KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

# ХЛІБОПІЧ

**BM 1500**

Інструкція з експлуатації

## ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації . . . . . 2
2. Призначення . . . . . 2
3. Комплектація . . . . . 3
4. Технічні характеристики . . . . . 3
5. Загальний вигляд і складові частини . . . . . 5
6. Інформація щодо безпеки . . . . . 7
7. Підготовка та порядок роботи . . . . . 10
8. Обслуговування та догляд . . . . . 29
9. Гарантійне обслуговування . . . . . 32
10. Утилізація пристрою . . . . . 34

**Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці товару.**

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

**Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA**

Версія інструкції № 0003

**Дякуємо Вам за придбання хлібопечі від RZTK!**

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування та використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження обладнання.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

## 1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

• Перед придбанням перевірте комплектність виробу та відсутність зовнішніх механічних пошкоджень на ньому. Претензії щодо відсутності деяких деталей і таких пошкоджень після продажу не приймаються.

• Щоб уникнути пошкоджень і нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж почати ним користуватися. Зберігайте її для консультацій у процесі експлуатації пристрою.

• Завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації – в такому разі виріб не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

## 2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Хлібопіч **RZTK BM 1500** призначена для замішування тіста, випікання свіжого хліба, різних хлібобулочних виробів, а також приготування деяких інших страв (йогурту, джему) в побутових умовах.

- Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

## 3. КОМПЛЕКТАЦІЯ*

- Хлібопіч – 1 од.
- Форма для випікання – 1 од.
- Замішувач – 2 од.
- Гачок для виймання замішувача – 1 од.
- Мірна склянка – 1 од.
- Подвійна ложка-дозатор – 1 од.
- Книга рецептів – 1 од.
- Інструкція з експлуатації – 1 од.

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

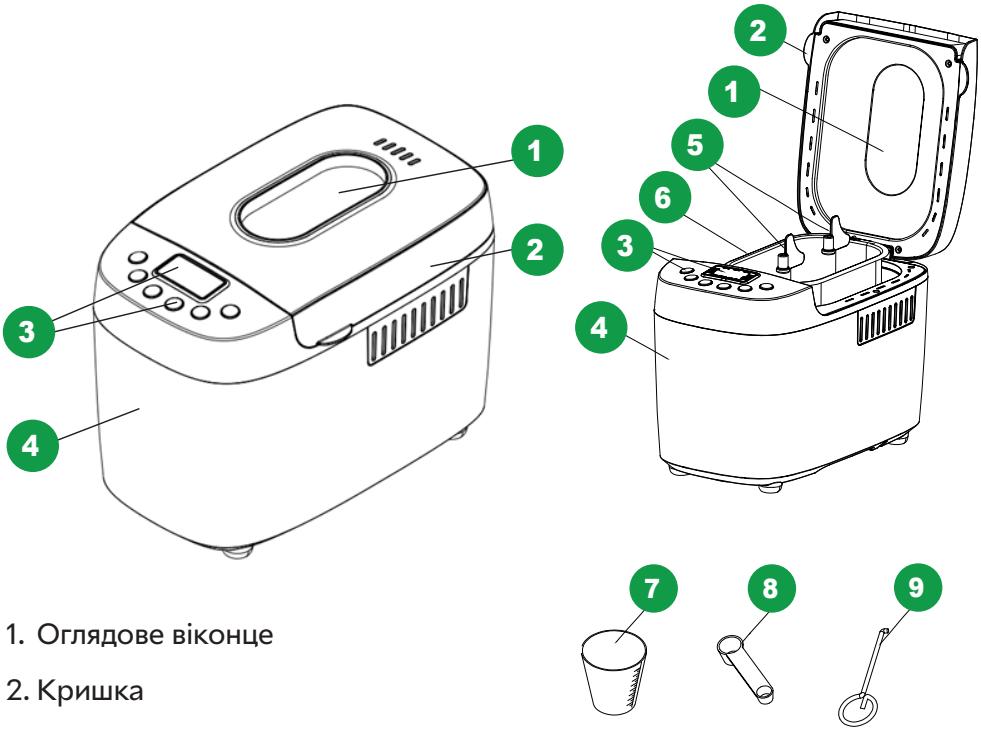
## 4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| **Модель** | **BM 1500** |
|---|---|
| Напруга, В | 230 ±10 % |
| Частота струму, Гц | 50–60 |
| Потужність, Вт | 850 |
| Тип керування | кнопковий |
| Кількість лопатей | 2 |
| Форма випічки | прямокутна |
| Покриття форми для випікання | керамічне |
| Мінімальна вага випічки, г | 1000 |
| Максимальна вага випічки, г | 1500 |

| **Модель** | **BM 1500** |
|---|---|
| Вибір розміру випічки, г | 1000/1250/1500 |
| Вибір ступеня запікання (колір скоринки) | світлий/середній/темний |
| Кількість програм приготування | 15 |
| Програми приготування | Класичний<br>Французький<br>Цільнозерновий<br>Солодкий<br>Молочний<br>Безглютеновий<br>Ультрашвидкий<br>Кекс<br>Замішування<br>Тісто<br>Тісто для пасти<br>Йогурт<br>Джем<br>Випікання<br>Ручне налаштування |
| Таймер відкладеного старту, год | до 15 |
| Підтримання тепла / автопідігрівання, хв | 60 |
| Функція пам'яті, хв | до 10 |
| Автоматичне вимкнення | є |
| Оглядове віконце | є |
| Клас електрозахисту | I |

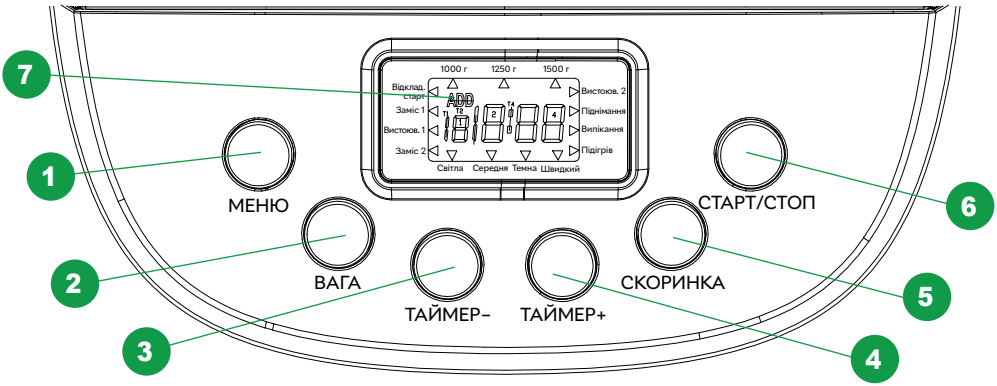
## 5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

### 5.1. ОПИС ЧАСТИН ВИРОБУ




1. Оглядове віконце
2. Кришка
3. LED-дисплей і панель керування
4. Корпус
5. Замішувачі
6. Форма для випікання
7. Мірна склянка
8. Подвійна ложка-дозатор
9. Гачок для виймання замішувача

## 5.2. ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ




**1. Кнопка «МЕНЮ»**

Призначена для встановлення програм приготування. Під час кожного натискання, яке супроводжуватиметься звуковим сигналом, програма буде змінюватися.

**2. Кнопка «ВАГА»**

Призначена для встановлення ваги. Для вибору доступні 3 режими: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Під час кожного натискання, яке супроводжуватиметься звуковим сигналом, параметр ваги буде змінюватися.

**3. Кнопка «ТАЙМЕР–»**

Призначена для зменшення часу під час налаштування відкладеного старту роботи з кроком 10 хвилин.

**4. Кнопка «ТАЙМЕР+»**

Призначена для збільшення часу під час налаштування відкладеного старту роботи з кроком 10 хвилин.

**5. Кнопка «СКОРИНКА»**

Призначена для вибору кольору скоринки: світлий, середній, темний. Також використовується для встановлення режиму швидкого приготування.

**6. Кнопка «СТАРТ/СТОП»**

Призначена для вмикання та вимикання обраної програми приготування.

**7. LED-дисплей**

Відображає параметри роботи пристрою:

- 1000 г / 1250 г / 1500 г – значення ваги
- Відклад. старт – функція відкладеного старту
- Заміс 1 – перше замішування тіста
- Заміс 2 – друге замішування тіста
- Вистоюв. 1 – перше вистоювання тіста
- Вистоюв. 2 – друге вистоювання тіста
- Піднімання – піднімання тіста
- Випікання – випікання тіста
- Підігрів – підігрівання готової страви
- Світла/Середня/Темна – колір скоринки
- Швидкий – швидкий режим приготування
- ADD – добавки

## 6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**УВАГА!**
**Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтеся основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.**

- Перед використанням хлібопечі уважно ознайомтеся із цією інструкцією з експлуатації. Збережіть її для подальшого звернення.
- Цей виріб не призначений для використання особами (зокрема діти віком від 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумо-

вими здібностями, а також нестачею досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не пройшли інструктаж з експлуатації та не розуміють небезпеки використання цього приладу.

- Уважно слідкуйте за дітьми, не залишайте їх біля пристрою без нагляду. Малеча не має користуватися чи гратися ним.
- Зберігайте хлібопіч і пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- Використовуйте виріб виключно за призначенням.
- Не використовуйте пристрій поза приміщенням. Не піддавайте його впливу атмосферних опадів, прямого сонячного проміння.
- Не користуйтеся цим приладом у вологих чи легкозаймистих місцях.
- Не використовуйте виріб безпосередньо поруч із джерелами води, тепла, відкритого вогню. Не розміщуйте поблизу плит, конфорок, систем опалення або на їхніх поверхнях.
- Не занурюйте пристрій, мережеву вилку й кабель живлення в будь-яку рідину та не промивайте його під проточною водою, щоб уникнути ураження електрострумом.
- Якщо прилад деякий час перебував за температури нижче 0 °C, перед увімкненням витримайте його не менш як 2 години за кімнатної температури.
- Перед під'єднанням хлібопечі до електромережі впевніться, що напруга, зазначена на її маркуванні й у технічних характеристиках, відповідає напрузі мережі електроживлення.
- Не використовуйте виріб із зовнішнім вимикачем чи іншою системою дистанційного керування.
- Під час під'єднання пристрою до електромережі мережева вилка має бути надійно вставлена в розетку.

- Не протягуйте кабель живлення через дверні отвори чи поблизу джерел тепла. Не піддавайте кабель тепловому впливу. Слідкуйте за тим, щоб шнур не перекручувався, не перегинався, не стикався з гострими крайками. Впевніться, що кабель живлення не звисає з краю столу, стільниці тощо.
- Не беріться за кабель живлення, мережеву вилку, а також не торкайтеся панелі керування та корпусу приладу, що працює, вологими руками.
- Установлюйте виріб на рівну, тверду, стійку, суху, термостійку поверхню.
- Не розміщуйте пристрій поруч із фіранками, меблями чи предметами, які можуть бути пошкоджені від впливу тепла.
- Заборонено вбудовувати або встановлювати цей прилад усередині меблів.
- Відстань від задньої та бічних стінок пристрою, що працює, до стін має становити не менш як 10 см.
- Не накривайте прилад, не ставте на нього будь-які предмети. Тепло й пара мають вільно виходити.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Перед застосуванням промийте всі аксесуари виробу та витріть їх насухо.
- Не розпочинайте використання пристрою, якщо Ви не впевнилися, що форма для випікання надійно закріплена на відповідному місці.
- Не застосовуйте надмірної сили для встановлення або виймання форми для випікання, оскільки це може призвести до поломки пристрою.
- Не поміщайте в хлібопіч металеву фольгу чи інші матеріали, бо це може спричинити пожежу або коротке замикання.
- Не торкайтеся рухомих чи обертових частин приладу під час його роботи.

- Будьте вкрай обережними: в процесі роботи та деякий час після її завершення поверхні пристрою можуть бути гарячими. Не торкайтеся гарячих частин! Використовуйте термостійкі рукавички.
- Не переміщуйте виріб під час роботи. Не переносьте його в інше місце відразу після використання, зачекайте, поки охолоне.
- Від'єднайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, залишається без нагляду, а також перед чищенням.
- Від'єднуючи пристрій від електромережі, заборонено тягнути за кабель живлення. Беріться за мережеву вилку.
- Не використовуйте цей виріб, якщо він упав чи будь-які його частини пошкоджені. У разі виявлення незвичайного шуму, запаху, диму чи інших порушень роботи, негайно від'єднайте прилад від електромережі.
- Щоб уникнути небезпеки, у разі пошкодження пристрою, кабелю живлення та/або мережевої вилки для ремонту і заміни звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно перевіряйте справність виробу, його мережевої вилки та кабелю живлення. У разі виявлення несправностей не використовуйте прилад. Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
- Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати пристрій. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.

## 7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

### 7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**УВАГА!**
**Під час першого використання пристрій може виділяти трохи диму та/або запаху. Це нормальне явище, адже для консервації приладу на виробництві застосовують технічні мастила.**

1. Витягніть виріб і все його комплектування з упаковки. Видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації.
3. Впевніться, що пристрій вимкнений і від'єднаний від електромережі.
4. Очистіть усі частини приладу, як описано в розділі 8.
5. Вставте порожню форму для випікання (можна залити 200 мл води), під'єднайте пристрій до електромережі та встановіть одну з програм приготування на 10 хвилин. Це необхідно для того, щоб позбутися запаху згоряння технічних мастил. Програма завершиться звуковим сигналом.
6. Від'єднайте хлібопіч від електромережі та дайте їй повністю охолонути. Потім очистіть форму для випікання. Впевніться, що вентиляційні отвори нічим не заблоковані.

### 7.2. ВИМОГИ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Для коректної роботи приладу рекомендована температура в приміщенні має бути в діапазоні від +15 °C до +34 °C. Хлібні закваски зіпсуються, якщо ця температура перевищуватиме максимально допустиме значення. Проте якщо вона буде нижчою від допустимого мінімуму, тісто під час випікання не підійде до необхідного рівня. Залежно від температури навколишнього середовища можуть змінюватися вага й розміри готового хліба.

### 7.3. ОПИС ФУНКЦІЙ ТА ПРОГРАМ

#### 7.3.1. НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

За допомогою кнопки «МЕНЮ» можна встановити одну з 15 програм приготування. Кожне натискання кнопки змінюватиме програму, що відображатиметься на LED-дисплеї.

| Програма | | Опис програми |
|---|---|---|
| 1 | Класичний | Приготування білого та змішаного хліба, який містить переважно пшеничне чи житнє борошно. Це хліб щільної консистенції. |
| 2 | Французький | Приготування світлого хліба з борошна дрібного помелу. Це пишний хліб із хрусткою скоринкою. Програму не слід використовувати для рецептів, які передбачають додавання вершкового масла, маргарину чи молока. |
| 3 | Цільнозерновий | Приготування хліба з борошна грубого помелу, яке вимагає більш тривалого часу для замішування тіста та його підйому (наприклад, цільнозернове чи житнє борошно). Це більш щільний і важкий хліб. |
| 4 | Солодкий | Приготування хліба з добавками, як-от фруктові соки, кокосова стружка, родзинки, сухофрукти, шоколад, цукор тощо. Завдяки тривалій фазі підйому тіста хліб виходить легким і повітряним. |
| 5 | Молочний | Замішування, підйом і випікання хліба з додаванням масла й молока. |
| 6 | Безглютеновий | Замішування, підйом і випікання хліба без глютену. Програма застосовна для такого борошна, як безглютенове, рисове, картопляне, кукурудзяне, вівсяне тощо. |
| 7 | Ультрашвидкий | Замішування, підйом і випікання хліба в прискореному режимі. Буханець більш щільний і менший за розміром, ніж класичний хліб. |
| 8 | Кекс | Замішування, підйом і випікання з використанням соди або розпушувача тіста. |
| 9 | Замішування | Замішування інгредієнтів з установленням часу відповідно до індивідуальних переваг. |
| 10 | Тісто | Замішування та підйом тіста без випікання. Після завершення програми вийміть тісто, щоб використовувати його для приготування рогаликів, піци, булочок тощо. |

| Програма | | Опис програми |
|---|---|---|
| 11 | Тісто для пасти | Ретельне змішування борошна, води й інших інгредієнтів. |
| 12 | Йогурт | Приготування йогурту з використанням спеціальної закваски. |
| 13 | Джем | Приготування джему, варення, конфітюру. |
| 14 | Випікання | Додаткове випікання хліба, який вийшов дуже світлим або не повністю пропікся. У цій програмі немає етапів замішування та підйому тіста. |
| 15 | Ручне налаштування | Самостійне встановлення параметрів часу для кожного етапу приготування хліба: замішування, підйом, випікання або підтримання тепла. У програмі закладено допустимі часові діапазони. Натисніть відповідну кнопку. |

### 7.3.2. ВИБІР ВАГИ

За допомогою кнопки «ВАГА» можна вибрати один із трьох параметрів ваги: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Кожне натискання кнопки змінюватиме вагу, що відображатиметься на LED-дисплеї.

Вибір ваги доступний для програм приготування 1–8.

Стандартним налаштуванням установлено вагу 1250 г.

### 7.3.3. ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Для відтермінування початку роботи хлібопечі можна скористатися функцією відкладеного старту. Максимальний час – 15 годин.

1. Спочатку виберіть програму приготування, колір скоринки, вагу хліба.
2. Потім натисніть кнопку «ТАЙМЕР+» чи «ТАЙМЕР–», щоб змінити значення часу відтермінування. Натискаючи ці кнопки, збільшуйте або зменшуйте час відкладеного старту з кроком 10 хвилин. Щоб прискорити вибір часу, затисніть кнопку «ТАЙМЕР+» чи «ТАЙМЕР–». Значення відображатимуться на LED-дисплеї.

3. Коли відповідний час установлено, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активувати відкладений старт. Засвітиться індикатор.

4. Після того як індикатор блимне, таймер на дисплеї розпочне зворотний відлік часу.

**ПРИМІТКА**
**Наприклад, Ви бажаєте, щоб свіжий хліб був готовий до сніданку – о 8:00 наступного дня. Зараз 21:00. Вам потрібно вибрати програму приготування, колір скоринки, вагу хліба та встановити значення «11:00» за допомогою кнопки «ТАЙМЕР+», збільшуючи час доти, доки на дисплеї не з'явиться відповідне значення. Потім натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активувати відкладений старт, – засвітиться індикатор. Після того як блимне індикатор на дисплеї, таймер почне зворотний відлік. О 8:00 Ви вже зможете поласувати свіжою випічкою!**

**УВАГА!**
**Функція відкладеного старту недоступна для програм 9, 11, 12, 13, 14.**

**ПРИМІТКА**
**Для відкладеного приготування не використовуйте продукти, що швидко псуються, як-от яйця, молоко, фрукти, цибуля тощо.**

### 7.3.4. ВИБІР СКОРИНКИ

За допомогою кнопки «СКОРИНКА» можна вибрати колір скоринки, а також режим швидкого приготування хліба. У програмах 1–8, 14–15 Ви можете обрати ступінь запікання скоринки: світлий, середній, темний. Колір готового виробу буде залежати від температури випікання (для програм 1–8: світлий – 110 °С, середній – 120 °С, темний – 130 °С; для програми 14: світлий – 100 °С, середній – 110 °С, темний – 120 °С; для програми 15: світлий – 120 °С, середній – 130 °С, темний – 140 °С). Стандартним налаштуванням установлено середню скоринку. У разі застосування режиму «Швидкий» у програмах 1–4 встановлення кольору скоринки недоступне, випікання відбуватиметься за температури 123 °С.

**ПРИМІТКИ**

- **Стандартним налаштуванням установлено середній колір скоринки.**
- **У разі використання програми швидкого приготування хліба вибір кольору скоринки недоступний.**

### 7.3.5. ОПЕРУВАННЯ КНОПКОЮ «СТАРТ/СТОП»

За допомогою кнопки «СТАРТ/СТОП» відбувається ввімкнення або вимкнення вибраної програми приготування.

- Щоб увімкнути програму, натисніть кнопку один раз – пролунає короткий звуковий сигнал, засвітиться індикатор, почне блимати роздільник. Під час роботи програми всі кнопки панелі керування (крім «СТАРТ/СТОП») будуть неактивними.
- Щоб призупинити програму, затисніть кнопку на 0,5 секунди. Якщо впродовж 3 хвилин не будуть задані будь-які команди, хлібопіч продовжить виконання раніше заданої програми.
- Щоб зупинити процес приготування та завершити програму завчасно, затисніть кнопку на 3 секунди й дочекайтеся звукового сигналу, який повідомить про закінчення роботи програми. Ця функція допомагає запобігти будь-яким ненавмисним порушенням роботи програми.

### 7.3.6. ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Хліб може перебувати в режимі автоматичного підтримання тепла протягом 60 хвилин після завершення випікання. На дисплеї відображатиметься «0:00» впродовж виконання цієї функції. Значення « ▶ » вказуватиме на те, що працює функція підтримання тепла, поки не минуть 60 хвилин.

### 7.3.7. ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Якщо під час роботи хлібопечі стався збій електроенергії, після відновлення її подачі пристрій продовжить свою роботу протягом 10–15 хвилин автоматично, навіть без натискання кнопки «СТАРТ/СТОП».

Якщо електроенергії немає довше ніж 10–15 хвилин, виконання програми не збережеться в пам'яті приладу. Видаліть усі інгредієнти з форми для випікання, потім покладіть нові та запустіть програму повторно. Проте якщо виконання програми не перейшло на етап підйому тіста, Ви можете натиснути кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб повторно встановити необхідні значення та запустити програму спочатку.

### 7.3.8. ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

| Символи на дисплеї | Попередження | Дії щодо усунення помилки в роботі |
|---|---|---|
| H:HH | Температура у формі для випікання зависока. | Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб зупинити програму, від'єднайте прилад від електромережі. Відкрийте кришку та дайте пристрою охолонути впродовж 10–20 хвилин перед повторним запуском програми. |
| E:E0 | Температурний датчик вимкнений. | Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб зупинити програму, від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для діагностики, ремонту або регулювання пристрою. |

## 7.4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### 7.4.1. ПІСЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Тільки-но хлібопіч буде під'єднана до джерела електроживлення – пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться значення «3:00», а потім пристрій перейде в режим очікування, відобразивши на дисплеї «1» (програма за стандартним налаштуванням), стрілки вказуватимуть на значення ваги завантаження «1250 г» і ступеня запікання скоринки «Середня».

### 7.4.2. ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Помістіть форму для випікання в прилад і натисніть на неї.
2. Встановіть замішувачі на обертовий елемент, натискаючи доти, доки кожен ніж не буде щільно зафіксований на стрижні.

**ПРИМІТКА**

**Рекомендуємо змастити ножі маслом чи олією, щоб уникнути прилипання тіста до замішувача, а також мати змогу легко виймати деталь із пристрою.**

3. Заздалегідь відміряйте потрібну кількість усіх необхідних інгредієнтів. Спершу залийте воду чи інші рідини, потім покладіть цукор, сіль і борошно, останніми додайте дріжджі. Якщо Ви робите тісто з високим умістом пшеничного борошна, для найкращого ефекту рекомендовано змінити порядок закладання інгредієнтів: спочатку дріжджі та пшеничне борошно, потім цукор або сіль і нарешті вода чи інші рідкі інгредієнти.

**ПРИМІТКА**

**Додаючи борошно, дайте йому змогу накрити рідину. Зробіть пальцем невеличке заглиблення на вершині гірки борошна, покладіть дріжджі в це заглиблення. Впевніться, що дріжджі не торкаються солі або рідин.**

4. Закрийте кришку, потім під'єднайте прилад до електромережі.
5. Натискайте на кнопку «МЕНЮ», доки на дисплеї не відобразиться потрібна програма.
6. Натискайте на кнопку «СКОРИНКА», доки не встановите потрібне налаштування.
7. Натискайте на кнопку «ВАГА», доки не встановите потрібне значення.
8. На бажання встановіть таймер за допомогою кнопок «ТАЙМЕР+» і «ТАЙМЕР–». Натискайте їх, щоб регулювати час, який відображається на дисплеї. Якщо Ви хочете спекти хліб одразу, пропустіть цей крок.
9. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб запустити програму. Підтвердіть вибір кольору скоринки й ваги повторним натисканням кнопки. Стрілка « ▶ » вказуватиме на поточне налаштування, поки роздільник не почне блимати постійно, а таймер не почне зворотний відлік. Це означатиме запуск програми.

**ПРИМІТКА**

**Якщо Ви хочете зупинити програму, утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП» упродовж 3 секунд.**

10. Для закладання добавок (фрукти, горіхи, родзинки тощо) пристрій подасть 10 звукових сигналів, на дисплеї засвітиться «ADD» («Добавки»). Відкрийте кришку та завантажте Ваші добавки. Хлібопіч відновить роботу програми. Не додавайте горіхи занадто рано, інакше вони згорять.

**ПРИМІТКА**
**Функція «Добавки» доступна тільки для програм 1–6, 10, 15.**

11. Коли на дисплеї відобразиться «0:00», 10 звукових сигналів повідомлять про те, що програма завершена. Утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП» упродовж 3 секунд, щоб вимкнути пристрій.

**ПРИМІТКА**
**Якщо натиснути кнопку «СТАРТ/СТОП», програма автоматично перейде в режим підтримання тепла (1 година). Якщо Ви хочете вимкнути цей режим, утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП» протягом 3 секунд. Програма не буде вимкнена доти, поки на дисплеї не відобразиться стандартне налаштування.**

12. Відкрийте кришку, використовуючи прихвати для печі, акуратно візьміться за ручку форми для випікання, потягніть вгору.

**ПРИМІТКА**
**Будьте особливо обережні на цьому етапі, оскільки форма для випікання та хліб дуже гарячі.**

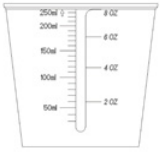
13. Використовуючи прихвати для печі, переверніть форму для випікання догори дном на охолоджену стійку та чисту поверхню, після чого акуратно потрясіть форму, поки хліб не вийде з неї. Використовуйте неметалеву лопатку, щоб обережно очистити краї форми для випікання.

**ПРИМІТКА**
**Якщо замішувачі залишаються в хлібі, акуратно вийміть їх за допомогою гачка, що додається в комплекті. Не намагайтеся зробити це рукою, щоб не обпектися!**

## 7.5. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

### 7.5.1. МІРНА СКЛЯНКА

Мірна склянка, яку додано в комплекті, має об'єм 250 мл.




- Для вимірювання рідких інгредієнтів розташуйте мірну склянку на горизонтальній поверхні на рівні очей, щоб забезпечити найбільш точне вимірювання.

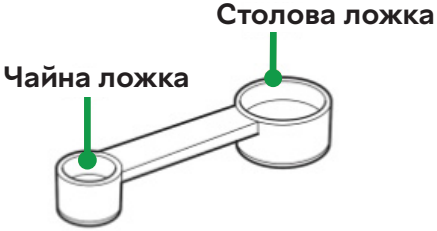
**ПРИМІТКА**

**Використовуючи яйця, молоко чи інші рідкі інгредієнти, спочатку покладіть їх у мірну склянку й тільки потім додайте воду до відповідної позначки (згідно з рецептом). Тобто загальна кількість рідини має відповідати рецепту, водночас уміст води зменшується.**

- Під час вимірювання сухих (порошкових) інгредієнтів акуратно струсніть мірну склянку, щоб продукт правильно розподілився на рівні відповідної позначки. Не потрібно трусити склянку занадто сильно та довго, оскільки порошкоподібний інгредієнт може ущільнитися, і результат вимірювання буде неправильним.

### 7.5.2. ПОДВІЙНА ЛОЖКА-ДОЗАТОР

Ложка-дозатор, яку додано в комплекті, має дві лопаті для забору інгредієнтів – чайна ложка та столова ложка. Першу використовують для відмірювання дріжджів, солі, а другу – для цукру, масла тощо.



### 7.5.3. ГАЧОК ДЛЯ ВИЙМАННЯ ЗАМІШУВАЧА

Цей спеціальний гачок, який додано в комплекті, призначений для безпечного виймання замішувача, якщо він залишився у випічці.




### 7.6. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

### 7.6.1. БОРОШНО

**• Хлібне (глютенове) борошно**

Борошно для випікання хліба має містити достатню кількість клейковини, а також передбачає використання хлібних дріжджів. Завдяки цьому тісто не опадає після підняття, тож можна приготувати великі буханці.

**• Борошно загального призначення**

Це борошно не містить розпушувачів тіста та може використовуватися для приготування ультрашвидкого хліба.

**• Цільнозернове борошно**

Хліб із цього борошна містить чимало клітковини та поживних речовин. Буханці такого хліба виходять меншими за розміром і мають щільну структуру. В деяких рецептах цільнозернове та хлібне борошно поєднують, аби досягти найкращого результату.

**• Житнє борошно**

Таке борошно вирізняється високим умістом клейковини. Тож для приготування пишного хліба потрібно змішати його з хлібним борошном.

• **Самопіднімальне борошно**

Це борошно містить розпушувач тіста й призначене для випікання пирогів. Не поєднуйте його із дріжджами.

• **Кукурудзяне та вівсяне борошно**

Ці види борошна використовують як додаткові інгредієнти для випікання грубого хліба, щоб поліпшити його консистенцію та додати смаку.

### 7.6.2. ДРІЖДЖІ

Живі дріжджі – це продукт, який потребує особливих умов зберігання (в прохолодному місці) та застосування (підживлення вуглеводами, які містяться в борошні та цукрі).

**ПРИМІТКА**
**Зберігайте живі дріжджі в холодильнику, інакше за високої температури живий грибок загине.**

Є кілька видів дріжджів: пресовані (живі), сухі активні, сухі швидкодіючі.

- Під час бродіння дріжджі виробляють вуглекислий газ, який насичує хліб, розм'якшуючи волокна.
- Перед використанням дріжджів необхідно перевірити їх термін придатності та час зберігання.

**ПРИМІТКА**
**Зазвичай тісто опадає через використання зіпсованих дріжджів.**

Ви можете перевірити свіжість й активність дріжджів перед їх застосуванням. Виконайте таке:

1. Візьміть мірну склянку, яку додано в комплекті.
2. Влийте в мірну склянку 237 мл теплої води (приблизно +45 °C – +50 °C).
3. Покладіть 5 г (приблизно 1 ч. л.) цукру та розмішайте його в теплій воді.

4. Додайте 15 г (приблизно 1 ст. л.) дріжджів (не розмішуйте).
5. Свіжі й активні дріжджі перетворяться на «пінку». Якщо Ви не помітите утворення бульбашок і «росту», значить дріжджі зіпсовані та не придатні для застосування.

**ПРИМІТКА**

**1 ст. л. сухих дріжджів = 3 ч. л. сухих дріжджів або 15 г живих дріжджів**

**1 ч. л. сухих дріжджів = 5 г живих дріжджів**

### 7.6.3. ЦУКОР

Допоміжною речовиною для активації дріжджів є цукор. Він відіграє важливу роль у правильному піднятті тіста, а також покращує смак і колір хліба. Зазвичай використовують білий цукор-пісок, проте деякі рецепти допускають застосування цукрової пудри, коричневого цукру й ін.

### 7.6.4. СІЛЬ

Сіль використовують для поліпшення смаку випічки та кольору скоринки.

Зауважте, що сіль зменшує активність дріжджів, тому ніколи не використовуйте завелику її кількість.

**ПРИМІТКА**

**Для приготування більш пухкого хліба не додавайте сіль у тісто.**

### 7.6.5. ОЛІЯ, ВЕРШКОВЕ МАСЛО ТА ІНШІ ЖИРИ

Завдяки застосуванню рослинних чи тваринних жирів можна зробити випічку більш м'якою, а також збільшити термін її зберігання.

**ПРИМІТКА**

**Вершкове масло потрібно розтопити чи дрібно порізати та покласти у форму перед додаванням рідини.**

### 7.6.6. ЯЙЦЯ

Для створення більш пухкої консистенції хліба та підвищення його поживності можна використовувати свіжі яйця. Їх треба збивати разом із рідкими інгредієнтами.

### 7.6.7. РОЗПУШУВАЧ ТІСТА Й ХАРЧОВА СОДА

Розпушувач тіста призначений для швидкого підняття тіста. Його використовують під час приготування ультрашвидкого хліба та пирогів.

Харчова сода має аналогічну дію. Її можна використовувати разом із розпушувачем тіста.

### 7.6.8. РІДИНИ

Необхідним інгредієнтом приготування хліба є вода. Її температура має бути від +20 °C до +25 °C. Деякі рецепти передбачають додавання молока чи інших рідин для підсилення аромату готової випічки.

**УВАГА!**
**Ніколи не використовуйте молочні продукти для роботи з функцією відкладеного старту.**

## 7.7. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРОПОРЦІЙ

Щоб отримати смачний та якісний хліб, вкрай важливо ретельно відміряти кількість інгредієнтів, а також правильно завантажити їх у форму для випікання.

Обов'язково використовуйте мірну склянку та ложку-дозатор, які додано в комплекті, для вимірювання кількості інгредієнтів. Інакше результат приготування не можна передбачити.

### 7.7.1. ПОСЛІДОВНІСТЬ ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Завжди дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у рецепті.

Зазвичай порядок додавання інгредієнтів такий: рідини, сухі продукти, дріжджі.

**ПРИМІТКА**

**Кладіть дріжджі у сухе борошно. Впевніться, що вони не торкаються рідини та солі.**

**УВАГА!**

**У разі використання функції відкладеного старту (тривале відтермінування початку роботи) не кладіть у тісто продукти, які швидко псуються, як-от молоко та яйця.**

Після завершення першого замішування тіста пролунає звуковий сигнал, після чого можна додати різноманітні добавки до суміші.

**ПРИМІТКА**

**Якщо покласти додаткові інгредієнти зарано, їхній смак майже не відчуватиметься в готовій випічці.**

### 7.7.2. ДОДАВАННЯ РІДКИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

За допомогою мірної склянки, яку додано в комплекті, ретельно відміряйте необхідну кількість води, молока й інших рідин для замішування тіста. Встановлюйте мірну склянку на рівну поверхню.

**ПРИМІТКА**

**Перед вимірюванням кількості олії чи інших інгредієнтів ретельно очистіть мірну склянку від залишків інших продуктів.**

### 7.7.3. ДОДАВАННЯ СУХИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

За допомогою ложки-дозатора й мірної склянки, які додано в комплекті, відміряйте необхідну кількість сухих інгредієнтів.

**ПРИМІТКА**

**Для вимірювання великої кількості сухих інгредієнтів використовуйте кухонні ваги.**

Рекомендуємо перед вимірюванням кількості борошна просіяти його, аби насичити киснем.

## 7.8. РЕЦЕПТИ

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готового хліба | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1000 г | 1250 г | 1500 г | |
| Класичний (1) | Вода | 350 мл | 430 мл | 520 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 5 ст. л. | |
| | Масло | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | 700 г | 840 г | |
| | Сухе молоко | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 5 ст. л. | |
| | Дріжджі розчинні | 0,5 ч. л. | 0,8 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| Французький (2) | Вода | 350 мл | 430 мл | 520 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Масло | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | 700 г | 840 г | |
| | Дріжджі розчинні | 0,5 ч. л. | 0,8 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| Цільно-зерновий (3) | Вода | 350 мл | 430 мл | 520 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Масло | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 280 г | 350 г | 420 г | |
| | Цільнозернове борошно | 280 г | 350 г | 420 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 1,75 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| | Сухе молоко | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 4 ст. л. | |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готового хліба | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1000 г | 1250 г | 1500 г | |
| Солодкий (4) | Вода | 330 мл | 420 мл | 510 мл | |
| | Сіль | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 0,25 мірної склянки | 0,5 мірної склянки | 0,75 мірної склянки | |
| | Масло | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Сухе молоко | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | 700 г | 840 г | |
| | Дріжджі розчинні | 0,5 ч. л. | 0,8 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| Молочний (5) | Молоко | 200 мл | 300 мл | 400 мл | |
| | Масло вершкове | 150 мл | 150 мл | 180 мл | |
| | Сіль | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | 2,5 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | 700 г | 840 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1 ст. л. | 1,5 ст. л. | 1,75 ст. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| Без-глютеновий (6) | Вода | 350 мл | 430 мл | 520 мл | |
| | Сіль | 1 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Масло | 2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. | |
| | Безглютенове борошно | 280 г | 350 г | 420 г | |
| | Кукурудзяне борошно | 280 г | 350 г | 420 г | Замість кукурудзяного можна використати вівсяне борошно. |
| | Дріжджі розчинні | 0,5 ч. л. | 0,8 ч. л. | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів для певної ваги готового хліба | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1000 г | 1250 г | 1500 г | |
| Ультра-швидкий (7) | Вода | 350 мл | 430 мл | 520 мл | Температура води має становити від +40 °C до +50 °C. |
| | Сіль | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | 2,5 ч. л. | Покладіть інгредієнти збоку. |
| | Цукор | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 5 ст. л. | |
| | Масло | 3 ст. л. | 4 ст. л. | 5 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | 700 г | 840 г | |
| | Дріжджі розчинні | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. | 2,5 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів | Примітки |
|---|---|---|---|
| Кекс (8) | Вода | 30 мл | Час приготування в цій програмі – 1 год 35 хв. Змішайте цукор з яйцями й водою, збийте за допомогою міксера до однорідної маси, потім покладіть разом із іншими інгредієнтами у форму для випікання та запустіть програму. |
| | Яйця | 8 од. | |
| | Цукор | 1 мірна склянка | |
| | Масло | 2 ст. л. | |
| | Самопіднімальне борошно | 560 г | |
| | Розпушувач тіста | 1,5 ч. л. | |
| Замішування (9) | Вода | 330 мл | Час роботи в цій програмі – 15 хв. |
| | Сіль | 1 ч. л. | Покладіть інгредієнт збоку. |
| | Масло | 3 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 560 г | |

| Програма | Інгредієнти за порядком завантаження | Кількість інгредієнтів | Примітки |
|---|---|---|---|
| **Тісто (10)** | Вода | 610 мл | Час приготування в цій програмі – 1 год 50 хв. |
| | Сіль | 3 ч. л. | Покладіть інгредієнт збоку. |
| | Масло | 5 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 890 г | |
| | Дріжджі розчинні | 2 ч. л. | Покладіть інгредієнт у сухе борошно, не допускайте контакту з рідиною. |
| **Тісто для пасти (11)** | Вода | 620 мл | Час приготування в цій програмі – 10 хв. |
| | Сіль | 1 ч. л. | |
| | Масло | 3 ст. л. | |
| | Глютенове борошно | 8 мірних склянок | |
| **Йогурт (12)** | Молоко | 1800 мл | Час приготування в цій програмі – 8 год. |
| | Закваска | 180 мл | |
| **Джем (13)** | Фруктова або ягідна м'якоть | 5 мірних склянок | Час приготування в цій програмі – 1 год 20 хв. М'якоть і крохмаль розмішати до однорідності, на бажання додати води. |
| | Крохмаль | 1 мірна склянка | |
| | Цукор | 1 мірна склянка | Ви можете додати цукор за власним смаком. |
| **Випікання (14)** | Відрегулюйте температуру випікання, натиснувши на кнопку «Скоринка»: світла – 100 °С, середня – 110 °С, темна – 120 °С. Стандартним налаштуванням встановлено температуру 110 °С. | | Час роботи в цій програмі – 1 год. |
| **Ручне налаштування (15)** | Натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб перейти в режим ручного налаштування. У ньому Ви можете встановити час приготування, замішування, випікання тощо на власний розсуд. | | |

## 8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

### 8.1. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Від'єднайте прилад від електромережі та зачекайте, поки він охолоне, перед очищенням.
2. Щоб очистити форму для випікання, протріть її всередині та зовні м'якою вологою тканиною.

**УВАГА!**
**У жодному разі не використовуйте гострі предмети чи абразивні засоби для чищення, щоб захистити антипригарне покриття.**

**ПРИМІТКА**
**Форма для випікання має бути повністю сухою перед її повторним установленням у пристрій.**

3. Якщо замішувачі складно витягти з форми для випікання, налийте в неї трохи теплої води до повного занурення замішувачів і залиште на 30 хвилин. Потім їх можна буде легко витягти. Використовуйте вологу м'яку тканину, щоб очистити деталі.
4. Для протирання верхньої кришки всередині та зовні, зокрема оглядового віконця, використовуйте вологу м'яку тканину.

**УВАГА!**
**Не застосовуйте абразивні речовини для чищення, бо це погіршуватиме полірування поверхні.**

**ПРИМІТКА**
**Не рекомендовано демонтувати кришку для чищення.**

5. Акуратно протріть зовнішню поверхню корпусу спочатку вологою, а потім сухою м'якою тканиною.

**УВАГА!**

- **Ніколи не використовуйте для чищення агресивні рідини.**
- **Не занурюйте корпус пристрою в рідину для очищення.**

6. Перш ніж відправити прилад на зберігання, впевніться, що він повністю охолонув, очищений, сухий, а його кришка щільно закрита.

## 8.2. МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Під час роботи пристрою з його вентиляційного отвору виходить дим | Інгредієнти прилипають до нагрівального елемента або розташовуються поруч із ним. | Від'єднайте пристрій від електромережі, очистіть нагрівальний елемент (будьте вкрай обережними, щоб не обпектися). Під час першого використання відкрийте кришку. |
| | Масло/олія/жир, які використано для приготування, залишаються на поверхні нагрівального елемента. | |
| Нижня скоринка випічки надто товста | Випічка зберігалася у формі для випікання в режимі підігрівання впродовж тривалого часу, що призвело до значної втрати вологи. | Виймайте випічку з форми невдовзі після завершення випікання, не залишайте її в режимі підігрівання. |
| Випічку складно вийняти із форми для випікання | Замішувач надто щільно прилягає до стрижня у формі для випікання. | Після виймання випічки залийте форму гарячою водою на 10 хвилин. Потім витягніть та очистіть замішувач. |
| Інгредієнти погано перемішуються або випічка не повністю пропікається | Програму вибрано неправильно. | Виберіть правильну програму. |
| | Після того як розпочалася робота в програмі, кришку відкривали кілька разів, випічка вийшла сухою та з коричневою скоринкою. | Не відкривайте кришку, поки тісто повністю не підніметься. |
| | Певні інгредієнти заважають замішуванню тіста, блокуючи обертання замішувача. | Перевірте посадкове гніздо замішувача, потім вийміть форму для випікання та перевірте його роботу без завантаження. Якщо замішувач функціонує неправильно, зверніться до авторизованого сервісного центру. |

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Відображення на дисплеї «Н:НН» після натискання кнопки «СТАРТ/СТОП» | Температура в пристрої зависока для випікання. | Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» і від'єднайте пристрій від електромережі, потім вийміть форму для випікання. Зачекайте, поки прилад повністю охолоне, відкривши його кришку. |
| Двигун пристрою працює, проте замішування тіста не відбувається | Неправильно зафіксовано форму для випікання. | Впевніться, що форму для випікання надійно зафіксовано на відповідному місці. |
| | Завеликий об'єм тіста для замішування. | Впевніться, що інгредієнти тіста поміщені згідно з рецептом і ретельно зважені. |
| Розмір буханця завеликий, через що він упирається в кришку | Додано занадто багато дріжджів, борошна чи води. | Перевірте вказані причини й усуньте чинники, які заважають правильному функціонуванню пристрою. |
| | Зависока температура навколишнього середовища. | |
| Розмір буханця замалий або тісто не піднялося | Немає дріжджів, недостатня кількість або низька активність дріжджів, пов'язана з високою температурою води або зі змішуванням їх із сіллю. | Впевніться, що дріжджі свіжі та їхня кількість відповідає рецепту. Впевніться, що температура навколишнього середовища в діапазоні, зазначеному в інструкції. |
| | Занизька температура навколишнього середовища. | |
| Дуже об'ємне тісто переповнює форму для випікання | Завелика кількість рідини та дріжджів. | Зменште кількість рідини та збільште щільність тіста. |
| Хліб опадає всередині тіста під час випікання | Неякісне борошно, що не сприяє підніманню тіста. | Використовуйте якісне хлібне борошно або сильний розпушувач тіста. |
| | Дріжджі активуються занадто рано або встановлено дуже високу температуру. | Використовуйте дріжджі в умовах кімнатної температури. |
| | Надлишок води робить тісто занадто вологим і м'яким. | Додавайте воду в кількості, зазначеній у рецепті. |

| Проблема | Можлива причина | Варіант вирішення |
|---|---|---|
| Буханець виходить занадто великим і щільним | Забагато борошна або не вистачає води. | Зменште кількість борошна або додайте води. |
| | Забагато добавок (наприклад, фруктів) або цільнозернового борошна. | Зменште кількість зазначених інгредієнтів і додайте дріжджів. |
| Буханець порожнистий всередині | Надлишок води, дріжджів або відсутність солі. | Зменште кількість води або дріжджів до потрібної кількості та перевірте, чи було додано сіль. |
| | Занадто висока температура води. | Перевірте температуру води. |
| Поверхня випічки прилипає до сухих інгредієнтів | У випічці занадто сильні інгредієнти, що спричиняють прилипання (наприклад, масло чи банани). | Зменште кількість зазначених інгредієнтів. |
| | Неправильне замішування через нестачу води. | Перевірте кількість води та справність приладу. |
| Під час приготування пирогів або випічки з високим умістом цукру скоринка виходить занадто товстою, а її колір надто темним | Різні рецепти або інгредієнти дуже сильно впливають на випічку, вона стає занадто темною через надлишок цукру. | Якщо колір випічки занадто темний, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» за 5–10 хвилин до завершення програми. Перед вийманням випічки із форми для випікання залиште її в приладі на 20 хвилин із закритою кришкою. |

**ПРИМІТКА**

**У разі пошкодження виробу, будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.**

## 9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Використання, обслуговування та зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також за заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збитки, спричинені недотриманням указівок з техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

**Гарантія не поширюється на такі випадки:**

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.
- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника й норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов з ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил та порядку встановлення, під'єднання, адаптації до місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання і транспортування.

- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників та інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного і/чи несправного, зокрема механічно пошкодженого, або нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

## 10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування треба зберігати протягом усього терміну використання. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.

- Для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище після завершення використання пристрою або терміну його служби чи в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту та пластмас.
- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

**У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:**

• телефоном гарячої лінії
**0800 331 319**
9:00–18:00 Пн–Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти
**support@rztk.in.ua**

**Ми завжди раді Вам допомогти!**

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua