

SilverCrest SBB 850 E1

Автоматична хлібопічка

Інструкція користувача українською мовою

Переклад виконано за англomовною частиною інструкції SilverCrest SBB 850 E1. Це робочий переклад для користування приладом, не офіційний документ виробника.

Модель: SilverCrest SBB 850 E1

Важливо: перед першим використанням уважно прочитайте розділ безпеки. Збережіть цю інструкцію для подальшого користування.

Зміст

1. Призначення
2. Комплектація
3. Технічні дані
4. Вказівки з безпеки
5. Авторські права
6. Перед використанням
7. Перше використання
8. Користування приладом
9. Програми
10. Таймер
11. Підготовка до випікання
12. Випікання хліба
13. Обслуговування та очищення
14. Усунення несправностей
15. Утилізація
16. Відповідність
17. Послідовність програм
18. Гарантійна інформація

Хлібопічка та комплектація



Використання хлібопічки



1. Призначення

Автоматична хлібопічка проста у використанні та дає змогу в один етап готувати вдома хліб, кекси, тісто, йогурт і джем. Після приготування продукт можна обробляти відповідно до ваших потреб.

Прилад не призначений для комерційного використання, встановлення або експлуатації на підприємстві. Використовуйте хлібопічку тільки в побутових умовах. Будь-яке інше використання вважається не за призначенням.

Не використовуйте прилад на відкритому повітрі або в тропічному кліматі. Використовуйте його лише для цілей, описаних у цій інструкції. Не застосовуйте хлібопічку для сушіння продуктів або інших предметів.

Використовуйте тільки аксесуари, рекомендовані виробником. Нерекomenдовані аксесуари можуть пошкодити прилад і призвести до втрати гарантії.

2. Комплектація

- Автоматична хлібопічка
- Форма для випікання
- 2 гачки/лопатки для замішування тіста
- Інструмент для виймання гачків із хліба
- Мірна склянка
- Мірна ложка
- Інструкція користувача
- Книга рецептів
- Коротка інструкція

Позначення деталей

№	Деталь	№	Деталь
1	Оглядове вікно	7	Гачок для тіста
2	Кришка	8	Форма для випікання
3	Вентиляційні отвори	9	Мірна склянка
4	Кабель живлення	10	Мірна ложка
5	Головний вимикач	11	Інструмент для виймання гачків
6	Панель керування		

3. Технічні дані

Параметр	Значення
Модель	SilverCrest SBB 850 E1
Живлення	220-240 В~, 50/60 Гц
Споживана потужність	850 Вт
Потужність двигуна	100 Вт
Розміри з ручками	прибл. 27 x 42 x 29,7 см
Вага з формою та гачками	прибл. 5,8 кг

Технічні характеристики та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

4. Вказівки з безпеки

НЕБЕЗПЕКА: Позначає безпосередньо небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до серйозних травм або смерті.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Позначає важливу інформацію для безпечної роботи хлібопічки та безпеки користувача.

Гарячі поверхні: Попереджає про ризик травм або опіків через гарячі поверхні приладу.

Контакт із харчовими продуктами: Матеріали, що контактують із їжею, відповідають вимогам Регламенту ЄС 1935/2004.

Умови експлуатації

Хлібопічка призначена лише для використання у сухих приміщеннях. Вона не призначена для роботи в приміщеннях із високою температурою, високою вологістю, наприклад у ванній кімнаті, або з надмірною кількістю пилу.

Користувачу не потрібно виконувати жодних дій для налаштування частоти 50 або 60 Гц. Прилад автоматично пристосовується до 50 і 60 Гц.

Хлібопічку не можна вмикати через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

Прилад можуть використовувати діти від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування і розуміють можливі ризики. Дітям заборонено гратися з приладом. Очищення та обслуговування дітьми дозволені лише з 8 років і під наглядом дорослих.

Тримайте пакувальні пластикові матеріали подалі від дітей, оскільки існує ризик задухи. Діти молодші 8 років мають перебувати подалі від приладу та кабелю живлення.

Пожежна безпека та гарячі поверхні

Якщо з приладу йде дим, чути незвичні звуки або запахи, негайно витягніть вилку з розетки. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить уповноважений сервісний персонал. Не вдихайте дим від можливого займання приладу; у разі вдихання диму зверніться до лікаря.

Не ставте на хлібопічку або поруч із нею джерела відкритого вогню, наприклад запалені свічки. Існує ризик пожежі.

Коли прилад не використовується, завжди витягайте вилку з розетки. Прибирайте хлібопічку на зберігання тільки після повного охолодження.

Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну та жаростійку поверхню. Не використовуйте його поряд із займистими матеріалами, шторами, гардинами, вибухонебезпечними або легкозаймистими газами чи рідинами. Тримайте відстань не менше 50 см від займистих матеріалів.

Ніколи не залишайте хлібопічку без нагляду під час роботи.

Вентиляційні отвори не можна закривати. Не використовуйте прилад на газовій або електричній плиті, біля гарячої духовки чи інших джерел тепла. Не накривайте прилад тканиною або подібними матеріалами. Тримайте відстань не менше 10 см від стін та предметів для відведення тепла.

Не використовуйте хлібопічку для зберігання їжі, металевих предметів або інших речей. Це може спричинити коротке замикання та пожежу.

Для випікання не використовуйте більше приблизно 900 г борошна та 10 г сухих дріжджів. Для програми 6 "Без глютену" максимум сухих дріжджів - 15 г. Для свіжих дріжджів максимум - 20 г. Надлишок тіста може перелитися через край і загорітися.

Під час роботи доступні поверхні можуть бути дуже гарячими. Є ризик опіків.

Не переміщуйте та не переносьте прилад, якщо у формі є гарячий вміст, наприклад джем. Перед вийманням або встановленням аксесуарів дайте хлібопічці охолонути й витягніть вилку з розетки. Ручка форми сильно нагрівається, тому використовуйте прихватку або кухонну рукавицю.

Запобігання пошкодженню приладу

Не транспортуйте хлібопічку з гарячим або рідким вмістом.

Прилад не повинен бути пошкоджений, оскільки це може створити небезпеку.

Не піддавайте хлібопічку впливу прямих джерел тепла, прямих сонячних променів або яскравого штучного світла. Уникайте бризок, крапель води та агресивних рідин. Не використовуйте прилад біля води й ніколи не занурюйте його у воду. Не ставте на прилад предмети з рідиною.

Програму випікання можна запускати тільки зі встановленою формою. Під час роботи тримайте кришку закритою та не виймайте форму.

Не вмикайте хлібопічку без форми для випікання. Не працюйте з відкритою кришкою.

Частини, що контактують із продуктами, очищайте лише м'якими мийними засобами, а після очищення ретельно промивайте чистою водою.

Кабель живлення

Стежте, щоб кабель живлення не проходив через гострі краї. Не розміщуйте кабель біля гарячих поверхонь і не допускайте контакту з гарячими частинами хлібопічки.

Пошкоджена ізоляція створює ризик ураження електричним струмом.

Витягайте вилку з розетки, тримаючись за вилку, а не за кабель.

Не ставте хлібопічку, меблі або важкі предмети на кабель живлення. Не допускайте перегинання кабелю.

Не зав'язуйте кабель вузлом і не зв'язуйте його з іншими кабелями. Розміщуйте кабель так, щоб об нього не спіткнулися.

Не використовуйте перехідники або подовжувачі, які не відповідають чинним нормам безпеки. Не змінюйте кабель живлення. Якщо кабель пошкоджений, його має замінити виробник, сервісний представник або кваліфікований спеціаліст.

5. Авторські права

Уся інформація в оригінальній інструкції захищена авторським правом і надається лише з інформаційною метою. Копіювання або дублювання даних дозволене тільки за письмовою згодою автора. Комерційне використання змісту також заборонене. Текст та ілюстрації відповідають стану на момент друку й можуть змінюватися.

6. Перед використанням

Вийміть хлібопічку з упаковки та повністю видаліть пакувальні матеріали.

Перевірте прилад на наявність пошкоджень. Якщо хлібопічка пошкоджена, не використовуйте її.

Перед першим використанням очистіть корпус, форму для випікання та гачки для тіста чистою вологою тканиною. Не використовуйте абразивні засоби або жорсткі губки.

7. Перше використання

Під час першого використання можливий легкий запах або невелике виділення диму через виробничі залишки. Це нормально і швидко зникає. Забезпечте достатнє провітрювання.

Ніколи не прогрівайте хлібопічку довше 5 хвилин із порожньою формою, оскільки є ризик перегрівання та пожежі.

Для першого запуску встановіть порожню форму з гачками, закрийте кришку, увімкніть головний вимикач і виберіть програму 15. Натисніть Start/Stop, щоб прогріти прилад приблизно 5 хвилин. Потім знову натисніть Start/Stop приблизно на 3 секунди, доки не пролунає довгий звуковий сигнал.

Вимкніть головний вимикач, витягніть вилку з розетки, дайте приладу повністю охолонути й ще раз протріть форму, гачки та корпус чистою вологою тканиною. Після цього хлібопічка готова до роботи.

8. Користування приладом

Частини приладу можуть сильно нагріватися. Використовуйте прихватки або кухонні рукавиці.

Не використовуйте хлібопічку з таймерною розеткою або розеткою дистанційного керування.

Ставте прилад на рівну жаростійку поверхню. Якщо поверхня чутлива, підкладіть жаростійку підставку.

8.1. Доступні можливості

- 16 різних програм
- випікання хліба за власними рецептами
- використання готових сумішей для випікання
- замішування тіста для кексів, булочок, піци або паст
- приготування мармеладу або джему

- приготування домашнього йогурту
- робота з безглютеновими сумішами та рецептами
- до 8 індивідуальних налаштувань у програмі Home Made

8.2. Панель керування

Вага хліба: Натискайте кнопку, доки стрілка не стане під потрібною вагою. Значення ваги стосується кількості інгредієнтів у формі.

Рівень підрум'янення / швидкий режим: Можна вибрати світлу, середню або темну скоринку, а також швидкий режим для програм 1-4. Залежно від налаштування змінюється час випікання.

Start/Stop: Запускає або зупиняє програму, а також скидає таймер. Для паузи коротко натисніть кнопку; роботу можна продовжити протягом 10 хвилин. Для повного завершення утримуйте приблизно 3 секунди до довгого сигналу.

Індикатор живлення: Показує, що програма виконується.

Кнопки таймера: Служать для відкладеного завершення випікання або зміни часу в окремих програмах.

Кнопка програм: Вибір потрібної програми. На дисплеї відображається номер програми та час випікання.

8.3-8.4. Дисплей та індикація

- Відображення ваги: 1000 г / 1250 г / 1500 г
- RMV - функція виймання гачків для тіста під час виконання програми
- Час випікання або встановлений час таймера
- Рівень підрум'янення: світлий, середній, темний або швидкий режим
- Обрана програма 1-16
- Поточний етап програми
- ADD - момент, коли можна додати горіхи, насіння, фрукти або інші інгредієнти

9. Програми

1. Звичайний хліб: Для білого або темного хліба переважно з пшеничного чи житнього борошна. Хліб має щільну консистенцію.

2. Французький: Для легкого пухкого хліба з тонко змеленого борошна. Зазвичай дає повітряний хліб із хрусткою скоринкою.

3. Цільнозерновий: Для сильного борошна, наприклад цільнозернового пшеничного або житнього. Хліб виходить важчим і щільнішим.

4. Солодкий: Для хліба з додатковим цукром або інгредієнтами: фруктовим соком, сухофруктами, кокосовою стружкою, родзинками, шоколадом. Дає більш пухкий і повітряний хліб.

5. Low Carb: Для випікання хліба з низьким вмістом вуглеводів.

6. Без глютену: Для безглютенового борошна та сумішей. Вони інакше підіймаються та потребують більше часу для вбирання рідини, тому програма має подовжене підймання й випікання.

7. Супершвидкий: Час замішування, підймання та випікання значно скорочений. Підходить лише для рецептів без важких видів борошна та важких інгредієнтів. Хліб може бути менш повітряним.

8. Кекс: Для приготування кексів за власними рецептами або з готових сумішей.

9. Замішування: Тільки для замішування тіста. Час можна встановити від 10 до 45 хвилин. Підймання та таймер недоступні.

10. Тісто: Для дріжджового тіста для булочок, піци та іншої випічки. Таймер доступний. Програма містить замішування та підймання.

11. Тісто для пасти: 15-хвилинна програма лише з етапом замішування. Таймер недоступний.

12. Тісто для піци: 45 хвилин: два замішування та два підймання. Таймер доступний.

13. Йогурт: Для приготування йогурту з коров'ячого або соєвого молока. Час можна встановити від 8 до 12 годин.

14. Джем: Для джему, мармеладу, желе та інших фруктових намазок.

15. Випікання: Для допікання хліба, який вийшов занадто світлим або не повністю пропеченим, а також для готового тіста. Замішування й відпочинок не виконуються. Час випікання 5-60 хвилин, потім 1 година підтримання тепла.

16. Домашня / Home Made: Програма з індивідуальними налаштуваннями часу для кожного етапу. Можна зберегти до 8 власних налаштувань.

Рекомендована тривалість програми йогурту

Об'єм	Тривалість
до 1000 мл	8-10 годин
1000-1500 мл	9-11 годин
понад 1500 мл	10-12 годин

10. Таймер

Функція таймера дає змогу відкласти завершення програми максимум до 15 годин.

Використовуйте таймер лише для рецептів, які ви вже перевірили. Так ви будете впевнені, що інгредієнти та кількості підібрані правильно і тісто не переллється через край.

Таймер недоступний для програм 9, 11, 13, 14 і 15. Для програм 9, 13 і 15 кнопки таймера змінюють тривалість обраної функції. Для програм 11 і 14 час програми не змінюється.

Не використовуйте таймер для продуктів, що швидко псуються, наприклад молока, яєць або вершків.

Оберіть програму. Кнопкою таймера збільшуйте час завершення з кроком 10 хвилин. Кнопкою зменшення можна скоротити встановлену затримку. Підтвердьте налаштування кнопкою Start/Stop.

Приклад: зараз 12:00, а свіжий хліб потрібен о 19:00. Оберіть програму та встановіть на дисплеї 7:00. Враховуйте час охолодження, щоб хліб був готовий до споживання у потрібний момент.

11. Підготовка до випікання

Гарна підготовка забезпечує хороший результат випікання.

Щоб додати інгредієнти, вийміть форму з хлібопічки. Так інгредієнти випадково не потраплять у відсік випікання або на нагрівальні елементи.

Не перевищуйте кількості, зазначені в рецептах. Тісто, що перелилося, може загорітися на нагрівальних елементах.

Кладіть інгредієнти у форму в такому порядку: спочатку рідини, цукор і сіль; потім борошно; в останню чергу дріжджі.

Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури. Це важливо для оптимального бродіння дріжджів.

Навіть невеликі відхилення в кількості інгредієнтів можуть вплинути на результат. Дотримуйтесь рецепта якомога точніше.

11.1. Вимірювання інгредієнтів

- 1 мірна склянка зі шкалою для рідин
- 1 велика мірна ложка - приблизно 1 столова ложка
- 1 мала мірна ложка - приблизно 1 чайна ложка

Під час вимірювання дотримуйтеся вказаних у рецепті кількостей. Саме це допомагає отримати бажаний результат.

12. Випікання хліба

12.1. Підготовка та налаштування

- Вийміть форму для випікання з приладу вгору.
- Встановіть 2 гачки для тіста на приводні вали всередині форми до упору. Рекомендується встановлювати гачки зі зміщенням 180°, щоб покращити замішування.
- Додайте інгредієнти у форму. Зазвичай спочатку додаються рідини, потім цукор і сіль, далі борошно, а в останню чергу дріжджі. Дріжджі не повинні контактувати з рідиною або сіллю.
- Встановіть форму назад у хлібопічку та закрийте кришку.
- Під'єднайте вилку до розетки й увімкніть головний вимикач. Пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться програма 1 із відповідним часом.
- Оберіть потрібну програму, вагу хліба та рівень підрум'янення. Для програм 1-4 доступний швидкий режим. Налаштування ваги недоступне для програм 9-15. Рівень підрум'янення недоступний для програм 9-14.

- За потреби налаштуйте таймер завершення випікання, якщо він доступний для вибраної програми.

12.2. Запуск програми

Натисніть Start/Stop, щоб запустити потрібну програму. Етапи програми виконуються послідовно.

Деякі програми починаються з попереднього прогрівання. У цей час гачки не рухаються - це не несправність.

Хід програми можна спостерігати через оглядове вікно. Не відкривайте кришку під час підймання або випікання, щоб хліб не осів.

12.3. Функція виймання гачків RMV

Функція дозволяє вийняти гачки перед етапом випікання. Це не обов'язково, але отвори в готовому хлібі будуть меншими, а хліб легше вийматиметься з форми.

Під час другого підймання пролунає 10 сигналів, а на дисплеї блиматиме RMV.

Натисніть Start/Stop, щоб поставити програму на паузу на 10 хвилин. Відкрийте кришку та вийміть форму.

Борошністими руками вийміть тісто, дістаньте гачки, поверніть тісто у форму, розмістіть його по центру та рівномірно розподіліть.

Встановіть форму назад, закрийте кришку і натисніть Start/Stop для продовження. Якщо не натиснути кнопку, програма автоматично продовжиться через 10 хвилин.

Функція RMV не застосовується до програм 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 і 15.

12.4. Завершення програми

Після завершення випікання пролунає 10 сигналів, а на дисплеї з'явиться 0:00. Хлібопічка переходить у 60-хвилинний режим підтримання тепла. Щоб завершити його раніше, утримуйте Start/Stop до довгого звукового сигналу. Режим підтримання тепла не застосовується до програм 9, 10, 11, 12, 13 і 14.

12.5. Виймання хліба

Ручка форми та сама форма можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте прихватки або кухонні рукавиці.

Хліб легше вийняти, якщо залишити його у формі щонайменше на 30 хвилин після випікання в режимі підтримання тепла.

Тримайте форму під кутом отвором донизу над решіткою для охолодження та обережно струсіть. Завдяки антипригарному покриттю хліб має вийти легко.

Не використовуйте металеві предмети для виймання хліба, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

Якщо гачки залишилися в хлібі, вийміть їх спеціальним інструментом, вставивши його в отвір гачка і обережно потягнувши.

13. Обслуговування та очищення

13.1. Обслуговування

Сервісне обслуговування потрібне, якщо прилад пошкоджений, у корпус потрапила рідина або сторонні предмети, прилад зазнав впливу дощу чи вологи, не працює належним чином або падав. У разі диму, незвичних звуків чи запахів негайно вимкніть хлібопічку та витягніть вилку. Ремонт має виконувати лише кваліфікований персонал. Не відкривайте корпус самостійно.

13.2. Очищення

Перед очищенням витягніть вилку з розетки.

Не занурюйте хлібопічку у воду - існує ризик ураження електричним струмом і короткого замикання.

Дочекайтеся повного охолодження приладу, щоб уникнути опіків.

Частини та аксесуари хлібопічки не призначені для миття в посудомийній машині. Не використовуйте агресивні хімічні засоби, розчинники або сильні мийні засоби.

Корпус, кришка та відсік випікання

- Вийміть гачки та форму.
- Видаліть залишки з відсіку випікання вологою тканиною або м'якою губкою.
- Очистіть кришку та корпус вологою тканиною або м'якою губкою.
- Ретельно витріть відсік випікання, кришку та корпус м'якою сухою тканиною.

Форма, гачки та аксесуари

- Форма і гачки мають антипригарне покриття. Не використовуйте абразивні засоби або предмети, що можуть подряпати поверхню.
- Вийміть форму і гачки з відсіку випікання.
- Зніміть гачки з валів. Якщо вони прилипли після випікання, налейте у форму гарячу воду та залиште приблизно на 30 хвилин.
- Мийте гачки теплою водою, невеликою кількістю м'якого мийного засобу та щіткою для посуду. Стійкі залишки можна попередньо замочити.
- Після очищення ретельно висушіть гачки.
- Зовнішню сторону форми очищайте вологою тканиною.
- Внутрішню сторону форми мийте теплою водою, невеликою кількістю м'якого мийного засобу та щіткою. Для стійких забруднень замочіть форму.
- Після очищення промийте форму великою кількістю чистої води та ретельно висушіть.
- Мірну склянку, мірну ложку та інструмент для виймання гачків мийте теплою водою з м'яким мийним засобом, промивайте чистою водою та сушіть.

З часом на поверхнях можуть з'явитися незначні зміни кольору через тепло, вологу або пару. Це нормально і не є дефектом.

14. Усунення несправностей / часті запитання

Проблема	Рішення
На дисплеї H:HH	Програму запущено, хоча хлібопічка ще не охолола після попереднього випікання. Зупиніть програму, вимкніть головний

	вимикач і дайте приладу охолонути з відкритою кришкою 20-30 хвилин.
Програма не запускається, дисплей повертається до програми 1	Хлібопічка ще не охолола після попереднього випікання. Дайте їй охолонути з відкритою кришкою 20-30 хвилин.
На дисплеї E:E0 після запуску	Вимкніть головний вимикач і витягніть вилку. Потім знову вставте вилку та увімкніть прилад. Якщо повідомлення залишається, зверніться до сервісу.
Гачок застряг у формі після випікання	Налийте у форму гарячу воду та поверніть гачок, щоб відкладення розм'якли.
Гачок застряг у хлібі	Вийміть його інструментом для виймання гачків.
Мотор обертається, але тісто не перемішується	Перевірте, чи правильно зафіксовані форма та гачки.
Хлібопічка подрібнює фрукти й горіхи	Додавайте фрукти, горіхи та подібні інгредієнти тільки після звукового сигналу, коли на дисплеї з'являється ADD.
Прилад не працює	Переконайтеся, що вилку під'єднано до розетки, головний вимикач увімкнений, а індикатор живлення світиться. Перевірте, чи правильно натиснуто Start/Stop.

15. Інформація про довкілля та утилізацію

Символ перекресленого контейнера означає, що виріб підпадає під дію Директиви ЄС 2012/19/EU. Електричні та електронні пристрої потрібно утилізувати окремо від побутових відходів у спеціальних пунктах збору.

Правильна утилізація старих пристроїв допомагає запобігти шкоді довкіллю та здоров'ю людей. За додатковою інформацією звертайтеся до місцевих органів влади, служби утилізації або магазину, де придбано пристрій.

Упаковку утилізуйте екологічно. Картон можна здати в макулатуру або на пункт переробки. Плівки та пластик передавайте місцевим службам утилізації.

Маркування пакувальних матеріалів: 1-7 пластик, 20-22 папір і картон, 80-98 композитні матеріали.

16. Відповідність

Виріб відповідає вимогам застосовних європейських і національних директив. Докази відповідності надані виробником.

Виріб відповідає чинним національним вимогам Республіки Сербія та Великої Британії.

Повна декларація відповідності ЄС в оригінальній інструкції доступна за посиланням виробника.

17. Послідовність програм

Нижче подано зведений переклад основних параметрів програм. Точні часові таблиці в оригіналі містять докладні етапи: попередній прогрів, замішування, підймання, випікання, підтримання тепла, моменти ADD/RMV і максимальний таймер.

Програма	Час	Вага	Примітка
1 Звичайний	3:00-3:15 або швидко 2:15-2:25	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
2 Французький	3:10-3:25 або швидко 2:20-2:30	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
3 Цільнозерновий	3:20-3:35 або швидко 2:25-2:35	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
4 Солодкий	2:55-3:10 або швидко 2:10-2:20	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
5 Low Carb	3:09-3:33	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
6 Без глютену	3:40-3:55	1000/1250/1500 г	ADD і RMV доступні
7 Супершвидкий	1:15-1:20	1000/1250/1500 г	без ADD/RMV
8 Кекс	1:30-1:40	1000/1250/1500 г	підтримання тепла 60 хв
9 Замішування	0:10, регулюється 10-45 хв	-	тільки замішування
10 Тісто	1:40	-	ADD і RMV доступні
11 Тісто для пасти	0:15	-	тільки замішування
12 Тісто для піци	0:45	-	2 замішування і 2 підймання
13 Йогурт	8:00, регулюється 8-12 год	-	без випікання
14 Джем	1:20	-	15 хв підймання/нагрів, 45 хв, 20 хв випікання/варіння
15 Випікання	1:00, регулюється 5-60 хв	-	підтримання тепла 60 хв
16 Home Made	типово 3:05	-	індивідуальні етапи: прогрів 0-20, замішування 0-30, підймання 0-60, випікання 0-80, тепло 0-60 хв

Позначення: ADD - можна додати інгредієнти після звукового сигналу; RMV - можна вийняти гачки для тіста перед випіканням; Quick - скорочений режим для програм 1-4.

18. Гарантійна та сервісна інформація

В оригінальній інструкції зазначено гарантію TARGA GmbH строком 3 роки від дати придбання. У разі дефектів товару покупець має законні права щодо продавця; описана гарантія їх не обмежує.

Гарантія поширюється на дефекти матеріалів і виробництва. Вона не поширюється на компоненти, що зношуються внаслідок нормального використання, або на пошкодження крихких деталей, наприклад перемикачів, акумуляторів чи скляних компонентів.

Гарантія втрачає чинність у разі пошкодження, неправильного використання, неналежного обслуговування, застосування сили або втручання неавторизованих осіб.

Для гарантійного звернення зберігайте чек, артикул виробу та серійний номер, якщо він є. У разі проблем спочатку ознайомтеся з документацією, а якщо проблему не вдається вирішити - зверніться до сервісної служби, зазначеної для країни придбання в оригінальній інструкції.

Кінець перекладу основної англomовної частини інструкції.