

ViLgrand

VBM5812



ХЛІБОПІЧ
ХЛЕБОПЕЧЬ

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Шановний покупець!

Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки «Vilgrand».

Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильного користування і уникнення непорозумінь, уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом.

Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм.

Зберігайте цю інструкцію з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до неї в майбутньому або передати її, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VBM5812
Потужність	580 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50 Гц
Вага випічки	500 г / 750 г / 1000 г
Таймер	+
Підтримка температури	60 хв
Програми	12
Антипригарне покриття чаші	+
Вибір кольору скоринки	світлий / темний
Рідкокристалічний дисплей	+
Оглядове віконце	+
Лопаті тістоміса	1
Габаритні розміри	32 x 25 x 27,3 см
Маса нетто / брутто	5,1 кг / 5,75 кг
Звуковий сигнал	+
Максимальний час відстрочки старту	13 годин
Функція підтримки пам'яті	20хв

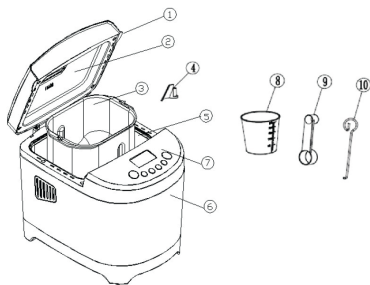
КОМПЛЕКТНІСТЬ

Хлібопіч	1
Гачок	1
Мірний стакан і ложка 10 мл / 3,5 мл	1
Інструкція та гарантійний талон	1
Упаковка	1
Форма для випікання	1
Книга рецептів	1

При покупці приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампі продавця.

Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і повної комплектності приладу.

ОПИС



1. Ручка кришки
2. Кришка з віконцем
3. Форма
4. Лопата тістоміса
5. Камера випікання
6. Корпус
7. Панель управління
8. Мірний стакан
9. Мірна ложка
10. Гачок

* Зовнішній вигляд виробу може незначно відрізнятися від зображення.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Кнопка КОЛІР

призначена для вибору кольору засмаженої скоринки: світлий або темний



Кнопка ВАГА

Дозволяє обрати один з варіантів ваги готового хлібу: 500г/750г/100г



Кнопка ВИБІР ПРОГРАМИ

дозволяє вибрати програму приготування випічки



Кнопка ТАЙМЕР + та -

Натискайте кнопку + чи -, щоб збільшити або зменшити час



Кнопка СТАРТ/СТОП

Починає і зупиняє роботу хлібопечі

ПРОГРАМИ

1. КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ – ця програма може бути використана для більшості рецептів хліба з білого пшеничного борошна.
2. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ – випікання традиційного французького білого хліба із хрумкою скоринкою.
3. ЗДОБНА ВИПІЧКА – підходить для рецептів з великим вмістом цукру та жирів.
4. ПИРОГИ ТА КЕКСИ – підходить для приготування випічки з використанням харчової соди або розпушувача.
5. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ - для випікання хліба із цільнозернового борошна або борошна з висівками.
6. СЕНДВІЧ – випікання хлібу для сендвічів.
7. МАКАРОННІ ВИРОБИ – приготування тіста для вареників, пельменів, лапші та інших макаронних виробів; без випікання; для цієї програми функції вибору кольору скоринки та ваги відсутні.
8. ДЖЕМ – автоматичне приготування джема/варення.
9. ЙОГУРТОВИЙ ХЛІБ– для випікання хліба з додаванням йогурта або пахти.
10. ТІСТО – програма приготування дріжджового тіста, замішування та підйом, без випікання. Готове тісто можна випекти в хлібопечі або в духовці.
11. ЕКСПРЕС – програма аналогічна програмі «КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ», але більш швидка.
12. ВИПІКАННЯ – програма може бути використана для випікання хліба або приготування інших страв, час приготування не більш 1 години.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах за метою приготування хліба та іншої випічки, а також замішування тіста.

Застосування приладу з іншою метою небезпечно і повністю виключено. Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачем в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтеся наступних вказівок.

ДЕЯКІ ВАЖЛИВІ ФУНКЦІЇ

Програму ВИПІКАННЯ можна використовувати для випікання хліба або приготування страв, час приготування до 1 години. Покладіть їжу, яку Ви хочете запекти, у форму, встановіть форму в камеру для запікання, закрийте кришку. Натисніть кнопку МЕНЮ, оберіть програму ВИПІКАННЯ.

За замовченням встановлюється час 1 година, користуйтеся кнопками + і – таймеру, щоб обрати потрібний час приготування. Натисніть СТАРТ/СТОП. Якщо їжа приготувалась швидше, можна зупинити роботу хлібопечі, натиснувши на кнопку СТАРТ/СТОП раніше, ніж через годину.

Ця хлібопіч має функцію підтримки пам'яті. В разі раптового відключення енергії після початку роботи, хлібопіч запам'ятає налаштування і продовжить роботу в заданому режимі, як тільки відновиться підключення. Якщо час відключення перевищує 20 хвилин, підтримка пам'яті вимикається, і хлібопіч повернеться у початковий стан. У цьому випадку слід видалити продукти із форми і розпочати увесь процес спочатку. Якщо тісто ще не встигло піднятися до відключення енергії, можна натиснути кнопку СТАРТ/СТОП і продовжити розпочату програму.

ТАЙМЕР

Використовуйте таймер, якщо треба відстрочити початок приготування хліба, наприклад, отримати гарячий хліб вранці. Не користуйтеся таймером з рецептами, що включають швидкопсувні інгредієнти, такі як яйця, свіже молоко і т.д. Максимальна відстрочка складає 13 годин.

Звуковий сигнал спрацьовує в наступних випадках:

- при зміні режиму.
- при натисканні кнопок МЕНЮ, КОЛІР і кнопок + і -, звуковий сигнал лунатиме щораз, як ви натискаєте кнопку, і буде звучати постійно при постійному натисканні.
- при кожному натисканні кнопки СТАРТ/СТОП.
- коли потрібно додати фрукти або горіхи в тісто, якщо Ви користуєтеся відповідним режимом, і 10 разів під час замішування.
- 12 разів по завершенні процесу випічки хліба, потім хлібопіч перейде в режим підтримання температури.

ПІДТРИМУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ:

Прилад має функцію підтримки температури, щоб хліб довше залишався гарячим після випічки. Дивіться розділ ЕКСПЛУАТАЦІЯ.

ТЕМПЕРАТУРА В ПРИМІЩЕННІ:

Хлібопіч може добре працювати в широкому діапазоні температури, проте якість/вага готового хліба можуть змінюватися в дуже теплій або в дуже холодній кімнаті. Для нормальної роботи хлібопічки температура в приміщенні повинна бути між 15°C і 34°C. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ І ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ І НЕСПРАВНОСТЕЙ:**

Якщо початкові умови не збігаються із заданими в меню, наприклад, обрані режими ХЛІБ або ТІСТО, але температура нагрівача занадто висока (більше 45°C) або занадто низька, на дисплеї висвітлиться «Н: НН» і включиться звуковий сигнал. Відкрийте кришку, дістаньте форму і дайте приладу охолонути, потім почніть спочатку, коли в духовці встановиться потрібна температура. Якщо прилад не працює, зверніться в сервісний центр.

Якщо температурний датчик роз'єднаний або вийшов з ладу, на дисплеї з'являється «L: LL» і лунає звуковий сигнал. Зверніться в сервісний центр.

1. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1.1 Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.

1.2 Перед вмиканням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу. Вмикайте прилад тільки в розетку з заземленням.

1.3 Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями чи розумовими вадами, або з нестачею досвіду та знання, якщо вони розуміють можливі небезпеки, або за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання приладу.

1.4 Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом дорослих або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і вони розуміють можливі небезпеки. Чищення та обслуговування приладів можливо для дітей старше 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше 8 років. Не дозволяйте дітям гратися з приладом або користуватися ним без нагляду дорослих!

1.5 Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідину.

1.6 Під час роботи деталі хлібопечі, у тому числі корпус, можуть значно нагріватися. Будьте обережні! Користуйтеся кухонними рукавицями, якщо торкаєтеся працюючої хлібопечі! Перед тим, як очистити або прибрати хлібопіч у місце зберігання, переконайтеся, що вона повністю охолола.

1.7 Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.

1.8 Від'єднайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.

1.9 Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:

- Пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,
- На приладі є видимі пошкодження,
- Перед цим прилад впав.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

1.10 Після використання, перед очищенням, а також при виникненні несправностей слід вимкнути всі вимикачі на приладі і вийняти вилку з розетки електромережі.

1.11 Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню. Відстань до стіни має бути не менш 5 см, до краю столу не менш 11 см.

1.12 Не накривайте працюючу хлібопіч і не розташовуйте біля хлібопечі легкозаймисті предмети/речовини.

1.13 Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали або утворюються вибухонебезпечні гази.

1.14 Не розташовуйте прилад поблизу від відкритого вогню або джерел тепла.

1.15 Не використовуйте фольгу, папір і інші сторонні матеріали при випіканні.

1.16 З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім чистки, повинні виконуватися тільки представниками уповноважених авторизованих сервісних центрів компанії «ViLgrand».

2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увага! Приготування хліба в хлібопечі істотно відрізняється від приготування хліба традиційним чином.

Всі інгредієнти потрібно відміряти при кімнатній температурі і дуже точно. Користуйтеся мірним стаканчиком і ложкою, що входять в комплект.

Не відкривайте кришку хлібопечі під час роботи.

2.1 Перед першим використанням помийте форму і лопать тістоміса, витріть їх насухо, встановіть лопать тістоміса в гніздо. Встановіть програму ВИПІКАННЯ і дозвольте приладу працювати порожнім протягом 10 хв. Дайте приладу охолонути, потім очистіть і просушіть ще раз. Хлібопіч готова до роботи.

2.2 Помістіть в форму всі інгредієнти в порядку, як зазначено в рецепті (крім горіхів і сухофруктів, вони додаються пізніше). Для досягнення кращого результату всі продукти повинні бути кімнатної температури. Дріжджі краще класти в середину.

2.3 Помістіть форму в середину хлібопечі, переконайтеся, що вона зафіксована і закрийте кришку. Увімкніть прилад в мережу.

2.4 На дисплеї з'явиться «меню 1».

Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати необхідну програму.

2.5 Натисніть кнопку «КОЛІР» для вибору кольору скоринки: світлий, темний. (Якщо Ви не зробите вибір, хлібопіч автоматично вибере «світлий»).

2.6 Натисніть кнопку ВАГА для вибору ваги готового хліба: 500гр/750гр/1000гр.

2.7 Натискаючи + або - на кнопку таймера встановіть час відстрочки запуску.

2.8 Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП. Хлібопіч почне роботу. Примітка: У разі необхідності можна перевстановити налаштування. Натисніть кнопку START / STOP, щоб зупинити роботу хлібопечі. Якщо Ви не хочете змінювати налаштування, будь ласка, не чіпайте панель контролю під час роботи хлібопечі.

2.9 Звуковий сигнал пролунає, коли потрібно додати фрукти/горіхи (якщо це передбачено програмою).

2.10 Під час роботи хлібопічки йде зворотний щохвилинний відлік часу до нуля («0:00») на дисплеї. Коли хліб готовий, увімкнеться звуковий сигнал, і хлібопіч автоматично перейде в режим ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ - підтримання тепла протягом 1 години. Через годину хлібопіч подасть звуковий сигнал, функція підтримки температури вимкнеться, і хлібопіч повернеться в початковий стан. Якщо Ви хочете зупинити режим підтримки температури, натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, і хлібопіч повернеться в початковий стан.

2.11 Від'єднайте хлібопіч від мережі, відкрийте кришку, дістаньте форму з готовим хлібом (або готовою стравою). Увага! Хлібопіч і форма можуть бути дуже гарячими, будь ласка, будьте обережні, користуйтеся кухонними рукавицями та гачком.

2.12 Витрусіть хліб з форми і дайте йому охолонути хоча б 30хвилин. Увага! У середині буханки залишилась лопать тістоміса. Дайте їй охолонути разом з буханцем і дістаньте за допомогою гачка. Хліб готовий. Смачного!

3. ДОГЛЯД ТА ЗБЕРІГАННЯ

Перед очищенням вимкніть прилад від мережі і дозвольте охолонути до кімнатної температури.

- форма: помийте і протріть всередині і зовні вологою ганчіркою. Не використовуйте гострі предмети та/або абразивні речовини, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Переконайтеся, що форма суха, перед тим як поміщати її назад в хлібопіч.

- лопать тістоміса. Якщо лопать не виймається з гнізда, наповніть форму теплою водою і залиште на півгодини. Лопать легко вийде з гнізда. Форму і лопать можна помити руками або в посудомийній машині, обережно протріть м'якою ганчіркою або серветкою.

- корпус: протріть м'якою вологою ганчіркою або серветкою. Не користуйтеся абразивними засобами, так як вони можуть подряпати поверхню корпусу. Ніколи не занурюйте корпус хлібопечі в воду!

- Перед тим, як прибрати прилад на зберігання, переконайтеся, що хлібопіч повністю охолонув, що вона чиста, суха і кришка закрита.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

№	Проблема	Причина	Усування
1	Дим з отворів під час випікання.	Деяка кількість інгредієнтів пристала до нагрівального елемента. Якщо це перше використання, то можливо залишилося мастило на нагрівальному елементі	Вимкніть прилад, почистіть нагрівальний елемент. Будьте уважні, щоб не обпектися. При першому використанні дозвольте мастилу випаритися, відкрийте кришку.
2	Нижня скоринка буханки дуже товста.	Надовго залишили хліб у ємності після закінчення приготування, через що він втратив багато води.	Вчасно виймайте хліб без тривалого тримання його у теплі.
3	Важко дістати хліб.	Лопать сильно пристала до осі.	Коли ви дістанете хліб з ємності, наповніть ємність гарячою водою, та залиште вінчик у воді на 10 хвилин, потім дістаньте його та почистіть.
4	Інгредієнти розмішуються нерівномірно, випікання проходить погано.	Обрана програма не підходить.	Виберіть іншу програму.
		Кришка відкривалась декілька разів, й хліб став сухим, без явно вираженої скоринки.	Не відкривайте кришку в процесі піднесення тіста.
		Опір замішуванню занадто великий, вінчик не може повністю прокручуватися і добре розмішувати тісто.	Перевірте отвір вінчика для замішування, достаньте ємність та увімкніть прилад без нього. Якщо прилад все ще не працює нормально, зверніться в сервісний центр.
5	На дисплеї світяться «Н:Н» після натиснення на кнопку «СТАРТ/СТОП».	Температура всередині хлібопечі занадто висока.	Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» та від'єднайте прилад від мережі. Дістаньте ємність та залиште кришку відкритою, доки прилад не вистигне.
6	Хлібопіч працює, а тісто не замішується.	Неправильно встановлена ємність або занадто багато тіста.	Перевірте, чи вірно встановлена ємність. Переконайтеся, що всі інгредієнти додані відповідно з рецептом.
7	Великий розмір хліба, підходить до кришки.	Було додано забагато дріжджів, муки, чи води, або температура зовнішнього середовища зависока.	Переконайтеся, що всі інгредієнти додані згідно з рецептом. Перевірте температуру.
8	Хліб маленький або не піднявся.	Не додали дріжджі або їх кількість була недостатньою. Можливо, дріжджі не піднялись, тому що вода була занадто теплою або дріжджі змішалися з сіллю. Температура занадто низька.	Переконайтеся, що всі інгредієнти були додані відповідно до рецепту. Перевірте температуру.
9	Тіста забагато, воно переповнює хлібопіч.	Більша кількість рідини робить тісто м'яким, або занадто багато дріжджів.	Видаліть рідину, щоб покращити пружність тіста.
10	Хліб ламається по середині, коли тісто випаєється.	Борошно поганої якості, не піднімається.	Користуйтеся борошном гарної якості.
		Швидка реакція дріжджів або їхня температура зависока.	Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі.
11	Хліб тяжкий та занадто крутий.	Забагато борошна або мало води.	Зменшіть кількість борошна, додайте води.
		Забагато фруктових додатків або багато борошна грубого помелу.	Зменшіть кількість додаткових інгредієнтів, додайте дріжджі.
12	Середина пуста при нарізанні хліба	Багато води або дріжджів, або немає солі.	Зменшіть кількість води або дріжджів, перевірте на сіль.
		Температура води занадто висока.	Перевірте температуру води.
13	Хліб покритий сухим борошном.	Використовувались занадто клейкі інгредієнти, такі як масло, банани й т.п.	Не додавайте у хліб занадто клейкі інгредієнти.
		Розмішування було поганим через недостатньої кількості води.	Перевірте кількість води, а також правильність установки хлібопечі.
14	Скоринка затовста й темна.	Різні рецепти та інгредієнти впливають на результат випічки. Колір скоринки буде темним, якщо використовувалось забагато цукру.	Якщо колір випічки занадто темний для рецепту з великою кількістю цукру, натисніть на кнопку Старт/Стоп, щоб перервати роботу за 5-10 хвилин від запланованого часу завершення. Перш ніж дістати хліб, залиште його в хлібопічі із закритою кришкою на 20 хвилин.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку изделия Торговой Марки «ViLgrand».

Наши изделия - верные и надежные помощники в Вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!

Для правильной эксплуатации и во избежание недоразумений, внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. В нем содержатся важные указания по технике безопасности и пользованию прибором. Невыполнение правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током, ожогам или другим серьезным травмам.

Сохраняйте данное руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем или передать его, если понадобится, следующему владельцу вместе с прибором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VBM5812
Мощность	580Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50Гц
Вес выпечки	500г / 750г / 1000 г
Таймер	+
Поддерживание температуры	60 мин
Программы	12
Антипригарное покрытие чаши	+
Выбор цвета корочки	светлый/темный
Жидкокристаллический дисплей	+
Смотровое окошко	+
Лопастей тестомеса	1
Габаритные размеры	32х 25х 27,3см
Масса нетто/брутто	5,1 кг / 5,75 кг
Звуковой сигнал	+
Максимальное время отсрочки старта	13 часов
Функция поддержки памяти	20 мин

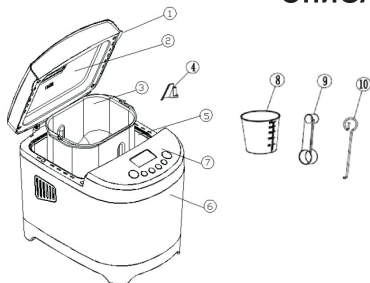
КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь	1
Крючок	1
Мерный стакан и ложка 10мл/3,5мл	1
Инструкция и Гарантийный талон	1
Упаковка	1
Форма для выпекания	1
Книга рецептов	1

При покупке прибора убедитесь в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина.

Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и полной комплектности прибора.

ОПИСАНИЕ



1. Ручка крышки
2. Крышка с окошком
3. Форма
4. Лопасть тестомеса
5. Камера выпекания
6. Корпус
7. Панель управления
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок

* Внешний вид изделия может незначительно отличаться от изображения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка ЦВЕТ предназначена для выбора цвета зажаренной корочки: светлый либо темный



Кнопка ВЕС позволяет выбрать один из вариантов веса готового хлеба: 500г/750г/100г



Кнопка ВЫБОР ПРОГРАММЫ позволяет выбрать программу приготовления выпечки



Кнопки ТАЙМЕР + и – нажимайте кнопку + или -, чтобы увеличить или уменьшить время



Кнопка СТАРТ/СТОП начинает и останавливает работу хлебопечи

ПРОГРАММЫ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ – эта программа может быть использована для большинства рецептов хлеба на основе белой пшеничной муки.
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ – выпекание традиционного французского белого хлеба с хрустящей корочкой.
3. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА – подходит для рецептов с большим содержанием жиров и сахара.
4. ПИРОГИ И КЕКСЫ – подходит для приготовления выпечки с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ – для выпекания хлеба из цельнозерновой муки или муки с отрубями.
6. СЭНДВИЧ – выпекание хлеба для сэндвичей.
7. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ – приготовление теста для вареников, пельменей, лапши и др. макаронных изделий; без выпекания; для этой программы также отсутствуют функции выбора цвета корочки и веса.
8. ДЖЕМ – автоматическое приготовление джема/варенья.
9. ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ – для выпекания хлеба с добавлением йогурта или пахты.
10. ТЕСТО – программа приготовления дрожжевого теста, замес и подъём, без выпекания. Готовое тесто можно выпекать в хлебопечи либо в духовке.
11. ЭКСПРЕСС – программа аналогична программе «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ», но быстрее.
12. ВЫПЕКАНИЕ – программа может быть использована для выпекания хлеба либо приготовления других блюд, время приготовления не больше 1 часа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях с целью приготовления хлеба и другой выпечки, а также замеса теста.

Применение для других целей опасно и полностью исключено. Производитель/продавец не несет ответственности за ущерб, причиненный пользователю в результате использования им прибора не по назначению или неправильного обслуживания. Разрешается использовать прибор только согласно пунктам, приведенным в данном руководстве по эксплуатации. Поэтому строго соблюдайте приведенные ниже указания.

НЕКОТОРЫЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ

Программу ВЫПЕКАНИЕ можно использовать для выпекания хлеба либо приготовления блюд, время приготовления до 1 часа. Положите еду, которую Вы хотите запечь, в форму, установите форму в камеру для выпечки, закройте крышку. Нажмите кнопку меню, выберите программу ВЫПЕКАНИЕ. По умолчанию устанавливается время 1 час, пользуйтесь кнопками + и – таймера, чтобы выбрать нужное время приготовления. Нажмите СТАРТ/СТОП. Если еда приготовилась быстрее, можно остановить работу хлебопечи, нажав на кнопку СТАРТ/СТОП раньше, чем через час.

Эта хлебопечь имеет функцию поддержки памяти. В случае внезапного отключения энергии после начала работы, хлебопечь запомнит настройки и продолжит работу в заданном режиме, как только восстановится подключение. Если время отключения превысит 20 минут, поддержка памяти отключится, и хлебопечь вернется в исходное состояние. В этом случае нужно удалить продукты из формы, и начать весь процесс сначала. Если тесто ещё не успело подняться до отключения энергии, можно нажать кнопку СТАРТ/СТОП и продолжить начатую программу.

ТАЙМЕР

Используйте таймер, если нужно отсрочить начало приготовления хлеба, например, получить горячий хлеб утром. Не используйте таймер с рецептами, включающими скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко и т.д. Максимальная отсрочка составляет 13 часов.

Звуковой сигнал срабатывает в следующих случаях:

- При изменении режима.
- При нажатии кнопок МЕНЮ, ЦВЕТ и кнопок + и -, звуковой сигнал будет звучать каждый раз, как вы нажимаете кнопку, и будет звучать постоянно при постоянном нажатии.
- При каждом нажатии кнопки СТАРТ/СТОП.
- Когда нужно добавить фрукты или орехи в тесто, если Вы пользуетесь соответствующим режимом, и 10 раз во время замеса.
- 12 раз по завершении процесса выпечки хлеба, затем хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ:

Прибор имеет функцию поддержания температуры, чтобы хлеб дольше оставался горячим после выпечки. Смотрите раздел ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

ТЕМПЕРАТУРА В ПОМЕЩЕНИИ:

Хлебопечь может хорошо работать в широком диапазоне температур, однако качество/вес готового хлеба может меняться в очень теплой либо в очень холодной комнате. Для нормальной работы хлебопечи температура в помещении должна быть между 15°C и 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА И НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Если начальные условия не совпадают с заданными в меню, например, выбраны режимы ХЛЕБ или ТЕСТО, но температура нагревателя слишком высокая (больше 45°C) или слишком низкая, на дисплее высветится «H:HH» и включится звуковой сигнал. Откройте крышку, достаньте форму и дайте прибору остыть, затем начните сначала, когда в духовке установится нужная температура. Если прибор не работает, обратитесь в сервисный центр.

Если температурный датчик разъединен или вышел из строя, на дисплее появляется «L:LL» и включается звуковой сигнал. Обратитесь в сервисный центр.

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 Перед использованием проверьте прибор (корпус, сетевой шнур, штепсельную вилку и другие комплектующие) на наличие видимых повреждений. Не пытайтесь включать и использовать прибор при наличии повреждений, а также не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

1.2 Перед включением данного устройства убедитесь, что характеристики сети соответствуют характеристикам прибора. Включайте прибор только в розетку с заземлением!

Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель!

1.3 Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными способностями и умственными недостатками, или с недостатком опыта и знания, если они понимают возможные опасности, либо за ними осуществляется контроль ответственным лицом, чтобы обеспечить безопасность использования прибора.

1.4 Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением взрослых или проинструктированы о безопасном пользовании прибором и понимают возможные опасности. Чистка и обслуживание приборов возможна для детей старше 8 лет, находящихся под присмотром. Прибор и его шнур нужно держать недосягаемыми для детей менее 8 лет. Не позволяйте детям играть с прибором или пользоваться им без присмотра взрослых!

1.5 Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.

1.6 При работе детали хлебопечи, в том числе корпус, могут сильно нагреваться. Будьте осторожны! Пользуйтесь кухонными перчатками, когда прикасаетесь к частям работающей хлебопечи! Перед тем, как очистить или убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла.

1.7 Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагреваемых поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывания шнура

1.8 Отсоединяйте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку.

1.9 Прибор категорически запрещается включать, если:

- поврежден сетевой соединительный шнур/штепсельная вилка,
- на приборе имеются видимые повреждения,
- перед этим прибор упал.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики или ремонта.

1.10 После использования, перед очисткой, а также при возникновении неисправностей следует выключить все выключатели на приборе и вынуть вилку из розетки электросети.

1.11 Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Расстояние до стены должно быть не менее 5 см, до края стола не менее 11 см.

1.12 Не накрывайте работающую хлебопечь и не помещайте вблизи хлебопечи легковоспламеняющиеся предметы/вещества.

1.13 Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы или образуются взрывоопасные газы.

1.14 Не помещайте прибор вблизи открытого огня или источников тепла.

1.15 Не используйте фольгу, бумагу и другие посторонние материалы при выпекании.

1.16 В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании «ViLgrand».

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

Приготовление хлеба в хлебопечи существенно отличается от приготовления хлеба традиционным образом.

Все ингредиенты нужно отмерять при комнатной температуре и очень точно. Пользуйтесь мерным стаканчиком и ложкой, входящими в комплект.

Не открывайте крышку хлебопечи во время работы.

2.1 Перед первым использованием помойте форму и лопасть тестомеса, вытрите их насухо, установите лопасть тестомеса в гнездо. Установите программу ВЫПЕКАНИЕ и позвольте прибору работать пустым в течение 10 мин. Дайте прибору остыть, затем очистите и просушите ещё раз. Хлебопечь готова к работе.

2.2 Поместите в форму все ингредиенты в порядке, как указано в рецепте (кроме орехов и сухофруктов, они добавляются позже). Для достижения лучшего результата все продукты должны быть комнатной температуры. Дрожжи лучше класть в середину.

2.3 Поместите форму во внутрь хлебопечи, убедитесь, что она защелкнулась и закройте крышку. Включите прибор в сеть.

2.4 На дисплее появится «меню 1».

Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать необходимую программу.

2.5 Нажмите кнопку ЦВЕТ для выбора цвета корочки: светлый, темный. (если Вы не сделаете выбор, хлебопечка автоматически выберет «светлый»).

2.6 Нажмите кнопку ВЕС для выбора веса готового хлеба: 500гр/750гр/1000гр.

2.7 Нажатием + или – на кнопку таймера установите время отсрочки запуска.

2.8 Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Хлебопечь начнет работу. Примечание: В случае необходимости можно переустановить настройки. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы остановить работу хлебопечи. Если Вы не хотите менять настройки, пожалуйста, не трогайте панель контроля во время работы хлебопечи.

2.9 Звуковой сигнал прозвучит, когда нужно добавить фрукты/орехи (если это предусмотрено программой).

2.10 Во время работы хлебопечи идет обратный поминутный отсчёт времени до нуля «0:00» на дисплее. Когда хлеб готов, включится звуковой сигнал, и хлебопечь автоматически перейдёт в режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - поддержания тепла в течение 1 часа. Через час хлебопечь подаст звуковой сигнал, функция поддержки температуры отключится, и хлебопечь вернется в исходное состояние. Если Вы хотите остановить режим поддержки температуры, нажмите кнопку кнопку СТАРТ/СТОП, и хлебопечь вернется в начальное состояние.

2.11 Отключите хлебопечь от сети, откройте крышку, достаньте форму с готовым хлебом (или готовым блюдом) с помощью крючка. Внимание! Хлебопечь и форма могут быть очень горячими, пожалуйста, будьте осторожны, пользуйтесь кухонными рукавицами и крючком.

2.12 Вытряхните хлеб из формы и дайте ему остыть хотябы 30 мин. Внимание! Внутри буханки осталась лопасть тестомеса. Дайте ей остыть вместе с буханкой и достаньте при помощи крючка. Хлеб готов. Приятного аппетита!

3. УХОД И ХРАНЕНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от сети и позвольте остыть до комнатной температуры.

- форма: помойте и протрите внутри и снаружи влажной тряпкой. Не используйте острые предметы и/или абразивные вещества, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что форма сухая, перед тем как помещать её обратно в хлебопечь.

- лопасти тестомеса. Если лопасть не вынимается из гнезда, наполните форму теплой водой и оставьте на полчаса. Лопасть легко выйдет из гнезда. Форму и лопасть можно помыть руками или в посудомоечной машине, осторожно протрите мягкой тряпкой или салфеткой.

- корпус: протрите мягкой влажной тряпкой или салфеткой. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, так как они могут поцарапать поверхность корпуса. Никогда не погружайте корпус хлебопечи в воду!

- перед тем, как убрать прибор на хранение,

убедитесь, что хлебопечь полностью остыла, что она чистая, сухая и крышка закрыта.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНИЕНИЯ

№	Проблема	Причина	Устранение
1	Дым с отверстий во время выпекания	Некоторое количество ингредиентов пристало к нагревательному элементу. Если это первое использование, значит масло осталось на нагреваемом элементе.	Отключите прибор, почистите нагревательный элемент. Будьте внимательны, не обожгитесь. При первом использовании, дайте маслу испариться, откройте крышку.
2	Нижняя корка буханки очень толстая	Надолго оставили хлеб в емкости после окончания приготовления, из-за чего хлеб потерял много воды.	Вовремя вынимайте хлеб без долгого держания его в тепле.
3	Сложно достать хлеб	Венчик сильно пристал к оси.	Когда вы достанете хлеб с ведерка, налейте в ведерко горячей воды, и оставьте венчик в воде на 10 минут, затем достаньте его и почистите.
4	Ингредиенты размешиваются неравномерно, выпекание происходит плохо	Выбранная программа не подходит.	Выберите другую программу.
		Крышка открывалась несколько раз, и хлеб стал сухой, без явно выраженной корочки.	Не открывайте крышку в процессе поднятия теста.
		Сопротивление замешивания слишком большое, венчик не может полностью прокручиваться и хорошо размешивать тесто.	Проверьте отверстия венчика для замешивания, достаньте емкость и включите прибор без него. Если прибор все еще не работает нормально, обратитесь в сервисный центр.
5	На дисплее светится «Н:НН» после нажатия на кнопку «Старт/Стоп»	Температура внутри хлебопечи слишком высокая.	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отсоедините прибор от сети. Достаньте емкость и оставьте крышку открытой, пока прибор не остынет.
6	Хлебопечь работает, но тесто не замешивается	Неправильно установлена емкость или слишком много теста.	Проверьте, правильно ли установлена емкость. Убедитесь, что все ингредиенты добавлены, в соответствии с рецептом.
7	Большой размер хлеба, подходит к крышке	Было добавлено много дрожжей, или муки, или воды, или температура окружающей среды слишком высокая.	Убедитесь, что все ингредиенты добавлены в соответствии с рецептом. Проверьте температуру.
8	Хлеб маленький или не поднялся	Не добавили дрожжи или их количество было недостаточным. Возможно, дрожжи не поднялись, так как вода была слишком теплой или дрожжи смешались с солью. Температура слишком низкая.	Убедитесь, что все ингредиенты были добавлены в соответствии с рецептом. Проверьте температуру.
9	Теста слишком много, переполняет ведерко.	Большое количество жидкости делает тесто мягким, или слишком много дрожжей.	Удалите жидкость, улучшите упругость теста.
10	Хлеб ломается посередине, когда тесто выпекается	Мука плохого качества, тесто не поднимается.	Пользуйтесь мукой хорошего качества.
11	Хлеб тяжелый и слишком крутой	Слишком много муки и мало воды.	Уменьшите количество муки, добавьте воды.
		Много фруктовых добавок или много муки грубого помола.	Уменьшите количество дополнительных ингредиентов, добавьте дрожжи.
12	Середина пустая при нарезке хлеба	Много воды или дрожжей, или нет соли.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте на вкус соль.
		Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды.
13	Хлеб покрыт сухой мукой	Использовались слишком клейкие ингредиенты, такие как масло, бананы и т.д.	Не добавляйте в хлеб слишком клейкие ингредиенты.
		Размешивание было плохим из-за недостаточного количества воды.	Проверьте количество воды, а также правильность установки хлебопечи.
14	Корочка слишком толстая с темная	Разные рецепты и ингредиенты влияют на результат выпечки. Цвет корочки будет темным, если использовалось слишком много сахара	Если цвет выпечки слишком темный для рецепта с большим количеством сахара, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы прервать работу за 5-10 мин от запланированного времени завершения. Прежде чем достать хлеб, оставьте его в хлебопечи с закрытой крышкой на 20 мин.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн прибора без предварительного уведомления.