу по окончании процесса приготовления крышка хлебопечи, пекарная камера и сам хлеб очень горячие. Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы.
- Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности - они могут загореться или расплавиться.
- Очищайте контактировавшие с продуктами элементы прибора сразу после завершения эксплуатации и остывания прибора: засохшие фрагменты теста могут мешать работе прибора при дальнейшем использовании, что, в свою очередь, может привести к перегреву мотора.

## ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

1. Отключите хлебопечь от электросети.
2. Убедитесь, что пекарная камера остыла.
3. Промойте чашу под струей теплой воды без использования жестких губок или абразивных средств.
4. Корпус хлебопечи при необходимости протрите слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
5. Не допускайте, чтобы на панель управления попадала вода. Протирайте ее мягкой влажной тканевой салфеткой.
6. Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и чистить прибор острыми предметами. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время, затем очистите поверхность прибора влажной тканью.
7. После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

### ВНИМАНИЕ!

- Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также металлические и деревянные предметы для чистки хлебопечи.
- Ни в коем случае не погружайте хлебопечь в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть хлебопечь в посудомоечной машине.

## РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

| ОСНОВНОЙ                 | РАЗМЕР   |         |           |
|--------------------------|----------|---------|-----------|
| Ингредиенты              | 1125 г   | 1350 г  | 1600 г    |
| Вода                     | 430 мл   | 520 мл  | 610 мл    |
| Соль                     | 2 ч.л.   | 3 ч.л.  | 3 ч.л.    |
| Сахар                    | 4 ст.л.  | 5 ст.л. | 6 ст.л.   |
| Растительное масло       | 3 ст.л.  | 4 ст.л. | 4 ст.л.   |
| Мука                     | 700 г    | 840 г   | 980 г     |
| Сухое молоко             | 4 ст.л.  | 5 ст.л. | 6 ст.л.   |
| Быстродействующие дрожжи | 0.8 ч.л. | 1 ч.л.  | 1.25 ч.л. |

| <b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b>       | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 430 мл        | 520 мл        | 610 мл        |
| Соль                     | 2 ч.л.        | 3 ч.л.        | 3 ч.л.        |
| Сахар                    | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Растительное масло       | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 4 ст.л.       |
| Мука                     | 700 г         | 840 г         | 980 г         |
| Быстродействующие дрожжи | 0.8 ч.л.      | 1 ч.л.        | 1.25 ч.л.     |

| <b>ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ</b>    | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 430 мл        | 520 мл        | 610 мл        |
| Растительное масло       | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 4 ст.л.       |
| Сахар                    | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Соль                     | 2 ч.л.        | 3 ч.л.        | 3 ч.л.        |
| Мука                     | 350 г         | 420 г         | 490 г         |
| Цельнозерновая мука      | 350 г         | 420 г         | 490 г         |
| Сухое молоко             | 4 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Быстродействующие дрожжи | 1.5 ч.л.      | 1.75 ч.л.     | 2 ч.л.        |

| <b>СЛАДКИЙ</b>           | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 420 мл        | 510 мл        | 600 мл        |
| Соль                     | 1 ч.л.        | 1.5 ч.л.      | 2 ч.л.        |
| Сахар                    | 0.5 стак.     | 0.75 стак.    | 1 стак.       |
| Сухое молоко             | 4 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Растительное масло       | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Мука                     | 700 г         | 840 г         | 980 г         |
| Быстродействующие дрожжи | 0.8 ч.л.      | 1 ч.л.        | 1.25 ч.л.     |

| <b>РИСОВЫЙ ХЛЕБ</b>      | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 260 мл        | 320 мл        | 380 мл        |
| Растительное масло       | 3 ст.л.       | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       |
| Сахар                    | 0.5 стак.     | 0.75 стак.    | 1 стак.       |
| Соль                     | 1 ч.л.        | 1 ч.л.        | 1.5 ч.л.      |
| Вареный рис              | 2.5 ст.л.     | 3 ст.л.       | 3.5 ст.л.     |
| Мука                     | 2.5 стак.     | 3 стак.       | 3.5 стак.     |
| Быстродействующие дрожжи | 1.5 ч.л.      | 1.75 ч.л.     | 2 ч.л.        |

| <b>БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ</b>     | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 430 мл        | 520 мл        | 610 мл        |
| Растительное масло       | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 4 ст.л.       |
| Сахар                    | 3 ст.л.       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Соль                     | 2 ч.л.        | 3 ч.л.        | 3 ч.л.        |
| Кукурузная мука          | 350 г         | 420 г         | 490 г         |
| Безглютеновая мука       | 350 г         | 420 г         | 490 г         |
| Быстродействующие дрожжи | 0.8 ч.л.      | 1 ч.л.        | 1.25 ч.л.     |

| <b>УЛЬТРАБЫСТРЫЙ</b>     | <b>РАЗМЕР</b> |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Ингредиенты</b>       | <b>1125 г</b> | <b>1350 г</b> | <b>1600 г</b> |
| Вода                     | 430 мл        | 520 мл        | 610 мл        |
| Соль                     | 2 ч.л.        | 2.5 ч.л.      | 3 ч.л.        |
| Сахар                    | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       | 6 ст.л.       |
| Растительное масло       | 4 ст.л.       | 5 ст.л.       | 5 ст.л.       |
| Мука                     | 700 г         | 840 г         | 980 г         |
| Быстродействующие дрожжи | 2 ч.л.        | 2.5 ч.л.      | 2.5 ч.л.      |

| КЕКС                     | РАЗМЕР |        |         |
|--------------------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты              | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Вода                     | X      | X      | 30 мл   |
| Яйца                     | X      | X      | 8 шт.   |
| Сахар                    | X      | X      | 1 стак. |
| Сливочное масло          | X      | X      | 2 ст.л. |
| Самоподнимающаяся мука   | X      | X      | 560 г   |
| Быстродействующие дрожжи | X      | X      | 1 ч.л.  |

| ЗАМЕС              | РАЗМЕР |        |         |
|--------------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты        | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Вода               | X      | X      | 330 мл  |
| Соль               | X      | X      | 1 ч.л.  |
| Растительное масло | X      | X      | 3 ст.л. |
| Мука               | X      | X      | 560 г   |

| ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО          | РАЗМЕР |        |         |
|--------------------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты              | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Вода                     | X      | X      | 610 мл  |
| Соль                     | X      | X      | 3 ч.л.  |
| Растительное масло       | X      | X      | 5 ст.л. |
| Мука                     | X      | X      | 890 г   |
| Быстродействующие дрожжи | X      | X      | 2 ч.л.  |

| ПАСТА              | РАЗМЕР |        |         |
|--------------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты        | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Вода               | X      | X      | 620 мл  |
| Соль               | X      | X      | 1 ч.л.  |
| Растительное масло | X      | X      | 3 ст.л. |
| Мука               | X      | X      | 8 стак. |

| ЙОГУРТ                 | РАЗМЕР |        |         |
|------------------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты            | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Молоко                 | X      | X      | 1800 мл |
| Молочнокислые бактерии | X      | X      | 180 мл  |

| ДЖЕМ           | РАЗМЕР |        |         |
|----------------|--------|--------|---------|
| Ингредиенты    | 1125 г | 1350 г | 1600 г  |
| Размятые ягоды | X      | X      | 5 стак. |
| Крахмал        | X      | X      | 1 стак. |
| Сахар          | X      | X      | 1 стак. |

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

| Программа   | Вес    | Общее время | Замес 1 | Ферментация 1 | Замес 2 | Ферментация 2 | Ферментация 2 | Ферментация 3 | Выпечка | Поддержание температуры | Добавление ингредиентов | Таймер |
|-------------|--------|-------------|---------|---------------|---------|---------------|---------------|---------------|---------|-------------------------|-------------------------|--------|
| ОСНОВНОЙ    | 1125 г | 2:55        | 8       | 20            | 20      | 25            | 4.5           | 30            | 30      | 60                      | 2:01                    | 15     |
|             | 1350 г | 3:00        |         |               |         |               |               |               | 35      |                         | 2:05                    |        |
|             | 1600 г | 3:05        |         |               |         |               |               |               | 40      |                         | 2:10                    |        |
| ФРАНЦУЗСКИЙ | 1125 г | 3:10        | 8       | 20            | 2       | 30            | 9.5           | 35            | 30      | 60                      | 1:53                    | 15     |
|             | 1350 г | 3:15        |         |               |         |               |               |               | 35      |                         | 1:58                    |        |
|             | 1600 г | 3:20        |         |               |         |               |               |               | 40      |                         | 2:03                    |        |

| Программа      | Вес    | Общее время | Замес 1 | Ферментация 1 | Замес 2 | Ферментация 2 | Ферментация 2 | Ферментация 3 | Выпечка | Поддержание температуры | Добавление ингредиентов | Таймер |
|----------------|--------|-------------|---------|---------------|---------|---------------|---------------|---------------|---------|-------------------------|-------------------------|--------|
| СЛАДКИЙ        | 1125 г | 2:50        | 9       | 25            | 6       | 25            | 8.5           | 30            | 25      | 60                      | 2:03                    | 15     |
|                | 1350 г | 2:55        |         |               |         |               |               |               | 30      |                         | 2:07                    |        |
|                | 1600 г | 3:00        |         |               |         |               |               |               | 35      |                         | 2:11                    |        |
| ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ | 1125 г | 3:25        | 5       | 30            | 8       | 30            | 12.5          | 40            | 30      | 60                      | 2:17                    | 15     |
|                | 1350 г | 3:30        |         |               |         |               |               |               | 35      |                         | 2:21                    |        |
|                | 1600 г | 3:35        |         |               |         |               |               |               | 40      |                         | 2:26                    |        |
| РИСОВЫЙ ХЛЕБ   | 1125 г | 2:55        | 10      | 20            | 8       | 30            | 14.5          | 30            | 50      | 60                      | 2:15                    | 15     |
|                | 1350 г | 3:00        |         |               |         |               |               |               | 55      |                         | 2:19                    |        |
|                | 1600 г | 3:05        |         |               |         |               |               |               | 60      |                         | 2:23                    |        |
| БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ  | 1125 г | 3:30        | 6       | 20            | 8       | 30            | 19.5          | 50            | 30      | 60                      | 2:48                    | 15     |
|                | 1350 г | 3:35        |         |               |         |               |               |               | 35      |                         | 2:53                    |        |
|                | 1600 г | 3:40        |         |               |         |               |               |               | 40      |                         | 2:58                    |        |

| Программа       | Вес    | Общее время | Замес 1 | Ферментация 1 | Замес 2                   | Ферментация 2 | Ферментация 2 | Ферментация 3 | Выпечка | Поддержание температуры | Добавление ингредиентов | Таймер |
|-----------------|--------|-------------|---------|---------------|---------------------------|---------------|---------------|---------------|---------|-------------------------|-------------------------|--------|
| УЛЬТРАБЫСТРЫЙ   | 1125 г | 1:25        | 3       | /             | 5                         | /             |               | 20            | 50      | 60                      | 1:05                    | 15     |
|                 | 1350 г | 1:30        |         |               |                           |               |               |               | 55      |                         | 1:08                    |        |
|                 | 1600 г | 1:35        |         |               |                           |               |               |               | 60      |                         | 1:10                    |        |
| КЕКС            | 1125 г | 1:30        | 10      | /             |                           |               |               |               | 55      | 60                      | /                       | 15     |
|                 | 1350 г | 1:35        |         |               |                           |               |               |               | 60      |                         |                         |        |
|                 | 1600 г | 1:40        |         |               |                           |               |               |               | 65      |                         |                         |        |
| ЗАМЕС           | 1125 г | 0:15        | 8       | /             | Время по умолчанию — 0:15 |               |               |               |         |                         |                         |        |
| ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО | 1350 г | 1:50        | 5       | 20            | 5                         | 20            | 4.5           | 45            | /       |                         | 1:15                    | 15     |
| ПАСТА           | 1600 г | 0:10        | 5       | /             | Время по умолчанию — 0:10 |               |               |               |         |                         |                         |        |



| Программа | Вес    | Общее время | Замес 1 | Ферментация 1 | Замес 2 | Ферментация 2                                                                     | Ферментация 2 | Ферментация 3 | Выпечка | Поддержание температуры | Добавление ингредиентов | Таймер |
|-----------|--------|-------------|---------|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------|-------------------------|-------------------------|--------|
| ЙОГУРТ    | 1125 г | 8:00        | /       |               |         | Время по умолчанию — 8:00<br>Регулировка времени ферментирования<br>от 0:10 до 12 |               |               |         |                         |                         |        |
|           | 1350 г |             |         |               |         |                                                                                   |               |               |         |                         |                         |        |
|           | 1600 г |             |         |               |         |                                                                                   |               |               |         |                         |                         |        |
| ДЖЕМ      | 1125 г | 1:20        | 15      | /             | /       |                                                                                   |               | 45            | /       |                         |                         |        |
| ВЫПЕЧКА   | 1125 г | 1:00        | /       |               |         |                                                                                   |               | 45            | 60      | 60                      | /                       | 15     |
|           | 1350 г |             |         |               |         |                                                                                   |               |               |         |                         |                         |        |
|           | 1600 г |             |         |               |         |                                                                                   |               |               |         |                         |                         |        |

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

|                        | Мука низкого сорта<br>или плохого качества | Жидкость |            | Мука    |            | Дрожжи  |                           | Избыток соли | Избыток сахара | Недостаток жиров |
|------------------------|--------------------------------------------|----------|------------|---------|------------|---------|---------------------------|--------------|----------------|------------------|
|                        |                                            | Избыток  | Недостаток | Избыток | Недостаток | Избыток | Недостаток<br>(не свежие) |              |                |                  |
| Хлеб плохо поднимается | X                                          |          | X          |         |            |         | X                         | X            |                |                  |
| Неровная корочка       | X                                          |          | X          |         |            |         | X                         | X            |                |                  |
| Рыхлая мякоть          |                                            | X        |            |         | X          | X       |                           |              |                |                  |

|                                 | Мука низкого сорта<br>или плохого качества | Жидкость |            | Мука    |            | Дрожжи  |                           | Избыток соли | Избыток сахара | Недостаток жиров |
|---------------------------------|--------------------------------------------|----------|------------|---------|------------|---------|---------------------------|--------------|----------------|------------------|
|                                 |                                            | Избыток  | Недостаток | Избыток | Недостаток | Избыток | Недостаток<br>(не свежие) |              |                |                  |
| После подъема<br>хлеб опал      | x                                          |          |            |         | x          |         |                           |              |                |                  |
| Хлеб бледный и<br>непропекшийся |                                            | x        |            |         | x          |         | x                         |              |                |                  |
| На хлебе<br>осталась мука       |                                            |          | x          | x       |            |         |                           |              |                |                  |
| Темная корочка                  |                                            | x        |            |         | x          |         |                           |              | x              | x                |
| Хлеб выпекался<br>кривой        |                                            | x        |            |         |            | x       |                           |              |                |                  |

## Возможные неисправности и методы их устранения

| Проблема                                                                   | Возможная причина                                                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не<br>включается                                                    | Кабель питания не<br>подключен к питающей сети<br>или параметры питающей<br>сети не соответствуют<br>характеристикам<br>электропотребления,<br>заявленным в технических<br>характеристиках прибора. | Подключите кабель<br>питания к питающей сети<br>с соответствующими<br>параметрами.                                                                                                                    |
|                                                                            | Поврежден кабель питания.                                                                                                                                                                           | Обратитесь в авторизованный<br>сервисный центр.                                                                                                                                                       |
| В готовом<br>продукте<br>чувствуется<br>запах или<br>привкус<br>пластмассы | Первое включение нового<br>прибора.                                                                                                                                                                 | При первом включении<br>хлебопечи остатки<br>производственных<br>масел могут вызвать на<br>непродолжительное время<br>появление запаха и дыма,<br>что не является признаком<br>неисправности прибора. |

| Проблема                                          | Возможная причина                                                                                                                                     | Решение                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тесто не поднимается                              | Низкая температура ингредиентов или воздуха в помещении.                                                                                              | Прогрейте помещение, где установлен прибор. Перед приготовлением дайте ингредиентам прогреться до комнатной температуры.                                                                                 |
| Двигатель прибора издаёт шум                      | Чаша или лопатка для замешивания теста установлены неправильно. Слишком много ингредиентов.                                                           | Убедитесь, что лопатка для замешивания теста установлена до упора. Тщательно отмеряйте ингредиенты.                                                                                                      |
| Окошко прибора мутное или покрылось конденсатом   | Может возникнуть во время программ смешивания или взбивания.                                                                                          | Конденсат обычно исчезает во время выполнения программ выпечки. Тщательно протирайте окошко в перерывах между использованием.                                                                            |
| Тесто или крышка прибора слишком сильно поднялись | Ингредиенты отмерены неправильно (слишком много дрожжей, муки). Лопатка для замешивания теста находится не в форме для выпечки. Забыли добавить соль. | Тщательно отмерьте все ингредиенты и убедитесь, что добавлены сахар и соль. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки. Проверьте правильность установки лопатки для замешивания теста. |
| Дно чаши потемнело или покрылось пятнами          | После мытья в посудомоечной машине.                                                                                                                   | Это нормально и не повлияет на форму для выпечки.                                                                                                                                                        |

## ВНИМАНИЕ!

В случае поломки не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

## КОДЫ ОШИБОК

- ННН - слишком высокая температура в камере. Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут.
- ЕЕО - ошибка сенсора температур. Отключите прибор от электросети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.

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

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 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 необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Транспортирование и хранение прибора должны соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке.
- Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом и вентилируемом помещении при температуре от 5 до 40 °С и относительной влажности до 80% (при температуре 25 °С).

## 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 прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.
- Данный прибор соответствует требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

**Изготовитель:**

Jiangmen Mielux Intelligent And Technology Co., Ltd  
Plant B1, Tongle Road No. 13, Tangxia Town, Pengjiang District, Jiangmen City,  
Guangdong, China

**Импортер:**

ООО «Реванш»

410506, Россия, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, стр. 14

**Авторизованный сервисный центр:**

ООО «Сервисный центр «Реванш»

410506, Россия, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, зд. 14/1

410056, Россия, Саратовская область, г. Саратов, ул. им. Чапаева В.И., д. 32/36

сайт: revanshsc.ru

тел: +7 8452 744 566

**Страна изготовления:** Китай

Каждый прибор Manya имеет  
уникальный серийный номер.

Серийный номер указан на  
шильде, расположенной на  
корпусе прибора.

Дата изготовления устройства  
указана в серийном номере.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| ↑                         | ↑              |
| Модель                    | Код<br>Изделия |
| <hr/>                     |                |
| <b>BM-M165-2510-0001</b>  |                |
| <hr/>                     |                |
| ↓                         | ↓              |
| Год Месяц<br>ИЗГОТОВЛЕНИЯ |                |

# ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

## **Общие сведения:**

Настоящие условия гарантии действительны на территории Российской Федерации, если иные условия не установлены действующим законодательством. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра (п.5 ст.18 ФЗ «О защите прав потребителей»). При оформлении покупки товара, требуйте проверки комплектности, внешнего вида и (при возможности) основных режимов работы изделия, правильность и полноту заполнения настоящего гарантийного талона. При возникновении недостатков во время бережной и правильной эксплуатации товара обращайтесь в ближайшие авторизованные сервисные центры (далее по тексту - АСЦ). Адреса и номера телефонов АСЦ Вы можете узнать: у продавца, где приобрели товар, на сайте компании: [mymanya.ru](http://mymanya.ru), либо по телефону: 8 800 700 47 00. Только АСЦ имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать, диагностировать либо ремонтировать товары торговой марки MANYA, VR.

## **Технические данные. Шильд изделия.**

Гарантийные обязательства обретают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия, для чего необходимо: наличие правильно указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Идентификационные данные также размещены на шильде изделия. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на самом изделии. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия и может послужить отказом в гарантийном обслуживании изделия. Данным гарантийным талоном продавец, импортер подтверждают принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей в сроки, установленные действующим законодательством о защите прав потребителей, а также гражданским законодательством РФ, при условии обнаружения производственных недостатков изделия. Однако, продавец или импортер оставляют 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 гражданского законодательства и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены.

**Гарантийный срок равен:** 12 (двенадцать) месяцев с даты передачи изделия потребителю, при условии соблюдения настоящих рекомендаций. При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска изделия и равен 12 (двенадцать) месяцам.

**Срок службы равен:** 36 (тридцать шесть) месяцев.

## **Условия гарантии:**

Гарантия предоставляется только на модели, введенные в гражданский оборот компанией ООО «Реванш» в соответствии с действующим законодательством РФ.

Гарантия предоставляется потребителям, при условии, что товар приобретен и используется для личных или бытовых нужд, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в первую очередь в АСЦ для проведения диагностики товара и последующего гарантийного ремонта.

**Гарантийные обязательства не распространяются** на принадлежности и аксессуары, входящие в комплектность изделия - элементы питания (батарейки, аккумуляторы), монтажные приспособления, также гарантия не распространяется на:

**микроволновые печи:** на стеклянные блюда, роликовые кольца, муфты вала мотора, слюдяные пластины, предохранители, аккумуляторы, лампочки;

**духовые шкафы:** на внешние и внутренние стекла дверей, стеклянные поверхности панели управления, ручки двери, телескопические направляющие, стеклянные тарелки, керамические тарелки, вертела, термощупы, лампочки;

**пылесосы:** на щетки, насадки, трубки, шланги, пылесборники, фильтры, аккумуляторы;

**стиральные машины и сушильные машины:** на шланги для подвода и слива воды;

**посудомоечные машины:** на шланги для подвода и слива воды, распыскиватели;

**варочные панели:** ручки управления, чугунные решетки, газовые конфорки, жиклеры;

**кухонные вытяжки:** на декоративные короба, воздухопроводы, фильтры, лампочки;

**холодильники:** полки (стеклянные, пластмассовые), лотки и ящики, лампочки;

**прочую МБТ:** на аксессуары и принадлежности, идущие в комплекте, расходные материалы (предметы с ограниченным сроком службы), пульты дистанционного управления.

**Изделие снимается с гарантийного обслуживания в случаях:**

если изделие использовалось в целях, не соответствующих его прямому назначению; если нарушены правила эксплуатации, изложенные в Руководстве по эксплуатации; нарушения сохранности гарантийных пломб;

если изменен, удалён или неразборчив серийный номер изделия;

изменения внутреннего устройства или попытки самостоятельного ремонта изделия;

получения деформации, изменения геометрии корпуса товара;

монтажа, подключения и установки изделия, выполненных не в соответствии с Руководством по эксплуатации.

**Гарантийные обязательства не распространяются на:**

механические повреждения, возникшие после передачи изделия потребителю;

повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозией, окислением, чрезмерным запылением (например, строительная пыль);

повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных; повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами, случайными внешними факторами (скачок напряжения в электрической сети, гроза и т.д.);

дефекты, возникшие вследствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за использования данного изделия или использования агрессивных чистящих средств, приведших к удалению символов и надписей на внешних поверхностях товара;

образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи/окисления (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);

недостатки, вызванные в результате несоблюдения требований в виде обязательной очистки фильтров, или изделия в целом (например пылесосы, вытяжки и т.д.);

повреждения, вызванные несоответствием стандартам параметров электрических сетей и других подобных внешних факторов.

**Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами,** возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком. В вышеуказанных случаях продавец, импортер, изготовитель снимает с себя ответственность за возможный вред и ущерб, прямо или косвенно нанесенный продукцией людям, домашним животным или имуществу.

**Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания**, если будет установлено, что нарушены гарантийные пломбы, имеются следы неквалифицированной разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, вмешательств. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к товару, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами АСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). Лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). При установке/подключении/настройке специалистами АСЦ составляется акт выполненных работ. Стоит обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Необходимо требовать от специалиста АСЦ внести все необходимые сведения об установке/подключении/настройке в акт выполненных работ.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств и их комплектность без предварительного уведомления.

*Уважаемые покупатели! Перед обращением в авторизованный сервисный центр внимательно изучите раздел «Возможные неисправности и методы их устранения» в Руководстве по эксплуатации. Соблюдайте правила эксплуатации и бережно относитесь к приобретенному товару.*

ООО «Реваниш»



Наименование изделия:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Фирма-продавец изделия:

Адрес фирмы-продавца и номер телефона:

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

Печать

Подпись покупателя

| Отрывной талон 1         | Отрывной талон 2         | Отрывной талон 3         |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Модель                   | Модель                   | Модель                   |
| Серийный номер           | Серийный номер           | Серийный номер           |
| Дата продажи             | Дата продажи             | Дата продажи             |
| Продавец:                | Продавец:                | Продавец:                |
| Информация о покупателе: | Информация о покупателе: | Информация о покупателе: |

