



# ХЛІБОПІЧКА

Інструкція з експлуатації

**DB-104708**



Дякуємо Вам за Ваш вибір!

## БЕЗПЕКА

При використанні електричного приладу ви повинні слідувати наступним правилам безпеки:

- Повністю прочитайте інструкцію
- Не торкайтеся гарячої поверхні. Використовуйте прихватки. Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
- Вимикайте пристрій з мережі, якщо він не використовується, або під час чищення. Дайте пристрою охолонути перед чищенням або зберіганням.
- Не поміщайте кабель, штекер або будь-яку іншу частину пристрою у воду або іншу рідину.
- Необхідний суворий контроль, якщо поруч є діти. Не призначений для використання дітьми.
- Не ставте нічого на кабель. Відключайте пристрій від розетки, якщо ви його не використовуєте.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим кабелем або штекером. Якщо вони були пошкоджені, то їх слід замінити у виробника або в сервісному центрі.
- Уникайте контакту з рухомими частинами.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником, це може стати причиною травми або поломки приладу.
- Не використовуйте хлібопічку на вулиці. Пристрій призначений для використання тільки в приміщенні і в домашніх умовах.
- Не дозволяйте кабелю стикатися з гарячою поверхнею. Не ставте легкозаймисті предмети на поверхню пристрою.
- Не розміщуйте прилад біля газової або електричної плити або духовки.
- Використовуйте хлібопічку на відстані не менше 10см від стін або інших предметів.
- При підключенні або відключенні пристрою до мережі, будьте обережні, не торкайтеся до зубців штекера.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

### ІНСТРУКЦІЯ ПО РК-ДИСПЛЕЮ

**РК-дисплей: «МЕНЮ», «ТАЙМЕР», розмір хлібців, колір скоринки та процес роботи.**

#### Меню містить:

- Звичайний хліб
- Французький
- Цільнозерновий
- Здоба
- Торт
- Прісний

- Ультрашвидкий
- Тісто
- Паста
- Пісочне тісто
- Джем
- Випікання

#### Колір скоринки:

- світлий
- середній
- Темний
- Швидкий

#### Розмір хліба:

- 2,0ЛБ (900г)
- 2,5ЛБ (1350г)
- 3,0ЛБ (1800г)

#### Інструкція по кнопках:

- **Меню:** в режимі готовності, натисніть кнопку, щоб вибрати потрібний вам режим. Є різні режими (1-10): Звичайний хліб, Французький, Цільнозерновий, Здоба, Торт, Прісний, Ультрашвидкий, Тісто, Паста, Пісочне тісто, Джем, Випікання
- **Таймер:** Натисніть ▲ або ▼ для того, щоб змінити час затримки. Щоб додати чи зменшити на 10 хв.
- **Колір:** Натисніть на цю кнопку, щоб вибрати бажаний колір скоринки.
- **Хлібець:** натисніть на цю кнопку, щоб вибрати бажаний розмір буханки.
- **Включення / Зупинка:** натисніть на цю кнопку для включення / зупинки приладу.

## СПЕЦИФІКА ПРОГРАМ (приблизний час)

Дивіться таблиці на двох останніх сторінках інструкції.

## ВИКОРИСТАННЯ

### ІНСТРУКЦІЯ ПО РОБОТІ ХЛІБОПІЧКИ

Зверніться до відповідного рецепту, робіть все крок за кроком, як зазначено нижче:

- Приєднайте тістомішалку до ємності для випікання
- У порядку, як зазначено в рецепті, додайте необхідні інгредієнти в ємність для випікання: вода, борошно, яйця. Дріжджі повинні бути поміщені в середину в кінці. Ви використовуєте таймер відстрочення, переконайтеся що дріжджі не контактують з водою, сіллю і цукром.
- Встановіть ємність для випікання і натисніть на

її обід до клацання. Переконайтеся, що ємність встановлена правильно, опустіть ручку вниз, а потім закрийте кришку.

- Коли живлення буде включено, дисплей покаже «MENU 1 TIMER 3:25». Натисніть кнопку МЕНЮ та виберіть одне з десяти меню. А саме: Звичайний хліб, Французька, Цільнозерновий, Здоба, Торт, Прісний, Ультрашвидкий, Тісто, Паста, Пісочне тісто, Джем, Випікання.
- Після цього натисніть кнопку КОЛІР, щоб вибрати колір скоринки (Світлий, Середній, Темний або Швидкий). За замовчуванням стоїть «Середній».
- Натисніть кнопку РОЗМІР ХЛІБА, щоб вибрати об'єм (2,0 ЛБ (900г), 2,5 ЛБ (1350г); 3,0 ЛБ (1800г)). Стандартне налаштування 2,5 ЛБ (1350г).
- Якщо вам потрібно додати час - натисніть кнопку ТАЙМЕР, і розрахуйте час за наступною формулою: **Час роботи = Звичайний час + Додана час**
- Натисніть і тримайте кнопку Включення / Зупинка на протязі 0,5 сек - пристрій почне роботу, а «:» замигає.
- Якщо вихотіте змінити поточні настройки знову натисніть Включення / Зупинка, більше 1 сек, програма зупиниться. Тепер можна встановити потрібну вам програму.
- Коли на пристрої буде 0:00, він подасть звуковий сигнал 15 разів і перейде до циклу збереження тепла. Індикатор «:» продовжуватиме блимати (крім режиму «Тісто»). Після години циклу збереження тепла, пристрій подасть звуковий сигнал 1 раз, а індикатор «:» перестане блимати і повернеться до первісного стану. Натисніть СТОП, щоб зупинити цикл збереження тепла.
- Пристрій подасть звуковий сигнал, коли хліб буде готовий. Дістаньте ємність з хлібом, переконайтеся, що дістали тістомішалку з хліба. Якщо вам потрібно дістати хліб, а процес приготування ще не закінчений, натисніть і потримайте клавішу СТОП більше 1 сек.

## ІНСТРУКЦІЯ З ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

- Ця функція працює аналогічно функції приготування хліба. При замішуванні тіста, не слід додавати сіль, цукор, сухе молоко і т.д. Пристрій подасть звуковий сигнал 5 разів, коли тісто буде готове.

## ВИПІКАННЯ

Ця програма використовується для випічки хліба з робочим циклом 1:00.

- Встановіть ємність для випікання в хлібопечкарню.

- Завантажте готові інгредієнти в ємність. Закрийте кришку.
- Натисніть кнопку МЕНЮ та оберіть меню № 12 - Випікання.
- Натисніть Включення / Зупинка для того, щоб почати випікання.
- Коли дисплей покаже 0:00, випікання закінчено. Після 10 сигналів пристрій переходить в режим збереження тепла. Утримуйте кнопку Включення / Зупинка на протязі 1 сек, щоб завершити роботу пристрою.
- У процесі випічки, якщо ви вважаєте, що все готове, можете натиснути кнопку Включення / Зупинка, щоб припинити роботу.

## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### Відключення живлення в процесі роботи:

- Якщо при роботі пристрою електрику відключиться менше ніж на 10 хвилин, то при включенні живлення пристрій продовжить роботу з місця установки.
- Можлива зміна в тривалості приготування: **Дійсний час = Час відключення + Звичайний час.**

### Звукове повідомлення про неправильну роботу та перевищення температури:

- Якщо при роботі пристрою живлення відключиться менше ніж на 10 хвилин, то при включенні живлення пристрій продовжить роботу з місця установки.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Хлебопечка має функцію самодіагностики і сигналізації у випадку некоректної роботи. Якщо ви помітили неправильну роботу пристрою - зверніться до наступних функцій:

### Оцінка стану для роботи:

- Наприклад, якщо ви вибрали режим ХЛІБ або ТІСТО, а в цей час температура в хлібопечкарні нижче або вище допустимої, то як тільки ви почнете роботу, на дисплеї висвітлиться «E00» або «E01» і ви почуєте звуковий сигнал. Пристрій почне роботу, поки всередині не буде відновлена необхідна температура, якщо і після цього пристрій не запрацює, слід звернутися в сервісний центр.

## ЗВУКОВІ СИГНАЛИ І ДИСПЛЕЙ

- При натисканні СКИДАННЯ, послідує звуковий

сигнал.

- При натисканні на кнопки будуть звукові сигнали.
- Кожне натискання Включення / Зупинка викличе сигнал «Пі» 1 раз.
- Звуковий сигнал повториться 12 разів в режимі фруктів та горіхів, для того, щоб ви додали їх.
- Звуковий сигнал прозвучить 15 разів, коли весь цикл буде завершений.

## ФУНКЦІЇ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА

- Після приготування пристрій автоматично включає режим збереження тепла. У такому випадку звуковий сигнал звучатиме 5 разів кожні 5 хвилин.

## СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ХЛІБА

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
цукор	1 ст. ложка	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сухе молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 1/2 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	410мл	430мл	500мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн. ложки	3 чайн.ложки
цукор	1 ст. ложка	2 ст. ложки	2 ст. ложки
мука	4 1/4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	400мл	300мл	460мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	1 чайн. ложка	3 чайн. ложки
коричневий цукор	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
сухе молоко	3 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
цільнозернова мука	1 1/4 чашки	1 1/4 чашки	2 чашки
вода	400мл	300мл	460мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ЗДОБА			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)

масло	3 ст. ложки (2 ст. ложки)	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
цукор	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сухе молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	310мл	420мл	440мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ТОРТ	
	2,0ЛБ (900г)
яйцо	4 шт.
масло	95 гр
сіль	1/2 ст. ложки
сахар	260 гр
лимонний джем	1 ст. ложка
сухе молоко	2 ст. ложки
мука вищий гатунок	430 гр
вода	310мл
дріжджі	3 ст. ложки

УЛЬТРАШВИДКИЙ	
	2,5ЛБ (1350г)
масло	3 ст. ложки
сіль	3 чайн. ложки
цукор	2 ст. ложки
сухе молоко	3 ст. ложки
мука	5 чашек
вода	450мл
дріжджі	2 чайн. ложки

ПАСТА	
	2,0ЛБ (900г)
масло	2 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл

ПРІСНИЙ	
	2,0ЛБ (900г)
яйце	3 шт.
масло	3 ст. ложки
сіль	1,5 ст. ложки
цукор	3 ст. ложки
мука	3 стакана
вода	250мл
сухі дріжджі	1,5 ст. ложки

ТІСТО	
	2,0ЛБ (900г)
масло	2 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки

сухе молоко	2 ст. ложки
цукор	1 ст. ложка
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл
дріжджі	1 чайн. ложка

<b>ПІСОЧНЕ ТІСТО</b>	
<b>2,0ЛБ (900г)</b>	
масло	2 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки
сухе молоко	2 ст. ложки
цукор	1 ст. ложка
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл
дріжджі	1 чайн. ложка

<b>АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ</b>	
апельсин	3 шт.
лимон	1 шт.
цукор	1 1/4 чашки
пектинове желе	2 ст. ложки

<b>КЛУБНІЧНИЙ ДЖЕМ</b>	
клубніка	1 1/2 чашки
лимонна кислота	2 чайн. ложки
цукор	1 чашка
пектинове желе	1 ст. ложка

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (СТРОК СЛУЖБИ) ТОВАРУ  
- 3 РОКИ. ТОВАР СЕРТИФІКОВАНИЙ.**

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	2:17-15:00	3:18-15:00	2:24-15:00	2:29-15:00
прогрів												
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек
формовка	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек
3-й сходження	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек
випікання	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	2:17	2:24	2:29
фрукти та горіхи	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	1:57	2:04	2:09

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	2:32-15:00	2:35-15:00	3:40-15:00
прогрів												
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	39 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	15 хв 50 сек	15 хв 50 сек	30 хв 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й сходження	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	38 хв 50 сек	38 хв 50 сек	59 хв 50 сек
випікання	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40
фрукти та горіхи	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
	об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)
установка таймера	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	2:30-15:00	2:33-15:00	2:33-15:00
прогрів	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв	5 хв	5 хв
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
1-й сходження	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв	24 хв	24 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й сходження	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек
випікання	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	2:30	2:33	2:38
фрукти та горіхи	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	2:10	2:13	2:18

колір скоринки	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	здоба			торт	прісний	ультра-швидкий	тісто	тісто для пасти	пісочне тісто	джем	випічка
об'єм	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ	3,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ			2,5 ЛБ	N/A	N/A
установка таймера	3:22	3:27	3:32		15:00				3:55-15:00		
відстрочка	15:00	15:00	15:00	N/A	15:00	N/A	N/A	N/A	15:00	N/A	N/A
прогрів									30 хв		
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	20 хв	5 хв	3 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв				5 хв		10 хв		
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	8 хв	10 хв		20 хв	11 хв	20 хв		
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	5 хв	6 хв	12 хв	60 хв		39 хв		
перерва	10 сек	10 сек	10 сек						10 сек		
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек						25 хв 50 сек		
формовка	5 сек	5 сек	5 сек						10 сек		
3-й сходження	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек						44 хв 50 сек	10 хв	
випікання	55 хв	60 хв	60 хв	70 хв	65 хв	53 хв			60 хв	50 хв	60 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година			1 година		1 година
загальний година	3:22	3:27	3:32	1:28	2:20	1:20	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00
фрукти та горіхи	3:02	3:07	3:12	N/A	2:10	N/A	1:00	N/A	3:00	N/A	N/A



# ХЛЕБОПЕЧКА

Инструкция по эксплуатации

**DB-104708**



Благодарим Вас за Ваш выбор!



## БЕЗОПАСНОСТЬ

При использовании электрического прибора вы должны следовать следующим правилам безопасности:

- Полностью прочитайте инструкцию
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Используйте прихватки. Перед чисткой дайте устройству остыть.
- Выключайте устройство из сети, если оно не используется, или во время чистки. Дайте устройству остыть перед чисткой или хранением.
- Не помещайте кабель, штекер или любую другую часть устройства в воду или другую жидкость.
- Необходим строгий контроль, если рядом есть дети. Не предназначено для использования детьми.
- Не ставьте ничего на кабель. Отключайте устройство от розетки, если вы его не используете.
- Не используйте устройство с поврежденным кабелем или штекером. Если они были повреждены, то их следует заменить у производителя или в сервисном центре.
- Избегайте контакт с движущимися частями.
- Не используйте аксессуары, не рекомендуемые производителем, это может стать причиной травмы или поломки прибора.
- Не используйте хлебопечку на улице. Устройство предназначено для использования только в помещении и в домашних условиях.
- Не позволяйте кабелю соприкасаться с горячей поверхностью. Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на поверхность устройства.
- Не размещайте прибор возле газовой или электрической плиты или духовки.
- Используйте хлебопечку на расстоянии не менее 10см от стен или других предметов.
- При подключении или отключении устройства к сети, будьте осторожны, не прикасайтесь к зубцам штекера.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЖК-ДИСПЛЕЮ

**ЖК-дисплей:** «МЕНЮ», «ТАЙМЕР», размер выпекаемого хлеба, цвет корочки и процесс работы.

**Меню содержит:**

- Обычный хлеб

- Французский
- Цельнозерновой
- Сдоба
- Торт
- Пресный
- Ультрабыстрый
- Тесто
- Паста
- Песочное тесто
- Джем
- Выпекание

**Цвет корочки:**

- Светлый
- Средний
- Темный
- Быстрый

**Размер хлеба:**

- 2,0ЛБ (900г)
- 2,5ЛБ (1350г)
- 3,0ЛБ (1800г)

**Инструкция по кнопкам:**

- **Меню:** в режиме готовности, нажмите кнопку, чтобы выбрать нужный вам режим. Имеются разные режимы (1-10): Обычный хлеб, Французский, Цельнозерновой, Сдоба, Торт, Пресный, Ультрабыстрый, Тесто, Паста, Песочное тесто, Джем, Выпекание
- **Таймер:** Нажмите ▲ или ▼ для того, чтобы изменить время задержки. Чтобы добавить или убавить 10 мин.
- **Цвет:** Нажмите на эту кнопку, чтобы выбрать желаемый цвет корочки.
- **Буханка:** нажмите на эту кнопку, чтобы выбрать желаемый размер буханки.
- **Включение / Остановка:** нажмите на эту кнопку для включения / остановки прибора.

## СПЕЦИФИКА ПРОГРАММ (приблизительное время)

Смотрите таблицы на двух последних страницах инструкции.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО РАБОТЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Обратитесь к соответствующему рецепту, делайте все шаг за шагом, как указано ниже:

- Присоедините тестомешалку к емкости для выпекания
- В порядке, как указано в рецепте, добавьте требуемые ингредиенты в емкость для выпекания: вода, мука, яйца. Дрожжи должны быть помещены

в середину в конце. Вы используете таймер отсрочки, убедитесь что дрожжи не контактируют с водой, солью и сахаром.

- Установите емкость для выпекания и нажмите на ее обод до щелчка. убедитесь, что емкость установлена правильно, опустите ручку вниз, а потом закройте крышку.
- Когда питание будет включено, дисплей покажет «MENU 1 TIMER 3:25». Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите одно из десяти меню. А именно: Обычный хлеб, Французский, Цельнозерновой, Сдоба, Торт, Пресный, Ультрабыстрый, Тесто, Паста, Песочное тесто, Джем, Выпекание.
- После этого нажмите кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать цвет корочки (Светлый, Средний, Темный или Быстрый). По умолчанию стоит «Средний».
- Нажмите кнопку РАЗМЕР ХЛЕБА, чтобы выбрать объем (2,0ЛБ (900г); 2,5ЛБ (1350г); 3,0ЛБ (1800г)). Стандартно стоит 2,5ЛБ (1350г).
- Если вам нужно добавить время - нажмите кнопку ТАЙМЕР, и рассчитайте время по следующей формуле: **Время работы = Обычное время + Добавленное время**
- Нажмите и держите кнопку Включение / Остановка на протяжении 0,5 сек - устройство начнет работу, а «:» мигает.
- Если вы хотите изменить текущие настройки снова нажмите Включение / Остановка, более 1 сек, программа остановится. Теперь можно установить нужную вам программу.
- Когда на устройстве будет 0:00, оно подаст звуковой сигнал 15 раз и перейдет к циклу сохранения тепла. Индикатор «:» будет продолжать мигать (кроме режима «Тесто»). После часа цикла сохранения тепла, устройство подаст звуковой сигнал 1 раз, а индикатор «:» перестанет мигать и вернется в первоначальное состояние. Нажмите СТОП, чтобы остановить цикл сохранения тепла.
- Устройство подаст звуковой сигнал, когда хлеб будет готов. Достаньте емкость с хлебом, убедитесь, что достали тестомешалку из хлеба. Если вам нужно достать хлеб, а процесс приготовления еще не закончен, нажмите и подержите клавишу СТОП более 1 сек.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

- Эта функция работает аналогично функции приготовления хлеба. При замешивании теста, не следует добавлять соль, сахар, сухое молоко и т.д. Устройство подаст звуковой сигнал 5 раз, когда тесто будет готово.

## ВЫПЕКАНИЕ

Эта программа используется для выпечки хлеба с рабочим циклом 1 час.

- Установите емкость для выпекания в хлебопечарню.
- Загрузите готовые ингредиенты в емкость. Закройте крышку.
- Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите меню №12 - Выпекание.
- Нажмите Включение / Остановка для того, чтобы начать выпекание.
- Когда дисплей покажет 0:00, выпекание закончено. После 10 сигналов устройство переходит в режим сохранения тепла. Удерживайте нажатой кнопку Включение / Остановка на протяжении 1 сек, чтобы завершить работу устройства.
- В процессе выпечки, если вы считаете, что все готово, можете нажать кнопку Включение / Остановка, чтобы прекратить работу.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### Отключение электричества в процессе работы:

- Если при работе устройства электричество отключится меньше чем на 10 минут, то при включении питания устройство продолжит работу с места установки.
- Возможно изменение в продолжительности приготовления: **Действительное время = Время отключения + Обычное время.**

### Звуковое извещение о неправильной работе и превышении температуры:

- Если при работе устройства электричество отключится меньше чем на 10 минут, то при включении питания устройство продолжит работу с места установки.

## ЧИСТКА И УХОД

Хлебопечка имеет функцию самодиагностики и сигнализации в случае некорректной работы. Если вы заметили неправильную работу устройства - обратитесь к следующим функциям:

### Оценка состояния для работы:

- К примеру, если вы выбрали режим ХЛЕБ или ТЕСТО, а в это время температура в хлебопечарне ниже или выше допустимой, то как только вы начнете работу, на дисплее высветится «E00» или «E01» и вы услышите звуковой сигнал. Устройство начнет работу,

пока внутри не будет восстановлена требуемая температура, если и после этого устройство не заработает, следует обратиться в сервисный центр.

## ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ И ДИСПЛЕЙ

- При нажатии СБРОС, последует звуковой сигнал.
- При нажатии на кнопки будет звуковой сигнал.
- Каждое нажатие Включение / Остановка вызовет сигнал «Пи» 1 раз.
- Звуковой сигнал повторится 12 раз в режиме ФРУКТЫ и ОРЕХИ, для того, чтобы вы добавили их.
- Звуковой сигнал прозвучит 15 раз, когда весь цикл будет завершен.

## ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

- После приготовления устройство автоматически включает режим сохранения тепла. В таком случае звуковой сигнал будет звучать 5 раз каждые 5 минут.

## СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
сахар	1 ст. ложка	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 1/2 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	410мл	430мл	500мл
дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки	3 чайн. ложки	3 чайн.ложки
сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	2 ст. ложки
мука	4 1/4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	400мл	300мл	460мл
дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки	1 чайн. ложка	3 чайн. ложки

коричневый сахар	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
сухое молоко	3 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
цельнозерновая мука	1 1/4 чашки	1 1/4 чашки	2 чашки
вода	400мл	300мл	460мл
дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

СДОБА			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	3 ст. ложки (2 ст. ложки)	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	310мл	420мл	440мл
дрожжи	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ТОРТ	
	2,0ЛБ (900г)
яйцо	4 шт.
масло	95 гр
соль	1/2 ст. ложки
сахар	260 гр
лимонный джем	1 ст. ложка
сухое молоко	2 ст. ложки
мука высший сорт	430 гр
вода	310мл
дрожжи	3 ст. ложки

УЛЬТРАБЫСТРЫЙ	
	2,5ЛБ (1350г)
масло	3 ст. ложки
соль	3 чайн. ложки
сахар	2 ст. ложки
сухое молоко	3 ст. ложки
мука	5 чашек
вода	450мл
дрожжи	2 чайн. ложки

ПАСТА	
	2,0ЛБ (900г)
масло	2 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл

ПРЕСНЫЙ	
	2,0ЛБ (900г)
яйцо	3 шт.
масло	3 ст. ложки
соль	1,5 ст. ложки

сахар	3 ст. ложки
мука	3 стакана
вода	250мл
сухие дрожжи	1,5 ст. ложки

<b>ТЕСТО</b>	
<b>2,0ЛБ (900г)</b>	
масло	2 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл
дрожжи	1 чайн. ложка

<b>ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО</b>	
<b>2,0ЛБ (900г)</b>	
масло	2 ст. ложки
соль	2 чайн. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл
дрожжи	1 чайн. ложка

<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ</b>	
апельсин	3 шт.
лимон	1 шт.
сахар	1 1/4 чашки
пектиновое желе	2 ст. ложки

<b>КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ</b>	
клубника	1 1/2 чашки
лимонная кислота	2 чайн. ложки
сахар	1 чашка
пектиновое желе	1 ст. ложка

**СРОК ГОДНОСТИ (СРОК СЛУЖБЫ) ТОВАРА - 3 ГОДА. ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН.**

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ												
цвет корочки	светлый			средний			темный			быстрый		
объем	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	2:17-15:00	3:18-15:00	2:24-15:00	2:29-15:00
прогрев												
1-й замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
перерыв	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
2-й замес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
1-й подъем	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин
перерыв	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й подъем	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек
формовка	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек
3-й подъем	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек
выпекание	53 мин	60 мин	65 мин	53 мин	60 мин	65 мин	53 мин	60 мин	65 мин	53 мин	60 мин	65 мин
подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
общее время	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	2:17	2:24	2:29
фрукты и орехи	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	1:57	2:04	2:09

ФРАНЦУЗКИЙ ХЛЕБ												
цвет корочки	светлый			средний			темный			быстрый		
объем	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	2:32-15:00	2:35-15:00	3:40-15:00
прогрев												
1-й замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
перерыв	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
2-й замес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
1-й подъем	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	39 мин
перерыв	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й подъем	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	15 мин 50 сек	15 мин 50 сек	30 мин 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й подъем	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	38 мин 50 сек	38 мин 50 сек	59 мин 50 сек
выпекание	52 мин	55 мин	60 мин	52 мин	55 мин	60 мин	52 мин	55 мин	60 мин	52 мин	55 мин	60 мин
подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
общее время	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40
фрукты и орехи	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ												
цвет корочки	светлый			средний			темный			быстрый		
	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	2:30-15:00	2:33-15:00	2:33-15:00
прогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	5 мин	5 мин	5 мин
1-й замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
перерыв	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
2-й замес	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
1-й подъем	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин	24 мин
перерыв	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й подъем	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й подъем	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек
выпекание	50 мин	53 мин	58 мин	50 мин	53 мин	58 мин	50 мин	53 мин	58 мин	50 мин	53 мин	58 мин
подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
общее время	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	2:30	2:33	2:38
фрукты и орехи	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	2:10	2:13	2:18

цвет корочки	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	сдоба			торт	пресный	ультра-быстрый	тесто	тесто для пасты	песочное тесто	джем	выпечка
объем	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ	3,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ			2,5 ЛБ	N/A	N/A
установка таймера	3:22	3:27	3:32		15:00				3:55-15:00		
отложить	15:00	15:00	15:00	N/A	15:00	N/A	N/A	N/A	15:00	N/A	N/A
прогрев									30 мин		
1-й замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	20 мин	5 мин	3 мин	5 мин	5 мин	5 мин
перерыв	5 мин	5 мин	5 мин				5 мин		10 мин		
2-й замес	20 мин	20 мин	20 мин	8 мин	10 мин		20 мин	11 мин	20 мин		
1-й подъем	39 мин	39 мин	39 мин	5 мин	6 мин	12 мин	60 мин		39 мин		
перерыв	10 сек	10 сек	10 сек						10 сек		
2-й подъем	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек						25 мин 50 сек		
формовка	5 сек	5 сек	5 сек						10 сек		
3-й подъем	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек						44 мин 50 сек	10 мин	
выпекание	55 мин	60 мин	60 мин	70 мин	65 мин	53 мин			60 мин	50 мин	60 мин
подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час			1 час		1 час
общее время	3:22	3:27	3:32	1:28	2:20	1:20	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00
фрукты и орехи	3:02	3:07	3:12	N/A	2:10	N/A	1:00	N/A	3:00	N/A	N/A