

LR7605
BREAD MAKER
ХЛЕБОПЕЧКА
ХЛІБОПІЧКА



Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the appliance under the trade name «Laretti».

We are sure that our appliance will become faithful and reliable assistants in your housekeeping.

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

CONTENTS

■ TECHNICAL DATA.....	5
■ SET	5
■ FEATURES.....	5
■ IMPORTANT SAFEGUARDS.....	6
■ DESCRIPTION	8
■ CONTROL PANEL	9
■ CONTROL PANEL DISPLAY	10
■ BUTTON INSTRUCTION	11
■ OPERATION INSTRUCTIONS	
Bread Function instructions.....	12
Dough function instructions.....	13
Baking function instruction.....	13
■ YEAST DISPENSER OPERATION	14
■ ADDITIONAL INGREDIENTS	
DISPENSER FUNCTION	15
■ SPECIAL FUNCTION INSTRUCTIONS	
Power-of state memory.....	16
Working condition	
identification	16
Self-test system.....	16
Buzzer prompting.....	17
Other function instruction	17

TECHNICAL DATA

Power supply	480 W
Rated voltage	220-230 V
Rated frequency	50 Hz
Rated current	2.18 A

SET

Bread maker	1
Kneading blade	1
Bread pan	1
Measure cup	1
Scoop	1
Recipe book	1
Instruction manual	1
Warranty book	1
Package	1

FEATURES

- Product weight: 500/750 g
- 14 digital programs
- 3 leveled crust control
- Futuristic glass touch control panel
- Preset timer with 13 hours delay function
- 60 minutes keep warm function
- Large LCD display with baking process indication
- 7 min power failure memory function
- Automatic yeast dispenser
- Automatic additional ingredients dispenser
- Dishwasher safe non-stick bread pan and kneading blades
- Measure cup and scoop

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

- Read carefully this instructions before using this appliance.
- Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread maker is very hot after baking.
- Unplug the cord from socket when not using or cleaning the appliance.
- Don't immerse the appliance into water or other liquid.
- Keep your eye on the appliance when children are around!
- It is not allowed to put anything on the main cord; please remember unplug the cord when not using the appliance.
- Don't use the cord if it is broken, if can't ensure the quality of cord, turn to authorized service center.
- Don't touch any moving parts.
- Don't employ other parts except those recommended by the manufacturer. Otherwise it may cause injury to user and appliance.
- This appliance is for household; don't use it outdoor or other place.
- Don't keep main cord near the hot surface.
- Don't place the appliance around the furnace and other heating source.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The distance between the appliance and wall shall be no less than 5 cm.
- Don't touch the pin of the plug when unplug it.
- Service life - 2 years.

CAUTION!

Avoid extreme temperature changes.

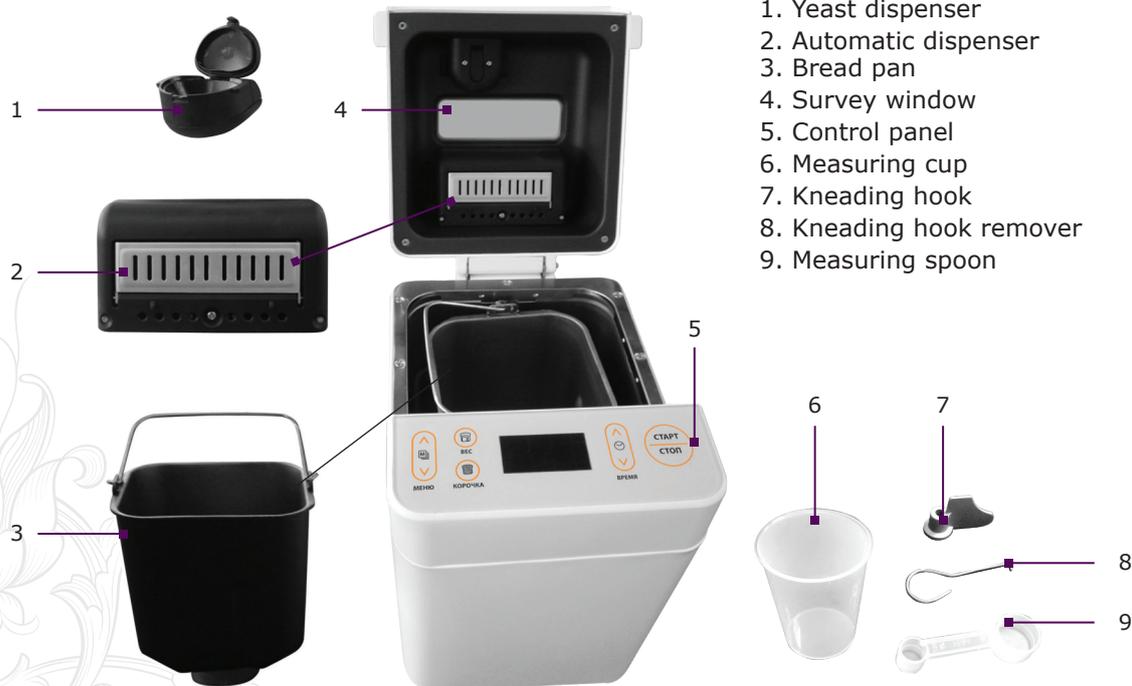
Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on.

In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.

If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

HOUSEHOLD USE ONLY

DESCRIPTION



1. Yeast dispenser
2. Automatic dispenser
3. Bread pan
4. Survey window
5. Control panel
6. Measuring cup
7. Kneading hook
8. Kneading hook remover
9. Measuring spoon

CONTROL PANEL

Menu

- 1 Basic bread
- 2 Rapid
- 3 Soft bread
- 4 Sweet bread
- 5 Whole wheat
- 6 French bread
- 7 Dough
- 8 Pizza dough
- 9 Gluten free bread
- 10 Jam
- 11 Yoghurt
- 12 Knead
- 13 Rise
- 14 Bake



MENU



LOAF



COLOR



TIME



CONTROL PANEL DISPLAY

1. LCD displays MENU, TIMER, SIZE, COLOR and Working Procedure, including: ☺, Delay, Knead, Leaven, Leaven 2, Bake, Keep warm.

2. MENU (1-14):

1. Basic bread

2. Rapid

3. Soft bread

4. Sweet bread

5. Whole wheat

6. French bread

7. Dough

8. Pizza dough

9. Gluten free bread

10. Jam

11. Yoghurt

12. Knead

13. Rise

14. Bake

3. COLOR including:

Light

Medium

Dark

4. Size Setting: 500g 750g

BUTTON INSTRUCTION**1. MENU**

In stand-by mode, press the button to choose the desired program.

**2. TIMER**

Press ▲ or ▼ to increase or decrease delaying time. Press ▲ to increase by 10 minutes for each action. Press ▼ to decrease by 10 minutes for each action.

**3. COLOR**

Press to select the desired crust color.

**4. LOAF**

Press to select the desired loaf size.

**5. START/STOP**

Press to start/stop machine.

OPERATION INSTRUCTIONS

BREAD FUNCTION INSTRUCTIONS

After referring to the recipe, the steps can be followed according to the directions below:

- Put the kneading hook into the bread pan.
- According to the recipe, add water, flour, egg into baking pan, add yeast into yeast dispenser separately, it will be added into bread automatically. Add additional ingredients into dispenser, they will be added into bread automatically. Before adding the additional ingredients 7 beeps will sound.
- Put the bread pan into the bread oven, set it well; And then cover the top lid.
- After switching on, LCD will display «**MENU 1 TIMER 3:50**». Press «**MENU**» button, choose the program from (1-14).
- Press ▲ or ▼ to increase or decrease delaying time. Press ▲ to increase by 10 minutes for each action. Press ▼ to decrease by 10 minutes for each action.
- After selecting program, press «**COLOR**» to select the desired crust color, default setting is **Middle**.
- Press «**LOAF**» to select the desired loaf size, default setting is 500 g.
- Press «**TIMER**» to adjust time, calculation is below:
Starting time=Program starting time + delay time.
- Press «**START/STOP**» for 2 sec to start baking «**:**» flashes.
- If time display «**0:00**» buzzer will sound 5 times, then it will start keeping warm function automatically, «**:**» flashes, buzzer will sound 1 time/min in the following 10 min. After 10 min, buzzer will sound 10 times finally and stop flashing «**:**».

OPERATION INSTRUCTIONS

DOUGH FUNCTION INSTRUCTIONS

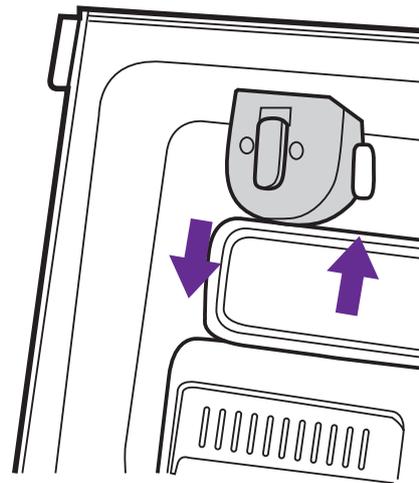
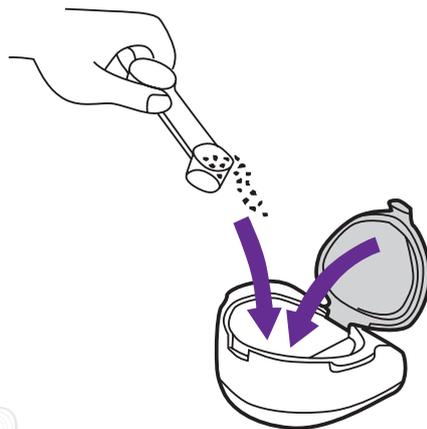
This operation of this menu is very similar to bread functions above; do not add the salt, sugar, milk powder and so on. When the work is completed, 5 beeper sounds will ring to remind you.

BAKING FUNCTION INSTRUCTION

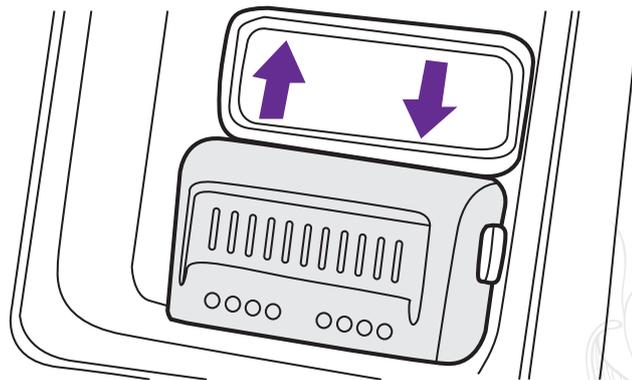
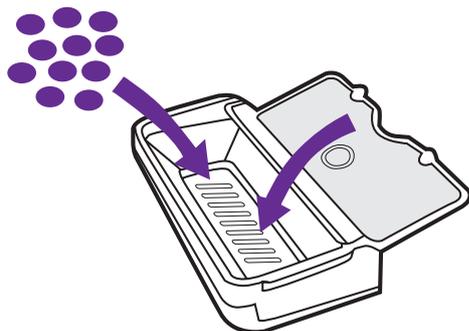
This function can be used for baking bread, the working time is 5-40 mins, and procedure is as below:

- Put the bread pan into the oven and set it well.
- Place the dough well in the bread pan, and cover the top lid.
- Press «**MENU**» to observe LCD display, choose Menu 14 («**BAKE**»).
- Press «**START/STOP**» to start up the baking function, the unit will start baking.
- When work is completed, the time will run to «**0:00**» the buzzer will sound 5 times to remind you; then bread maker will be back to original state.
- If baking several products at a time, it is better to divide the dough properly and place the pieces some distance apart, so they are evenly baked.

Note: *Better to divide the food properly when baking the food. and even place at some distance apart, so it will be evenly baked.*

YEAST DISPENSER OPERATION

- Take out yeast dispenser.
- Add yeast into dispenser with scale cup, cover its lid.
- Fix yeast dispenser back.

ADDITIONAL INGREDIENTS DISPENSER FUNCTION

- Take out the dispenser.
- Add the desired ingredients into dispenser, then cover its lid.
- Fix the dispenser back.

SPECIAL FUNCTION INSTRUCTIONS

POWER-OFF STATE MEMORY

Bread maker has power off-state memory function; if during work the appliance is switched off or the power supply accidentally shuts off for less than 7 minutes, the bread maker is able to restore the original working condition. If power-off time is more than 7 minutes, the unit will not ensure to restore the original working condition.

WORKING CONDITION IDENTIFICATION

If the baking temperature does not match the ambient temperature (below -10°C or above 50°C), the Bread maker will turn off automatically, the display will show «**EE00**» or «**EE01**» and the buzzer will sound each 3 seconds.

If in spite of compliance with the requirements of the operating conditions, faults occur in the Bread maker operation, contact an authorized service center for a qualified examination and repair.

SELF-TEST SYSTEM

The bread maker has self-test function on abnormal unit, such as temperature sensor open or short etc.

When temperature sensor open, display will show «**EEE**», meanwhile the buzzer will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show «**HHH**», meanwhile the buzzer will sound constant short prompt.

If happen such case, please contact an authorized service center for repair or replacement.

SPECIAL FUNCTION INSTRUCTIONS

BUZZER PROMPTING

- When the appliance is RESET, one long buzz will sound.
- Under normal operation all buttons pressing (**MENU**, **COLOR**, ▼/▲ Start/Stop, etc.) are accompanied by short one-time buzzes.
- During kneading process, the appliance signifies time of adding ingredients from dispenser by 7 buzzes.
- 10 buzzes signify the baking bread is completed.

OTHER FUNCTION INSTRUCTION

Menu-12 «**KNEAD**»: After finishing dough kneading for the first time, the display will show «**0:00**» flashing. You can adjust time by «**+/-**» button, then press «**START/STOP**», to start dough kneading again.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to
an appropriate waste disposal centre.



***The manufacturer reserves the right to change
the specification and design of goods.***

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Laretti».

Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	21
■ КОМПЛЕКТНОСТЬ.....	21
■ ОСОБЕННОСТИ.....	21
■ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	22
■ ОПИСАНИЕ.....	24
■ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	25
■ LCD-ДИСПЛЕЙ.....	26
■ ФУНКЦИИ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	27
■ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
Приготовление хлеба.....	28
Приготовление теста.....	29
Выпекание.....	29
■ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ.....	30
■ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДОПОЛНИ- ТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.....	31
■ ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ	
Функция запоминания программы.....	32
Функция определения рабочих условий.....	32
Функция самодиагностики.....	32
Звуковой сигнал.....	33
Замешивание теста.....	33

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потребляемая мощность	480 Вт
Номинальное напряжение	220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная сила тока	2,18 А

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечка	1
Тестомес	1
Форма для хлеба	1
Мерная чашка	1
Ложка	1
Книга рецептов	1
Инструкция по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

ОСОБЕННОСТИ

- Выбор веса выпечки: 500/750 г
- 14 цифровых программ приготовления
- 3 степени поджаривания корочки
- Футуристическая стеклянная панель управления сенсорного типа
- Программируемый таймер с задержкой приготовления: 13 часов
- Функция поддержания тепла: 60 минут
- Большой LCD дисплей с индикацией процесса выпечки
- Функция запоминания программы при отключении питания на 7 минут
- Автоматический диспенсер для дрожжей
- Автоматический диспенсер для дополнительных ингредиентов
- Форма для хлеба и замешивающие лопасти с антипригарным покрытием, которые можно мыть в посудомоечной машине
- Мерная чаша и ложка

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

***Используя электрический прибор,
всегда соблюдайте следующие правила техники безопасности:***

- Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед использованием прибора.
- Не касайтесь нагревающейся во время эксплуатации поверхности хлебопечи. Используйте кухонные прихватки! Хлебопечь должна остыть после использования.
- Отключайте прибор от сети сразу после использования и перед очисткой.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте включенную хлебопечь без присмотра, если во время работы прибора рядом находятся дети!
- Не ставьте хлебопечь или другие предметы на шнур питания.
- Не используйте хлебопечь с повреждённым шнуром питания. Если шнур питания или штепсельная вилка повреждены, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.
- Не касайтесь вращающихся деталей хлебопечи во время работы прибора.
- Не используйте комплектующие детали и принадлежности, не рекомендованные производителем. В противном случае это может привести к повреждению устройства и получению травм.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте хлебопечь вне помещения
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей; не кладите на хлебопечь легко воспламеняемые вещества и материалы.
- Срок службы - 2 года.

ВНИМАНИЕ!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур.

Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении.

Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОПИСАНИЕ



1. Диспенсер для дрожжей
2. Диспенсер для дополнительных ингредиентов
3. Форма для выпечки хлеба
4. Смотровое окно
5. Панель управления
6. Мерный стакан
7. Тестомес
8. Приспособление для удаления тестомеса
9. Мерная ложка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Меню

1 Основной	4 Сладкий	7 Тесто	10 Джем	13 Подъем
2 Экспресс	5 Цельнозерновой	8 Тесто для пиццы	11 Йогурт	14 Выпекание
3 Мягкий	6 Французский	9 Хлеб без глютена	12 Замешивание	



МЕНЮ



ВЕС



КОРОЧКА



ВРЕМЯ



LCD ДИСПЛЕЙ

А. На LCD дисплее отображается выбранная программа меню, время задержки приготовления ☺, вес, степень подрумянивания корочки и следующие рабочие режимы: замешивание, подъем (1 стадия), подъем (2 стадия), выпекание, функция поддержания тепла.

Б. МЕНЮ (программы 1-14):

- | | | | | |
|-------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------|
| 1. Основной | 4. Сладкий | 7. Тесто | 10. Джем | 13. Подъем |
| 2. Экспресс | 5. Цельнозерновой | 8. Тесто для пиццы | 11. Йогурт | 14. Выпекание |
| 3. Мягкий | 6. Французский | 9. Хлеб без глютена | 12. Замешивание | |

В. КОРОЧКА (степень подрумянивания корочки):

Light - Светлая
Medium - Средняя
Dark - Тёмная

Г. Вес: 500 г / 750 г

ФУНКЦИИ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**А. МЕНЮ**

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Меню» для выбора необходимой программы приготовления.

**Б. ВРЕМЯ**

Нажмите кнопку ▲ или ▼ для увеличения или уменьшения времени задержки приготовления. Однократное нажатие кнопки ▲ увеличивает время задержки на 10 минут. Однократное нажатие ▼ уменьшает время задержки на 10 минут.

**В. КОРОЧКА**

Нажмите эту кнопку для выбора степени подрумянивания корочки.

**Г. ВЕС**

Выберите вес буханки.

**Д. СТАРТ/СТОП**

Запуск/остановка программы приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

- Установите лопасть для замешивания теста в форму для выпечки.
- Следуя рецепту, положите необходимые ингредиенты (вода, мука, яйца) в форму, дрожжи положите отдельно в специальный диспенсер для дрожжей, они будут добавлены в тесто автоматически. Если в рецепте указаны дополнительные ингредиенты (фрукты и/или орехи), положите их в диспенсер для дополнительных ингредиентов, они будут добавлены в тесто автоматически во время приготовления. Перед добавлением дополнительных ингредиентов прозвучит 7 звуковых сигналов.
- Поместите форму в хлебопечь и зафиксируйте её. Закройте крышку.
- После включения хлебопечи на дисплее отобразится следующее: **«МЕНЮ 1 ВРЕМЯ 3:50»**. Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** для выбора необходимой программы (1-14).
- Нажмите кнопку ▲ или ▼ для увеличения или уменьшения времени задержки приготовления. Однократное нажатие кнопки ▲ увеличивает время задержки на 10 минут. Однократное нажатие ▼ уменьшает время задержки на 10 минут.
- После установки программы нажмите кнопку **«КОРОЧКА»** для выбора необходимой степени подрумянивания корочки. Установка по умолчанию – **«Средняя»**.
- Нажмите кнопку **«ВЕС»** для выбора веса буханки. Установка по умолчанию – 500 г.
- Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** для установки времени задержки приготовления: **Общее время приготовления = Время выполнения программы + время задержки приготовления**
- Нажмите и удерживайте кнопку **«СТАРТ/СТОП»** около 2 секунд для включения хлебопечи, на дисплее будет мигать **«:»**.
- После завершения приготовления на дисплее отобразится **«0:00»** и прозвучит 5 звуковых сигналов, хлебопечь автоматически перейдет в режим поддержания тепла. На экране будет мигать индикация **«:»** и в последующие 10 минут будет звучать звуковой сигнал с интервалом 1 раз в минуту. Через 10 минут прозвучит 10 звуковых сигналов, мигание **«:»** прекратится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

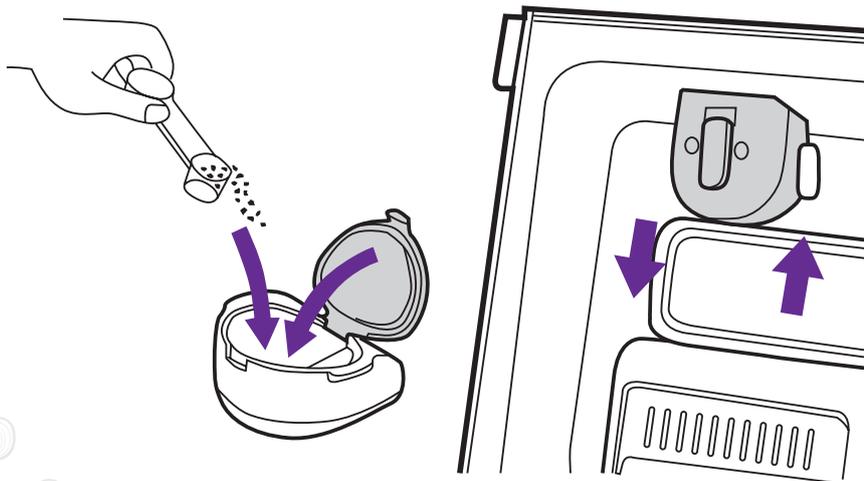
Процесс приготовления теста аналогичен вышеописанному приготовлению хлеба; не добавляйте соль, сахар, сухое молоко и т. д. После завершения приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

ВЫПЕКАНИЕ

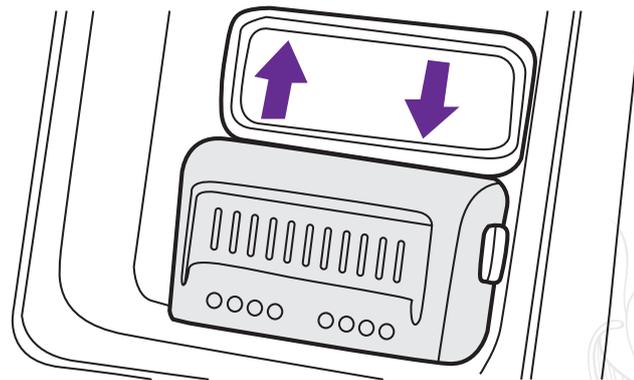
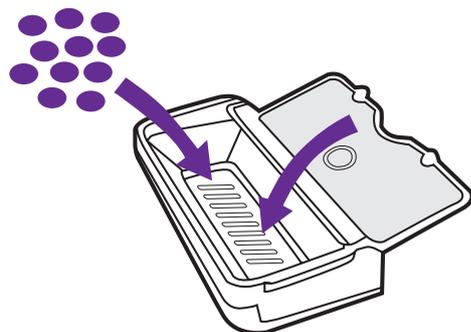
Данная функция используется для выпекания хлеба и сладкой выпечки из готового теста, время приготовления 5-40 минут:

- Поместите форму в хлебопечь и зафиксируйте её.
- Положите тесто в форму и закройте крышку.
- Нажмите кнопку «**МЕНЮ**» и выберите 14 программу («**Выпекание**»).
- Нажмите кнопку «**СТАРТ\СТОП**» для включения программы, начнётся процесс выпекания.
- После завершения выпекания на дисплее отобразится индикация «**0:00**» и прозвучит 5 звуковых сигналов.
- Вы можете остановить процесс выпекания в любое время, нажав кнопку «**СТАРТ/СТОП**».

Примечание: для равномерного выпекания размещайте кусочки теста в хлебопечи (при выпекании булочек и т. д.) на достаточном расстоянии друг от друга.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ

- Извлеките диспенсер для дрожжей.
- Добавьте дрожжи в диспенсер при помощи мерной ложки и закройте крышку.
- Установите диспенсер на место.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Извлеките диспенсер для дополнительных ингредиентов.
- Добавьте необходимые ингредиенты в диспенсер и закройте крышку.
- Установите диспенсер на место.

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ ПРОГРАММЫ

Если во время работы хлебопечи произойдёт отключение электропитания на период времени менее 7 минут, хлебопечь возобновит прерванный процесс приготовления автоматически. Данная функция не активна в случае, если электропитание отсутствует более 7 минут.

ФУНКЦИЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАБОЧИХ УСЛОВИЙ

Если температурный режим для выпекания не соответствует температуре окружающей среды (ниже -10 °С или выше 50 °С), хлебопечь выключится автоматически, на дисплее отобразится код ошибки «**EE00**» или «**EE01**» и будет звучать звуковой сигнал с интервалом 3 секунды.

Если, несмотря на соответствие рабочих условий необходимым требованиям, в работе хлебопечи наблюдаются неисправности, обратитесь в авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.

ФУНКЦИЯ САМОДИАГНОСТИКИ

Хлебопечь оснащена системой самодиагностики.

В случае обрыва цепи датчика, на дисплее отобразится код ошибки «**EEE**» и будет звучать звуковой сигнал с короткими интервалами.

В случае короткого замыкания датчика, на дисплее отобразится код ошибки «**ННН**» и будет звучать звуковой сигнал с короткими интервалами.

Обратитесь в авторизированный сервисный центр для ремонта или замены неисправных комплектующих деталей.

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

- При сбросе или остановке программы Вы услышите один длинный звуковой сигнал.
- При нажатии на кнопки «МЕНЮ», «КОРОЧКА», ▲/▼ и т. д. прозвучит один звуковой сигнал. Удерживание кнопки сопровождается постоянным звуковым сигналом.
- Каждое нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» сопровождается однократным звуковым сигналом.
- При автоматическом добавлении содержимого диспенсера в тесто во время приготовления прозвучит 7 звуковых сигналов.
- После завершения процесса приготовления прозвучит 10 звуковых сигналов.

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

12 программа «Замешивание»: после завершения процесса замешивания теста на дисплее отобразится «0:00» и будет мигать индикация «:». Если Вы хотите продолжить процесс, установите необходимое дополнительное время при помощи кнопки «ВРЕМЯ», затем нажмите кнопку «СТАРТ\СТОП», процесс замешивания теста продолжится.

**БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
УТИЛИЗАЦИЯ**

**Вы можете помочь
в охране окружающей среды!**

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.



**Производитель оставляет за собой право
вносить изменения в технические
характеристики и дизайн изделий.**

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки «Laretti».

Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Уважно ознайомтеся з цією Інструкцією з Експлуатації та збережіть її для подальшого використання.

ЗМІСТ

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37
■ КОМПЛЕКТНІСТЬ	37
■ ОСОБЛИВОСТІ.....	37
■ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	38
■ ОПИС.....	40
■ ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	41
■ LCD-ДИСПЛЕЙ	42
■ ФУНКЦІЇ КНОПОК НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІНЯ	43
■ ЕКСПЛУАТАЦІЯ	
Приготування хліба	44
Приготування тіста	45
Випікання.....	45
■ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДРІЖДЖІВ.....	46
■ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДОДАТКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ.....	47
■ ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ	
Функція запам'ятовування програми.....	48
Функція визначення робочих умов	48
Функція самодіагностики.....	48
Звуковий сигнал.....	49
Замішування тіста.....	49

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	480 Вт
Номінальна напруга	220-230 В
Номінальна частота	50 Гц
Номінальна сила струму	2,18 А

КОМПЛЕКТНІСТЬ

Хлібопічка	1
Тістоміс	1
Форма для хліба	1
Мірна склянка	1
Мірна ложка	1
Книга рецептів	1
Інструкція з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

ОСОБЛИВОСТІ

- Вибір ваги випічки: 500/700 г
- 14 цифрових програм приготування
- 3 ступеня підсмажування скоринки
- Футуристична скляна панель керування сенсорного типу
- Програмований таймер з затримкою приготування: 13 годин
- Функція підтримання тепла: 60 хвилин
- Великий LCD дисплей з індикацією процесу випічки
- Функція запам'ятовування програми при вимкненні живлення на 7 хвилин
- Автоматичний диспенсер для дріжджів
- Автоматичний диспенсер для додаткових інгредієнтів
- Форма для хліба і замішувальна лопать з антипригарним покриттям, які можна мити в посудомийній машині
- Мірна чаша і ложка

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

***Використовуючи електричний прилад,
завжди дотримуйтеся таких правил техніки безпеки:***

- Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед використанням приладу.
- Не торкайтеся поверхні хлібопічки, що нагрівається під час експлуатації. Використовуйте кухонні рукавиці! Хлібопічка повинна охолонути після використання.
- Відключайте прилад від мережі відразу після використання і перед очищенням.
- Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте ввімкнену хлібопічку без нагляду, якщо під час роботи приладу поруч знаходяться діти!
- Не ставте хлібопічку або інші предмети на шнур живлення.
- Не використовуйте хлібопічку з ушкодженим шнуром живлення. Якщо шнур живлення або штепсель пошкоджені, його необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Не торкайтеся деталей хлібопічки, що обертаються, під час роботи пристрою.
- Не використовуйте комплектуючі деталі та приладдя, не рекомендовані виробником. В іншому випадку це може призвести до пошкодження пристрою та отримання травм.
- Даний прилад призначено тільки для побутового застосування. Не використовуйте хлібопічку поза приміщенням
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь; не кладіть на хлібопічку легко займисті речовини і матеріали.
- Термін служби - 2 роки.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ**УВАГА!**

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур.

Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою і порушити його працездатність при вмиканні.

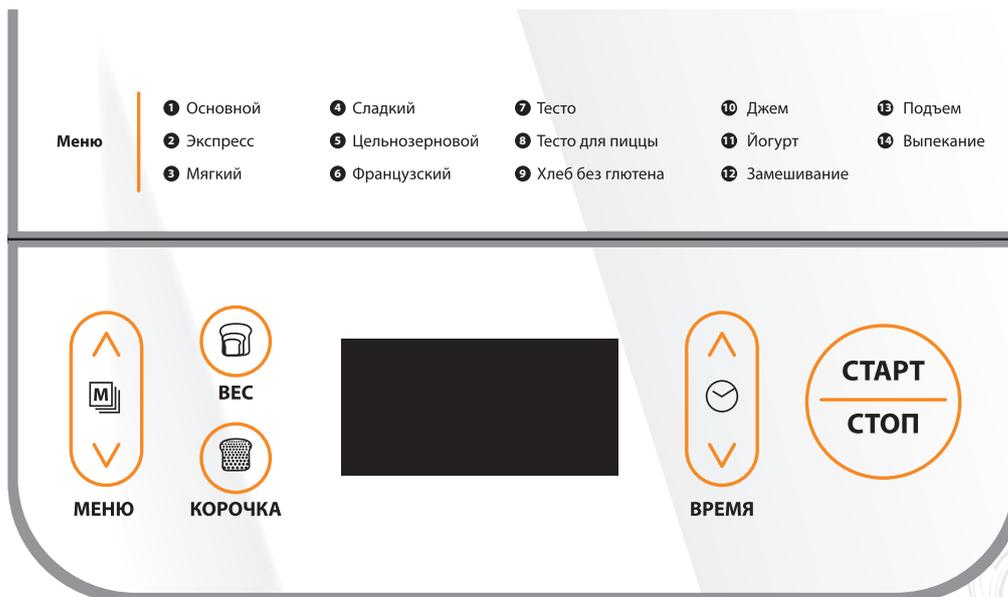
Введення пристрою в експлуатацію після транспортування роботи не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОПИС



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



LCD ДИСПЛЕЙ

A. На LCD дисплеї відображається обрана програма меню, час затримки приготування

☺, вага, ступінь підрум'янення скоринки і наступні робочі режими: замішування, підйом (1 стадія), підйом (2 стадія), випікання, функція підтримки тепла.

B. МЕНЮ (програми 1-14):

- | | | | | |
|-------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------|
| 1. Основний | 4. Солодкий | 7. Тісто | 10. Джем | 13. Підйом |
| 2. Експрес | 5. Цільнозерновий | 8. Тісто для піци | 11. Йогурт | 14. Випікання |
| 3. М'який | 6. Французький | 9. Хліб без глютену | 12. Замішування | |

B. СКОРИНКА (ступінь підрум'янення скоринки):

Light - Світла

Medium - Середня

Dark - Темна

Г. Вага: 500 г / 750 г

ФУНКЦІЇ КНОПОК НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ**А. МЕНЮ**

У режимі очікування натисніть на кнопку «**МЕНЮ**» для вибору потрібної програми приготування.

**Б. ЧАС**

Натисніть кнопку ▲ або ▼ для збільшення або зменшення часу затримки приготування. Одноразове натиснення кнопки ▼ збільшує час затримки на 10 хвилин. Одноразове натиснення ▼ зменшує час затримки на 10 хвилин.

**В. СКОРИНКА**

Натисніть цю кнопку для вибору ступеня підрум'янення скоринки.

**Г. ВАГА**

Виберіть вагу буханки.

**Д. СТАРТ/СТОП**

Запуск/Зупинка програми приготування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

- Встановіть тістоміс у форму для випічки.
- Відповідно до рецепту, покладіть необхідні інгредієнти (вода, борошно, яйця) у форму, дріжджі покладіть окремо в спеціальний диспенсер для дріжджів, вони будуть додані в тісто автоматично. Якщо в рецепті зазначені додаткові інгредієнти (фрукти та/або горіхи), покладіть їх в спеціальний диспенсер, вони будуть додані в тісто автоматично під час приготування. Перед додаванням вмісту диспенсера прозвучить 7 звукових сигналів.
- Помістіть форму в хлібопічку та зафіксуйте її. Закрийте кришку.
- Після увімкнення хлібопічки на дисплеї відобразиться наступне: **«МЕНЮ 1 ВРЕМЯ 3:50»**. Натискайте кнопку **«МЕНЮ»** для вибору необхідної програми (1-14). Натисніть кнопку ▲ або ▼ для збільшення або зменшення часу затримки приготування. Одноразове натиснення кнопки ▲ збільшує час затримки на 10 хвилин. Одноразове натиснення ▼ зменшує час затримки на 10 хвилин.
- Після установки програми натисніть кнопку **«КОРОЧКА»** для вибору необхідного ступеня підрум'янення скоринки. Установка за умовчанням - **«Середня»**.
- Натисніть кнопку **«ВЕС»** для вибору ваги буханки. Установка за умовчанням - 500 г.
- Натисніть кнопку **«ВРЕМЯ»** для установки часу затримки приготування:
Загальний час приготування = Час виконання програми + час затримки приготування
- Натисніть і утримуйте кнопку **«СТАРТ/СТОП»** близько 2 секунд для ввімкнення хлібопічки, на дисплеї буде мигати «:».
- Після завершення приготування на дисплеї відобразиться **«0:00»** і прозвучить 5 звукових сигналів, хлібопічка автоматично перейде в режим підтримання тепла. На екрані буде блимати індикація «:» і в наступні 10 хвилин буде звучати звуковий сигнал з інтервалом 1 раз в хвилину. Через 10 хвилин прозвучить 10 звукових сигналів, миготіння «:» припиниться.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

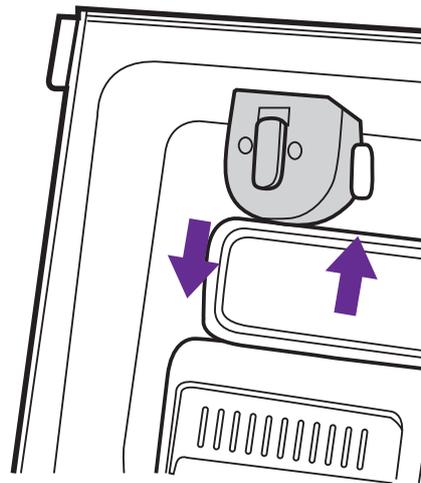
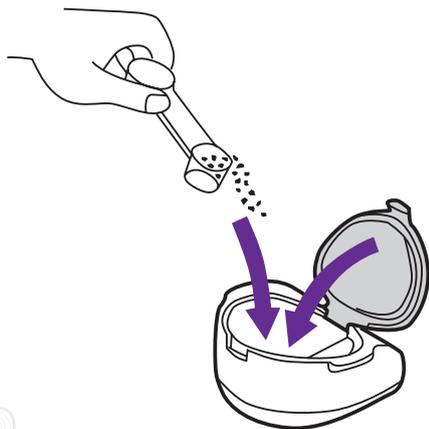
Процес приготування тіста аналогічний вказаному вище приготуванню хліба; не додавайте сіль, цукор, сухе молоко і т. д. Після завершення приготування прозвучить 5 звукових сигналів.

ВИПІКАННЯ

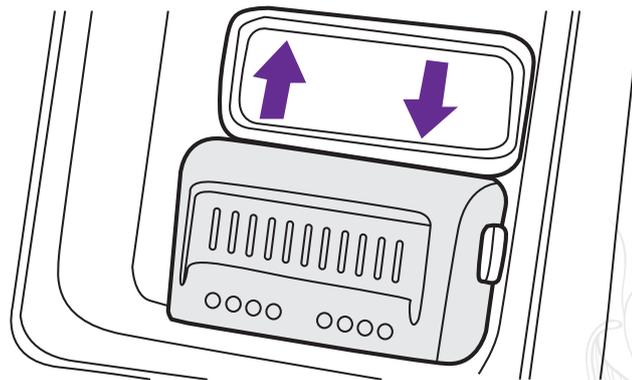
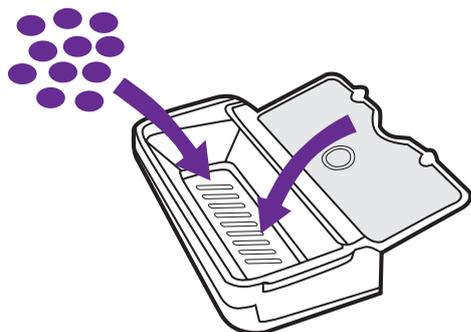
Ця функція використовується для випікання хліба та солодкої випічки з готового тіста, час приготування 5-40 хвилин:

- Помістіть форму в хлібопічку та зафіксуйте її.
- Покладіть тісто у форму і закрийте кришку.
- Натисніть кнопку «**МЕНЮ**» і виберіть 14 програму («**Випікання**»).
- Натисніть кнопку «**СТАРТ/СТОП**» для ввімкнення програми, почнеться процес випікання.
- Після завершення випікання на дисплеї відобразиться індикація «**0:00**» і прозвучить 5 звукових сигналів.
- Ви можете зупинити процес випікання в будь-який час, натиснувши кнопку «**СТАРТ/СТОП**».

Примітка: для рівномірного випікання розміщуйте шматочки тіста в хлібопічці (при випіканні булочок і т. д.) на достатній відстані один від одного.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДРІЖДЖІВ

- Вийміть диспенсер для дріжджів.
- Додайте дріжджі в диспенсер за допомогою мірної ложки і закрийте кришку.
- Встановіть диспенсер на місце.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДОДАТКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Вийміть диспенсер для додаткових інгредієнтів.
- Додайте необхідні інгредієнти в диспенсер і закрийте кришку.
- Встановіть диспенсер на місце.

ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ

ФУНКЦІЯ ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ ПРОГРАМИ

Якщо під час роботи хлібопічки відбудеться відключення електроживлення на період часу менше 7 хвилин, хлібопіч відновить перерваний процес приготування автоматично. Ця функція неактивна в тому випадку, якщо електроживлення відсутнє більше 7 хвилин.

ФУНКЦІЯ ВИЗНАЧЕННЯ РОБОЧИХ УМОВ

Якщо температурний режим для випікання не відповідає температурі навколишнього середовища (нижче -10°C або вище 50°C), хлібопіч автоматично вимкнеться, на дисплеї відобразиться код помилки «**EE00**» або «**EE01**» і буде звучати звуковий сигнал з інтервалом 3 секунди.

Якщо, незважаючи на відповідність робочих умов необхідним вимогам, в роботі хлібопічки спостерігаються несправності, зверніться в авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду і ремонту.

ФУНКЦІЯ САМОДІАГНОСТИКИ

Хлібопіч обладнано системою самодіагностики.

У випадку обриву ланцюга датчика, на дисплеї відобразиться код помилки «**EEE**» і буде звучати звуковий сигнал з короткими інтервалами.

У разі короткого замикання датчика, на дисплеї відобразиться код помилки «**ННН**» і буде звучати звуковий сигнал з короткими інтервалами.

Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни несправних комплектуючих деталей.

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

- При скиданні або зупинці програми Ви почуєте один довгий звуковий сигнал.
- При натисканні на кнопки «МЕНЮ», «КОРОЧКА», ▲ / ▼ і т. д. пролунає один звуковий сигнал. Утримання кнопки супроводжується постійним звуковим сигналом.
- Кожне натискання кнопки «СТАРТ/СТОП» супроводжується однократним звуковим сигналом.
- При автоматичному додаванні вмісту диспенсера в тісто під час приготування прозвучить 7 звукових сигналів.
- Після завершення процесу приготування пролунає 10 звукових сигналів

ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

12 програма «Замішування»: після завершення процесу замішування тіста на дисплеї відобразиться «0:00» і буде блимати індикація «:». Якщо Ви хочете продовжити процес, встановіть необхідний додатковий час за допомогою кнопки «ВРЕМЯ», натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», процес замішування тіста продовжиться.

**БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА
УТИЛІЗАЦІЯ**

**Ви можете допомогти в охороні
навколишнього середовища!**

Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр видалення відходів.



**Виробник залишає за собою право
вносити зміни в технічні характеристики
й дизайн виробів.**

