

ViLgrand



VBM85152

ХЛІБОПІЧ
ХЛЕБОПЕЧЬ

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ

Шановний покупцю!**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 та уникнення непорозумінь, уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки та користування приладом.

Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм. Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом із приладом.

При купівлі приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампу продавця.

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

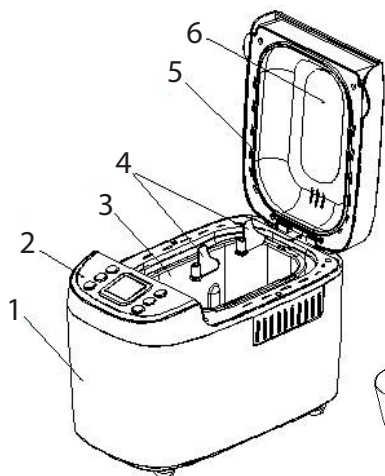
Модель	VBM85152
Потужність	850 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50 Гц
Вага випічки	1000 г / 1250 г / 1500 г
Таймер	+
Підтримування температури	+
Програми	15
Антипригарне покриття чаші	+
Вибір кольору скоринки	світлий/золотистий/темний
Рідкокристалічний дисплей	+
Оглядове віконце	+
Лопаті тістоміса	2
Звуковий сигнал	+
Максимальний час відстрочки старту	15 годин
Функція підтримки пам'яті	10-15 хв
Габаритні розміри	410x268x300 мм
Маса нетто/брутто	6,0 кг / 6,8 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

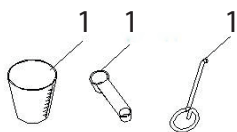
Хлібопіч	1
Гачок	1
Мірний стакан та ложка	1
Інструкція та гарантійний талон	1
Упаковка	1
Форма для випікання	1
Книга рецептів	1

*Виробник залишає за собою право вносити зміни в зовнішній вигляд, комплектацію, технічне або програмне забезпечення виробу без попереднього повідомлення

ОПИС



1. Корпус
2. Панель управління
3. Форма
4. Тістомеси
5. Кришка
6. Оглядове віконце
7. Мірний стакан
8. Мірна ложка
9. Гачок



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



На дисплеї виводиться така інформація: меню, час, вага хліба, колір скоринки, етапи приготування.

Кнопка МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ використовується для встановлення різних програм. При кожному натисканні (супроводжується коротким звуковим сигналом) програма буде змінюватися і відображатися на РК дисплеї. Виберіть бажану програму. Функції 15 програм будуть наведені нижче.

1. КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ. Ця програма може бути використана для більшості рецептів хліба на основі білої пшеничної або житньої муки.
2. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ. Випікання традиційного французького білого хліба зі хрусткою скоринкою.
3. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ. Для випікання хліба з цільозернового борошна або борошна з висівками.
4. ЗДОБНА ВИПІЧКА. Підходить для рецептів з великим вмістом жирів та цукру, а також з додаванням кокосової стружки, родзинок, сухофруктів, шоколаду тощо.
5. ЙОГУРТОВИЙ ХЛІБ. Для випікання хліба з додаванням йогурту або пахти.
6. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ. Для випікання хліба без вмісту глютену. Підходить для безглютенового борошна, рисової муки, крохмалю, кукурудзяного та вівсяного борошна.
7. ЕКСПРЕС. Ця програма є аналогічною програмі "КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ", проте працює швидше, зі

зменшенням об'єму отриманого хліба.

8. ПИРОГИ ТА КЕКСИ. Підходить для приготування випічки з використанням харчової соди та розпушувача.

9. ЗАМІШУВАННЯ. Вибіркові налаштування часу замішування тіста різної консистенції.

10. ТІСТО. Програма приготування дріжджового тіста, замішування та підйом, без випікання. Готове тісто можна випікати у хлібопічці або в духовці.

11. МАКАРОННІ ВИРОБИ. Приготування тіста для вареників, пельменів, локшини та інших макаронних виробів, без випікання.

12. ЙОГУРТ. Ферментування та приготування йогурту.

13. ДЖЕМ. Автоматичне приготування джему/варіння.

14. ВИПІКАННЯ. Програма може бути використана для випікання хлібу та допікання недостатньо пропеченого хлібу або приготування інших страв, час приготування не більш 1 години. У даній програмі відсутні функції замішування та підйому.

15. ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ. У даній програмі користувач може самостійно встановлювати часові налаштування для замішування, ферментації, випікання хліба. Підходить для власних рецептів користувача.

Кнопка «КОЛІР»

За допомогою цієї кнопки ви можете обрати світлий, золотистий або темний колір скоринки на Ваш вибір, а також вибрати режим «швидкий хліб». При повторному натисканні кнопки «КОЛІР», на дисплеї буде по черзі переміщатися значок "▼" над іконками вибору кольору та режиму «швидкий». Вибір кольору скоринки доступний тільки в програмах 1-4. Колір скоринки за замовчуванням - золотистий. Вибір кольору скоринки не доступний в режимі «швидкий».

Кнопка «ВАГА ВИПІЧКИ»

Для вибору ваги випічки натисніть кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ». При повторному натисканні буде змінюватися вага по колу: 1000 г → 1250 г → 1500 г. За замовчуванням встановлена вага 1250 г. Вибір ваги випічки доступний тільки в програмах 1-8.

Кнопка ТАЙМЕР + та -

Натискайте кнопку + чи -, щоб збільшити або зменшити час. 10 хвилин додається при кожному натиску кнопки +, віднімається при кожному натиску кнопки -.

Кнопка СТАРТ/СТОП

Починає і зупиняє роботу хлібопечі.

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.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

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.
 2. Перед вмиканням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу. Вмикайте прилад тільки в розетку з заземленням.
 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.
 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!
 5. Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.
 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.
 7. Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.
 8. Від'єднайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.
 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.

10. Після використання, перед очищенням, а також при виникненні несправностей слід вимкнути всі вимикачі на приладі і вийняти вилку з розетки електромережі.
11. Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню. Відстань до стіни має бути не менш 5 см, до краю столу не менш 11 см.
12. Не накривайте працюючу хлібопіч і не розташовуйте біля хлібопечі легкозаймисті предмети/речовини.
13. Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали або утворюються вибухонебезпечні газу.
14. Не розташовуйте прилад поблизу від відкритого вогню або джерел тепла.
15. Не використовуйте фольгу, папір і інші сторонні матеріали при випіканні.
16. З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім чистки, повинні виконуватися тільки представниками уповноважених авторизованих сервісних центрів компанії «ViLgrand».

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. Кнопкою «МЕНЮ» оберіть програму «ВИПІКАННЯ».

За замовченням встановлюється час 1 година, користуйтеся кнопками + і – таймеру, щоб обрати потрібний час приготування (від 5 до 55 хвилин). Натисніть «СТАРТ/СТОП». Під час роботи хлібопечі йде зворотній щохвилинний відлік часу до нуля «0:00» на дисплеї. Потім з'явиться « :15», це режим приготування при підвищеній температурі наступні 15 хвилин, потім прозвучить звуковий сигнал, і автоматично увімкнеться режим підтримки температури на 59 хвилин. Після 59 хвилин у режимі підтримки температури прозвучить звуковий сигнал, дисплей погасне, і хлібопіч повернеться у початковий стан. Якщо Ви бажаєте зупинити режим підтримки температури, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» на одну секунду, і хлібопіч повернеться у початковий стан. 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 вимкнення 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 відключається, 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 вимкнення енергії, можна натиснути кнопку «СТАРТ/СТОП» и продовжити розпочату програму.

ТАЙМЕР:

Використовуйте таймер, якщо треба відстрочити початок приготування хліба, наприклад, отримати гарячий хліб вранці. Не користуйтеся таймером з рецептами, що містять швидкопсувні інгредієнти, такі як яйця, свіже молоко і т.д. Максимальна відстрочка складає 15 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».
- Звуковий сигнал вмикається, коли потрібно додати фрукти або горіхи в тісто, якщо Ви користуєтеся відповідним режимом.
- По завершенні процесу випічки хліба.

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 температур, 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 ТА НЕСПРАВНОСТЕЙ:

Якщо початкові умови не збігаються із заданими в меню, наприклад, обрані режими ХЛІБ або ТІСТО, але температура нагрівача занадто висока (більше 50°C) або занадто низька (10°C), на дисплеї висвітлиться «Н: НН» та пролунає 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 вмикається звуковий сигнал, зверніться в сервісний центр.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увага! Приготування хліба в хлібопічці 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 хлібопічки під час роботи.

1. Перед першим використанням помийте форму і лопаті тістоміса, витріть їх насухо, встановіть лопаті тістоміса в гнізда. Встановіть програму «ВИПІКАННЯ» і дозвольте приладу працювати порожнім протягом 10 хв. Дайте приладу охолонути, потім очистіть і просушите ще раз. Хлібопіч готова до роботи.

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.

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

4. На дисплеї з'явиться «меню 1» («таймер 2:55»). Натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб вибрати необхідну програму.

5. Натисніть кнопку «КОЛІР» для вибору кольору скоринки: світлий, золотистий, засмажений. (Якщо Ви не зробите вибір, хлібопічка автоматично вибере «золотистий»).

6. Натисніть кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ» для вибору ваги готового хліба: 1 кг, 1,25 кг, 1,5 кг. (Якщо Ви не зробите вибір, хлібопіч автоматично встановить вагу 1,25 кг).
7. Натискаючи + або - на кнопку таймера встановить час відстрочки запуску.
8. Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» коротким натисканням. Хлібопіч почне роботу. Примітка: У разі необхідності можна перевстановити налаштування. Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП», щоб зупинити роботу хлібопечі. Якщо Ви не хочете змінювати налаштування, будь ласка, не чіпайте панель контролю під час роботи хлібопечі.
9. Звуковий сигнал пролунає, коли потрібно додати фрукти / горіхи (якщо це передбачено програмою).
10. Під час роботи хлібопічки йде зворотний шохвилинний відлік часу до нуля «0:00» на дисплеї. Коли хліб готовий, включиться звуковий сигнал, і хлібопіч автоматично перейде в режим ПІДТРИМУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ - підтримання тепла (крім режиму «ПІСТО») протягом 1 години. Через годину хлібопіч подасть звуковий сигнал, функція підтримки температури відключиться, і хлібопіч повернеться в початковий стан. Якщо Ви хочете зупинити режим підтримки температури, натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» на одну секунду, і хлібопіч повернеться в початковий стан.
11. Вимкніть 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.
12. Витрусіть хліб з форми і дайте йому охолонути хоча б 30 хв. Увага! Усередині буханця залишилися лопаті тістоміса. Дайте їм охолонути разом з буханцем і дістаньте за допомогою гачка. Хліб готовий. Смачного!

ДОГЛЯД ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

- форма: промийте 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.

- лопаті тістоміса. Якщо лопать не виймається з гнізда, наповніть форму теплою водою і залиште на півгодини. Лопаті легко вийдуть з гнізд. Форму і лопаті 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 хлібопічка повністю охолола, що вона чиста, суха і кришка закрита.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

№	Проблема	Причина	Усунення
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 обпектисся. 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 світиться «Н:НН» 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 піднялися, 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 випікається.	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 недостатню кількість 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.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн приладу без попереднього повідомлення споживачеві.

ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Утилізація транспортної упаковки

Просимо Вас по можливості здати упаковку в пункт прийому вторсировини.

Утилізація приладу

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали, часто містять необхідні для їх роботи і безпеки шкідливі речовини. При неправильній утилізації приладів, що відпрацювали свій термін експлуатації, та їх потраплянні до побутового сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади, що відпрацювали свій термін експлуатації разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати такий прилад до пункту прийому та утилізації електричних та електронних приладів.

До моменту відправлення на утилізацію прилад, що відпрацював свій термін експлуатації, повинен зберігатися в безпечному місці.

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.

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

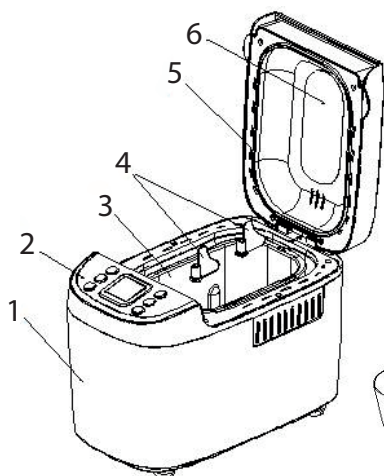
Модель	VBM85152
Мощность	850 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Вес выпечки	1000 г / 1250 г / 1500 г
Таймер	+
Поддержание температуры	+
Программы	15
Антипригарное покрытие чаши	+
Выбор цвета корочки	светлый/золотистый/тёмный
Жидкокристаллический дисплей	+
Смотровое окошко	+
Лопастей тестомеса	2
Звуковой сигнал	+
Максимальное время отсрочки старта	15 часов
Функция поддержки памяти	10-15 мин
Габаритные размеры	410x268x300 мм
Масса нетто/брутто	6,0 кг / 6,8 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

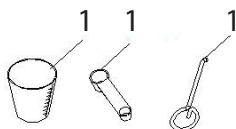
Хлебопечь	1
Крючок	1
Мерный стакан и ложка	1
Инструкция и гарантийный талон	1
Упаковка	1
Форма для выпекания	1
Книга рецептов	1

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения во внешний вид, комплектацию, техническое или программное обеспечение изделия без предварительного уведомления.

ОПИСАНИЕ



1. Корпус
2. Панель управления
3. Форма
4. Тестомесы
5. Крышка
6. Смотровое окошко
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка
9. Крючок



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



На дисплее выводится следующая информация: меню, время, вес хлеба, цвет корочки, этап приготовления.

Кнопка МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ используется для установки различных программ. При каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом) программа будет меняться и отображаться на ЖК дисплее. Выберите желаемую программу. Функции 15 программ будут приведены ниже.

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ. Эта программа может быть использована для большинства рецептов хлеба на основе белой пшеничной либо ржаной муки.
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ. Выпекание традиционного французского белого хлеба с хрустящей корочкой.
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ. Для выпекания хлеба из цельнозерновой муки либо муки с отрубями.
4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА. Подходит для рецептов с большим содержанием жиров и сахара, а также с добавлением кокосовой стружки, изюма, сухофруктов, шоколада и т.д.
5. ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ. Для выпекания хлеба с добавлением йогурта или пахты.
6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ. Для выпекания хлеба без содержания глютена. Подходит для безглютеновой муки, рисовой муки, крахмала, кукурузной и овсяной муки.
7. ЭКСПРЕСС. Данная программа аналогична программе "КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ", однако

работает быстрее, с уменьшением объёма получившегося хлеба.

8. ПИРОГИ И КЕКСЫ. Подходит для приготовления выпечки с использованием пищевой соды и разрыхлителя.

9. ЗАМЕС. Пользовательская установка времени замеса теста различной консистенции.

10. ТЕСТО. Программа приготовления дрожжевого теста, замес и подъём, без выпекания.

Готовое тесто можно выпекать в хлебопечи либо в духовке.

11. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ. Приготовление теста для вареников, пельменей, лапши и прочих макаронных изделий, без выпекания.

12. ЙОГУРТ. Ферментирование и приготовление йогурта.

13. ДЖЕМ. Автоматическое приготовление джема/варенья.

14. ВЫПЕКАНИЕ. Программа может быть использована для выпечки хлеба и допекания недостаточно пропеченного хлеба или приготовления других блюд, время приготовления не больше 1 часа. В данной программе отсутствуют функции замешивания и подъёма.

15. СВОИ НАСТРОЙКИ. В данной программе пользователь может самостоятельно устанавливать временные настройки для замеса, ферментации, выпекания хлеба. Подходит для собственных рецептов пользователя.

Кнопка «КОЛІР» [пер. цвет]

С помощью этой кнопки вы можете выбрать светлый, золотистый или темный цвет корочки на Ваш выбор, а также выбрать режим «быстрый хлеб». При повторном нажатии кнопки «КОЛІР», на дисплее будет поочередно перемещаться значок «▼» над иконками выбора цвета и режима «швидкий» [пер. быстрый]. Выбор цвета корочки доступен только в программах 1-4. Цвет корочки по умолчанию - золотистый. Выбор цвета корочки не доступен в режиме «швидкий» [пер. быстрый].

Кнопка «ВАГА ВИПІЧКИ» [пер. вес выпечки]

Для выбора веса выпечки нажмите кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ». При повторном нажатии будет меняться вес по кругу: 1000 г → 1250 г → 1500 г. По умолчанию установленный вес 1250 г. Выбор веса выпечки доступен только в программах 1-8.

Кнопка ТАЙМЕР + и –

Нажимайте кнопку + или -, чтобы увеличить или уменьшить время. 10 минут добавляется при каждом нажатии кнопки +, вычитается при каждом нажатии кнопки -.

Кнопка СТАРТ/СТОП

Начинает и останавливает работу хлебопечи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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.
 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!
 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.
 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!
 5. Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.
 6. При работе детали хлебопечи, в том числе корпус, могут сильно нагреваться. Будьте осторожны! Пользуйтесь кухонными рукавицами, когда прикасаетесь к частям работающей хлебопечи! Перед тем, как очистить или убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла.
 7. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагревающихся поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывания шнура
 8. Отсоединяйте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку.
 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.

10. После использования, перед очисткой, а также при возникновении неисправностей следует выключить все выключатели на приборе и вынуть вилку из розетки электросети.
11. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Расстояние до стены должно быть не менее 5 см, до края стола не менее 11 см.
12. Не накрывайте работающую хлебопечь и не помещайте вблизи хлебопечи легковоспламеняющиеся предметы/вещества.
13. Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы или образуются взрывоопасные газы.
14. Не помещайте прибор вблизи открытого огня или источников тепла.
15. Не используйте фольгу, бумагу и другие посторонние материалы при выпекании.
16. В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании «ViLgrand».

НЕКОТОРЫЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ

Программу «ВИПКАННЯ» [пер. 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 выпекания, закройте крышку. Кнопкой «МЕНЮ» выберите программу «ВИПКАННЯ». По умолчанию устанавливается время 1 час, пользуйтесь кнопками + и – таймера, чтобы выбрать нужное время приготовления (от 5 до 55 минут). Нажмите «СТАРТ/СТОП». Во время работы хлебопечи идет обратный поминутный отсчёт времени до нуля «0:00» на дисплее. Затем появится «:15», это режим приготовления при повышенной температуре следующие 15 минут, затем включится звуковой сигнал, и автоматически включится режим поддержания температуры на 59 минут. После 59 минут в режиме поддержания температуры включится звуковой сигнал, дисплей погаснет, и хлебопечь вернется в исходное состояние. Если Вы хотите остановить режим поддержания температуры, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» на одну секунду, и хлебопечь вернется в начальное состояние. 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 15 часов.

Звуковой сигнал срабатывает в следующих случаях:

- При изменении режима.
- При нажатии кнопок «МЕНЮ», «КОЛІР» 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».
- Звуковой сигнал включается, когда нужно добавить фрукты или орехи в тесто, если Вы пользуетесь соответствующим режимом.
- По завершении процесса выпечки хлеба.

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°С и 34°С.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА И НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Если начальные условия не совпадают с заданными в меню, например, выбраны режимы ХЛІБ или ТІСТО, но температура нагревателя слишком высокая (больше 50°С) или слишком низкая (10°С), на дисплее высветится «Н:НН» 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.

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.

1. Перед первым использованием помойте форму и лопасти тестомеса, вытрите их насухо, установите лопасти тестомеса в гнезда. Установите программу «ВИПІКАННЯ» и позвольте прибору работать пустым в течение 10 мин. Дайте прибору остыть, затем очистите и просушите ещё раз. Хлебопечь готова к работе.

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.

3. Поместите форму вовнутрь хлебопечи, убедитесь, что она защелкнулась и закройте крышку. Включите прибор в сеть.

4. На дисплее появится «меню 1» «таймер 2:55». Нажмите кнопку «МЕНЮ», чтобы выбрать необходимую программу.

5. Нажмите кнопку «КОЛІР» для выбора цвета корочки: светлый, золотистый, темный. (если Вы не сделаете выбор, хлебопечка автоматически выберет «золотистый»).
6. Нажмите кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ» для выбора веса готового хлеба: 1 кг, 1,25кг, 1,5 кг. (если Вы не сделаете выбор, хлебопечь автоматически установит вес 1,25 кг).
7. Нажатием + или – на кнопку таймера установите время отсрочки запуска.
8. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» коротким нажатием. Хлебопечь начнет работу. Примечание: В случае необходимости можно переустановить настройки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить работу хлебопечи. Если Вы не хотите менять настройки, пожалуйста, не трогайте панель контроля во время работы хлебопечи.
9. Звуковой сигнал прозвучит, когда нужно добавить фрукты/орехи (если это предусмотрено программой).
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 перейдет в режим поддержания тепла (кроме режима «ПІСТО») 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» на одну секунду, и хлебопечь вернется в начальное состояние.
11. Отключите хлебопечь от сети, откройте крышку, достаньте форму с готовым хлебом (или готовым блюдом). Внимание! Хлебопечь и форма могут быть очень горячими, пожалуйста, будьте осторожны, пользуйтесь кухонными рукавицами и крючком.
12. Вытряхните хлеб из формы и дайте ему остыть хотябы 30 мин. Внимание! Внутри буханки остались лопасти тестомеса. Дайте им остыть вместе с буханкой и достаньте при помощи крючка. Хлеб готов. Приятного аппетита!

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. Лопасты легко выйдут из гнезд. Форму и лопасти 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.
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.
	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 и 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.

ВАШ ВКЛАД В ЗАЩИТУ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация транспортной упаковки. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приёма вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора. Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат необходимые для их работы и безопасности вредные вещества. При неправильном обращении с отслужившими приборами и их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приёма и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном месте.

ViLgrand 

