

ViLgrand



VBM5515

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	VBM5515
Потужність	550 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50 Гц
Вага випічки	500 г / 750 г / 1000 г
Таймер	до 15 годин
Підтримування температури	60 хвилин
Програми	19
Антипригарне покриття чаші та тістомісу	+
Вибір кольору скоринки	світлий/середній/темний
Рідкокристалічний дисплей	+
Оглядове віконце	+
Лопаті тістоміса	1
Звуковий сигнал	+
Габаритні розміри	355x240x302 мм
Маса нетто	4 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

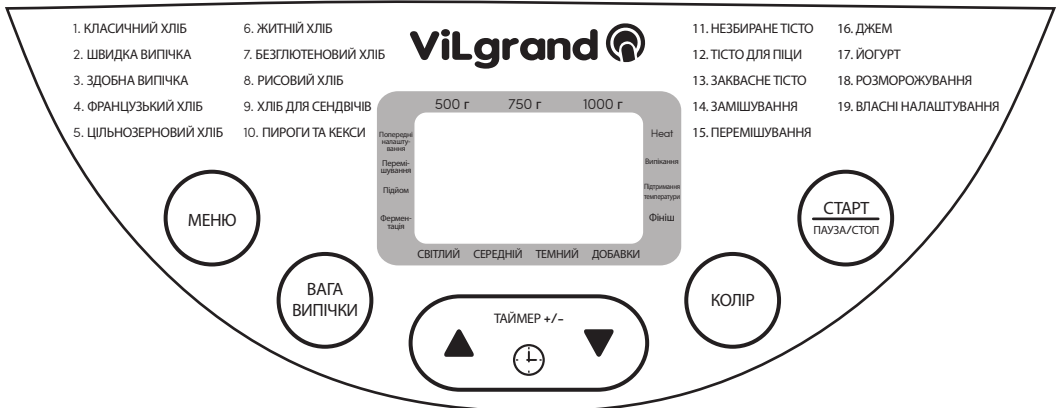
Хлібопіч	1
Гачок	1
Мірний стакан та ложка	1
Форма для випікання	1
Інструкція та гарантійний талон	1
Книга рецептів	1
Упаковка	1

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

ОПИС



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



КНОПКА «МЕНЮ»

Натискайте кнопку МЕНЮ, поки на цифровому дисплеї поряд із залишковим часом приготування не з'явиться потрібний номер програми (1-19).

КНОПКА «ВАГА ВИПІЧКИ»

Натисніть кнопку ВАГА ВИПІЧКИ, щоб обрати потрібний розмір випічки: 500г, 750г, 1000г.

КНОПКА «КОЛІР»

Натисніть кнопку КОЛІР, щоб обрати бажаний колір скоринки: світлий, середній або темний.

КНОПКА ТАЙМЕР +/-

Найпоширеніше використання таймеру затримки - приготування хліба вночі, щоб він був готовий наступного ранку. Можна запрограмувати до 15 годин затримки. НЕ використовуйте для хліба або

тіста, що містять свіже молоко, йогурт, сир, яйця, фрукти, цибулю або будь-який інший інгредієнт, який може зіпсуватися, якщо залишити його на кілька годин у гарячому та вологому середовищі.

Натискайте стрілки вгору / вниз, щоб встановити таймер затримки з кроком 10 хвилин. Натисніть і утримуйте кнопку для швидкого збільшення / зменшення часу затримки.

Кнопка СТАРТ / ПАУЗА / СТОП

Коли бажана програма обрана, натисніть кнопку СТАРТ / ПАУЗА / СТОП один раз, щоб розпочати процес готування.

Під час готування натисніть кнопку СТАРТ / ПАУЗА / СТОП один раз, щоб призупинити цикл на 3 хвилини. Через 3 хвилини прилад автоматично відновить роботу. Щоб відновити роботу раніше, натисніть СТАРТ / ПАУЗА / СТОП ще раз.

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 19 програм будуть наведені нижче.

1. КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ. Ця програма може бути використана для більшості рецептів хліба на основі білого пшеничного або житнього борошна.
2. ЕКСПРЕС. Ця програма є аналогічною програмі "КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ", проте працює швидше, зі зменшенням об'єму отриманого хліба.
3. ЗДОБНА ВИПІЧКА. Підходить для рецептів з великим вмістом жирів та цукру, а також з додаванням кокосової стружки, родзинок, сухофруктів, шоколаду тощо.
4. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ. Випікання традиційного французького білого хліба зі хрусткою скоринкою.
5. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ. Для випікання хліба з цільнозернового борошна або борошна з висівками.
6. ЖИТНІЙ ХЛІБ. Для випікання хліба з житнього борошна.
7. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ. Для випікання хліба без вмісту глютену. Підходить для безглютенового борошна, рисового борошна, крохмалю, кукурудзяного та вівсяного борошна.
8. РИСОВИЙ ХЛІБ. Підходить для випікання хлібу з додаванням рису.
9. ХЛІБ ДЛЯ СЕНДВІЧІВ. Для випікання хліба для сендвічів/тостів.
10. ПИРОГИ ТА КЕКСИ. Підходить для приготування випічки з використанням харчової соди та розпушувача.
11. НЕЗБИРАНЕ ТІСТО. Для випікання хліба з незбираного тіста.
12. ТІСТО ДЛЯ ПИЦИ. Програма для замішування тіста для піци.
13. ЗАКВАСНЕ ТІСТО. Програма для замішування тіста
14. ЗАМІШУВАННЯ. Вибіркові налаштування часу замішування тіста різної консистенції від 8 до 45 хвилин.
15. ПЕРЕМІШУВАННЯ. Скорочена версія програми ЗАМІШУВАННЯ. Час замішування зафіксований – 15 хвилин.
16. ДЖЕМ. Автоматичне приготування джему/варення.
17. ЙОГУРТ. Ферментування та приготування йогурту.
18. РОЗМОРОЖУВАННЯ. Прилад підтримує температуру близько 50 °С, що ідеально підходить для разморозки різних типів продуктів.
19. ВИПІКАННЯ. Прилад підтримує температуру близько 150 °С. Час регулюється за допомогою кнопок «+» та «-». Підходить для загальних кулінарних потреб.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах з 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! Забороняється під'єднувати прилад до електромережі через подовжувач!

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. Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того дітям має бути надано відповідний нагляд чи інструкції щодо безпечного користування приладом та вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використання приладу.

Діти віком від 3 до 8 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.

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 хлібопеч 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'єднуйте 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 гази.

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 пролунає звуковий сигнал, і автоматично увімкнеться режим підтримки температури на 59 хвилин. Після 59 хвилин у режимі підтримки температури пролунає 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 енергопостачання. Якщо час вимкнення перевищує 10 хвилин, підтримка пам'яті деактивується 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» і 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 тощо. 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 хлібопечі 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 просушіть 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, середній, темний. (Якщо Ви не зробите вибір, хлібопічка автоматично вибере «середній»).

6. Натисніть кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ» для вибору ваги готового хліба: 500 г, 750 г, 1000 г. (Якщо Ви не зробите вибір, хлібопіч автоматично встановить вагу 750 г).
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, пролунає 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 вимкнеться, 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. 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.
12. Витрусіть хліб з форми і дайте йому охолонути хоча б 30 хв. Увага! Усередині буханця залишилась лопать тістоміса. Дайте їй охолонути разом з буханцем і дістаньте. Хліб готовий. Смачного!

ДОГЛЯД ТА ЗБЕРІГАННЯ

Перед очищенням від'єднайте 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.
- 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 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 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 лопать у воді на 10 хвилин, потім дістаньте її 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, лопать не може повністю прокручуватися і добре розмішувати тісто.	Перевірте отвір лопаті для замішування, дістаньте 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 охолоне.
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, борошна, 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 переповноє хлібопіч.	Велика 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 встановлення хлібопечі.
14	Скоринка затовста й темна.	Різні рецепти та інгредієнти впливають на результат випічки. Колір скоринки буде темним, якщо використовувалося 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 хлібопечі 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 після закінчення гарантійного терміну.

Утилізація приладу

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять шкідливі речовини необхідні для їх роботи і безпеки. При неправильній утилізації приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади що відпрацювали свій строк разом зі звичайним побутовим сміттям.

Рекомендуємо Вам здати такий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів.

До моменту відправлення на утилізацію прилад 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	VBM5515
Мощность	550 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Вес выпечки	500 г / 750 г / 1000 г
Таймер	до 15 часов
Поддержание температуры	60 минут
Программы	19
Антипригарное покрытие чаши и тестомеса	+
Выбор цвета корочки	светлый/средний/тёмный
Жидкокристаллический дисплей	+
Смотровое окошко	+
Лопасты тестомеса	1
Звуковой сигнал	+
Габаритные размеры	355x240x302 мм
Масса нетто	4 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

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

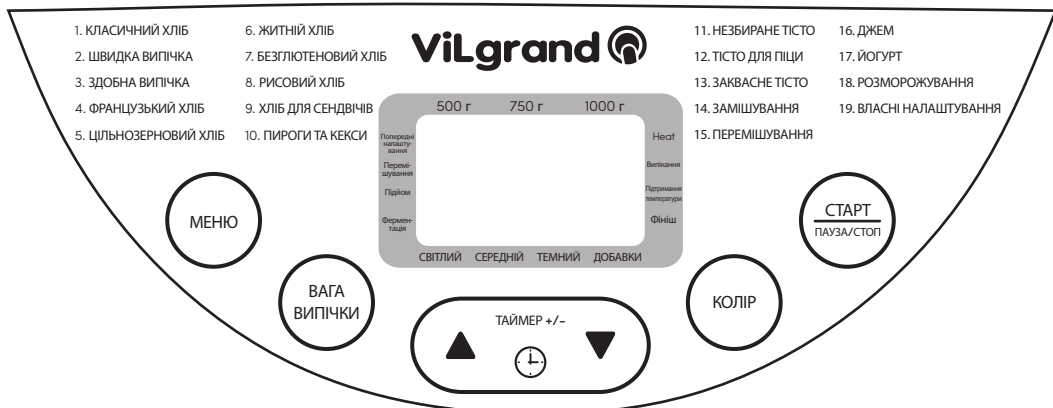
*Производитель оставляет за собой право вносить изменения во внешний вид, комплектацию, техническое или программное обеспечение изделия без предварительного уведомления.

ОПИСАНИЕ



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА «МЕНЮ»

Нажимайте кнопку МЕНЮ, пока на цифровом дисплее рядом с остаточным временем приготовления не появится нужный номер программы (1-19).

КНОПКА «ВАГА ВИПІЧКИ»

Нажмите кнопку ВАГА ВИПІЧКИ, чтобы выбрать нужный размер выпечки: 500г, 750г, 1000г.

КНОПКА «КОЛІР»

Нажмите кнопку КОЛІР, чтобы выбрать желаемый цвет корочки: светлый, средний или темный.

КНОПКА ТАЙМЕР +/-

Самое распространенное использование таймера задержки - приготовление хлеба ночью, чтобы он был готов на следующее утро. Можно запрограммировать до 15 часов задержки. НЕ используйте

для хлеба или теста, содержащих свежее молоко, йогурт, сыр, яйца, фрукты, лук или любой другой ингредиент, который может испортиться, если оставить его на несколько часов в горячей и влажной среде.

Нажимайте стрелки вверх / вниз, чтобы установить таймер задержки с шагом 10 минут. Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого увеличения / уменьшения времени задержки.

Кнопка СТАРТ / ПАУЗА / СТОП

Когда желаемая программа выбрана, нажмите кнопку СТАРТ / ПАУЗА / СТОП один раз, чтобы начать процесс приготовления.

Во время приготовления нажмите кнопку СТАРТ / ПАУЗА / СТОП один раз, чтобы приостановить цикл на 3 минуты. Через 3 минуты прибор автоматически возобновит работу. Чтобы возобновить работу раньше, нажмите СТАРТ / ПАУЗА / СТОП еще раз.

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 19 программ будут приведены ниже.

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ. Эта программа может быть использована для большинства рецептов хлеба на основе белой пшеничной или ржаной муки.
2. ЭКСПРЕСС. Эта программа аналогична программе "КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ", однако работает быстрее, с уменьшением объема полученного хлеба.
3. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА. Подходит для рецептов с большим содержанием жиров и сахара, а также с добавлением кокосовой стружки, изюма, сухофруктов, шоколада.
4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ. Выпечки традиционного французского белого хлеба с хрустящей корочкой.
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ. Для выпечки хлеба из цельнозерновой муки или муки с отрубями.
6. РЖАНОЙ ХЛЕБ. Для выпечки хлеба из ржаной муки.
7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ. Для выпечки хлеба без содержания глютена. Подходит для безглютеновой муки, рисовой муки, крахмала, кукурузной и овсяной муки.
8. РИСОВЫЙ ХЛЕБ. Подходит для выпекания хлеба с добавлением риса.
9. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ. Для выпечки хлеба для сэндвичей / тостов.
10. ПИРОГИ И КЕКСЫ. Подходит для приготовления выпечки с использованием пищевой соды и разрыхлителя.
11. ЦЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Для выпечки хлеба из цельного теста.
12. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ. Программа для замешивания теста для пиццы.
13. ЗАКВАСНОЕ ТЕСТО. Программа для замешивания теста.
14. ЗАМЕШИВАНИЕ. Выборочные настройки времени замеса теста различной консистенции от 8 до 45 минут.
15. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. Сокращенная версия программы замеса. Время замешивания фиксированное - 15 минут.
16. ДЖЕМ. Автоматическое приготовление джема / варенья.
17. ЙОГУРТ. Ферментация и приготовление йогурта.
18. РАЗМОРОЗКА. Прибор поддерживает температуру около 50 °С, идеально подходит для разморозки различных типов продуктов.
19. ВЫПЕКАНИЕ. Прибор поддерживает температуру около 150 °С. Время регулируется с помощью кнопок «+» и «-». Подходит для общих кулинарных нужд.

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. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут только включать / выключать прибор при условии, если прибор размещен / установлен в нормальном предусмотренном для него рабочем положении. Кроме того, детям должен быть предоставлен соответствующий присмотр или инструкции по безопасному использованию прибора и они осознали риски опасности, которые могут возникнуть во время использования устройства.

Дети в возрасте от 3 до 8 лет не должны подключать прибор к сети электропитания (штепсельной розетки), регулировать и чистить прибор или выполнять работы по техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем.

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 нагреваемых 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 легко воспламеняющиеся 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 «ВИПИКАННЯ» [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 «ВИПИКАННЯ». 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 энергоснабжение. Если время отключения превысит 20 минут, поддержка памяти деактивируется, 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», «КОЛПР» 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°C и 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА И НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Если начальные условия не совпадают с заданными в меню, например, выбраны режимы ХЛБ или ТСТО, но температура нагревателя слишком высокая (больше 50°C) или слишком низкая (10°C), на дисплее высветится «Н:НН» и включится звуковой сигнал. Откройте крышку, достаньте форму и дайте прибору остыть, затем начните сначала, когда в хлебопечи 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 «ВИПКАННЯ» 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, средний, темный. (если Вы не сделаете выбор, хлебопечка автоматически выберет «средний»).
6. Нажмите кнопку «ВАГА ВИПІЧКИ» для выбора веса готового хлеба: 500 г, 750 г, 1000 г. (если Вы не сделаете выбор, хлебопечка автоматически установит вес 750 г).
7. Нажатием + или – на кнопку таймера установите время отсрочки запуска.
8. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» коротким нажатием. Хлебопечка начнет работу. Примечание: В случае необходимости можно переустановить настройки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить работу хлебопечки. Если Вы не хотите менять настройки, пожалуйста, не трогайте панель контроля во время работы хлебопечки.
9. Звуковой сигнал прозвучит, когда нужно добавить фрукты/орехи (если это предусмотрено программой).
10. Во время работы хлебопечки идет обратный поминутный отсчет времени до нуля «0:00» на дисплее. Когда хлеб готов, включится звуковой сигнал, и хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания тепла (кроме режима «ПІСТО») в течение 1 часа. Через час хлебопечка подаст звуковой сигнал, функция поддержки температуры отключится, и хлебопечка вернется в исходное состояние. Если Вы хотите остановить режим поддержки температуры, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» на одну секунду, и хлебопечка вернется в начальное состояние.
11. Отключите хлебопечку от сети, откройте крышку, достаньте форму с готовым хлебом (или готовым блюдом). Внимание! Хлебопечка и форма могут быть очень горячими, пожалуйста, будьте осторожны, пользуйтесь кухонными перчатками и крючком.
12. Вытряхните хлеб из формы и дайте ему остыть хотя бы 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 хлебопечку.
 - лопасть 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 хлебопечки в воду!
 - Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что хлебопечка полностью остыла, что она чистая, сухая и крышка закрыта.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№	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	Лопасть сильно пристала к оси.	Когда вы достанете хлеб с формы для выпекания, налейте в неё горячую воду и оставьте лопасть в воде на 10 минут, затем достаньте её 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.
		Сопrotивление замешивания слишком большое, лопасть не может полностью прокручиваться и хорошо размешивать тесто.	Проверьте отверстие лопасти 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 ведро.	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 после окончания гарантийного срока.

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.

НАША веб-сторінка



НАШ instagram

