

ViLgrand



ХЛІБОПІЧ
VBM6091

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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 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 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 з приладом.

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

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

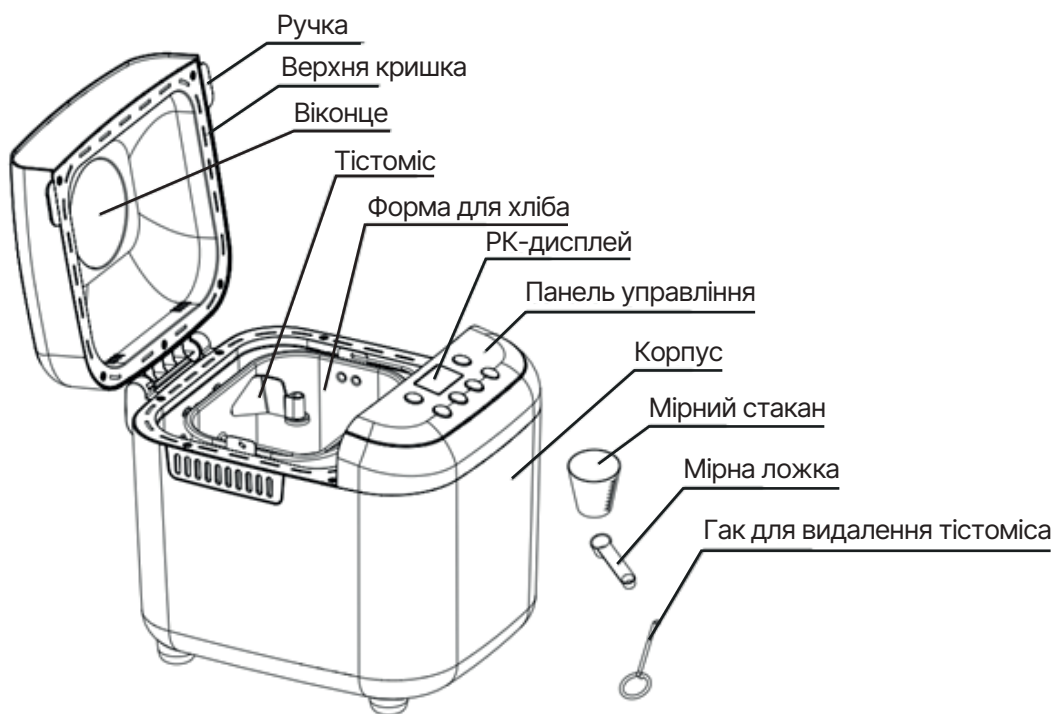
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	600 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50/60 Гц
Вага випічки	500 г / 750 г / 1000 г
Таймер відстрочки	до 15 годин
Підтримання температури	60 хв
Кількість програм	19
Антипригарне покриття чаші та тістомісу	+
Рідкокристалічний дисплей	+
Оглядове віконце	+
Вибір кольору скоринки	світлий/золотистий/темний
Автоматичне відновлення процесу приготування при обриві живлення до 15 хвилин	+
Габаритні розміри виробу	340x255x290 мм
Маса нетто	4,73 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

Хлібопіч	1
Гачок	1
Мірний стакан	1
Ложка	1
Форма для випікання	1
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Книга рецептів	1
Упаковка	1

ОПИС



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

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для використання в домашніх умовах з метою приготування хліба, іншої випічки, замішування тіста та приготування йогурту. Він не підходить для промислового або комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

Використання приладу з іншою метою може бути небезпечним і неприпустимим. Виробник/продавець не несуть відповідальності за шкоду, завдану користувачеві через неправильне використання приладу або його обслуговування. Прилад дозволяється використовувати тільки згідно з інструкціями, наведеними в цьому керівництві. Тому суворо дотримуйтесь усіх вказівок у цій інструкції.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Перед першим використанням уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки. Будь-яке використання, яке не відповідає цій інструкції, звільняє виробника і продавця від відповідальності.

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. **Не намагайтеся вмикати або використовувати прилад у разі виявлення пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно його ремонтувати.** У таких випадках зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що характеристики електромережі відповідають характеристикам приладу. Прилад слід вмикати тільки в розетку із заземленням, яка відповідає стандартам безпеки.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі, не рекомендується використовувати подовжувач, до якого вже під'єднано інші прилади.
- **Категорично забороняється вмикати прилад, якщо:**
 - пошкоджено мережевий шнур або вилку;
 - на приладі є видимі пошкодження;
 - прилад впав перед цим.
- З метою безпеки, усі роботи з ремонту та обслуговування приладу, за винятком чищення, повинні виконуватися виключно представниками авторизованих сервісних центрів компанії ViLgrand.

БЕЗПЕКА ЛЮДЕЙ І ТВАРИН

- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, лише за умови, що вони знаходяться під наглядом дорослих або досвідчених користувачів, або якщо їм були надані чіткі інструкції щодо безпечного використання приладу і вони розуміють можливі ризики.
- Діти віком до 8 років не повинні під'єднувати прилад до електромережі, користуватися ним, а також регулювати або чистити прилад.
- **Діти не повинні гратися з приладом.**
- Тримайте прилад у недоступному для дітей та тварин місці, особливо під час його використання.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей і тварин через ризик задухи. Завжди зберігайте упаковку в недоступному для дітей та тварин місці.
- Ніколи не використовуйте пристрій у стані алкогольного сп'яніння або в інших станах, які можуть заважати об'єктивному сприйняттю реальності. Також не передавайте прилад особам у такому стані.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.

БЕЗПЕКА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Під час роботи частини хлібопічки, включно з корпусом, можуть сильно нагріватися. Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці, якщо вам потрібно торкнутися працюючої хлібопічки. Перед очищенням або переміщенням хлібопічки переконайтеся, що вона повністю охолола.
- Не занурюйте шнур, вилку або сам пристрій у воду чи інші рідини, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Виймайте вилку з розетки, тримаючи її за саму вилку, а не за шнур. Щоб уникнути пошкодження, ніколи не переносьте прилад, тримаючи його за кабель живлення.
- Не торкайтеся корпусу, шнура або вилки мокрими або вологими руками.
- Не залишайте прилад на відкритому повітрі та оберігайте його від

прямого впливу вологи.

- Використовуйте прилад тільки для домашнього застосування. Не використовуйте його на вулиці.
- Не піддавайте прилад ударам і стежте, щоб він не падав.
- Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу. Стежте, щоб шнур не торкався нагрітих поверхонь або гострих предметів і не заплутувався.
- Ніколи не використовуйте прилад у приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали або утворюються вибухонебезпечні гази.
- Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню. Відстань до стіни має бути не менше 5 см, а до краю столу — не менше 11 см.
- Не розташовуйте прилад поблизу відкритого вогню або джерел тепла.
- Не використовуйте фольгу, папір або інші сторонні матеріали під час випікання.
- Використання аксесуарів, які не рекомендовані виробником приладу, може призвести до травм.
- Не накривайте працюючу хлібопічку!
- Не торкайтеся рухомих частин приладу під час його роботи.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Підключіть хлібопічку до джерела живлення. Ви почуєте звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться "3:00". Двокрапка між "3" і "00" не буде постійно блимати.

Програма за замовчуванням — "1". Стрілки вказують на "750 г" та "СЕРЕДНІЙ" колір скоринки, що є налаштуваннями за замовчуванням.

КНОПКА СТАРТ/СТОП

- Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП один раз, щоб запустити програму. Загориться індикатор, і двокрапка в часі почне блимати, що означає запуск програми. Інші кнопки будуть неактивні під час виконання програми, за винятком кнопки СТАРТ/СТОП.
- Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП протягом 0,5 секунди для паузи. Якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних операцій, програма автоматично продовжить обробку до завершення.
- Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП протягом 3 секунд, щоб скасувати програму. Після цього пролунає звуковий сигнал, що означає скасування програми.

вання програми. Ця функція запобігає випадковому перериванню роботи програми.

- Перед тим як вийняти готовий хліб, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб завершити цикл випікання, а потім вимкніть прилад з розетки.

МЕНЮ ПРОГРАМ

- Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати потрібну програму. Кожне натискання кнопки супроводжуватиметься коротким звуковим сигналом, і програма буде змінюватися. При безперервному натисканні кнопки відповідний номер програми відображатиметься на РК-дисплеї.

КОЛІР СКОРИНКИ

- Натисніть кнопку КОЛІР, щоб вибрати бажаний рівень: світлий, середній або темний колір скоринки. Ця кнопка доступна в програмах меню 1-7, 12 і 15.

ВАГА

- Натисніть кнопку ВАГА ВИПІЧКИ, щоб вибрати бажану вагу хліба (500 г, 750 г або 1000 г). Ця кнопка доступна для програм меню 1-7.

ТАЙМЕР ВІДСТРОЧКИ ("-" або "+")

- Використовуйте функцію ТАЙМЕР для того, щоб почати роботу хлібопечки пізніше. Натискайте кнопку "-" для зменшення або "+" для збільшення часу, що відображається на РК-дисплеї. Можна додати до 15 годин, включаючи час затримки і саму програму випікання хліба.

Примітки:

- Встановіть час затримки після вибору програми, ваги та кольору скоринки.
- Не використовуйте функцію таймера з рецептами, що містять молочні продукти або інші інгредієнти, такі як яйця, молоко, вершки або сир, оскільки ці інгредієнти можуть зіпсуватися.

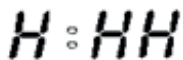
Увага! Ніколи не вмикайте прилад без правильно встановленої форми для хліба з інгредієнтами всередині.

ПЕРЕРИВАННЯ ЖИВЛЕННЯ

У разі перебоїв з електропостачанням процес приготування хліба продовжиться автоматично протягом 10 хвилин, навіть без натискання кнопки СТАРТ/СТОП. Якщо перебій триває більше 15 хвилин, прилад не продовжить роботу, і дисплей повернеться до налаштувань за замовчуванням.

Якщо тісто вже почало підніматися, видаліть інгредієнти з форми для хліба та почніть процес заново. Якщо тісто ще не почало підніматися, можна натиснути кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати програму спочатку.

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНІ ПОВІДОМЛЕННЯ



Якщо з'являється це попередження, це означає, що температура всередині форми для хліба занадто висока. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб зупинити програму, відключіть прилад від мережі, відкрийте кришку і дайте приладу повністю охолонути протягом 10-20 хвилин перед перезапуском.



Якщо з'являється це попередження, це означає, що датчик температури відключений. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб зупинити програму, відключіть прилад від мережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або налаштування датчика.

РЕЖИМ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА

Після завершення програми випічки хлібopічка подасть 10 звукових сигналів і перейде в режим підтримки тепла протягом 1 години. На дисплеї буде відображатися "0:00".

Щоб скасувати процес підтримки тепла, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП протягом 3 секунд.

Порада: виймайте хліб одразу після завершення програми випічки, щоб запобігти потемнінню скоринки.

МЕНЮ ПРОГРАМ

• Класичний хліб

Ця програма підходить для приготування білого та змішаного хліба, що в основному складається з пшеничного борошна. Це стандартна програма для традиційного хліба з м'якою серцевиною і рівномірною текстурою.

• Швидкий хліб

Час замісу, підйому та випічки коротший, ніж у класичного хліба, тому текстура хліба виходить щільнішою. Щоб досягти найкращого результату, спочатку додайте всі рідини, а потім сухі інгредієнти. Якщо сухі інгредієнти накопичилися в кутах форми, можливо, доведеться допомогти машині змішати їх за допомогою гумової лопатки, щоб уникнути грудок.

- **Здобна випічка**

Програма призначена для випічки хліба та здобної випічки з додаванням фруктових джемів, тертого кокоса, родзинок, сухофруктів, шоколаду або великої кількості цукру. Завдяки тривалій фазі підйому, випічка виходить дуже легкою і повітряною.

- **Французький хліб**

Ця програма підходить для легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою, виготовленого з тонкого пшеничного борошна. Не рекомендується для рецептів, що вимагають використання масла, маргарину або молока, оскільки ці інгредієнти можуть змінити текстуру хліба.

- **Хліб із цільнозернового борошна**

Програма призначена для приготування хліба з великою кількістю цільнозернового борошна. Вона має подовжений час попереднього нагрівання, що дозволяє зернам ввібрати воду і набрякнути для кращої текстури хліба. Не рекомендується використовувати функцію затримки запуску, оскільки це може погіршити якість випічки. Цільнозерновий хліб зазвичай має хрустку та товсту скоринку.

- **Запіканка**

Ця програма підтримує стабільну температуру для рівномірного випікання страв, таких як запіканки. Довший цикл випікання дозволяє запіканці пропектися до ідеальної текстури, навіть якщо страва містить велику кількість вологи (наприклад, сирна запіканка). Програма ідеально підходить для страв, які вимагають тривалого і повільного випікання.

- **Хліб без глютену**

Ця програма спеціально розроблена для випікання хліба з борошна без глютену або готових безглютенових сумішей. Борошно без глютену потребує більше часу для поглинання рідини, а також має інші властивості підйому, тому програма враховує ці особливості, щоб забезпечити гарний підйом і правильну текстуру хліба.

- **Десерти**

Програма підходить для замішування та випікання десертів, що містять високий вміст жиру та білків, таких як пироги, пудинги або інші солодкі страви. Вона забезпечує правильне перемішування інгредієнтів та рівномірне випікання для отримання ніжної текстури.

- **Змішування**

Ця програма використовується для ретельного перемішування інгредієнтів. Вона забезпечує рівномірне з'єднання рідин і сухих склад-

ників, щоб підготувати тісто до подальшого приготування.

- **Тісто**

Програма готує тісто для подальшого випікання в духовці. Вона підходить для приготування тіста для булочок, піци, пирогів тощо. Програма не включає етап випікання — лише заміс та підйом.

- **Заміс**

Програма лише замішує інгредієнти без етапу підйому або випікання. Використовується для приготування тіста для піци, булочок або інших виробів.

- **Кекс**

Програма для замісу, підйому і випікання тіста з використанням розпушувача або соди. Вона ідеальна для приготування кексів, мафінів та інших подібних десертів із пухкою, ніжною текстурою.

- **Джем**

Використовуйте цей режим для приготування джемів із свіжих фруктів та мармеладу з апельсинів. Не збільшуйте кількість інгредієнтів і не допускайте википання рецепту з форми для хліба в камеру для випікання. У такому разі зупиніть машину негайно та обережно вийміть форму для хліба. Дайте трохи охолонути і ретельно очистіть.

- **Йогурт**

Ця програма дозволяє легко приготувати домашній йогурт, забезпечуючи процес бродіння та ідеальну температуру для розвитку корисних бактерій. Завдяки цьому ви можете отримати свіжий, натуральний йогурт без додаткових консервантів чи штучних інгредієнтів. Для приготування йогурту будуть потрібні лише молоко та закваска для йогурта.

- **Випікання**

Програма призначена для додаткового випікання хліба, якщо він вийшов занадто світлим або недостатньо пропеченим. У цій програмі немає етапів замішування або підняття тіста.

- **Рис для суші**

Програма призначена для приготування різних видів клейкого (липкого) рису, який використовується в багатьох азіатських стравах. Цей тип рису має високий вміст крохмалю, що робить його ідеальним для страв, де потрібна щільна текстура та злиплі зерна.

• Ферментація

Програма "Ферментація" дозволяє легко приготувати продукти, що потребують тривалого природного бродіння. Ця функція ідеально підходить для приготування закваски для хліба, квашених овочів та домашнього квасу. Програма забезпечує оптимальні умови для процесу ферментації, підтримуючи постійну температуру, що сприяє розвитку корисних бактерій і дріжджів, які відповідають за природний процес бродіння.

• Розморожування

Програма призначена для розморожування заморожених продуктів перед їх подальшим приготуванням.

• Підсмажування

Ця програма дозволяє перемішувати та підсмажувати сухі продукти, такі як арахіс, насіння та інші подібні інгредієнти.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перевірте, чи всі частини приладу наявні та не пошкоджені. Якщо ви виявили будь-які пошкодження або невідповідність комплектації, не вмикайте прилад і зверніться до продавця.

2. Зніміть усі пакувальні матеріали та покладіть їх у коробку для зберігання.

Примітка:

- Рекомендуємо зберігати заводську упаковку до закінчення гарантійного терміну.

УВАГА! Обов'язково збережіть наліпки та табличку із серійним номером на корпусі.

3. Перед першим використанням ретельно очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами (див. розділ **ЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**).

4. Встановіть прилад на рівну, суху поверхню, наприклад, на чистий кухонний стіл.

УВАГА! Під час циклу замісу хлібопічка може коливатися або рухатися. Завжди встановлюйте її по центру столу на безпечній відстані від краю.

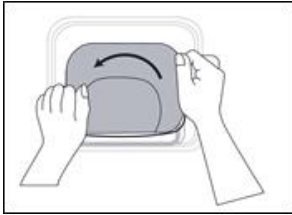
5. Встановіть хлібопічку в режим випікання та випікайте без інгредієнтів приблизно 10 хвилин. Після цього дайте приладу охолонути та знову очистіть усі знімні частини.

Примітка:

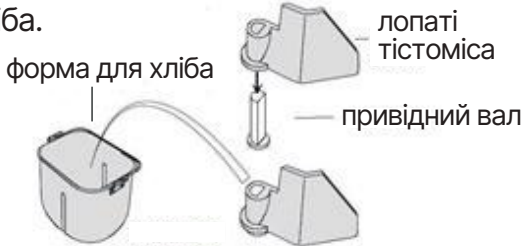
- Під час першого або другого використання прилад може виділяти трохи диму або запаху. Це нормально і зникне після кількох використань. Переконайтеся, що прилад добре вентильовується. Ніколи не накривайте працюючий прилад зверху рушником або іншим матеріалом.
- 6. Після очищення та повного висихання всіх частин, зберіть прилад — він готовий до використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Використовуючи ручку форми для хліба, поверніть її проти годинникової стрілки та витягніть форму з приладу.



2. Встановіть лопаті тістоміса на привідний вал всередині форми для хліба.



3. Додайте інгредієнти у форму для хліба в порядку, вказаному в рецепті. Спочатку додайте рідкі інгредієнти, цукор та сіль; потім борошно, а в останню чергу дріжджі.

Примітка:

- Зробіть невелике заглиблення у верхній частині борошна пальцем і покладіть дріжджі в це заглиблення. Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю або рідиною.



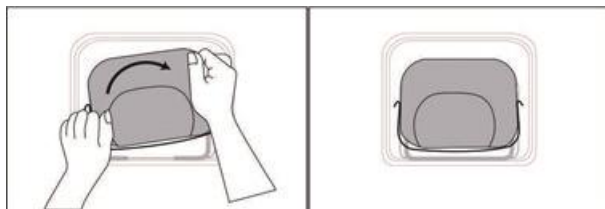
Порада:

- Відміряйте всі інгредієнти, включаючи додаткові (горіхи, родзинки) перед початком процесу приготування.

4. Вставте форму для хліба в хлібопічку та переконайтеся, що вона надійно зафіксована, повернувши її за годинниковою стрілкою. Закрийте кришку.

Примітка:

- Форма для хліба повинна бути надійно зафіксована для правильного змішування та замішування.



5. Підключіть прилад до джерела живлення. Після підключення пролунає звуковий сигнал, і на РК-дисплеї відобразиться програма 1.

6. Натискайте кнопку "МЕНЮ", доки не буде вибрано потрібну програму.

7. Натисніть кнопку "ВАГА", щоб вибрати бажану вагу хліба: 500 г, 750 г або 1000 г. (Ця функція недоступна для програм 8-19).

8. Натисніть кнопку "КОЛІР", щоб вибрати бажаний рівень скоринки: світлу, середню або темну. (Регулювання скоринки недоступне для програм 8-11, 13-14, 16-19).

9. Якщо потрібно, встановіть таймер відстрочки (кнопка "ТАЙМЕР"). Натискайте кнопки "+" або "-", щоб налаштувати час, який відображається на дисплеї (функція затримки недоступна для програм 11, 13-15, 17-19). Цей крок можна пропустити, якщо ви бажаєте, щоб хлібопічка почала працювати негайно.

10. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб запустити програму. Хлібопічка подасть звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться "3:00". Лопатка для замішування почне змішувати інгредієнти. Якщо активовано таймер затримки, замішування почнеться після завершення часу затримки.

11. Додавання інгредієнтів (фрукти, горіхи, родзинки): Хлібопічка подасть десять звукових сигналів, сигналізуючи про можливість додати додаткові інгредієнти. Відкрийте кришку і додайте інгредієнти (ця функція доступна для програм 1-7). Час додавання може варіюватися залежно

від програми.

12. Після завершення програми: Хлібопічка подасть десять звукових сигналів і перейде в режим підтримки тепла протягом 1 години. Щоб завершити процес раніше, натисніть кнопку START/STOP і утримуйте протягом 3 секунд, після чого режим підтримки тепла буде вимкнено.

13. Від'єднайте прилад від живлення і відкрийте кришку, використовуючи рукавиці для духовки.

ВИЙМАННЯ ХЛІБА

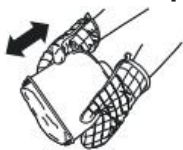
1. Дайте формі для хліба трохи охолонути перед тим, як виймати хліб. Використовуйте рукавиці для духовки та обережно поверніть форму проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її. Підніміть форму за ручку, щоб витягти її з хлібопічки.

Увага: форма для хліба та сам хліб можуть бути дуже гарячими! Завжди дійте обережно.

2. За допомогою рукавиць для духовки переверніть форму догори дном (складіть ручку, щоб вона не заважала) і покладіть на решітку або чисту поверхню для охолодження.

3. Акуратно струсіть форму, доки хліб не випаде. Якщо необхідно, використовуйте антипригарну лопатку, щоб обережно відокремити боки хліба від форми.

Увага: хліб гарячий! Ніколи не намагайтеся виймати хлібину руками.



4. Дайте хлібу охолонути приблизно 20 хвилин перед нарізанням. Для кращих результатів рекомендується використовувати електричний ніж або ніж з зубцями. Не використовуйте фруктові чи кухонні ножі, оскільки це може призвести до деформації хліба.

5. Якщо лопатка для замішування залишилася всередині хліба, обережно вийміть її за допомогою силіконової лопатки або спеціального гака для видалення тістоміса.



Увага! Не намагайтесь виймати тістоміс з хліба ножом або іншими гострими предметами. Це може пошкодити лопаті та зняти з них антипригарне покриття.

Примітка:

- Зберігайте залишки хліба у герметичному пластиковому пакеті до трьох днів при кімнатній температурі. Для тривалого зберігання покладіть герметичний пластиковий пакет у холодильник на термін до 10 днів.

ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ УМОВИ

Прилад може працювати ефективно в широкому діапазоні температур, проте розмір буханця може варіюватися залежно від температури в приміщенні. Ми рекомендуємо використовувати прилад у приміщенні з температурою від 15°C до 34°C.

ТОЧНЕ ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Одним із найважливіших етапів приготування смачного хліба є точне вимірювання інгредієнтів. Кожен інгредієнт слід вимірювати обережно і додавати у форму для хліба у зазначеній послідовності.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Перші: рідкі інгредієнти.
- Другі: сухі інгредієнти.
- Останні: дріжджі.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням від'єднайте пристрій від електромережі.
- Не занурюйте шнур, вилку або корпус приладу в будь-які рідини!
- Дайте хлібопічці повністю охолонути перед початком очищення.

Очищення тістоміса:

Якщо тістоміс важко видалити з форми для хліба, налийте трохи води на дно форми та залиште на годину. Після цього обережно витріть лопатку вологою бавовняною тканиною.

Очищення форми для хліба:

Вийміть форму для хліба, повернувши її проти годинникової стрілки, та підніміть за ручку. Протріть внутрішню і зовнішню сторони форми вологою тканиною. Щоб захистити антипригарне покриття, не використовуйте гострі або абразивні засоби. Форма для хліба повинна бути повністю висušена перед встановленням назад у прилад.

Примітки:

- Форма для хліба та тістоміс підходять для миття в посудомийній машині.
- Зовнішня частина форми та основа можуть знебарвлюватися з часом — це нормально.

Очищення корпусу та кришки:

Після використання дайте приладу охолонути. Використовуйте вологу тканину для протирання кришки, корпусу, камери для випікання та внутрішньої сторони віконця для перегляду. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, щоб зберегти блиск поверхні. Ніколи не занурюйте корпус у воду. Не розбирайте кришку для очищення.

Увага! Очищайте внутрішню частину приладу обережно, щоб не подряпати або пошкодити нагрівальний елемент.

ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

- Перед зберіганням переконайтеся, що хлібопічка повністю охолола, очищена та висушена, а кришка закрита.
- Якщо прилад не буде використовуватися тривалий час, зберігайте його в сухому та чистому приміщенні при температурі не вище +40°C.
- Забезпечте належне зберігання приладу, щоб уникнути можливих пошкоджень корпусу або внутрішніх компонентів.
- Після використання ніколи не обмотуйте кабель живлення навколо приладу, оскільки це може призвести до його пошкодження з часом. Завжди обережно змотуйте кабель для зберігання.
- Зберігайте прилад у недоступному для сторонніх осіб, дітей і тварин місці.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

№	Проблема	Причина	Усунення
1	Дим з отворів під час випікання або запах горіння.	1) Деяка кількість інгредієнтів пристала або розсипалась в камері для випікання. 2) Якщо це перше використання, то це нормально, бо можливо залишилося мастило на нагрівальному елементі.	1) Вимкніть прилад, почистіть нагрівальний елемент. Будьте уважні, щоб не обпектися. 2) 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	Віконце запотіло або покрите конденсатом.	Конденсат може виникнути під час замішування або підйому тіста. Це нормально.	Конденсат зазвичай зникає під час випікання.
4	Інгредієнти не змішуються.	Форма для хліба або тістоміс для замішування неправильно встановлені.	Переконайтеся, що форма для хліба надійно закріплена, а тістоміс правильно встановлений на вал.
5	На дисплеї відображається "H:HH".	Внутрішня температура хлібопічки занадто висока.	Дайте приладу охолонути 15-30 хвилин перед повторним використанням.
6	Хліб надмірно піднімається.	Занадто багато дріжджів або борошна.	Зменшіть кількість дріжджів на 1/4 чайної ложки.
7	Інгредієнти розмішуються нерівномірно, випікання проходить погано.	1) Обрана програма не підходить. 2) Кришка відкривається кілька разів під час роботи хлібопічки. 3) Опір замішуванню занадто великий, лопать не може повністю прокручуватися і добре розмішувати тісто.	1) Виберіть іншу програму. 2) Не відкривайте кришку в процесі підняття тіста. 3) Перевірте роботу тістоміса, дістаньте ємність та увімкніть прилад без нього. Якщо прилад все ще не працює нормально, зверніться в сервісний центр.

8	Хліб маленький або не піднявся.	1) Не додали дріжджі або їх кількість була недостатньою. 2) Вода була занадто теплою або занадто холодною. 3) Дріжджі змішалися з сіллю.	Переконайтесь, що всі інгредієнти були додані відповідно до рецепту, та що програма та вага випічки обрані правильно.
9	Хліб ламається по середині, коли тісто випікається.	1) Борошно поганої якості. 2) Швидка реакція дріжджів або температура зависока.	1) Користуйтеся борошном гарної якості. 2) Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі.
10	Хліб тяжкий та занадто крутий.	1) Забагато борошна або мало води. 2) Забагато фруктових додатків або багато борошна грубого помелу.	1) Зменшіть кількість борошна, додайте води. 2) Зменшіть кількість додаткових інгредієнтів, додайте більше дріжджів.
11	Середина пуста при нарізанні хліба.	1) Багато води або дріжджів, або немає солі.	1) Зменшіть кількість води або дріжджів, перевірте на сіль.
12	Хліб покритий сухим борошном.	1) Не використовувались занадто клейкі інгредієнти, такі як багато масла, банани й т.п. 2) Недостатня кількість води.	1) Не додавайте у хліб занадто клейкі інгредієнти 2) Перевірте кількість води, а також правильність встановлення хлібопечі.
13	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 хлібопечі із закритою кришкою на 20 хвилин.

ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Значення перекресленого смітника на колесах:

Не викидайте електроприлади разом з несорттованими побутовими відходами, використовуйте окремі пункти збору.

Утилізація 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.



знижки, онлайн-магазин
та інструкції



подарунки, рецепти
та корисні поради

