



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ



ХЛЕБОПЕЧЬ
НАН ПІСІРУ ПЕШІ

VT-BM1301

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	3
Специальные меры безопасности	4
Назначение	5
Технические характеристики	5
Комплектация	6
Схема прибора	6
Панель управления	7
Программы приготовления	7
Функции	8
Подготовка к эксплуатации	9
Эксплуатация.....	9
Рецепты и рекомендации	12
Временная таблица	15
Возможные причины неудовлетворительных результатов	20
Очистка и уход	21
Порядок действий в случае обнаружения неисправности	21
Коды ошибок	23
Правила и условия монтажа	23
Транспортировка и хранение	23
Реализация	24
Утилизация	24
Гарантийный талон	49

Благодарим вас за выбор продукции VITEK.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя. Сохраняйте настоящее руководство пользователя, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и по возможности другие элементы упаковки прибора.
- Изготовитель не несёт ответственности за поломку прибора или ущерб, возникшие в результате неправильного или не предусмотренного настоящим руководством пользователя.
- 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.
- Подключать 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.
- 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 специализированный сервис.
- 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 комплект поставки.

- 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.
- При обнаружении неисправности, а также появлении постороннего запаха или шума немедленно отключите прибор от сети.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

ВНИМАНИЕ!

Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

- 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. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 650 Вт
- Напряжение: 220–240 В, ~50/60 Гц
- Размер выпечки: 500/750/900 г
- Объем чаши: 2 л
- Автоподогрев: до 60 мин.
- Уровень шума: до 55 дБ
- Автоматические программы: 12
- Антипригарное покрытие чаши
- Таймер: до 13 часов
- LCD-дисплей
- Основной материал: нержавеющая сталь
- Длина кабеля питания: 0.9 м
- Размер прибора: 354 x 300 x 266 мм
- Вес прибора: 5.5 кг
- Цвет: белый



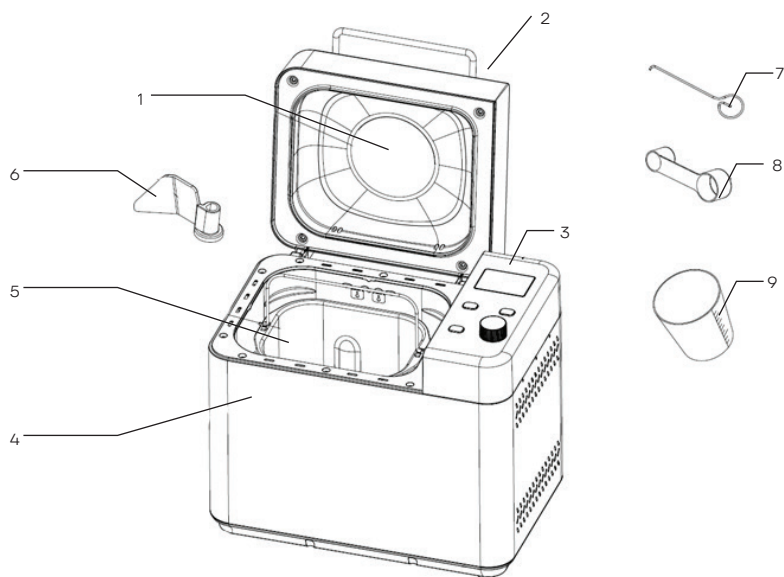
Класс защиты от поражения электрическим током – I

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь VT-BM1301
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Лопатка для перемешивания теста
- Чаша
- Руководство пользователя с гарантийным талоном

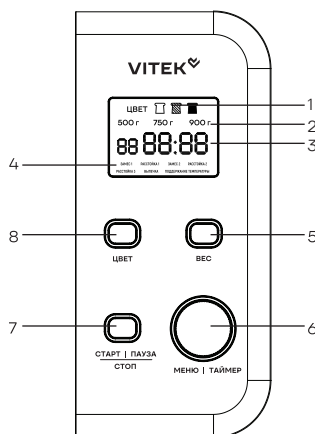
СХЕМА ПРИБОРА

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Индикатор цвета корочки
2. Индикатор веса выпечки
3. LCD-дисплей
4. Индикатор фазы программы
5. Кнопка выбора веса выпечки
6. Регулятор «МЕНЮ/ТАЙМЕР»
7. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП»
8. Кнопка выбора цвета корочки



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 длительные 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. Быстрый

Время замешивания, расстойки и выпечки меньше, чем у обычного хлеба. Для приготовления хлеба на скорую руку используются разрыхлитель и пищевая сода. Для приготовления идеального теста для быстрого приготовления рекомендуется, чтобы все жидкости были размещены на дне формы для выпечки, а сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального замешивания теста для быстрого приготовления сухие ингредиенты могут скапливаться в уголках чаши. Чтобы избежать образования комочков, используйте лопатку.

5. Сладкий

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

6. Дрожжевое тесто

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

7. Джем

Программа для приготовления джемов и топингов из свежих фруктов.

8. Кекс

Рекомендуется для приготовления кексов.

9. Сэндвич

Режим для замешивания, расстойки и выпечка хлеба для приготовления бутербродов, для выпечки хлеба легкой консистенции с более тонкой корочкой.

10. Выпечка

Программа для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

11. Йогурт

Используется для приготовления различных видов йогурта.

12. Замес

Режим для замешивания дрожжевого теста без дальнейшей расстойки или выпекания.

ФУНКЦИИ

Функция отложенного старта

Позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.

Устанавливайте отсрочку старта после выбора программы приготовления.

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/ПАУЗА/СТОП». Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится время 0:00.

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/ПАУЗА/СТОП».

Чтобы корочка не потемнела, извлеките хлеб сразу после завершения программы.

Функция энергонезависимой памяти

Если во время работы хлебопечи произошло неожиданное отключение электропитания, то настройки программы сохраняются 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.

Примечание: если во время отключения электропитания процесс приготовления находился на стадии расстойки, необходимо вынуть все ингредиенты из формы и снова добавить их. После чего перезапустить хлебопечь.

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 комплектация 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!

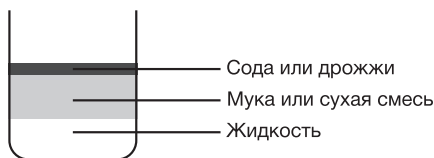
- **Перед сборкой и очисткой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор, когда в нем нет продуктов.**
- **Не ставьте прибор у края поверхности.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

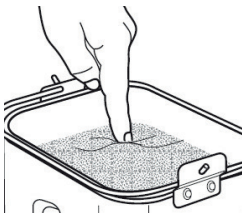
1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и на расстоянии не менее 15 см от края поверхности.
2. Откройте крышку.
3. С помощью ручки поверните чашу по часовой стрелке до характерного щелчка и выньте.
4. Вставьте месильную лопатку в паз.
5. Для более лёгкой очистки и удаления лопатки из готовой выпечки, рекомендуется смазать её 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.

- 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.



- Вставьте в хлебопечь 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).

- Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, на экране высветится первая программа.
- Поворачивая регулятор **МЕНЮ | ТАЙМЕР** выберите нужную программу. Нажмите в центр регулятора для подтверждения и перехода в режим установки таймера.
- Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления. Установить таймер можно в диапазоне от 10 минут до 13 часов, с шагом установки в 10 минут. Если вам не нужно устанавливать отложенный старт, перейдите к следующему шагу: настройке цвета корочки и выбору веса.
- Нажмите кнопку **ЦВЕТ** и регулятором выберите цвет корочки — светлый, средний или тёмный. Не активно для программ 6–8, 11 и 12.

12. Нажмите кнопку **ВЕС** и регулятором настройте необходимый вес — 500, 750 или 900 г. Не активно для программ 4, 6-8, 10, 11 и 12.
13. Для запуска программы нажмите кнопку **СТАРТ | ПАУЗА
СТОП**. На дисплее отобразится мигающее значение «:», далее высветится значение соответствующей фазы, например, «Замес 1» или «Расстойка1».
14. Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты, нажмите кнопку **СТАРТ | ПАУЗА
СТОП** для приостановки программы, добавьте ингредиенты и повторно нажмите кнопку **СТАРТ | ПАУЗА
СТОП**.
15. Нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ | ПАУЗА
СТОП** более 2 секунд для сброса программы.

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

16. По завершении работы на дисплее отобразится значение «0:00» и раздастся 10 коротких звуковых сигналов. Прибор перейдёт в режим поддержания температуры на 60 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ | ПАУЗА
СТОП** для отключения функции поддержания температуры, выньте кабель питания из розетки.
17. 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.
18. 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-и 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.**

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОСНОВНОЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	165 мл	190 мл	260 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	30 г	40 г	40 г
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Мука	300 г	350 г	420 г
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Быстродействующие дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	170 мл	195 мл	260 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.75 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	15 г	20 г	30 г
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Мука	280 г	350 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	165 мл	190 мл
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Молоко	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	110 г	150 г	210 г
Цельнозерновая мука	110 г	110 г	110 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

БЫСТРЫЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	X	X	190 мл
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Сахар	X	X	2 ст.л.
Масло	X	X	20 г
Молоко	X	X	2.5 ст.л.
Мука	X	X	350 г
Быстродействующие дрожжи	X	X	2 ч.л.

СЛАДКИЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	165 мл	195 мл	250 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Масло	15 г	20 г	20 г
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука	300 г	350 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	X	X	175 мл
Сахар	X	X	4 ст.л.
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Масло	X	X	20 г
Молоко	X	X	2 ст.л.
Мука	X	X	300 г
Быстродействующие дрожжи	X	X	1.5 ч.л.

ДЖЕМ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Размятые ягоды	X	X	200 г
Сахар	X	X	120 г
Крахмал	X	X	15 г
Вода	X	X	50 мл

КЕКС	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Яичный белок	X	X	100 г
Соль	X	X	0.5 ч.л.
Сахар	X	X	2 ст.л.
Масло	X	X	100 г
Молоко	X	X	10 ст.л.
Разрыхлитель	X	X	1 ст.л.
Самоподнимающаяся мука	X	X	420 г
Быстродействующие дрожжи	X	X	1.25 ст.л.

СЭНДВИЧ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	165 мл	190 мл
Масло	20 г	30 г	40 г
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука	250 г	300 г	350 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

ЙОГУРТ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Молоко	X	X	1000 мл
Молочнокислые бактерии	X	X	20 мл

ЗАМЕС	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	X	X	300 г
Сахар	X	X	2 ст.л.
Молоко	X	X	3 ст.л.
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Вода	X	X	175 мл
Быстродействующие дрожжи	X	X	1.5 ч.л.

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Расстойка 3	Выпечка	Поддержание температуры
ОСНОВ- НОЙ	500 г	2:48	2 2:46	20 2:19	5 2:14	20 1:45	45 0:55	55 0:55	60
			4 2:42		4А 2:10				
			3 2:39		5 2:05				
	750 г	2:53	2 2:51	20 2:24	5 2:19	20 1:50	45 1:00	60 0:00	
			4 2:47		4А 2:15	0.5			
			3 2:44		5 2:10	4.5 1:45			

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Расстойка 3	Выпечка	Поддержание температуры
ОСНОВ- НОЙ	900 г	3:00	2 2:58	20 2:30	5 2:25	20 1:55	45 1:05	65 0:00	60
			4 2:54		5A 2:20	0.5			
			4 2:50		5 2:15	4.5 1:50			
ФРАН- ЦУЗС- КИЙ	500 г	3:30	2 3:28	40 2:34	2 2:32	20 1:55	50 0:55	55 0:00	60
			4 3:24		12A 2:20	0.5			
			10 3:14		5 2:15	9.5 1:45			
	750 г	3:40	2 3:38	40 2:44	2 2:42	20 2:05	50 1:05	65 0:00	
			4 3:34		12A 2:30	0.5			
			10 3:24		5 2:25	9.5 1:55			
	900 г	3:50	2 3:48	40 2:52	2 2:50	20 2:10	50 1:10	70 0:00	
			4 3:44		15A 2:35	0.5			
			12 3:32		5 2:30	9.5 2:00			

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Расстойка 3	Выпечка	Поддержание температуры
ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ	500 г	3:27	2 3:25	25 2:53	5A 2:48	20 2:15	70 0:55	50 0:00	60
			4 3:21		8 2:40	0.5			
			3 3:18		5 2:35	14.5 2:00			
	750 г	3:32	2 3:30	25 2:58	5A 2:53	20 2:20	70 0:55	55 0:00	
			4 3:26		8 2:45	0.5			
			3 3:23		5 2:40	14.5 2:05			
	900 г	3:40	2 3:38	25 3:05	5A 3:00	20 2:25	70 1:00	60 0:00	
			4 3:34		10 2:50	0.5			
			4 3:30		5 2:45	14.5 2:10			
БЫСТРЫЙ	/	1:40	2 1:38	5 1:28	8 1:20	/	/	80 0:00	60
			/						
			5 1:33						

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Расстойка 3	Выпечка	Поддержание температуры
СЛАДКИЙ	500 г	2:45	2 2:43	5 2:30	/	20 1:50	55 0:45	45 0:00	60
			4 2:39		10A 2:20	0.5			
			4 2:35		10 2:10	9.5 1:40			
	750 г	2:50	2 2:48	5 2:35	/	20 1:55	55 0:50	50 0:00	
			4 2:44		10A 2:25	0.5			
			4 2:40		10# 2:15	9.5 1:45			
	900 г	2:55	2 2:53	5 2:40	/	20 2:00	55 1:00	55 0:00	
			4 2:49		10A 2:30	0.5			
			4 2:45		10# 2:20	9.5 1:55			
ДРОЖЖЕВОЕ	/	1:30	2 1:28	/	/	20 0:50	40 0:00	/	/
			4 1:24			0.5			
			14 1:10			9.5 0:40			
ДЖЕМ	/	1:20	/	/	15 минут выпекания	15 минут выпекания	/	20 минут в статичном режиме	/

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Расстойка 3	Выпечка	Поддержание температуры
КЕКС	/	2:50	2 2:48	5 2:35	5A 2:30	29 1:46	35 1:10	70 0:00	60
			4 2:44		15 2:15	0.5			
			4 2:40		/	0.5 1:45			
СЭНДВИЧ	500 г	2:50	3 2:47	40 1:55	1A 1:54	24 1:26	40 0:45	45 0:00	60
			2 2:45		2 1:52	0.5			
			10 2:35		2 1:50	0.5 1:25			
	750 г	2:55	3 2:52	40 2:00	1A 1:59	24 1:31	40 0:50	50 0:00	
			2 2:50		2 1:57	0.5			
			10 2:40		2 1:55	0.5 1:30			
	900 г	3:00	3 2:57	40 2:05	1A 2:04	24 1:36	40 0:55	55 0:00	
			2 2:55		2 2:02	0.5			
			10 2:45		2 2:00	1:35			
ЙОГУРТ	/	6:00-12:00	Время по умолчанию — 8:00						
ЗАМЕС	/	0:18-13:00	2	/					
			4						
			12						

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие)			
Хлеб плохо поднимается	X		X				X	X		
Неровная корочка	X		X				X	X		
Рыхлая мякоть		X			X	X				
После подъёма хлеб опал	X				X					
Хлеб бледный и непропёкшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Тёмная корочка		X			X				X	X
Хлеб выпекся кривой		X				X				

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 тёплой воды без использования жёстких 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 её 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.**
- **В посудомоечной машине разрешено мыть только чашу.**

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	Кабель питания не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках прибора.	Подключите кабель питания к питающей сети с соответствующими параметрами.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
В готовом продукте чувствуется запах или привкус пластмассы	Первое включение нового прибора.	При первом включении хлебопечи остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности прибора.
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!

- **Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийным случаем.**
- **В случае поломки не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованные сервисные центры.**

КОДЫ ОШИБОК

- H:HH – слишком высокая температура в камере. Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут.
- L:LL – слишком низкая температура в камере. Для использования хлебопечь следует поместить в среду с более высокой температурой.

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

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА

Данный прибор не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 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 плёнку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в плёнку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами необходимо проложить воздушно-пузырьковой плёнкой 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 °C и относительной влажности до 80 % (при температуре 25 °C).

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

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

РЕАЛИЗАЦИЯ

Прибор предназначен для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

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.

МАЗМҰНЫ

Жалпы қауіпсіздік шаралары	26
Арнайы қауіпсіздік шаралары	27
Тағайындалуы	28
Техникалық сипаттамалары	28
Жиынтықталымы	29
Аспап сұлбасы	29
Басқару панелі	30
Пісіру бағдарламасы	30
Атқарымдары	31
Пайдалануға дайындау	32
Пайдалану	32
Рецептер мен ұсынымдар	35
Уақытша кесте	38
Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері	43
Тазалау және күтім жасау	44
Ақаулық анықталған жағдайда әрекет ету тәртібі	44
Қателер кодтары	46
Монтаждау қағидалары мен талаптары	46
Тасымалдау және сақтау	46
Іске асыру	47
Көдеге жарату	47
Кепілдік талоны	51

VITEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Аспапты қолданар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығымен мұқият танысыңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулығын, кепілдік талонын, чекті, қаптама қорабын және мүмкіндігінше аспаптың басқа да қаптама элементтерін сақтаңыз.
- Дайындаушы аспаптың бұзылғаны үшін немесе осы нұсқаулықта көзделмеген аспапты дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған залал үшін жауапты болмайды.
- Механикалық зақымдануды анықтау үшін аспап пен кабельді үнемі тексеріп отырыңыз және олар табылған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Аспапты қолданар алдында аспаптың жұмыс кернеуі мен электр желісінің кернеуіне сәйкестігіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты онымен бірге жеткізілетін қуат блогымен ғана пайдалану қажет.
- Аспапты тек айнымалы ток көзіне қосыңыз. Қосымша қорғаныс үшін қауіпсіз сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнату ұсынылады. Орнату үшін маманға жүгініңіз.
- Аспапты электр желісіне ұзартқыш сымдар, тармақтағыш және жалғастырғыш тетіктер арқылы қосу ұсынылмайды.
- Электр желісінің шамадан тыс жүктелуін болдырмау үшін қуатты көп тұтынатын бірнеше құрылғыны бір уақытта қосу ұсынылмайды.
- Толық құрастырғанға және реттегенге дейін аспапты қуат көзіне қоспаңыз.
- Аспапты басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Аспап өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Аспапты ашық ауада пайдаланбаңыз.
- Аспапты аэрозоль немесе тез жанатын сұйықтықтар бүркілетін жерлерде қолданбаңыз.
- Аспапты перделердің, шымылдықтардың және өзге де тез тұтанатын заттардың жанында пайдаланбаңыз.
- Аспапты су көздеріне және басқа сұйықтықтарға жақын, сондай-ақ қыздыру немесе жылыту аспаптарының жанына орналастырмаңыз.
- Аспап кабелінің үстелдің шетінен ілінуіне жол бермеңіз.
- Желіге қосылған аспапты дымқыл немесе сулы қолмен ұстамаңыз.
- Аспапты газ немесе электр плитасының ыстық бетіне, сондай-ақ қыздырылған тұшпапешке қоймаңыз.
- Аспапты және желілік кәбілді суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз және дымқыл қолмен ұстамаңыз. Аспап пен желілік кәбіл ылғал болған кезде оны желіден бірден ажыратыңыз.
- Аспап пен желілік кабельді жоғары температураның, тікелей күн сәулесінің, ылғалдың әсерінен және өзге де жағымсыз әсерлерден қорғаңыз.
- Егер аспап құласа, оны маман тексермес бұрын сыртқы зақымдары болмаса да қоспаңыз. Мамандандырылған сервиске жүгініңіз.
- Розеткаға қосылған аспапты сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз. Аспаптың үстіне бөгде заттарды қоймаңыз.
- Аспаптың желілік кабелі ыстық беттерге және өткір заттарға жанаспайтынын бақылаңыз.

- Желіге қосылған аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Егер аспап қолданылмаса, оны желіден ажыратыңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кірмейтін керек-жарақтары бар аспапты қолданбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, сондай-ақ тазалау немесе техникалық қызмет көрсету кезінде аспапты желіден ажыратыңыз.
- Аспаппен ойнауына жол бермеу үшін балалар бақылауда болуы тиіс.
- Аспап қимыл, сезу немесе ойлау қабілеті төмен тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың тәжірибесі мен білімі болмағанда, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауапты болып табылатын тұлғаның қарауында болмаса және одан аспапты қолдану жөнінде нұсқаулар алмаса, қолдануына арналмаған.
- Балаларға аспаппен, аксессуарлармен, қораппен және басқа қаптама элементтерімен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Балалардың қауіпсіздігін сақтау мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерін қараусыз қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптау үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі!

- Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз және пайдаланыңыз.
- Аспапты сақтау кезінде желілік кабельдің шатаспауын және бүгілмеуін қадағалаңыз.
- Аспапты өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өзіңіз бөлшектемеңіз, кез келген ақаулар туындаған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін аспапты электр розеткасынан ажыратыңыз және кепілдік талонында және www.vitek.ru сайтта көрсетілген байланыс мекенжайлары бойынша кез келген авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Наубайхана камерасына шаш немесе киім кірмейтініне көз жеткізіңіз.
- Наубайхана камерасынан нан алу үшін шанышқыларды, пышақтарды және басқа аспаптарды пайдаланбаңыз.
- Аспапты қоспас бұрын, наубайхана камерасының мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты зақымдамау үшін ингредиенттермен толтырылған табақшасыз қоспаңыз.
- Құрастыру, өнімді алу, бөлшектеу, тазалау алдында, пайдалануды тоқтатқан немесе жұмысында ақаулар анықталған жағдайда, аспапты әрқашан желіден ажыратыңыз.
- Қосылған аспапқа ылғал түскен жағдайда оны дереу желіден ажыратыңыз.
- Кез келген тамақ өнімдерімен жұмыс істеу үшін аспапты пайдалануға жол берілмейді.
- Аспап жұмыс жасап тұрған кезде оның айналмалы бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Өрттің алдын алу үшін аспаптың ішіне металл жұқалтыр немесе басқа ұқсас материалдарды салмаңыз.

- Рецептте көрсетілген ұн мен ашытқы мөлшерін асырмаңыз.
- Жұмыс кезінде аспаптың корпусы, наубайхана камерасы және металл бөліктері қызады – сақ болыңыз, ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- Ыстық бұмен күйіп қалдан аулақ болу үшін қақпақты ашу кезінде аспаптың үстіне еңкеймеңіз.
- Аспаптың ыстыққа төзімді, құрғақ және тұрақты бетке қатаң тік күйде орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Пісіру камерасын ингредиенттерді сақтауға арналған контейнер ретінде пайдаланбаңыз.
- Қақпағы ашық нан пісіру пешіні қоспаңыз – бұл аспаптың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Нан пісіру пеші жұмыс істеп тұрған кезде табақшаны шығармаңыз және оны пайдалану кезінде аспапты электр желісінен ажыратпаңыз.
- Аспапты пайдалану кезінде желдеткіш саңылауларды бұғаттамаңыз немесе жаппаңыз.
- Нанды алу үшін пісіру қалыбының жоғарғы жағын немесе жиегін ұрмаңыз, себебі бұл қалыпты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты ылғалдылығы жоғары ортада пайдаланбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты жылжытпаңыз және тасымалдамаңыз.

ТАҒАЙЫНДАЛУЫ

Нан пісіру пеші нан мен пісірмелердің әртүрлі түрлерін пісіруге, сондай-ақ джем жасауға арналған.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Қуаты: 650 Вт
- Кернеуі: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Пісірме мөлшері: 500/750/900 г
- Табақшаның көлемі: 2 л
- Автожылыту: 60 мин. дейін
- Шуыл деңгейі: 55 дБ дейін
- Автоматтық бағдарламалар: 12
- Табақшаның күйге қарсы жабыны
- 13 сағатқа дейінгі таймер
- LCD-дисплейі
- Негізгі материалы: тот баспайтын болат
- Қуат көзі кабелінің ұзындығы: 0,9 м
- Аспаптың өлшемі: 354 × 300 × 266 мм
- Аспаптың салмағы: 5,5 кг
- Түсі: күміс/ақ түсті



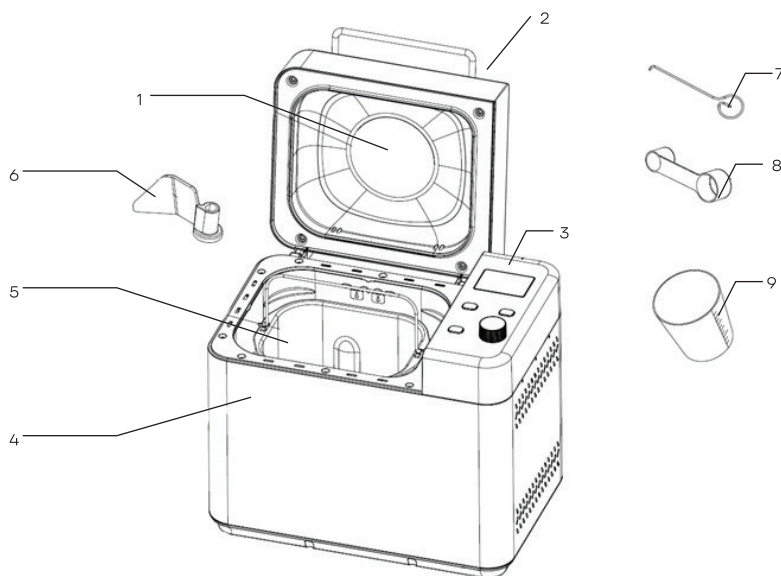
Электр тоғымен зақымданудан қорғаныс класы – I

ЖИЫНТЫҚТАЛЫМЫ

- VT-BM1301 нан пісіру пеші
- Пісірмеден қалақты алуға арналған ілмек
- Өлшеуіш стақан
- Өлшегіш қасық
- Қамырды араластыруға арналған қалақ
- Табақша
- Көпілдік талоны бар пайдаланушы нұсқаулығы

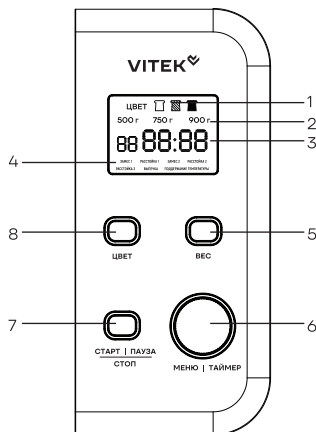
АСПАП СҰЛБАСЫ

1. Қарау терезесі
2. Қақпақ
3. Басқару панелі
4. Корпус
5. Пісіру камерасы
6. Қамырды араластыруға арналған қалақ
7. Пісірмеден қалақты алуға арналған ілмек
8. Өлшегіш қасық
9. Өлшеуіш стақан



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

1. Қыртыс түсінің индикаторы
2. Пісірме салмағының индикаторы
3. LCD-дисплейі
4. Бағдарлама фазасының индикаторы
5. Пісірме салмағын таңдау батырмасы
6. «МӨЗІР/ТАЙМЕР» реттегіші
7. «СТАРТ/КІДІРІС/СТОП» батырмасы
8. Қыртыстың түсін таңдау батырмасы



ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

1. Негізгі

Ақ немесе аралас нан пісірудің негізгі бағдарламасы; нан пісірудің барлық үш кезеңін қамтиды: илеу, көтеру (ашыту) және пісіру. Қажетті қыртыстың түсін орнатуға болады.

2. Француз наны

Қытырлақ қыртысы бар жеңіл Француз нанын пісіруге арналған бағдарлама. Қамырды ұзақ илеуді және көтеруді қамтамасыз етеді.

3. Бүтін дән

Ашытқы нан пісіру бағдарламасы — негізінен бидай ұнынан дайындалады (құрамның 30% немесе одан да көп). Тұтас бидай наны қоректік, хош иісті және пайдалы, өйткені ұнда бидай кебегі мен өскіндері бар. Дайын нанның түсі қоңыр немесе қою қоңыр, консистенциясы неғұрлым тығыз, көлемі негізгі бағдарламаны қолданғаннан аз.

4. Шапшаң

Илеу, дәлелдеу және пісіру уақыты нанға қарағанда аз. Нанды жедел қолмен пісіру үшін пісіру ұнтағы және ас содасы қолданылады. Жылдам пісіру үшін тамаша қамыр дайындау үшін ұсынылады, барлық сұйықтықтар пісіруге арналғанқалыптың түбінде және құрғақ ингредиенттер жоғарыдан орналастыру ұсынылады. Қамырды бастапқы илеу кезінде жылдам пісіру үшін құрғақ ингредиенттер табақшаның бұрыштарында жиналуы мүмкін. Кесектердің пайда болуын болдырмау үшін қалақшаны қолданыңыз.

5. Тәтті

Қанты көп нан пісіруге арналған бағдарлама. Дайын нанның түсі қараңғы, консистенциясы жеңіл және ауалы.

6. Ашықтқан қамыр

Ашытқы қамырын одан әрі пісірмей илеу және көтеру (ашыту) режимі.

7. Джем

Жаңа піскен жемістерден джемдер мен қоспалар жасауға арналған бағдарлама.

8. Кекс

Бағдарлама палау пісіруге ұсынылады.

9. Сэндвич

Сэндвич жасау үшін нан илеу, көтеру және пісіру режимі, жұқа қыртысы бар жеңіл консистенциялы нан пісіру үшін.

10. Пісірме

Печенье және басқа да дайын кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған бағдарлама.

11. Йогурт

Йогурттың әртүрлі түрлерін дайындау үшін қолданылады.

12. Илеу

Ашытқы қамырын одан әрі көтермей немесе пісірмей илеу.

АТҚАРЫМДАРЫ**Кейінге қалдырылған бастаудың атқарымы**

Белгілі бір уақытқа дайын нан алуға мүмкіндік береді.

Пісіру бағдарламасын таңдағаннан кейін бастауды кейінге қалдырыңыз.

Бастауды кейінге қалдыру уақытын дәл есептеңіз. Егер кешкі сағат 20:30 болса және таңғы 7:00-де дайын нан алғыңыз келсе, дисплейге 10 сағат 30 минут қойыңыз. «БАСТАУ/ КІДІРІС/СТОП» батырмасын басыңыз. Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дисплейде 0:00 уақыты көрсетіледі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыртқа, сүт, кілегей немесе ірімшік сияқты жануарлардан алынатын ингредиенттерді қамтитын рецепттермен кешіктірілген бастау мүмкіндігін пайдаланбаңыз.

Температураны ұстап тұру атқарымы

Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және 60 минутқа созылады. Дисплейде «0:00» мәні көрсетіледі. Қажет болса, жылытуды тоқтатыңыз «БАСТАУ/ КІДІРІС/ СТОП» батырмасын басыңыз.

Қыртыстың қараңғылануын болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін бірден нанды алыңыз.

Энергиядан тәуелсіз жадтың істен шығуы

Егер нан пісіру пеші жұмыс істеп тұрған кезде күтпеген жерден электр қуаты өшіп қалса, онда бағдарламаның теңшеулері аспаптың жадында 10 минут бойы сақталады. Электр қуатын қалпына келтірген кезде бағдарламаны орындау автоматты түрде

жалғасады. Егер электр қуат көзі 10 минуттан артық болмаса — бағдарлама теңшеулері қалпына келтіріліп, онда бағдарламаны қайта бастау керек.

Ескертпе: егер электр қуатын өшіру кезінде пісіру процесі көтерілу кезеңінде болса, барлық ингредиенттерді қалыптан шығарып, оларды қайтадан қосу керек. Содан кейін нан пісіру пешіні қайта бастаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Аспапты төмен температурада сақтағаннан немесе тасымалдағаннан кейін, қосар алдында аспапты бөлме температурасында екі сағат бойы ұстап тұру ұсынылады.
2. Аспапты қаптамадан алып тастаңыз, оны тасымалдау элементтерінен босатыңыз.
3. Жабдық өндіруші мәлімдегенге сәйкес келетініне және аспаптың барлық элементтері мен құрылғының өзі зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
4. Желідегі кернеу аспаптың техникалық сипаттамаларындағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
5. Бірінші қолданар алдында осы нұсқаулықтың ұсыныстарына сәйкес аспаптың тағаммен жанасатын барлық бөліктерін мұқият шайыңыз.
6. Барлық элементтерді құрғатыңыз және сүртіңіз.
7. Табақшаның жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін металл ас үй керек-жарақтарын пайдаланбаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

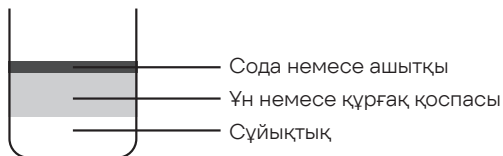
- **Тазалау алдында аспапты әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.**
- **Тағамдар болмаған кезде аспапты қоспаңыз.**
- **Аспапты бетінің шетіне қоймаңыз.**

ПАЙДАЛАНУ

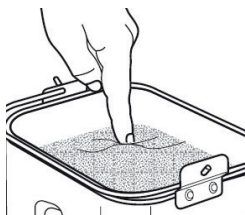
1. Аспапты жылу көздерінен алыс және бетінің шетінен кемінде 15 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке орнатыңыз.
2. Қақпақты ашыңыз.
3. Тұтқаны пайдаланып, табақшаны сағат тілімен өзіне тән шертілгенше бұраңыз және алыңыз.
4. Илеу қалақшасын ойыққа салыңыз.
5. Дайын пісірмеден қалақшаны оңай тазарту және алып тастау үшін оны маймен немесе маргаринмен майлау ұсынылады.

Ескертпе: әр қолданар алдында илеу қалақтарының айналуын қолмен айналдыру арқылы тексеріңіз. Иық пышақтарын және аспаптың өзін уақтылы тазалаңыз: қамырдың немесе қанттың қалдықтары айналуға кедергі келтіріп, қозғалтқыштың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

6. Ингредиенттерді рецепт бойынша қосыңыз. Мұны келесі ретпен жасау ұсынылады:



Ескертпе: саусағыңызбен ұнның бетіне кішкене ойық жасаңыз, оған ашытқы қосыңыз. Ашытқының тұзбен немесе сұйықтықпен жанаспауын қадағалаңыз.



7. Нан пісіру пешіне табақшаны салыңыз, содан кейін сағат тілімен бұраңыз. Табақшаның дұрыс орналастырылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: пісірер алдында барлық ингредиенттерді, соның ішінде қоспаларды (жаңғақтар, мейіз) алдын ала өлшеңіз.

8. Қақпақты жабыңыз және аспапты электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал шығарады, экранда бірінші бағдарлама жарқырайды.
9. **МЕНЮ | ТАЙМЕР** реттегішті бұру арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Растау және таймерді орнату режиміне ету үшін реттегіш орталығын басыңыз.
10. Бұл атқарым пісіру бағдарламасын бастауды кешіктіруге мүмкіндік береді. Таймерді 10 минуттан 13 сағатқа дейін, 10 минуттық орнату қадамымен орнатуға болады. Кешіктірілген бастауды орнатудың қажеті болмаса, келесі қадамға өтіңіз: қыртыстың түсін теңшеу және салмақты таңдау.
11. **ЦВЕТ** батырмасын басып, қыртыстың түсін таңдаңыз — ашық, орташа немесе қою. 6-8, 11 және 12 бағдарламалар үшін белсенді емес.
12. **ВЕС** батырмасын басып, реттегішпен қажетті салмақты теңшеңіз — 500, 750 немесе 900 г. 4, 6-8, 10, 11 және 12 бағдарламалары үшін белсенді емес.

13. Бағдарламаны іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде «>» жыпылықтайтын мән көрсетіледі, содан кейін тиісті фазаның мәні көрсетіледі, мысалы, «1 илеу» немесе «1 көтерілу».
14. Пісіру процесінде қосымша ингредиенттерді қосу қажет болса, бағдарламаны кідірту үшін  батырмасын басып, ингредиенттерді қосып,  батырмасын қайта басыңыз.
15. Бағдарламаны қалпына келтіру үшін  батырмасын 2 секундтан артық басып тұрыңыз.

Ескертпе: жұмыс барысында нан пісіру пешінің моторы өшірілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, біраз уақыттан кейін жұмыс қайта басталады.

16. Жұмыс аяқталғаннан кейін дисплейде «0:00» мәні көрсетіледі және 10 қысқа дыбыстық сигнал естіледі. Аспап температураны 60 минут ұстау режиміне өтеді. Температураны ұстап тұру атқарымын өшіру үшін  батырмасын басыңыз, қуат кабелін розеткадан алыңыз.
17. Қақпақты ашыңыз. Қолғаптарды пайдаланып, табақшаны сағат тіліне қарсы ақырын бұрап, оны тұтқадан көтеріңіз. Оны төңкеріп, дайын нанды асханалық қалақшаның көмегімен салыңыз.
18. Нан пісіру пешіні суытыңыз (шамамен 20 минут), содан кейін илеу қалақшаларын арнайы ілмекпен алыңыз.

Ескертпе: нанды ауа өткізбейтін полиэтилен пакетте бөлме температурасында 3 күнге дейін сақтаңыз. Ұзақ мерзімді сақтау үшін мөрленген полиэтилен пакетін тоңазытқышқа 10 күнге дейін салыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Сақ болыңыз:** пісіру процесі аяқталғаннан кейін нан пісіретін қақпақ, наубайхана камерасы және нанның өзі өте ыстық. Күйіп қалмас үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- **Дастарханға, пластикке немесе басқа ыстыққа сезімтал беттерге нан қосылған ыстық табаны қоймаңыз** — олар өртеніп кетуі немесе еруі мүмкін.
- **Аспапты пайдалану аяқталғаннан кейін және салқындағаннан кейін аспаптың өнімдермен жанасатын элементтерін тазалаңыз:** кептірілген қамыр фрагменттері кейінірек қолданған кезде аспаптың жұмысына кедергі келтіруі мүмкін, бұл өз кезегінде мотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

РЕЦЕПТЕР МЕН ҰСЫНЫМДАР

НЕГІЗГІ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	165 мл	190 мл	260 мл
Тұз	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.
Қант	2 ас қ.	2 ас қ.	2 ас қ.
Май	30 г	40 г	40 г
Сүт	1 ас қ.	1.5 ас қ.	1.5 ас қ.
Ұн	300 г	350 г	420 г
Жұмыртқа	1 дана.	1 дана.	1 дана.
Жылдам әсер ететін ашытқы	1.5 ш.қ.	2 ш.қ.	2 ш.қ.

ФРАНЦУЗ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	170 мл	195 мл	260 мл
Тұз	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.	0.75 ш.қ.
Қант	2 ас қ.	2 ас қ.	2 ас қ.
Май	15 г	20 г	30 г
Сүт	1 ас қ.	1.5 ас қ.	1.5 ас қ.
Ұн	280 г	350 г	420 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	1 ш.қ.	1.5 ш.қ.	2 ш.қ.

БҮТІН ДӘН	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	120 мл	165 мл	190 мл
Қант	2 ас қ.	2 ас қ.	2 ас қ.
Тұз	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.
Жұмыртқа	1 дана.	1 дана.	1 дана.
Сүт	1.5 ас қ.	1.5 ас қ.	2 ас қ.
Ұн	110 г	150 г	210 г
Бүтін дөңді ұн	110 г	110 г	110 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	1 ш.қ.	1.5 ш.қ.	2 ш.қ.

ШАПШАҢ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	X	X	190 мл
Тұз	X	X	0.25 ш.қ.
Қант	X	X	2 ас қ.
Май	X	X	20 г
Сүт	X	X	2.5 ас қ.
Ұн	X	X	350 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	X	X	2 ш.қ.

ТӘТТІ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	165 мл	195 мл	250 мл
Тұз	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.
Қант	2 ас қ.	2 ас қ.	2 ас қ.
Сүт	1.5 ас қ.	1.5 ас қ.	1.5 ас қ.
Май	15 г	20 г	20 г
Жұмыртқа	1 дана.	1 дана.	1 дана.
Ұн	300 г	350 г	420 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	1.5 ш.қ.	2 ш.қ.	2 ш.қ.

АШЫҚТАҢ ҚАМЫР	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	X	X	175 мл
Қант	X	X	4 ас қ.
Тұз	X	X	0.25 ш.қ.
Май	X	X	20 г
Сүт	X	X	2 ас қ.
Ұн	X	X	300 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	X	X	1.5 ш.қ.

ДЖЕМ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Езілген жидектер	X	X	200 г
Қант	X	X	120 г
Крахмал	X	X	15 г
Су	X	X	50 мл

КЕКС	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Жұмыртқаның ағы	X	X	100 г
Тұз	X	X	0.5 ш.қ.
Қант	X	X	2 ас қ.
Май	X	X	100 г
Сүт	X	X	10 ас қ.
Қопсытқыш	X	X	1 ас қ.
Өздігінен көтерілетін ұн	X	X	420 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	X	X	1.25 ас қ.

СЭНДВИЧ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Су	120 мл	165 мл	190 мл
Май	20 г	30 г	40 г
Тұз	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.	0.5 ш.қ.
Қант	2 ас қ.	2 ас қ.	2 ас қ.
Сүт	1 ас қ.	1.5 ас қ.	2 ас қ.
Жұмыртқа	1 дана.	1 дана.	1 дана.
Ұн	250 г	300 г	350 г
Жылдам әсер ететін ашытқы	1 ш.қ.	1.5 ш.қ.	2 ш.қ.

ЙОГУРТ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Сүт	X	X	1000 мл
Сүт қышқылы бактериялары	X	X	20 мл

ИЛЕУ	ӨЛШЕМІ		
Ингредиенттер	500 г	750 г	900 г
Ұн	X	X	300 г
Қант	X	X	2 ас қ.
Сүт	X	X	3 ас қ.
Тұз	X	X	0.25 ш.қ.
Су	X	X	175 мл
Жылдам әсер ететін ашытқы	X	X	1.5 ш.қ.

УАҚЫТША КЕСТЕ

Бағдарлама	Салмағы	Жалпы уақыт	Илеу 1	Қамырды көтеру 1	Илеу 2	Қамырды көтеру 2	Қамырды көтеру 3	Пісірме	Температураны ұстап тұру
НЕГІЗГІ	500 г	2:48	2 2:46	20 2:19	5 2:14	20 1:45	45 0:55	55 0:55	60
			4 2:42		4А 2:10				
			3 2:39		5 2:05				
	750 г	2:53	2 2:51	20 2:24	5 2:19	20 1:50	45 1:00	60 0:00	
			4 2:47		4А 2:15	0.5			
			3 2:44		5 2:10	4.5 1:45			

Бағдарлама	Салмағы	Жалпы уақыт	Илеу 1	Қамырды көтеру 1	Илеу 2	Қамырды көтеру 2	Қамырды көтеру 3	Пісірме	Температураны ұстап тұру
НЕГІЗГІ	900 г	3:00	2 2:58	20 2:30	5 2:25	20 1:55	45 1:05	65 0:00	60
			4 2:54		5A 2:20	0.5			
			4 2:50		5 2:15	4.5 1:50			
ФРАНЦУЗ	500 г	3:30	2 3:28	40 2:34	2 2:32	20 1:55	50 0:55	55 0:00	60
			4 3:24		12A 2:20	0.5			
			10 3:14		5 2:15	9.5 1:45			
	750 г	3:40	2 3:38	40 2:44	2 2:42	20 2:05	50 1:05	65 0:00	
			4 3:34		12A 2:30	0.5			
			10 3:24		5 2:25	9.5 1:55			
	900 г	3:50	2 3:48	40 2:52	2 2:50	20 2:10	50 1:10	70 0:00	
			4 3:44		15A 2:35	0.5			
			12 3:32		5 2:30	9.5 2:00			

Бағдарлама	Салмағы	Жалпы уақыт	Илеу 1	Қамырды көтеру 1	Илеу 2	Қамырды көтеру 2	Қамырды көтеру 3	Пісірме	Температураны ұстап тұру
БҮТІН ДӘН	500 г	3:27	2 3:25	25 2:53	5A 2:48	20 2:15	70 0:55	50 0:00	60
			4 3:21		8 2:40	0.5			
			3 3:18		5 2:35	14.5 2:00			
	750 г	3:32	2 3:30	25 2:58	5A 2:53	20 2:20	70 0:55	55 0:00	
			4 3:26		8 2:45	0.5			
			3 3:23		5 2:40	14.5 2:05			
	900 г	3:40	2 3:38	25 3:05	5A 3:00	20 2:25	70 1:00	60 0:00	
			4 3:34		10 2:50	0.5			
			4 3:30		5 2:45	14.5 2:10			
ШАПШАҢ	/	1:40	2 1:38	5 1:28	8 1:20	/	/	80 0:00	60
			/						
			5 1:33						

Бағдарлама	Салмағы	Жалпы уақыт	Илеу 1	Қамырды көтеру 1	Илеу 2	Қамырды көтеру 2	Қамырды көтеру 3	Пісірме	Температураны ұстап тұру
ТӨТТІ	500 г	2:45	2 2:43	5 2:30	/	20 1:50	55 0:45	45 0:00	60
			4 2:39		10А 2:20	0.5			
			4 2:35		10 2:10	9.5 1:40			
	750 г	2:50	2 2:48	5 2:35	/	20 1:55	55 0:50	50 0:00	
			4 2:44		10А 2:25	0.5			
			4 2:40		10# 2:15	9.5 1:45			
	900 г	2:55	2 2:53	5 2:40	/	20 2:00	55 1:00	55 0:00	
			4 2:49		10А 2:30	0.5			
			4 2:45		10# 2:20	9.5 1:55			
АШЫҚТ- ҚАН ҚАМЫР	/	1:30	2 1:28	/	/	20 0:50	40 0:00	/	/
			4 1:24			0.5			
			14 1:10			9.5 0:40			
ДЖЕМ	/	1:20	/	/	15 минут пісіру	15 минут пісіру	/	Статика- лық режим- де 20 минут	/

Бағдарлама	Салмағы	Жалпы уақыт	Илеу 1	Қамырды кетеру 1	Илеу 2	Қамырды кетеру 2	Қамырды кетеру 3	Пісірме	Температураны ұстап тұру
КЕКС	/	2:50	2 2:48	5 2:35	5A 2:30	29 1:46	35 1:10	70 0:00	60
			4 2:44		15 2:15	0.5			
			4 2:40		/	0.5 1:45			
СЭНД-ВИЧ	500 г	2:50	3 2:47	40 1:55	1A 1:54	24 1:26	40 0:45	45 0:00	60
			2 2:45		2 1:52	0.5			
			10 2:35		2 1:50	0.5 1:25			
	750 г	2:55	3 2:52	40 2:00	1A 1:59	24 1:31	40 0:50	50 0:00	
			2 2:50		2 1:57	0.5			
			10 2:40		2 1:55	0.5 1:30			
	900 г	3:00	3 2:57	40 2:05	1A 2:04	24 1:36	40 0:55	55 0:00	
			2 2:55		2 2:02	0.5			
			10 2:45		2 2:00	1:35			
ЙОГУРТ	/	6:00-12:00	Әдепкі уақыт – 8:00						
ИЛЕУ	/	0:18-13:00	2	/					
		4							
		12							

ҚАНАФАТТАНАРЛЫҚСЫЗ НӘТИЖЕЛЕРДІҢ ҮҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ

	Төмен сұрыпты немесе сапасыз ұн	Сұйықтық		Ұн		Ашытқы		Артық тұз	Артық қант	Майдың жеткіліксіздігі
		Артық	Кемшілігі	Артық	Кемшілігі	Артық	Кемшілігі (ескірген)			
Нан жақсы көтерілмейді	X		X				X	X		
Біркелкі емес қыртыс	X		X				X	X		
Қопсыған жұмсағы		X			X	X				
Көтерілгеннен кейін нан отырды	X				X					
Нан бозғылт және пісірілмеген		X			X		X			
Нанда ұн қалды			X	X						
Қою қыртыс		X			X				X	X
Нан қисық пісірілген		X				X				

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Аспапты әрбір қолданғаннан кейін тазалап отыру ұсынылады.

1. Нан пісіру пешіні электр желісінен ажыратыңыз.
2. Наубайхана камерасының салқындағанына көз жеткізіңіз.
3. Қатты ысқыштарды немесе абразивті құралдарды қолданбай, табақшаны жылы су ағынының астында шайыңыз.
4. Қажет болса, нан пісіру пеші корпусын абразивті жуғыш заттарды қолданбай, сәл дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз.
5. Басқару панеліне судың тиюін болдырмаңыз. Оны жұмсақ, дымқыл майлықпен сүртіңіз.
6. Дөрекі, агрессивті жуғыш заттарды қолдануға және аспапты өткір заттармен тазалауға тыйым салынады. Қатты кірді кетіру үшін жуғыш затты ысқышпен жағып, біраз уақытқа қалдырыңыз, содан кейін аспаптың бетін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
7. Тазалаудан кейін аспапты құрғақ, таза жерде сақтау ұсынылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Нан пісіру пешіні тазалау үшін агрессивті және абразивті жуғыш заттарды, сондай-ақ металл және ағаш заттарды пайдаланбаңыз.**
- **Ешқандай жағдайда нан пісіру пешіні суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.**
- **Ыдыс жуғыш машинада тек табақшаны жууға рұқсат етіледі.**

АҚАУЛЫҚ АНЫҚТАЛҒАН ЖАҒДАЙДА ӨРЕКЕТ ЕТУ ТӘРТІБІ

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Аспап қосылмайды	Қуат кабелі қоректендіру желісіне қосылмаған немесе қоректендіру желісінің параметрлері АСПАПТЫҢ техникалық сипаттамаларында көрсетілген электр тұтыну сипаттамаларына сәйкес келмейді.	Қуат кабелін тиісті параметрлері бар қуат желісіне қосыңыз.
	Қуаттау кабелі зақымданған.	Авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Дайын өнімде пластиктің иісі немесе дәмі бар	Жаңа аспапты бірінші рет қосу.	Нан пісіру пешіні алғаш қосқан кезде өндірістік майлардың қалдықтары қысқа уақыт ішінде иіс пен түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін, бұл аспаптың дұрыс жұмыс істемеуінің белгісі емес.
Қамыр көтерілмейді	Ингредиенттердің немесе ішкі ауаның төмен температурасы.	Аспап орнатылған бөлмені жылытыңыз. Пісіру алдында ингредиенттерді бөлме температурасына дейін жеткізіңіз.
Аспаптың қозғалтқышы шу шығарады	Қамырды илеуге арналған табақша немесе қалақ дұрыс орнатылмаған. Ингредиент тым көп.	Қамырды илеуге арналған табақша немесе қалақ дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Ингредиенттерді мұқият өлшеңіз.
Аспаптың терезесі бұлыңғыр немесе конденсатпен жабылған	Араластыру немесе ұру бағдарламалары кезінде пайда болуы мүмкін.	Конденсация әдетте пісіру бағдарламаларын орындау кезінде жоғалады. Пайдалану арасында терезені мұқият сүртіңіз.
Қамыр немесе аспаптың қақпағы тым жоғары көтерілді	Ингредиенттер дұрыс өлшенбеген (тым көп ашытқы, ұн). Қамырды илеуге арналған қалақша пісіруге арналған табада орналаспаған. Тұз қосуды ұмытып кеттіңіз.	Мұқият барлық ингредиенттерді өлшеп, қант пен тұз қосылғанына көз жеткізіңіз. Ашытқы мөлшерін 1/4 шай қасық азайтып көріңіз. Қамырды илеу үшін қалақшаны орнатудұрыстығын тексеріңіз.
Табақшаның түбі қараңғыланған немесе боялған	Ыдыс-аяқ жуатын машинада жуғаннан кейін.	Бұл қалыпты жағдай және пісіруге арналған қалыпқа әсер етпейді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Корпустың, аксессуарлардың және жиынтықтаушы бөліктердің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.**
- **Аспапты сынған жағдайда өзіңіз жөндеуге талпынбаңыз. Уәкілетті сервистік орталықтарына хабарласыңыз.**

ҚАТЕЛЕР КОДТАРЫ

- H:HH – камерадағы өте жоғары температура. Бағдарламаны тоқтатып, қақпақты 10-20 минутқа ашыңыз.
- L:LL – камерадағы температура тым төмен. Пайдалану үшін нан пісіру пешіні температурасы жоғары ортаға қою керек.

Ескертпе: осы бөлімде сипатталмаған ақаулар туындаған жағдайда немесе ұсынылған шешім мәселені шешпесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

МОНТАЖДАУ ҚАҒИДАЛАРЫ МЕН ТАЛАПТАРЫ

Бұл аспап қандай да бір монтаждауды немесе тұрақты бекітуді талап етпейді.

ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Аспапты жүк тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалдайды.
- Зауыттық қаптамада тасымалдау кезінде жауын-шашын мен агрессивті ортаның әсер ету мүмкіндігін болдырмай, зақымданудан қорғауды қамтамасыз ету қажет.
- Зауыттық қаптамасыз тасымалдау кезінде ауа көпіршігі қабықшасын және гофрленген картоннан жасалған ыдысты пайдалану ұсынылады.
- Аспаптың әр элементін қабықшаға сапалы орап, контейнерге тігінен орналастыру ұсынылады.
- Тасымалдау процесінде олардың ыдыс бойымен еркін қозғалуын болдырмау үшін аспаптың элементтері арасындағы бос қашықтықты ауа-көпіршікті қабықшамен немесе бүктелген картонмен салу керек.
- Аспапты тасымалдау және сақтау қаптамадағы манипуляциялық белгілердің нұсқауларына сәйкес болуы тиіс.
- Аспапты таза, жабық, құрғақ үй-жайда, қоршаған ортаның температурасы 5-тен 40 °C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын жерде, қоршаған ортада шаң, қышқыл және электр аспаптардың материалдарына теріс әсер ететін басқа булар болмаған кезде сақтаңыз.

Тұрғын үй, коммерциялық және өндірістік аймақтарда жұмыс істеуге арналған мақсатын ескере отырып, аспапты пайдаланудағы шектеулер туралы мәліметтер

Бұл аспап осы пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған қауіпсіздік мақсаттары мен шараларына сәйкес үй немесе коммерциялық аймақтарда жұмыс істеуге ғана арналған.

ІСКЕ АСЫРУ

Аспап бөлшек сауда желілері арқылы сатуға арналған және арнайы талаптарды қажет етпейді.

КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

- Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуат элементтерінің қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны қарапайым тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Одан әрі көдеге жарату үшін аспап пен қуат элементтерін мамандандырылған пункттерге жіберіңіз.
- Аспапты көдеге жарату кезінде түзілетін қалдықтар белгіленген тәртіппен кейіннен көдеге жарата отырып, міндетті түрде жинауға жатады.
- Осы аспапты көдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды көдеге жарату қызметіне немесе осы аспапты сатып алған дүкенге жүгініңіз.
- Бұл аспап талап етілетін еуропалық және ресейлік қауіпсіздік және гигиена стандарттарына сәйкес келеді.



Гарантийный талон

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

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

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1	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:

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 24 (двадцати четырёх) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий.

При отсутствии чека или счета гарантийный срок исчисляется с даты производства изделия. Обратите внимание, что гарантийный талон не может служить подтверждением даты продажи. Гарантия на изделие действительна только в той стране, где оно было приобретено.

Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией ВПЕК и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд.
- Потребитель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на принадлежности и аксессуары, входящие в комплектность изделия - элементы питания (батареи, аккумуляторы), монтажные приспособления, также гарантия не распространяется на:
 - микроволновые печи: на решётки для гриля, стеклянные блюда, роликовые кольца, муфты вала мотора, элементы пароварки, лампы подсветки, слюдяные пластины, предохранители, аккумуляторы;
 - духовые шкафы: на внешние и внутренние стекла дверей, стеклянные поверхности панели управления, ручки двери и ручки управления, подносы, решетки, телескопические направляющие, стеклянные тарелки, керамические тарелки, вертела, термощупы, лампы подсветки;
 - пылесосы: на щетки, насадки, трубки, шланги, пылесборники, фильтры, аккумуляторы;
 - стиральные машины: на шланги для подвода и слива воды;
 - посудомоечные машины: на шланги для подвода и слива воды, корзины для загрузки посуды, распыскиватели, лампы подсветки;
 - варочные панели: на стеклянные поверхности, ручки управления, чугунные решетки, газовые конфорки, жиклеры;
 - кухонные вытяжки: на декоративные короба, воздухопроводы, лампочки, фильтры;
 - холодильники: на полки, лотки и ящики, лампочки;
 - прочую МБТ: на аксессуары и принадлежности, идущие в комплекте, расходные материалы (предметы с ограниченным сроком службы), пылты 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, удален 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;
 - повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных;
 - повреждения, вызванные стихийей, пожаром, бытовыми факторами, случайными внешними факторами (скачок напряжения в электрической сети, гроза и т.п.);
 - 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;
 - некомплектность товара, которая была обнаружена покупателем после передачи товара от продавца;
 - повреждения, вызванные несоответствием стандартам параметров электрических сетей и других подобных внешних факторов.

В вышеуказанных случаях Изготовитель снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией людям, домашним животным, имуществу.

- Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств.
- Не подлежит гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
- 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). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). 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 по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.
- Настройка изделия, порядок которой изложен в Руководстве по эксплуатации, не относится к гарантийному обслуживанию. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств и их комплектность без предварительного уведомления.

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

версия 1.1/2024

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
Дата поступления	Дата поступления	Дата поступления
Дата выполнения	Дата выполнения	Дата выполнения
Характер ремонта	Характер ремонта	Характер ремонта
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею
Подпись	Подпись	Подпись

Құрылғының атауы

Үлгісі

Сериялық нөмірі

Сату күні

Сатушы фирма

Сатушы фирманың мекен-жайы

Сатушы фирманың телефоны

Кепілдік қызмет көрсету шарттарымен таныстым және келісемін.
Жарамды бұйымды алғанымды растаймын.
Сыртқы түріне шағымым жоқ.

Мөрі

Сатып алушының қолы

Жыртылмалы талон 1	Жыртылмалы талон 2	Жыртылмалы талон 3
Үлгісі	Үлгісі	Үлгісі
Сериялық нөмірі	Сериялық нөмірі	Сериялық нөмірі
Сату күні	Сату күні	Сату күні
Сатушы:	Сатушы:	Сатушы:
Сатып алушы туралы ақпарат:	Сатып алушы туралы ақпарат:	Сатып алушы туралы ақпарат:

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕРІ

Құрметті сатып алушы! Сатып алуды рәсімдеу кезінде бұйымның жинақтылығын, сыртқы түрін және негізгі жұмыс режимін тексеруді, кепілдік талонының дұрыс топтырылуын талап етіңіз. VITEK компаниясы Сізге таңдауыңыз үшін зор алғыс білдіреді. Бұйымды пайдалану кезінде қандай да бір ақаулар туындаған жағдайда жақын орналасқан авторландырылған сервистік орталықтарға (АСО) хабарласыңыз. АСО мекенжайлары мен телефондарын мына жерден біле аласыз: дүкенде; біздің дилерлерден; компанияның сайтында: www.vitek.ru/services/service-ty-sentyr. Тек осы сервис орталықтары VITEK техникасына қызмет көрсетуге құқылы және тиісті біліктілікке ие. Түсінбеушілікке қол бермеу үшін Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият зерделеуді және кепілдік талонының дұрыс топтырылғанын тексеруіңізді сұраймыз. Кепілдік міндеттемелері бұйымның кепілдігін біржақты айқындау мүмкіндігі болған кезде күшше енеді, ол үшін кепілдік талонында дұрыс және анық көрсетілген үлгілердің, сериялық нөмірдің, шығарылған күнінің, кепілдік мерзімінің болуы, сондай-ақ бұйымдағы сериялық нөмір мен үлгінің кепілдік талонында көрсетілгендермен сәйкес келуі қажет. Кепілдік талонында және бұйымда сәйкестендіру деректеріне қандай да бір өзгерістер енгізуге, сондай-ақ оларды өшіруге немесе қайта қазағу тыйым салынады. Осы шарттардың бұзылуы бұйымның кепілдігін анықтау үшін сараптама жүргізу қажеттілігіне өкелуі мүмкін. Осы кепілдік талонымен VITEK компаниясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзiне қамылғаннан растайды. Бірақ VITEK компаниясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады. Кепілдік міндеттемелерінің барлық шарттары тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы заңнама шеңберінде қолданылады және олар ұсынылған елдің заңнамасымен реттеледі.

Кепілдік мерзімі

Кепілдік міндеттемелер осы Шарттар сақталған жағдайда бұйымды сату күнінен бастап 24 (жырыма төрт) ай ішінде жарамды.

Мұндай растау болмаған кезде кепілдік мерзімі бұйым шығарылған күннен бастап есептеледі. Кепілдік талоны сату күнін растау ретінде қызығ ете алмайтын өскеріңіз. Бұйымға кепілдік құқығы тек ол сатып алынған елде ғана жарамды.

Кепілдік талаптары

- Кепілдік тек VITEK компаниясымен ресми түрде жеткізілетін және міндетті сертифициқтаудан өткен үлгілерге ғана беріледі.
- Кепілдік тауарды және немесе тұрмыстық қажеттіліктер үшін сатып алатын және пайдаланатын сатып алушыларға беріледі.
- Сатып алушы бұйымда ақаулық болған кезде кепілдікті жөндеу жүргізу үшін АСО-ға жүгінуге міндеттенеді.
- Кепілдік міндеттемелері бұйымның жиынтығына кіретін керек-жарақтар мен аксессуарларға – қуат элементтеріне (батареялар, аккумуляторлар), монтаждық құрылғыларға қолданылмайды, сондай-ақ кепілдік мыналарға қолданылмайды:
 - қысқа толқынды пештер: гриль торларына, әйнек ыдыстарға, ролікті сақиналарға, мотор білігінің муфталарына, бумен пісіргіш элементтеріне, артқы жарық шамдарына, қатпарлы тілімшелерге, акумуляторларға;
 - тұшпашештер: өскіртенің сыртқы және ішкі әйнектеріне, басқару панелінің әйнек бетіне, өскі тұтқалары мен басқару тұтқаларына, наузаларға, торларға, телескоптық бағыттағыштарға, әйнек табақтарға, көрнекілік табақтарға, істіктерге, термोकөшіаушарға, артқы жарық шамдарына;
 - шаңсорғыштар: қылшақтарға, саптамаларға, түтіктерге, құбыршектерге, шаң жинағыштарға, сүзгілерге, аккумуляторларға;
 - кір жуғыш машиналар: суды беруге және ағызуға арналған құбыршектерге;
 - ыдыс жуғыш машиналар: суды беруге және ағызуға арналған құбыршектерге, ыдыс-аяқты жүктеуге арналған себеттерге, бүркікшітерге, артқы жарық шамдарына;
 - пісіру панелідері: әйнек беттерге, басқару тұтқаларына, шойын торларға, газ оттықтарына, жипкерлерге;
 - ас үй сорғыштары: сәндік қораптарға, ауа құбырларына, шамдарға, сүзгілерге;
 - тоназдықштар: серелерге, науалар мен жәшіктерге, шамдарға;
 - басқа ШТТ: жиынтықтағы аксессуарлар мен керек-жарақтарға, шығыс материалдарына (қызмет мерзімі шектеулі заттар), қашықтан басқару пультеріне.

- Бұйым келесі жағдайларда кепілдік қызмет көрсетуден алынады:
 - егер бұйым оның тікелей арналымына сәйкес келмейтін мақсатта қолданған жағдайда;
 - егер Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген пайдалану қағидалары бұзылған жағдайда;
 - кепілдік мерзімбаядарының сақталуы бұзылған жағдайда;
 - егер бұйымның сериялық нөмірі өзгертілсе, жойылса немесе оқылмаса;
 - ішкі құрылғыны өзгерту немесе өнімді өз бетінше жөндеу әрекеттері;
 - деформация алған, тауар корпусының геометриясы өзгерген жағдайда;
 - Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес орындалмаған бұйымды бұзатындауға, қоспаға және орнатуға.
- Кепілдік міндеттемелер:
 - бұйымды сатып алушыға тапсырған соң пайда болған механикалық зақымдар;
 - ылғалдың, жоғары немесе төмен температураның, коррозияның, тотығудың өсерінен болатын зақымдар;
 - ішіне бөтен нәрселердің, заттардың, сұйықтықтардың, жөндіктердің, жануарлардың түсуінен болған зақымдар;
 - элементтерден, өрттен, тұрмыстық факторлардан, кездейсоқ сыртқы факторлардан (электр қисісіндегі кернеудің жоғарылауы, найзағай және т.с.с.) келтірілген зақымдар;
 - бұйымды пайдалану кезінде табиғи тозу салдарынан туындаған ақаулар. Бұл ретте табиғи тозу деп тауардың сыртқы беттеріндегі таңбалар мен жазулары алып тастауға өкөп соқтырған, осы бұйымды пайдаланудың немесе агрессивті тазалау құралдарын пайдаланудың салдарынан олардың техникалық жай-күйі мен сыртқы түрінің нашарлауына өкөп соққан бұйымды пайдаланудың салдары түсініледі;
 - тауарды сатушыдан бергеннен кейін сатып алушы анықтаған тауардың жиынтықсыздығы;
 - электрлік желілер параметрлерінің стандарттарына және осындай басқа сыртқы факторларға сай келмеу салдарынан туындаған зақымдар.

Жоғарыда көрсетілген жағдайларда Өндіруші өнімдердің адамдарға, үй жануарларына, мүлікке тікелей немесе жанама келтірген зияны үшін жауапкершілікті өзінен алып тастайды.

- Егер мертабандардың бұзылғаны, бөлшектеу іздері және пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көзделмеіеген басқа да араласулар анықталса, бұйым кепілдік қызмет көрсетуден алынуы мүмкін.
- Шектеулі қызмет ету мерзімі немесе шектеулі кепілдік мерзімі бар бөлшектердің істен шығуы салдарынан туындаған ақаулары бар бұйымдар кепілдікті жөндеуге жатпайды.
- Тауарға қоса берілген құжаттамада сипатталған бұйымды төңшеу және орнату (құрастыру, қосу және т.с.с.) пайдаланушының өзі де, тиісті бейіндегі АСО және сатушы фирмалардың мамандары да орындай алады (ақылы негізде). Бұл ретте бұйымды орнатқан тұлға (ұйым) қондырғының (төңшеудің) дұрыстығы мен сапасы үшін жауапты болады. Бұйымды дұрыс орнатудың маңыздылығына, оның сенімді жұмысы үшін де, кепілдік және ақысыз сервистік қызмет көрсету үшін де назар аударған жөн. Орнату жөніндегі маманнан орнату туралы барлық қажетті мәліметтерді кепілдік талонында енгізуді талап ету қажет.
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген бұйымды төңшеу кепілдік қызмет көрсетуге жатпайды. Өндіруші алдын ала хабарламай, құрылғының сипаттама-ларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрметті сатып алушылар! Сервис орталығына бармаса бұрын, Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға «Ықтимал ақаулықтар» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқа 1.0/2025

Жыртылмалы талон 3	Жыртылмалы талон 2	Жыртылмалы талон 1
Келіп түскен күні	Келіп түскен күні	Келіп түскен күні
Орындалу күні	Орындалу күні	Орындалу күні
Жөндеу сипаты	Жөндеу сипаты	Жөндеу сипаты
Сервис орталығы:	Сервис орталығы:	Сервис орталығы:
Аспапты қабылдаған, шағымым жоқ	Аспапты қабылдаған, шағымым жоқ	Аспапты қабылдаған, шағымым жоқ
Қолы	Қолы	Қолы

**Изготовитель:****Юй Вэй Ши Консалтинг (Шэньчжэнь) Ко., Лтд.**

Адрес: офис 5B55, здание 8, Синхуа Гунье Да Ша, дом 4,
улица Гунье Лю, район Наньшань, город Шэньчжэнь, Китай
Сделано в Китае

Yu Wei Shi Consulting (Shenzhen) Co., Ltd.

Address: Room 5B55, Building 8, Xinghua Gong Ye Dasha,
No. 4, Gong Ye Liu Road, Nanshan District, Shenzhen, China
Made in China

**Импортер и организация, уполномоченная на
принятие претензий от потребителей:****ООО «Мерлион»**

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

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

Для получения более подробной информации о приборе
посетите сайт: www.vitek.ru

Адреса сервисных центров указаны на сайте:

www.vitek.ru/services/servisnye-tsentry/

Срок службы прибора составляет 3 года при условии
использования в строгом соответствии с настоящим
руководством пользователя.

Сведения о серийном номере указаны на упаковке и
стикере прибора.

Дата производства указана на упаковке.

Для получения информации о номере и сроках действия
разрешительной документации обращайтесь по месту
приобретения товара.

Срок гарантии: 2 года*

**в соответствии с гарантийными условиями*

Өндіруші:**Юй Вэй Ши Консалтинг (Шэньчжэнь) Ко., Лтд.**

Мекенжайы: 5B55 кеңсе, 8 үй, Синхуа Гунье Да Ша, №4,
Гунье Лю көшесі, Наньшань ауданы, Шэньчжэнь қаласы, Қытай
Қытайда жасалған

**Импорттаушы және тұтынушылардан талап-тілектерді
қабылдауға уәкілетті ұйым:****«Мерлион» ЖШҚ**

Ресей, Мәскеу облысы, Красногорск қаласы,
Құрылысшылар б-ры, 4 үй

Өндіруші тауардың жиынтықтамасын, техникалық
сипаттамаларын және сыртқы көрінісін өзгерту құқығын өзіне
қалдырады.

Аспап туралы толығырақ ақпарат алу үшін www.vitek.ru
сайтына кіріңіз

Сервистік орталықтардың мекенжайлары
www.vitek.ru/services/servisnye-tsentry/ сайтында
көрсетілген

Аспаптың қызмет мерзімі аспапты пайдалану жөніндегі
осы нұсқаулыққа қатаң сәйкестікте пайдаланған жағдайда 3
жылды құрайды.

Сериялық нөмір туралы мәліметтер аспаптың қаптамасы мен
стикерінде көрсетілген.

Шығарылған күні қаптамада көрсетілген.

Рұқсат құжаттамасының нөмірі мен қолданылу мерзімі туралы
ақпарат алу үшін тауарды сатып алған жеріне хабарласыңыз.

Кепілдік мерзімі: 2 жыл*

**кепілдікті шарттарға сәйкес*

