



ХЛЕБОПЕЧЬ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Модель LBM-8213

ТОВАР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

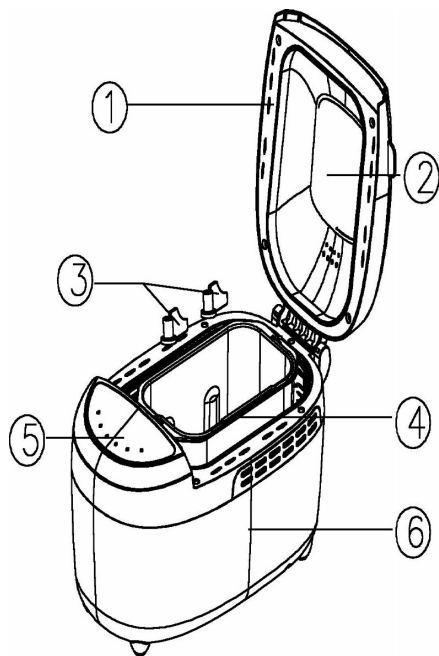
Уважаемый покупатель, мы благодарим Вас за поддержку и выбор продукции торговой марки LIBERTON. Перед началом эксплуатации хлебопечи, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией к товару для безопасной и правильной работы с ним. Обратите внимание на то, что данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего применения, а также прилагаемый гарантийный лист, чек и упаковку. В случае перепродажи прибора или смены пользователя убедитесь в том, что брошюра предоставляется вместе с прибором – таким образом новый владелец будет иметь возможность досконально ознакомиться с инструкцией и мерами предосторожности, которые указаны в данном документе.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

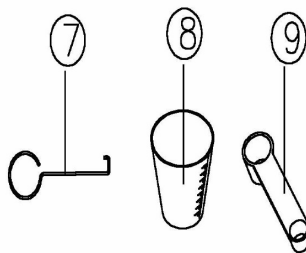
1. Перед началом эксплуатации убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует данным напряжения, указанным на приборе.
2. Плотно вставляйте штепсельную вилку в розетку перед началом работы с прибором.
3. Устанавливайте прибор таким образом, чтобы он был недоступен для детей. Не позволяйте детям играть с прибором или пользоваться им без присмотра взрослых.
4. Хлебопечь не предназначена для использования людьми с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями, а также лицами без необходимых знаний и опыта.
5. До начала эксплуатации хлебопечью убедитесь в том, что она устойчиво стоит на ровной поверхности и не свисает.
6. Регулярно проверяйте прибор и кабель на целостность. При обнаружении повреждений сразу завершите работу с техникой и обратитесь в сервисный центр.

7. Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.
8. В целях безопасности поврежденная вилка должна быть заменена на аналогичную исправную.
9. Прибор и кабель должны находиться подальше от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых предметов и т.д.
10. Всегда следует отключать прибор, если он не эксплуатируется (даже в течение нескольких минут). Также отключайте его перед разборкой, сборкой, чисткой.
11. Используйте дополнительные приспособления и аксессуары, которые предназначены исключительно для данной модели хлебопечи.
12. Не используйте прибор на улице.
13. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь и не пользуйтесь прибором с влажными руками во избежание поражения электрическим током, замыкания или пожара.
14. В случае если прибор станет влажным или намокнет, немедленно выключите его.
15. Используйте прибор только по назначению.
16. Не используйте прибор с поврежденным кабелем или вилкой.
17. Не касайтесь движущихся и вращающихся частей прибора во время процесса выпекания.
18. Не накрывайте прибор. Всегда должен быть свободный доступ для выхода тепла и пара из прибора.
19. Перед отключением прибора от электросети обязательно выключайте его с помощью кнопки.
20. Не используйте прибор без установки формы для хлеба, это может повредить его.

ОБЩИЙ ВИД И ЭЛЕМЕНТЫ КОСТРУКЦИИ

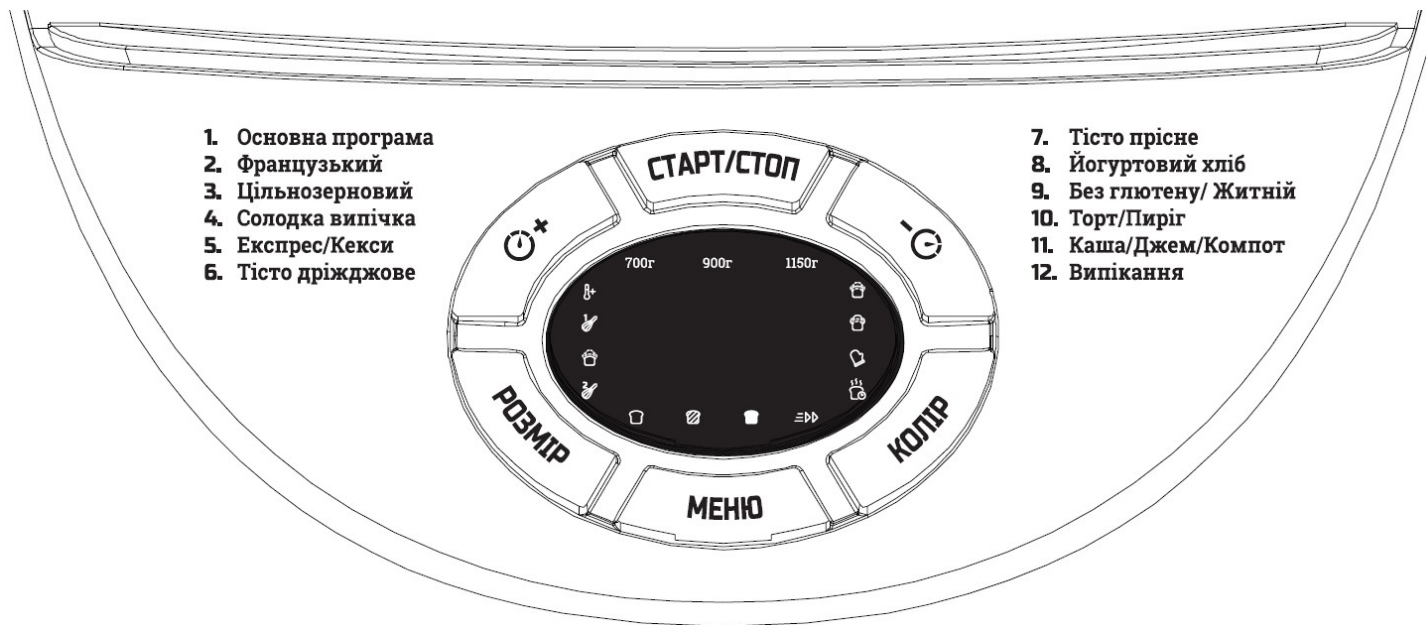


1. Крышка
2. Смотровое окно
3. 2 тестомеса
4. Контейнер
5. Панель управления
6. Корпус
7. «Крючок» для вынимания мешалок
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка



ІНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕННЯ LBM-8213



ПЕРЕЧЕНЬ ОБОЗНАЧЕНИЙ НА ПАНЕЛИ ПРИБОРОВ

	Подогрев		Выпекание
	Замес 1		Поддержка тепла
	Подъем 1		Светлая корочка
	Замес 2		Средняя корочка
	Подъем 2		Тёмная корочка
	Подъем 3		Быстрый режим

ПЕРЕЧЕНЬ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММ

№	ПРОГРАММА	ВРЕМЯ ПРОГРАММ	700Г	900Г	1150Г
1	Основная программа	Длительность программы	2:58	3:05	3:15
		Сигнал добавления ингредиентов	2:01	2:05	2:10
		Длительность программы в ускоренном режиме	2:14	2:20	2:25
		Сигнал добавления ингредиентов при ускоренном режиме	1:49	1:53	1:58
2	Французский хлеб	Длительность программы	3:13	3:18	3:25
		Сигнал добавления ингредиентов	2:26	2:29	2:28
		Длительность программы в ускоренном режиме	2:18	2:25	2:30
		Сигнал добавления ингредиентов при ускоренном режиме	1:53	1:58	2:03
3	Цельнозерновой хлеб	Длительность программы	3:18	3:25	3:35
		Сигнал добавления ингредиентов	2:17	2:21	2:26
		Длительность программы в ускоренном режиме	2:24	2:30	2:35
		Сигнал добавления ингредиентов при ускоренном режиме	1:59	2:03	2:08
4	Сладкая	Длительность программы	2:56	3:01	3:10

	выпечка	Сигнал добавления ингредиентов	2:03	2:07	2:11
		Длительность программы в ускоренном режиме	2:10	2:16	2:20
		Сигнал добавления ингредиентов при ускоренном режиме	1:46	1:50	1:54
5	Экспресс / Кексы	Длительность программы	1:15	1:18	1:20
		Сигнал добавления ингредиентов	1:05	1:08	1:10
6	Тесто дрожжевое	Длительность программы	1:50		
		Сигнал добавления ингредиентов	1:15		
7	Тесто пресное	Длительность программы	0:15		
8	Йогуртовый хлеб	Длительность программы	3:17	3:21	3:30
		Сигнал добавления ингредиентов	2:15	2:19	2:23
9	Безглютеновый / Ржаной хлеб	Длительность программы	2:14	2:20	2:25
		Сигнал добавления ингредиентов	1:49	1:53	1:58
10	Торт / Пирог	Длительность программы	1:30	1:35	1:40
11	Каша / Джем / Компот	Длительность программы	1:20		
12	Выпечка	Длительность программы	1:00		
	Поддержка хлеба горячим по окончании приготовления		60 мин.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ПЕРВЫЙ РАЗ

Перед началом работы с хлебопечью обязательно проверьте её целостность и комплектацию. Также осмотрите форму для выпекания и протрите её внутреннюю поверхность. Не используйте острые предметы и не допускайте царапание поверхности формы, поскольку она покрыта веществом, препятствующим пригоранию. Прежде чем начать эксплуатировать прибор, смажьте форму и поставьте её запекаться пустой в течение 15 минут, после чего ещё раз помойте. Установите насадку для перемешивания теста на ось.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

При правильном подключении хлебопечи к электросети звучит сигнал и на её дисплее вскоре появляется надпись **«3:00»**. Некоторое время между **«3»** и **«00»** светится символ **«:»**. После этого прибор готов к использованию. По умолчанию установлена программа 1, функция **«Средняя корочка»** и вес 900 г.

ДИСПЛЕЙ

На дисплее будет отображаться следующая информация:

1. Выбранный цвет корочки: светлый – средний – тёмный
2. Выбранный размер буханки: 700 г, 900 г, 1150 г

3. Оставшееся время выпекания
4. Номер выбранной программы.

СТАРТ / СТОП

Старт: для того, чтобы запустить программу, нажмите кнопку **«Старт»** один раз. Об активации Вас оповестит короткий звуковой сигнал и на дисплее начнёт мигать знак «:».

Стоп: для того, чтобы завершить программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 2 секунды. О выключение программы Вас оповестит короткий звуковой сигнал. **Примечание: не нажимайте кнопку «Старт / Стоп» лишь для того, чтобы проверить состояние хлеба, для этого используйте смотровое окошко.**

МЕНЮ

В этих моделях предусмотрено 12 программ, которые выбираются нажатием кнопки. Нажимайте и отпускайте кнопку **«Меню»** до тех пор, пока не появится номер необходимой Вам программы. При каждом нажатии этой кнопки номер будет увеличиваться на 1 до тех пор, пока не достигнет 12, после чего он снова вернётся к 1. Нажимая кнопку **«Меню»**, помните о том, что показания времени будут изменяться. Игнорируйте эти изменения, пока не будут достигнуты необходимые параметры и не установится нужная Вам программа. Каждое нажатие будет сопровождаться звуковым сигналом.

ЦВЕТ

В некоторых программах можно регулировать цвет корочки. Нажмите кнопку **«Цвет»**, чтобы выбрать желаемый результат (светлый, средний, тёмный). ***Примечание: некоторые программы не поддерживают данную функцию.***

РАЗМЕР БУХАНКИ

Нажмите и отпустите кнопку с изображением буханки, чтобы выбрать желаемый размер (700г, 900г, 1150 г). ***Примечание: некоторые программы не поддерживают эту функцию.***

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ

Функция отсрочки используется для того, чтобы Вы могли получить свежую выпечку в удобное для Вас время, например, утром, к завтраку или вечером к возвращению с работы. Используйте кнопку **«Время +»** и **«Время –»** для увеличения или уменьшения времени с интервалом в 10 минут. Выберите время отсрочки и нажмите клавишу **«Старт / Стоп»**, знак «:» начнёт мигать на дисплее и Ваш хлеб будет готов в запланированный период. Время, которое появляется на часах автоматически после включения прибора – это остаток времени выпекания. Максимальная отсрочка – 13 часов.

Например: сейчас 8:30 вечера и Вы хотели бы свежий хлеб в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого необходимо нажимать кнопку **«Время +»** до тех пор, пока

период между «сейчас» (8:30) и временем, когда хлеб будет готов, будет 10 часов и 30 минут. При применении этой функции нежелательно использовать скоропортящиеся продукты, например, свежее молоко, яйца. **Примечание: некоторые программы не поддерживают эту функцию.**

КАК СОХРАНИТЬ ХЛЕБ ТЁПЛЫМ

Хлеб остается тёплым в течение 60 минут после автоматического завершения процесса выпекания. Если Вам нужно вынуть хлеб, просто выключите программу, нажав кнопку **«Старт / Стоп»**. **Примечание: некоторые программы не поддерживают эту функцию.**

ПАМЯТЬ

Если во время процесса выпекания хлеба прекратилась подача электроэнергии, прибор автоматически продолжит работу через 10 мин после восстановленной подачи электроэнергии. В том случае, когда поступление электроэнергии не возобновилось в течение 10 минут, программа должна перезагрузиться. Если же Вы заметили, что процесс приготовления продукта на момент остановки работы хлебопечи не продвинулся дальше этапа замешивания теста, просто нажмите кнопку **«Старт / Стоп»**.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Прибор может работать в разных температурных условиях, но может быть замечена

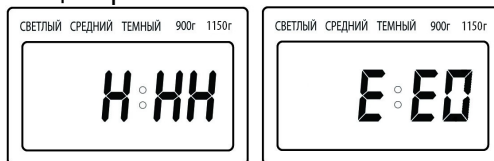
разница между готовыми буханками, испечёнными при разной температуре помещения. Мы рекомендуем соблюдать температуру помещения в пределах 15-34 °С.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Если на дисплее показаны символы **«Н:НН»** после того, как Вы нажали кнопку **«Старт / Стоп»**, это может означать, что температура внутри хлебопечи всё ещё очень высокая. Нажмите кнопку **«Стоп»**, откройте крышку и оставьте прибор остывать на протяжении 10-20 минут.

Если на дисплее показаны символы **«L:LL»** после того, как Вы нажали кнопку **«Старт / Стоп»**, это может означать, что температура внутри прибора слишком низкая и Вам следует установить прибор в помещении с более тёплой температурой. Исключением может быть программа **«Выпечка»**.

Если на дисплее показаны символы **«E:E0»** после того, как была нажата кнопка **«Старт / Стоп»**, это может означать, что температурный датчик не подсоединён. В таком случае работа датчика должна быть проверена квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ:

1. Снимите форму для приготовления хлеба, повернув её против часовой стрелки.
2. Установите венчик для смешивания.
3. Положите в форму все необходимые ингредиенты. Все компоненты, включая воду, должны быть комнатной температуры. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Как правило, вода – первый ингредиент, далее добавьте сахар, соль и т.д. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте туда дрожжи, размешав их таким образом, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью. В случае приготовления тяжелого теста из цельного зерна рекомендуется сначала заложить сухие ингредиенты (муку), а потом – жидкие (воду).
4. Вставьте форму в хлебопечь и зафиксируйте её, повернув по часовой стрелке.
5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к сети и включите его.
7. Выберите программу выпекания, цвет корочки, размер буханки.
8. Активируйте функцию отсрочки, если необходимо.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**, на дисплее начнёт мигать знак «:». Есть вероятность, что во время выпекания через вентиляционные отверстия может выходить пар.
10. Окончание процесса выпекания сопровождается звуковым сигналом, после чего прибор автоматически выключается, сохраняя хлеб тёплым ещё 60 минут. Если Вам нужно сразу вынуть хлеб, прервите функцию сохранения хлеба в тёплом виде, нажав кнопку **«Старт / Стоп»**. Медленно откройте крышку, используя рукавицы, и выньте форму. **Внимание! Обязательно отключите питание перед тем, как открыть крышку!**

11. Дайте хлебу остыть и с помощью лопатки для антипригарного покрытия отделите его от боковых стенок формы. Переверните форму с хлебом и слегка потрясите, пока хлеб не выпадет. Дайте хлебу остыть минут 20 перед нарезкой.
12. Если Вы находитесь не возле хлебопечи или не нажали кнопку **«Старт / Стоп»** в конце программы, хлеб будет оставаться тёплым в течение 60 мин. После окончания функции сохранения хлеба тёплым прозвучат 10 звуковых сигналов. **Примечание: перед нарезкой удалите венчик из хлеба с помощью крючка. Будьте осторожны, так как венчик может быть горячим.**

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

«Быстрый хлеб» готовится при помощи добавления в тесто разрыхлителя и соды для выпекания. Рекомендуется размешивать жидкие компоненты на дне формы, все остальные – сверху. В процессе вымешивания теста возможна следующая ситуация: при первом замешивании тесто может быть жидким, вследствие чего мука может плохо перемешаться, поэтому можно немного перемешать тесто вручную, используя резиновую лопатку.

УЛЬТРА БЫСТРЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

По этой программе хлеб может быть испечен за 1 час. По текстуре хлеб получается более плотный. Для такого рецепта нужно использовать воду, температура которой 48-50°C. Это очень важно для получения хорошего хлеба. Низкая температура не даст возможности тесту хорошо подойти, слишком высокая – уничтожит дрожжи.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

1. Форма для хлеба: вытрите внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Не используйте жёсткие средства для чистки, они могут поцарапать поверхность. Перед тем, как сложить форму, вытрите её насухо.
2. Лопасты для перемешивания: если лопасти тяжело вынуть, замочите форму для хлеба в тёплой воде на некоторое время.
3. Крышка и окошко: вытрите крышку с внутренней и внешней стороны влажной тканью. Перед складыванием хлебопеки убедитесь в том, что она чистая, сухая и холодная.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

No.	Проблема	Причина	Решение
1	Дым/пар из вентиляционного отверстия при выпекании хлеба.	Некоторые ингредиенты остались на тепловых элементах или возле них, при первом использовании могло остаться масло на поверхности теплового элемента.	Отключите прибор от электросети и почистите тепловой элемент.
2	Тяжело вынуть хлеб.	Некоторые частицы пристали к форме.	После выпекания опустите форму с хлебом в теплую воду и подержите немного.
3	Плохой замес и	Неправильно выбрана программа	Выберите правильную программу.

	выпекание ингредиентов.	меню.	
		После выпекания крышку открывали несколько раз, корочка плохо запеклась.	Не открывать крышку в конце процесса.
		Величина сопротивления смешиваемых ингредиентов велика.	Проверьте приспособление для смешивания.
4	На дисплее символы «Н:НН» после нажатия кнопки «Старт / Стоп».	Очень высокая температура внутри.	Нажмите кнопку « Старт / Стоп » и отключите прибор от сети. Дайте ему немного остыть.
5	Мотор работает, но тесто не смешивается.	Форма неправильно размещена или большое количество теста.	Проверьте правильность размещения формы. Убедитесь в правильности ингредиентов по рецепту.
6	Хлеб слишком большого размера.	Добавлено много дрожжей или муки, так же может быть много воды или несоответствующая температура.	Проверьте все возможные варианты и уменьшите количество необходимого ингредиента.
7	Хлеб малого размера или вообще не подошёл.	Недостаточно дрожжей или вода была слишком горячей. Дрожжи могли смешаться с солью или температура помещения недостаточно тёплая.	Проверьте количество дрожжей, увеличьте температуру в помещении, если необходимо.
8	Очень много теста.	Большое количество дрожжей и жидкости.	Уменьшить количество жидкости или дрожжей.
9	В середине	Неправильный выбор муки.	Подберите правильный сорт муки.

	процесса выпекания хлеб падает (теряет форму).	Реакция дрожжей слишком быстрая или в помещении слишком высокая температура.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
		Излишнее количество воды портит консистенцию теста.	Проверьте количество воды по рецепту.
10	Размер хлеба очень большой и структура плотная.	Очень много муки и недостаточно жидкости.	Уменьшите кол-во муки и добавьте воду
		Очень много фруктов или цельных зёрен.	Уменьшите кол-во этих ингредиентов и добавьте дрожжей.
11	В середине хлеб пустой	Излишек воды или дрожжей, недостаточно соли	Уменьшите кол-во воды и дрожжей, добавьте соли
		Очень высокая температура воды	Проверьте температуру воды

ПРИМЕЧАНИЕ: ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНЯТЬ КОМПЛЕКТАЦИЮ, ВНЕШНИЙ ВИД И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРА БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

Завод-производитель: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD, South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, China. Прибор соответствует требованиям: ДСТУ EN 60335-2-9:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2016, ДСТУ EN 61000-3-3:2017, ДСТУ EN 55014-1:2019, ДСТУ EN 55014-2:2017.

Срок хранения – неограниченный.

Срок эксплуатации – 3 года при соблюдении условий, указанных в данной инструкции.

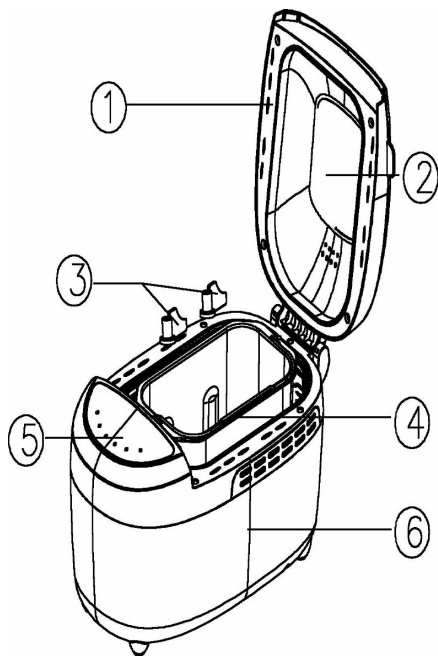
Шановний покупець, ми вдячні Вам за підтримку та вибір продукції торгівельної марки LIBERTON. Перед початком експлуатації хлібопічки, будь ласка, уважно ознайомтесь з інструкцією до товару для безпечної та правильної роботи із ним. Зверніть увагу на те, що даний прилад призначений для використання лише у домашніх умовах. Збережіть цю інструкцію для подальшого застосування, а також гарантійний лист, чек та упаковку. В разі перепродажу приладу або зміни користувача переконайтеся у тому, що брошура надається разом із приладом - таким чином новий власник матиме можливість досконально ознайомитися з інструкцією і запобіжними засобами, які вказані в даному документі.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

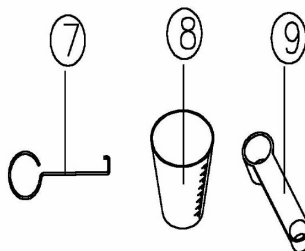
1. Перед початком експлуатації переконайтеся у тому, що напруга електричної мережі відповідає даним, вказаним на приладі.
2. Щільно вставляйте штепсельну вилку у розетку перед початком роботи із приладом.
3. Встановлюйте прилад таким чином, щоб він був недосяжний для дітей. Не дозволяйте дітям гратися із приладом або користуватися ним без нагляду дорослих.
4. Хлібопіч не призначена для використання людьми з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними здібностями, а також особами без необхідних знань та досвіду.
5. До початку експлуатації хлібопічки переконайтеся в тому, що вона стійко стоїть на рівній поверхні та не звисає.
6. Регулярно перевіряйте прилад та кабель на цілісність. При виявленні пошкоджень відразу припиніть роботу з технікою та зверніться до сервісного центру.

7. У жодному разі не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться за допомогою до кваліфікованого спеціаліста.
8. З метою безпеки пошкоджену вилку необхідно замінити на аналогічну справну.
9. Прилад і кабель повинні перебувати подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологи, гострих предметів і т.д.
10. Завжди слід відключати прилад, якщо він не експлуатується (навіть протягом декількох хвилин). Також відключайте його перед розбиранням, складанням, чищенням.
11. Використовуйте додаткові пристосування та аксесуари, які призначені виключно для даної моделі хлібопічки.
12. Не використовуйте прилад на вулиці.
13. Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Не торкайтеся і не користуйтеся приладом з вологими руками, щоб уникнути ураження електричним струмом, замикання чи пожежі.
14. У разі, якщо прилад стане вологим або намокне, негайно вимкніть його.
15. Використовуйте прилад лише за призначенням.
16. Не користуйтеся приладом, якщо його кабель або вилка пошкоджені.
17. Не торкайтеся рухомих та обертових частин приладу під час процесу випікання.
18. Не накривайте прилад. Завжди має бути вільний доступ для виходу тепла та пари із приладу.
19. Перед відключенням приладу від електромережі вимкніть його за допомогою кнопки.
20. Не використовуйте прилад без встановлення форми для хлібу, оскільки це може пошкодити його

ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД ТА ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ

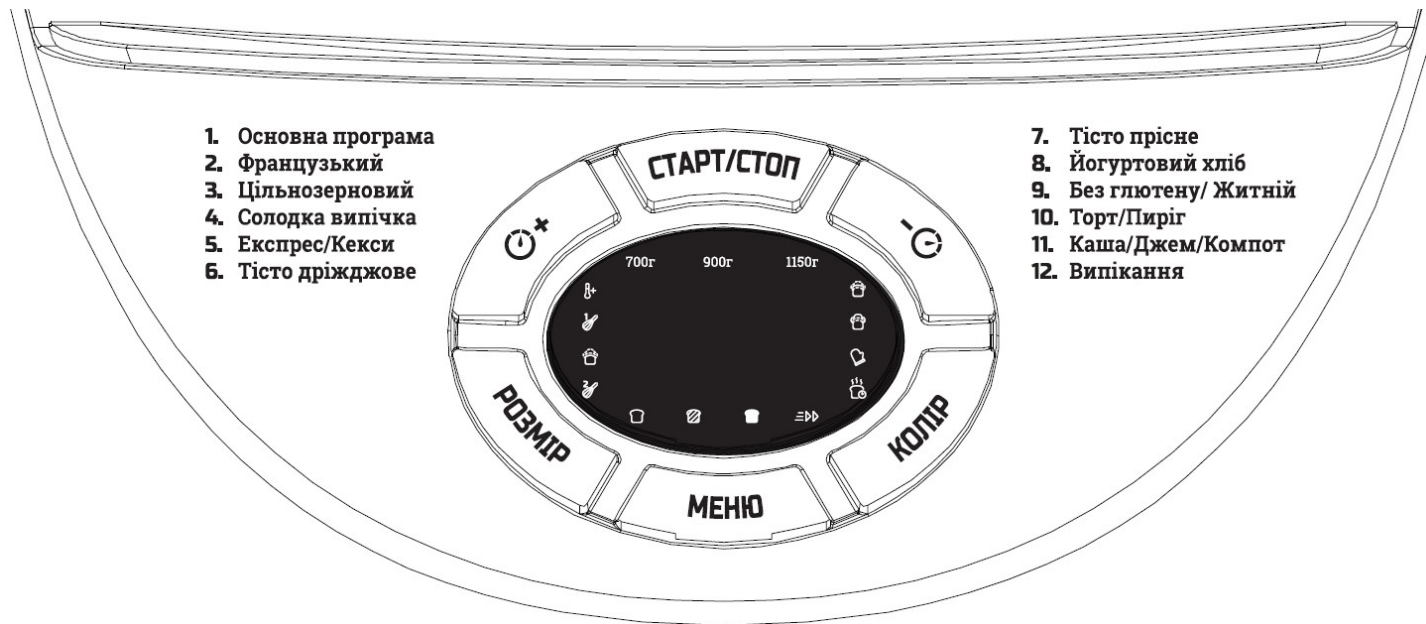


1. Кришка
2. Оглядове вікно
3. 2 тістоміса
4. Контейнер
5. Панель управління
6. Корпус
7. «Крючок» для виймання мішалок
8. Мірний стакан
9. Мірна ложка



ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ LBM-8213



ПЕРЕЛІК ПОЗНАЧЕНЬ НА ПАНЕЛІ ПРИЛАДІВ

	Підігрів		Випікання
	заміс 1		Підтримка тепла
	Підйом 1		Світла скоринка
	Заміс 2		Середня скоринка
	Підйом 2		Темна скоринка
	Підйом 3		Швидкий режим

ПЕРЕЛІК І ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМ

№	ПРОГРАМА	ПРОГРАМНИЙ ЧАС	700Г	900Г	1150Г
1	Основна програма	Тривалість програми	2:58	3:05	3:15
		Сигнал додавання інгредієнтів	2:01	2:05	2:10
		Тривалість програми в прискореному режимі	2:14	2:20	2:25
		Сигнал додавання інгредієнтів при прискореному режимі	1:49	1:53	1:58
2	Французький хліб	Тривалість програми	3:13	3:18	3:25
		Сигнал додавання інгредієнтів	2:26	2:29	2:28
		Тривалість програми в прискореному режимі	2:18	2:25	2:30
		Сигнал додавання інгредієнтів при прискореному режимі	1:53	1:58	2:03
3	Цільнозерновий хліб	Тривалість програми	3:18	3:25	3:35
		Сигнал додавання інгредієнтів	2:17	2:21	2:26
		Тривалість програми в прискореному режимі	2:24	2:30	2:35
		Сигнал додавання інгредієнтів при прискореному режимі	1:59	2:03	2:08

4	Солодка випічка	Тривалість програми	2:56	3:01	3:10
		Сигнал додавання інгредієнтів	2:03	2:07	2:11
		Тривалість програми в прискореному режимі	2:10	2:16	2:20
		Сигнал додавання інгредієнтів при прискореному режимі	1:46	1:50	1:54
5	Експрес / Кекси	Тривалість програми	1:15	1:18	1:20
		Сигнал додавання інгредієнтів	1:05	1:08	1:10
6	Тісто дріжджове	Тривалість програми	1:50		
		Сигнал додавання інгредієнтів	1:15		
7	Тісто прісне	Тривалість програми	0:15		
8	Йогуртовий хліб	Тривалість програми	3:17	3:21	3:30
		Сигнал додавання інгредієнтів	2:15	2:19	2:23
9	Безглютеновий / Житній хліб	Тривалість програми	2:14	2:20	2:25
		Сигнал додавання інгредієнтів	1:49	1:53	1:58
10	Торт / Пиріг	Тривалість програми	1:30	1:35	1:40
11	Каша / Джем / Компот	Тривалість програми	1:20		
12	Випікання	Тривалість програми	1:00		
	Підтримка хліба гарячим після закінчення приготування		60 хв.		

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ВПЕРШЕ

Перед початком роботи з хлібопіччю обов'язково перевірте її цілісність та комплектацію. Огляньте форму для випікання і протріть її внутрішню поверхню. Не використовуйте гострі предмети та не допускайте дряпання поверхні, оскільки форма покрита речовиною, що перешкоджає пригоранню. До початку експлуатації приладу змастіть форму та поставте запікатися порожньою протягом 15 хвилин, після чого ще раз помийте її. Встановіть насадку для перемішування тіста на вісь.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Якщо пристрій правильно підключено, звучить сигнал і на дисплеї з'являється напис **«3:00»**. Символ «:» між **«3»** і **«00»** світиться лише деякий час. Після цього пристрій готовий до використання. Зазвичай встановлена програма 1, «середня скоринка» та вага 900 г.

ДИСПЛЕЙ

На дисплеї буде відображатися наступна інформація:

1. Обраний колір скоринки: світлий - середній - темний
2. Обраний розмір буханця: 700г, 900 г
3. Час випікання, що залишився
4. Номер обраної програми.

СТАРТ / СТОП

Старт: для того, щоб почати програму випікання, натисніть кнопку **«Старт»** один раз. Про активацію програми сповістить короткий звуковий сигнал, на дисплеї почне мигтіти знак «:».

Стоп: для того, щоб закінчити програму, натисніть і утримуйте кнопку **«Стоп»** приблизно 2 секунди. Про припинення роботи програми Вас сповістить короткий звуковий сигнал.

Примітка: не натискайте кнопку **«Старт / Стоп»** лише для того, щоб перевірити стан хліба, для цього використовуйте оглядове віконце.

МЕНЮ

У цих моделях передбачено 12 програм, які обираються легким натисканням кнопки **«Меню»**. Натискайте і відпускайте кнопку до тих пір, поки не з'явиться номер необхідної Вам програми. Кожного разу при натисканні кнопки номер буде збільшуватися на 1 до тих пір, поки не досягне 12, після чого він знову повернеться до 1. Натискаючи кнопку **«Меню»**, пам'ятайте про те, що показники часу будуть змінюватися. Ігноруйте ці зміни, поки не будуть досягнуті необхідні параметри і встановлена необхідна Вам програма. Кожне натискання буде супроводжуватися звуковим сигналом.

КОЛІР

У деяких програмах можна корегувати колір скоринки. Натисніть кнопку **«Цвет»**, щоб обрати бажаний результат (світлий, середній, темний). **Примітка:** деякі програми не підтримують цю функцію.

РОЗМІР БУХАНЦЯ

Натисніть та відпустіть кнопку із зображенням буханця, щоб обрати його бажаний розмір (700г, 900г, 1150 г). **Примітка: деякі програми не підтримують цю функцію.** Деякі програми не підтримують цю функцію.

ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧКИ ЧАСУ

Функція відкладання часу використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб у зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтесь з роботи. Використовуйте кнопку **«Время +»** для того, щоб збільшити час на 10 хвилин. При необхідності можна зменшити час за допомогою кнопки **«Время –»**. При натисканні кнопки **«Старт / Стоп»** символ «:» почне мигтіти і Ваш хліб буде готовий у запланований термін. Час, що з'являється на годиннику автоматично після включення пристрою – це залишок часу випікання. Максимальна відстрочка може становити 13 годин.

Наприклад: зараз 8.30 вечора і Ви б хотіли свіжого хлібу о 7 годині ранку, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Для цього треба натиснути на кнопку **«Время +»** до тих пір, поки час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим, не складе 10 годин і 30 хвилин. Якщо Ви застосовуєте цю функцію, то при цьому не бажано використовувати продукти, котрі швидко псуються (свіже молоко, яйця і тому подібне). **Примітка: деякі програми не підтримують цю функцію..**

ЯК ПІДТРИМУВАТИ ХЛІБ ТЕПЛИМ

Хліб може залишатися теплим протягом 60 хвилин після завершення процесу випікання. Якщо Вам необхідно дістати хліб із форми раніше, то просто вимкніть програму, натиснувши кнопку **«Старт / Стоп»**. Будьте обережні та уникайте ймовірності отримати опіки. ***Примітка:** деякі програми не підтримують цю функцію.*

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час процесу випікання хлібу постачання електроенергії припинилось, пристрій автоматично продовжить роботу через 10 хвилин після відновлення постачання електроенергії, навіть без натискання кнопок **«Старт / Стоп»**. У тому випадку, коли електроенергія не з'являється протягом 10 хвилин, програма повинна перезавантажитись. Якщо процес приготування не просунувся далі замішування тіста на момент зупинки енергопостачання, просто натисніть кнопку **«Старт / Стоп»** для подальшої роботи приладу.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

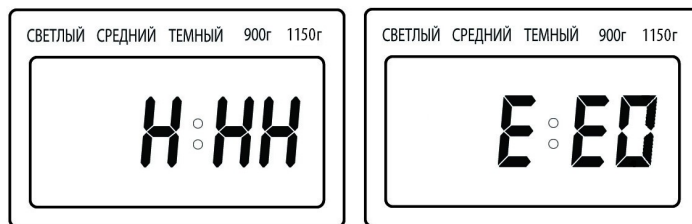
Пристрій здатен працювати в різних температурних умовах, але може бути помічена різниця в розмірах буханців хліба, котрі були приготовані при різній температурі приміщення. Ми радимо підтримувати температуру кімнати у межах 15-34°C.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

Якщо на дисплеї з'являються символи **«Н:НН»** після натискання кнопки **«Старт / Стоп»**, це може означати, що температура всередині приладу все ще зависока. Натисніть кнопку **«Старт / Стоп»**, відкрийте кришку і залиште пристрій на 10-20 хвилин для охолодження.

У тому випадку, коли на дисплеї з'являються символи **«L:LL»** після того, як Ви натиснули кнопку **«Старт / Стоп»**, це може свідчити про те, що температура всередині приладу занижка і тому Вам слід розмістити прилад у приміщенні з більш теплою температурою. Винятком можуть бути програми 9 і 12.

Якщо на дисплеї висвічуються символи **«E:E0»** після натискання кнопки **«Старт / Стоп»**, то це може означати, що температурний сенсор не приєднаний. І тому варто звернутися до авторизованого сервісного центру для перевірки цього сенсору.



ЯК ГОТУВАТИ ХЛІБ:

1. Зніміть форму для приготування хлібу, повернувши її проти годинникової стрілки.
2. Встановіть вінчик для змішування.
3. Покладіть у форму всі необхідні інгредієнти – вони та вода повинні бути кімнатної температури. Дотримуйтеся порядку, зазначеного в рецепті. Як правило, вода - перший інгредієнт, потім цукор, сіль і т.д. Дріжджі розмістіть в маленькій ямці в борошні таким чином, щоб вони не стикалися з рідиною та сіллю. У разі приготування важкого тіста з цільного зерна рекомендується спочатку закласти сухі інгредієнти (борошно), а потім - рідкі (воду).
4. Вставте форму в хлібопічку та зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.
5. Закрийте кришку.
6. Підключіть прилад до мережі та увімкніть його.
7. Оберіть програму випікання, колір скоринки, розмір буханця.
8. Виберіть функцію відстрочки, якщо необхідно.
9. Натисніть кнопку **«Старт»**, на дисплеї почне блимати знак «:». Існує ймовірність, що під час випікання через вентиляційні отвори може виходити пара.
10. Закінчення процесу випікання супроводжується звуковим сигналом, після чого прилад автоматично вимикається, зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин. Якщо Вам потрібно відразу виняти хліб з форми, то спочатку перевірте можливість активації функції збереження хліба в теплому вигляді, натиснувши кнопку **«Старт / Стоп»**. Повільно відкрийте кришку, використовуючи рукавиці, та вийміть форму. ***Увага: відключіть живлення перед тим, як відкрити кришку.***

11. Дайте хлібу охолонути. За допомогою лопатки для антипригарного покриття відокремте буханець від бічних стінок форми. Переверніть форму з хлібом і злегка потрясіть, поки хліб не випаде. Дайте хлібу охолонути хвилин 20 перед нарізанням.
12. Якщо ви знаходитеся не біля хлібопічки або не натиснули кнопку **«Старт / Стоп»** наприкінці програми, хліб буде залишатися теплим протягом 60 хв. Після закінчення функції збереження хліба теплим прозвучать 10 звукових сигналів. **Примітка: перед нарізкою видаліть лопатку для змішування з хліба за допомогою гачка. Будьте обережні, так як вінчик може бути гарячим.**

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

“Швидкий хліб” виготовляється за допомогою додавання до тіста розпушувача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі компоненти на дні форми, а всі інші – зверху. Під час процесу замішування тіста ймовірна наступна ситуація: при першому замішуванні тісто може бути рідким, а борошно погано перемішується, тому можна трішки замішати тісто вручну, використовуючи гумову лопатку.

УЛЬТРА ШВИДКИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Хлібопіч може спекти хліб за 1 годину з цією програмою. За текстурою буханець виходить більш щільнішим. Температура застосованої за рецептом води має бути 48-50°C. Це є обов'язковою умовою для якісного замішування та отримання гарного хліба. Низька температура не дасть можливості тісту добре підійти, зависока температура «знищить» дріжджі.

ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

1. Форма для хлібу: протріть її внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте жорсткі засоби для чищення, котрі можуть подряпати поверхню. Перед складанням витріть насухо.
2. Лопать для змішування: якщо її важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
3. Кришка і віконце: витріть кришку із внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною. Перед складанням хлібопічки переконайтесь у тому, щоб вона була чиста, суха і холодна.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

№.	Проблема	Причина	Рішення
1	Дим/пара з вентиляційного отвору при випіканні хлібу.	Деякі інгредієнти залишилися на теплових елементах або біля них, протягом першого використання могла залишитися олія на поверхні теплового елемента.	Від'єднайте пристрій від електромережі та почистіть тепловий елемент.
2	Важко вийняти хліб.	Деякі частинки пристали до форми.	Після випікання занурте форму з хлібом в теплу воду і потримайте деякий час.

3	Погане змішування і випікання інгредієнтів.	Неправильно обрана програма меню.	Виберіть правильну програму
		Після випікання кришку відкривали декілька разів, скоринка погано запеклась.	Не відкривати кришку в кінці процесу.
		Величина опору змішуваних інгредієнтів дуже велика.	Перевірте змішувальний пристрій.
4	На дисплеї символи «Н:НН» після натиснення кнопки «Старт / Стоп».	Дуже висока температура всередині.	Натисніть «Старт / Стоп» і вимкніть пристрій з електромережі. Дайте певний час на охолодження.
5	Мотор працює, але тісто не змішується.	Форма неправильно розміщена або зовнішня кількість тіста.	Перевірте правильність розміщення форми. Впевніться в правильності інгредієнтів за рецептом.
6	Хліб зовнішнього розміру.	Додано забагато дріжджів або борошна. Також може бути багато води або невідповідна температура.	Перевірте всі можливі варіанти і зменшіть кількість необхідного.
7	Хліб замалого розміру або взагалі не зійшов.	Недостатня кількість дріжджів або температура води була занадто високою. Дріжджі могли бути змішаними з сіллю або температура приміщення не достатньо тепла.	Перевірте кількість дріжджів. Збільшіть температуру в приміщенні, якщо необхідно.
8	Дуже велика кількість тіста.	Велика кількість доданої рідини і дріжджів.	Зменшіть кількість рідини.

9	В середині процесу випікання хліб падає (втрачає форму).	Неправильний вибір борошна.	Підберіть правильний сорт.
		Реакція дріжджів дуже швидка або температура в приміщенні висока.	Використовувати дріжджі в кімнатній температурі.
		Надмірна кількість води псує консистенцію тіста.	Перевірте кількість води за рецептом.
10	Розмір хлібу дуже великий і структура щільна.	Дуже багато борошна і недостатньо води.	Зменшіть кількість борошна і додайте води.
		Дуже багато фруктів або цільних зерен.	Зменшіть кількість цих інгредієнтів і додайте дріжджів.
11	Всередині хліб пустий.	Надлишок води або дріжджів. Недостатньо солі.	Зменшіть кількість води та дріжджів. Додайте солі.
		Дуже висока температура води	Перевірте температуру води.

ПРИМІТКА: ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ЗМІНЮВАТИ КОМПЛЕКТАЦІЮ, ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРУ БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО ПОВІДОМЛЕННЯ.

Завод-виробник: Гуандун Сінбао Електрикал Емплаєнс Холдінг Ко., ЛТД
Сауз Зенгже Род, Лейлю, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай.

Прилад відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-2-9:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2016, ДСТУ EN 61000-3-3:2017, ДСТУ EN 55014-1:2019, ДСТУ EN 55014-2:2017.

Термін зберігання – необмежений.

Термін експлуатації - 3 роки при дотриманні умов, вказаних в данній інструкції.