

Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон

MANYA



ХЛЕБОПЕЧКА

BM-M102

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Содержание

Меры безопасности и предосторожности	8
Установка	12
Устройство	13
Эксплуатация	15
Обслуживание и чистка	45
Технические характеристики	46
Условия транспортировки, хранения и утилизации	47
Гарантия и ремонт	48
Гарантийный талон	49

Меры безопасности и предосторожности

Прибор предназначен исключительно для использования в быту и должен быть использован только по назначению.

Внимание: Для любого требуемого обслуживания, пожалуйста, свяжитесь с квалифицированным специалистом.

Информация по безопасности

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
2. Сохраните руководство по эксплуатации вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной упаковкой и упаковочным материалом.
3. Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений.
4. Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
5. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;

- немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
6. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить перед дальнейшим использованием. Шнур должен быть заменен специалистом в сервисном центре, аккредитованном для данной процедуры.
 7. Любые ремонтные работы должны производиться в авторизованном сервисном центре. Лицам, не имеющим специальной подготовки, запрещено производить какие-либо действия по ремонту или обслуживанию изделия.
 8. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями, обладающими недостаточным опытом и знаниями.
 9. Не разрешайте детям играть с устройством.
 10. Не допускайте, чтобы дети играли с пластиком от упаковки. Это может привести к удушью.
 11. Оставьте достаточно места для вставки и извлечения штепсельной вилки. Физическое отключение штепсельной вилки - это единственный способ полностью отключить устройство от источника питания.
 12. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
 13. Запрещается подвергать прибор воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
 14. Запрещается эксплуатировать прибор на улице.
 15. Запрещается использовать прибор в помещениях с повышенной влажностью (в ванной, в душе, рядом с бассейном и т.п.).
 16. Запрещается эксплуатировать прибор в помещениях, в которых находятся взрывоопасные вещества или во время

пользования огнеопасным клеем или растворителем.

17. Запрещается прикасаться к поверхностям прибора чтобы избежать ожогов.
18. Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей прибора. Внешние поверхности могут нагреваться при эксплуатации прибора. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
19. Во избежание опрокидывания прибора , устанавливайте его только на устойчивую ровную теплостойкую поверхность.
20. Запрещается накрывать прибор чем-либо, чтобы избежать перегрева.
21. Если прибор не используется, следует отключить его от электросети.
22. Следите, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими или острыми предметами.
23. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам прибор, беритесь за вилку.
24. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
25. Перед чисткой прибора следует отключить его от электросети.
26. Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
27. Расстояние между стеной и прибором должно быть не меньше 6 см.
28. Не передвигайте прибор во время эксплуатации.
29. Храните прибор в недоступном для детей месте.
30. Не используйте прибор после того, как он упал или был поврежден каким-либо другим образом.
31. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях прибор не предназначен.

32. Всегда извлекайте форму для выпечки хлеба из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. В противном случае ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент, загореться и привести к возникновению дыма.
33. Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения формы для выпечки хлеба, так как камера очень сильно нагревается.
34. Не касайтесь движущихся частей внутри прибора.
35. Не превышайте максимально указанные объемы приготовления хлеба, так как это может вызвать перегрузку печи.
36. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на печку, а также не устанавливайте ее рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
37. Запрещается включать прибор без загрузки ингредиентов, поскольку это может привести к его повреждению.
38. Не храните внутри прибора какие-либо посторонние предметы.
39. Во избежание возникновения пожара не загораживайте вентиляционные отверстия в крышке прибора.
40. Перевозку прибора осуществляйте в заводской упаковке, предохраняющей его от повреждений во время транспортировки.
41. Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

Установка

Внимание: В случае резких перепадов температуры или влажности внутри устройства может образоваться конденсат, что может привести к короткому замыканию. Выдержите устройство перед использованием при комнатной температуре в течение 2-х часов.

Распакуйте прибор, снимите с него все наклейки.

Тщательно вымойте форму для хлеба теплой водой с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тряпкой.

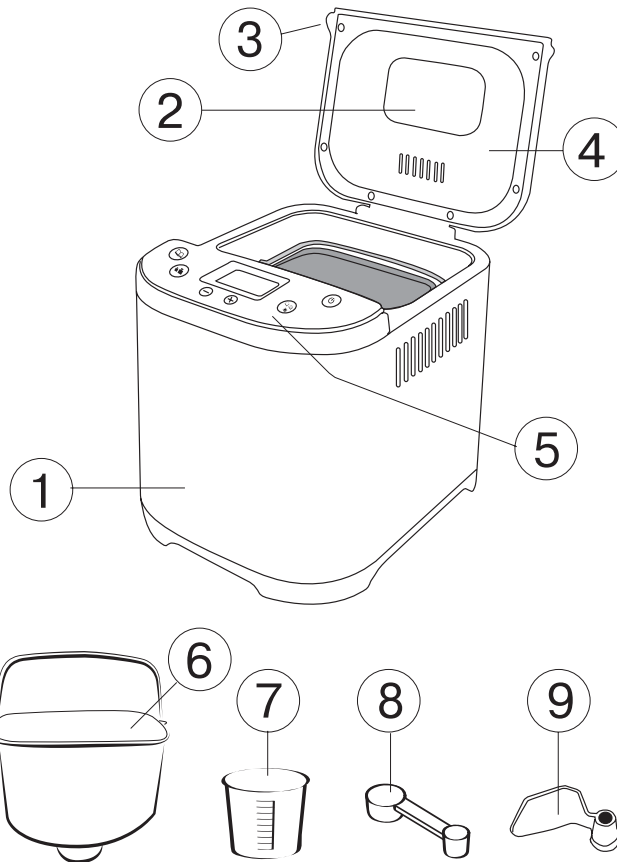
Внимание: Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Устройство

Описание прибора

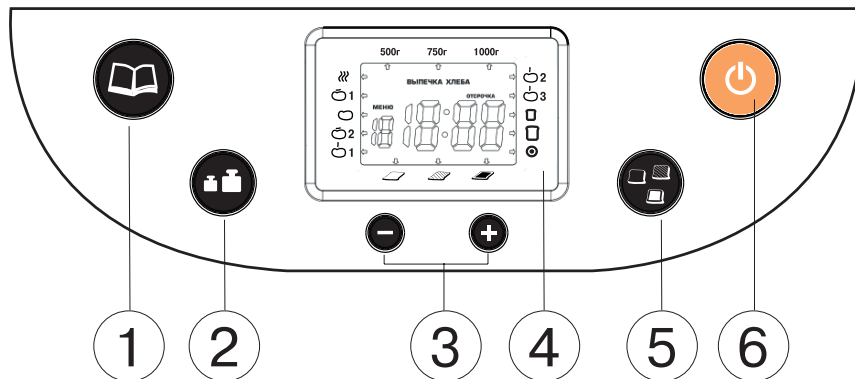
1. Корпус
2. Смотровое окно
3. Ручки крышки
4. Крышка
5. Панель управления
6. Форма для выпечки
7. Мерный стаканчик
8. Мерная ложка
9. Насадка для замешивания теста

*изображение представлено в качестве примера и может отличаться от реального продукта.



Панель управления

1. Кнопка выбора программы
2. Кнопка выбора веса
3. Кнопки установки времени отсрочки приготовления
4. Дисплей
5. Кнопка выбора цвета корочки
6. Кнопка включения/выключения со встроенным световым индикатором





Эксплуатация

Быстрый старт


Внимание: После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

1. Установите прибор на ровной, устойчивой поверхности.
2. Извлеките форму для хлеба, держась за ручку формы.
3. Установите в форму для хлеба насадку для замешивания теста. Для того, чтобы тесто не прилипло к насадке во время замешивания, смажьте насадку подсолнечным или оливковым маслом, это также позволит легко отделить хлеб от насадки после приготовления хлеба.
4. Поместите в форму для хлеба все необходимые ингредиенты строго по порядку, указанному в рецепте.

5. Убедитесь в том, что все ингредиенты точно отмерены, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
6. Поместите форму для хлеба в хлебопечку, опустите ручку формы и закройте крышку.
7. Подключите прибор к электросети, при этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появятся показания заданной по умолчанию программы - «1, 3:11», где «1» - номер программы («Белый хлеб»), «3:11» - время приготовления. Две стрелки будут указывать - назначения 750г и  (средняя степень обжарки).
8. Вы можете сразу начать процесс приготовления, нажав кнопку .


Настройка программы

Вы можете выбрать любую другую программу приготовления.

Для этого: Последовательно нажимайте кнопку  для выбора нужной программы приготовления.


В данной печи всего предусмотрено 15 различных программ приготовления.

Обратите внимание, что при выборе программы, время приготовления устанавливается автоматически.

Выберите цвет корочки. Для этого нажимайте кнопку  до тех пор, пока значок ▼ не остановится напротив нужного символа, соответствующего цвету корочки:

Символ	Индикация дисплея
	Light(Светлая)
	Medium(Средняя)
	Dark(Темная)

По умолчанию установлена средняя степень обжарки.


Выберите вес хлеба. Для этого нажимайте кнопку  до тех пор, пока значок ▲ не остановится - напротив нужного вам веса 500г, 750г или 1000г.

По умолчанию установлен вес хлеба в 750 грамм.

Нажимая кнопки «+/-» задайте время отсрочки приготовления.


Для включения печи нажмите кнопку .

При этом на дисплее появится значок ◀ напротив символа, соответствующий этапу цикла приготовления, значок «:» будет мигать, и начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

Если требуется отменить или скорректировать установленную программу для этого нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды. Затем повторите шаги по установке программы.

Внимание: При первом использовании хлебопечки может ощущаться слабый запах гари. Это нормальное явление, которое часто наблюдается при первом включении новых электроприборов, и не является признаком неисправности.

9. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь автоматически перейдет в режим подогрева хлеба (кроме программ 10-19). Хлеб будет поддерживаться в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после выпечки. При этом значок «:» будет продолжать мигать. По истечении 1 часа прозвучит звуковой сигнал, при этом значок «:» перестанет мигать и появится значок напротив символа Конец, означающий, что время поддержания хлеба в теплом состоянии истекло и хлеб можно извлекать из печи.

Внимание: Для того, чтобы выключить режим поддержания хлеба в теплом состоянии нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды, при этом прозвучит звуковой сигнал.

10. Отключите печь от электросети.

11. Извлеките форму для хлеба из печи, держась за ручку. Всегда используйте кухонные рукавицы, так как ручка формы для хлеба очень горячая.

12. После этого переверните форму дном вверх или поставьте ее на подставку (тарелку, поднос) для остывания. Затем легкими встряхиваниями извлеките хлеб из формы. Оставьте хлеб остывать примерно на 30 минут. В противном случае, горячий хлеб будет очень трудно нарезать. После того, как хлеб остынет, аккуратно извлеките насадку из хлеба.

13. Очистите форму для хлеба и насадку сразу же после использования.

Отсрочка приготовления

Данный режим позволит отложить процесс приготовления хлеба до 15 часов. Режим отсрочки приготовления не может применяться для программ 10,13-15.

Время отсрочки приготовления программируется следующим образом:

1. Выберите программу приготовления, задайте цвет корочки и вес хлеба.
2. Нажатием кнопок «+» и «-» установите время отсрочки приготовления («+» - увеличение, «-» -

уменьшение времени). При каждом нажатии показания времени увеличивается или уменьшаются на 10 минут. Для быстрой установки времени нажмите и удерживайте кнопку +/-.

Внимание: При установке времени отсрочки приготовления не нужно учитывать время приготовления выпечки по выбранной программе. - Необходимо задать время, через которое выпечка - должна быть готова.

Пример: Допустим, сейчас 20:00 и вы хотите, чтобы выпечка была готова в 7:00 утра следующего дня, тогда время отсрочки приготовления должно составлять 11 часов.

С помощью кнопок «+» или «-» установите время 11 часов.

3. Нажмите кнопку ☺ и на дисплее начнет мигать значок «:».
4. Если Вы ошиблись и хотите изменить установленное время отсрочки приготовления или выбрать другую программу приготовления, нажмите и удерживайте кнопку ☺ до тех пор,

пока не прозвучит звуковой сигнал. Затем повторите шаги в п.1-3.

Внимание: При использовании режима отсрочки приготовления нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, фрукты, лук и т.п.

Функция подогрева хлеба

Данная печь оснащена функцией подогрева хлеба. Хлеб поддерживается в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после окончания выпечки.

Если вам требуется извлечь хлеб из печи в течение - этого периода, предварительно выключите подогрев нажатием и удерживанием кнопки ☺ до появления звукового сигнала.


Данная функция не используется в программах 10-15.

Функция “Память”

Если из-за отключения электроэнергии процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении напряжения в электросети после перерыва не более 7 минут, процесс приготовления хлеба возобновится автоматически, с прерванного места. Обратите внимание, что время приготовления увеличится ровно настолько, насколько была прервана подача электроэнергии.

Если электроэнергия была отключена более чем на 7 минут, все настройки в памяти печи будут утрачены, и процесс приготовления хлеба придется начать заново, заменив ингредиенты.

Программы приготовления

Нажимайте на кнопку  для выбора одной из 15ти предложенных программ приготовления:

1. Белый хлеб
2. Сладкий хлеб
3. Хлеб на опаре
4. Французская булка
5. Ржаной хлеб
6. Быстрый режим
7. Хлеб без сахара
8. Многозерновой хлеб
9. Молочный хлеб
10. Кекс
11. Свежее тесто
12. Дрожжевое тесто
13. Варенье
14. Выпечка
15. Йогурт

Циклы работы

Напротив достигнутого этапа цикла появляется значок ◀.

»» Прогрев

Применяется в программе 3 для улучшения подъема теста.

Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

○Замес 1, 2, 3

Обеспечивает формирование структуры теста и, следовательно, способности к быстрому подъему.

Тесто проходит 1-й, 2-й, 3-й циклы замешивания. В ходе этих циклов в программах 1-9, 12 вы можете в - добавлять ингредиенты: фрукты, сухофрукты, орехи, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда можно это сделать, при этом на дисплее значок ▼ появится напротив символа. В таблице циклов работы в графе «Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов»

указано время, когда вы можете добавлять ингредиенты. В это время звучит звуковой сигнал.

○Отдых

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

○Подъем 1, 2, 3

В данном цикле происходит действие дрожжей, тесто поднимается и приобретает свой аромат.

Тесто проходит 1-й, 2-й и 3-й циклы подъема.

□Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки. Конечная стадия выпечки.

□Подогрев

Автоматическое поддержание хлеба в теплом состоянии в течение 1 часа после окончания выпечки.

○Конец - Завершение процесса приготовления

Таблица циклов работы

В таблице циклов работы (см. ниже) указана разбивка по циклам каждой программы.

Программа "Белый хлеб"									
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	3:06:00	3:11:00	3:16:00	3:06:00	3:11:00	3:16:00	3:06:00	3:11:00	3:16:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:07	0:07	0:07	0:07	0:07	0:07	0:07	0:07	0:07
Отдых	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01
Замес 2	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25
Подъем 1	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58
Замес 3	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25
Подъем 3	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50
Выпечка	0:45	0:50	0:55	0:45	0:50	0:55	0:45	0:50	0:55
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00

Программа “Белый хлеб”

Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
---	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Программа “Сладкий хлеб”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	2:54:00	2:59:00	3:04:00	2:54:00	2:59:00	3:04:00	2:54:00	2:59:00	3:04:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:06	0:06	0:06	0:06	0:06	0:06	0:06	0:06	0:06
Отдых	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01
Замес 2	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24
Подъем 1	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50
Замес 3	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25	0:0:25
Выпечка	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45

Программа “Сладкий хлеб”									
Выпечка	0:48	0:53	0:58	0:48	0:53	0:58	0:48	0:53	0:58
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение - о необходимости добавления фруктов и орехов	2:28	2:33	2:38	2:28	2:33	2:38	2:28	2:33	2:38

Программа “Хлеб на опаре”				
Вес,г	500		750	1000
Время приготовления	6:34:00		6:44:00	6:49:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00		15:00	15:00
Замес 1	0:10		0:10	0:10
Отдых	0:10		0:10	0:10
Замес 2	0:22		0:22	0:22
Подъем 1	1:30		1:30	1:30
Подъем 2	1:00		1:00	1:00
Замес 3	0:00:35		0:00:35	0:00:35

Программа “Хлеб на опаре”

Подъем 3	2:30:25	2:30:25	2:30:25
Выпечка	0:50	1:00	1:05
Подогрев	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	5:57	6:07	6:12

Программа “Французская булка”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	3:09:00	3:19:00	3:24:00	3:09:00	3:19:00	3:24:00	3:09:00	3:19:00	3:24:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Отдых	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Замес 2	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22
Подъем 1	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58

Программа “Французская булка”

Замес 3	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25
Подъем 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Выпечка	0:48	0:58	1:03	0:48	0:58	1:03	0:48	0:58	1:03
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:42	2:52	2:57	2:42	2:52	2:57	2:42	2:52	2:57

Программа “Ржаной хлеб”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	3:08:00	3:18:00	3:23:00	3:08:00	3:18:00	3:23:00	3:08:00	3:18:00	3:23:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Отдых	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03
Замес 2	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25	0:25

Программа “Ржаной хлеб”

Подъем 1	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50	0:50
Замес 3	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25
Подъем 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Выпечка	0:55	1:05	1:10	0:55	1:05	1:10	0:55	1:05	1:10
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:40	2:50	2:55	2:40	2:50	2:55	2:40	2:50	2:55

Программа “Быстрый режим”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	1:33:00	1:38:00	1:43:00	1:33:00	1:38:00	1:43:00	1:33:00	1:38:00	1:43:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03
Замес 2	0:17	0:17	0:17	0:17	0:17	0:17	0:17	0:17	0:17

Программа “Быстрый режим”

Подъем 3	0:28	0:28	0:28	0:28	0:28	0:28	0:28	0:28	0:28
Выпечка	0:45	0:50	0:55	0:45	0:50	0:55	0:45	0:50	0:55
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	1:18	1:23	1:28	1:18	1:23	1:28	1:18	1:23	1:28

Программа “Хлеб без сахара”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	3:04:00	3:11:00	3:18:00	3:04:00	3:11:00	3:18:00	3:04:00	3:11:00	3:18:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Отдых	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02
Замес 2	0:20	0:20	0:20	0:20	0:20	0:20	0:20	0:20	0:20
Подъем 1	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58	0:58

Программа “Хлеб без сахара”

Замес 3	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25
Подъем 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Выпечка	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:42	2:49	2:56	2:42	2:49	2:56	2:42	2:49	2:56

Программа “Многозерновой хлеб”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	3:00:00	3:07:00	3:14:00	3:00:00	3:07:00	3:14:00	3:00:00	3:07:00	3:14:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Отдых	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02	0:02
Замес 2	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22	0:22

Программа “Многозерновой хлеб”

Подъем 1	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48
Замес 3	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25
Подъем 3	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35
Выпечка	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50

Программа “Молочный хлеб”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	2:59:00	3:06:00	3:13:00	2:59:00	3:06:00	3:13:00	2:59:00	3:06:00	3:13:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03	0:03
Отдых	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01	0:01

Программа “Молочный хлеб”

Замес 2	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24	0:24
Подъем 1	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48	0:48
Замес 3	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25	0:00:25
Подъем 3	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35
Выпечка	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50

Программа “Кекс”

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная		
Вес,г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Время приготовления	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00	1:33:00
Замес 1	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05	0:05
Замес 2	0:18	0:18	0:18	0:18	0:18	0:18	0:18	0:18	0:18

Программа “Кекс”

Выпечка	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00

Программа “Свежее тесто”

Время приготовления	0:23:00	0:23:00	0:23:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:03	0:03	0:03
Замес 2	0:20	0:20	0:20

Программа “Дрожжевое тесто”

Время приготовления	1:24:00	1:24:00	1:24:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00
Замес 1	0:03	0:03	0:03
Замес 2	0:20	0:20	0:20
Подъем 2	0:50	0:50	0:50
Замес 3	0:01	0:01	0:01

Программа “Дрожжевое тесто”

Подъем 3	0:10	0:10	0:10
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	1:06	1:06	1:06

Программа “Варенье”

Время приготовления	1:05:00	1:05:00	1:05:00
Макс. время отсрочки приготовления	15:00	15:00	15:00
Замес 2	0:05	0:05	0:05
Подъем 3	0:10	0:10	0:10
Выпечка	0:50	0:50	0:50
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	1:06	1:06	1:06

Программа “ Выпечка”

Время приготовления	Вы можете установить время в интервале от 0:10 до 1:10. По умолчанию время приготовления составляет 10 минут.
---------------------	---

Программа “Йогурт”

Время приготовления

Вы можете установить время в интервале от 5:00 до 13:00. По умолчанию время приготовления составляет 8 часов.

Рецепты приготовления

Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок - добавления ингредиентов.

ч.л.=чайная ложка

ст.л.=столовая ложка

мер.ст.=мерный стакан

Программа "Белый хлеб"			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	180мл	240мл	300мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука пшеничная	300 г.	400 г.	500 г.
Дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.

Программа "Сладкий хлеб"			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	160мл	240мл	310мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.
Сахар	4 ст.л.	5 ст.л.	6 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука пшеничная	250 г.	375 г.	500 г.
Дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.

Программа "Хлеб на опаре"			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	120мл	180мл	240мл
Растительное масло	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.

Программа “Хлеб на опаре”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Мука пшеничная	200 г.	300 г.	400 г.
Дрожжи	¼ ч.л.	¼ ч.л.	¼ ч.л.

Программа “Французская булка”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	180мл	240мл	300мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	⅔ ч.л.	¾ ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука пшеничная	300 г.	400 г.	500 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.

Программа “Ржаной хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	200мл	280мл	300мл

Программа “Ржаной хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	⅔ ч.л.	¾ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука ржаная	150 г.	200 г.	250 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.

Программа “Быстрый режим”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода (40-50)	200мл	280мл	300мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	⅔ ч.л.	¾ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука пшеничная	280 г.	375 г.	450 г.
Дрожжи	2 ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.

Программа “Хлеб без сахара”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	130мл	190мл	250мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Ксилит	3 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука пшеничная	300 г.	400 г.	500 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Программа “Многозерновой хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	150мл	170мл	210мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.

Программа “Многозерновой хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука из цельного зерна	50 г.	75 г.	100 г.
Овсяная мука	50 г.	75 г.	100 г.
Мука пшеничная	200 г.	250 г.	300 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

Программа “Молочный хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	130мл	190мл	250мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука пшеничная	300 г.	400 г.	500 г.

Программа “Молочный хлеб”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Программа “Кекс”			
Ингредиенты	500 мл	750 мл	1000 мл
Молоко	120мл		
Растительное масло	100 г.		
Соль	1 ч.л.		
Яйцо	4 шт.		
Сахар	150 г.		
Мука кондитерская	380 г.		
Разрыхлитель	1 ½ ч.л.		
Сода	½ ч.л.		

Программа “Свежее тесто”			
Ингредиенты			
Вода	120мл	180мл	240мл

Программа “Свежее тесто”				
Ингредиенты				
Растительное масло	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Соль	⅓ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.	
Мука пшеничная	200 г.	300 г.	400 г.	500 г.
Мука	300 г.	400 г.	500 г.	
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	

Программа “Дрожжевое тесто”			
Ингредиенты			
Вода	120мл	180мл	240мл
Растительное масло	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	⅓ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.

Программа “Дрожжевое тесто”			
Ингредиенты			
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	200 г.	300 г.	400 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Мука пшеничная	300 г.	400 г.	500 г.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Программа “Варенье”	
Ингредиенты	
Апельсины	600 г.
Сахар	300 г.
Мука пшеничная	200 г.
Желатин, либо порошок для пуддинга	1 ч.л.

Программа “Йогурт”			
Ингредиенты			
Молоко	350 мл	500 мл	1000 мл
Йогурт	50 гр.	70 гр.	100 гр.
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.

Практические советы

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры 20-25°C (если не указано в рецепте иное) и тщательно взвешены.

Отмеряйте жидкости (воду, свежее молоко или раствор порошкового молока) с помощью прилагаемого мерного стакана. При измерении держите мерный стакан так, чтобы уровень жидкости был расположен горизонтально, на уровне глаз. Используйте для отмеривания только чистый мерный стакан, в котором не присутствуют остатки других ингредиентов.

Используйте двойную мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Отмеривая 1 чайную или 1 столовую ложку, заполняйте ее до краев, но без «горки», так как даже небольшое избыточное количество ингредиента может нарушить баланс рецепта.

Важно отмерять точное количество муки. От точности соблюдения рецептуры зависит качество полученной выпечки.

Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика (если в рецептах не указано иное). После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты (вода, молоко, растительное масло, яйца), затем сухие ингредиенты: соль, сахар, порошковое молоко и т.д., затем муку и в конце - дрожжи. Обратите внимание, что дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. Если вы используете функцию отсрочки приготовления, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, такие как, яйца, молоко, фрукты и т.п.

Жиры и растительное масло

Жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или

предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца

Яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко

Можно использовать свежее или порошковое молоко. Если вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если вы используете свежее молоко, можно также добавить воды. Общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в

рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода

Вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука

Вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. При выборе программы всегда придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар

Предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль

Соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи

Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35°C, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования

свежих дрожжей (см. нижеуказанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Сухие дрожжи (в чайных ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Добавки (фрукты, сухофрукты, орехи, оливки и т.п.)

При добавлении ингредиентов необходимо:

- добавлять ингредиенты строго после соответствующего звукового сигнала;
- обратите внимание, что твердые сорта зерен (например, льняные зерна или зерна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания;
- добавляйте ровно такое количество ингредиентов, которое указано в рецепте.



Неисправности и способы их устранения

Ниже описаны некоторые типичные проблемы, которые могут возникнуть при приготовлении хлеба в хлебопечке.

Проблема	Возможная причина
Слишком сильно поднимается тесто	Слишком много воды Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)
Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Недостаточно муки Слишком холодная вода
Корочка не пропеклась	Слишком много дрожжей Мука плохого качества Неправильно выбрана - программа

Проблема	Возможная причина
Хлеб недостаточно поднялся	Слишком много муки Недостаточно дрожжей Недостаточно воды Недостаточно сахара Мука плохого качества Слишком холодная вода Неправильно выбрана программа
Подрумяненная корочка при не пропеченном хлебе	Слишком много дрожжей Слишком много воды
Следы муки внизу по бокам	Слишком много муки Недостаточно воды

Возможные технические неисправности

Проблема	Возможная причина
Насадка для замешивания теста застревает в - форме для хлеба	Замочить перед снятием в воде Смажьте насадку для замешивания теста растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в форму.
При нажатии - на кнопку  хлебопечка не включается	
При нажатии - на кнопку  - двигатель начинает вращаться, но замешивание - теста не происходит	Форма для хлеба вставлена не - полностью. Отсутствие насадки для замешивания теста или неправильная установка насадки.

Проблема	Возможная причина
Запах гари	<p>Часть ингредиентов выпала из формы. Отключите печь от электросети, дайте ей полностью остыть и затем протрите внутреннюю часть корпуса губкой без добавления моющего средства.</p> <p>Часть ингредиентов выпала из формы из-за передозировки ингредиентов. Строго - соблюдайте рецептурные пропорции.</p>

Если на дисплее появилась надпись «**EEE**» или «**ННН**» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что неправильно работает какой-то элемент электрической схемы печи, например, датчик температуры. В этом случае отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр для его проверки.

Если на дисплее появилась надпись «**E00**» или «**E01**» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что температура внутри печи слишком низкая (ниже 10°C) или слишком высокая (выше 50°C). При этом печь автоматически отключится. В этом случае отключите прибор от электросети, откройте крышку, выньте из печки форму для хлеба и подождите, пока печь не нагреется/ остынет до комнатной температуры).

Обслуживание и чистка

Внимание: Перед началом профилактической чистки убедитесь, что прибор обесточен и дайте ему полностью остыть.

Не погружать прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Производите чистку формы для хлеба и насадку для замешивания теста немедленно после каждого использования. Для этого наполните форму наполовину теплой мыльной водой и оставьте ее отмокать на 5-10 минут. Затем вымойте форму мягкой губкой и вытрите насухо.

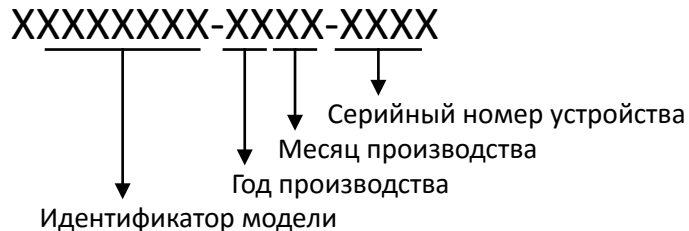
Не применяйте для чистки прибора и формы для хлеба абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Внимание: Запрещается использовать для чистки прибора посудомоечную машину!

Технические характеристики

Модель	BM-M102
Входное напряжение	АС 220-240В ~ 50 / 60Гц
Номинальная потребляемая мощность, Вт	650
Класс защиты	Класс I

Все устройства Mapu снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



Условия транспортировки, хранения и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70%.

При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

В целях охраны окружающей среды просим Вас утилизировать упаковочные материалы, батареи и непригодные электронные продукты отдельно. Неправильная утилизация данного изделия может негативно повлиять на окружающую среду и

здоровье людей. Для предотвращения подобных последствий необходимо выполнять специальные требования по утилизации.

Для получения более подробной информации о переработке изделия обратитесь в местные органы городского управления, службу сбора бытовых отходов, магазин, где было приобретено устройство или авторизованный сервисный центр.

Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Расчетный срок службы изделия - 5 лет
Гарантийный срок - 2 года

Производитель:

ООО«Цзянмыньская компания по импорту и экспорту Сы Юань»
285 улица Цзиньюу, округ Цзянхай, Цзянмынь, провинция Гуандун, Китай.

Импортер:

ООО «Реванш»
410506, Саратовская область, г. Саратов, п. Расково, Вольский тракт стр. 14
тел: +7 8452 746 746

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»
Саратовская область, г. Саратов, п. Расково, Вольский тракт стр. 14/1
ул.им.Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия
тел: +7 8452 744 566

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Дата продажи: _____

Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

mymanya.ru

mymanya.ru

