

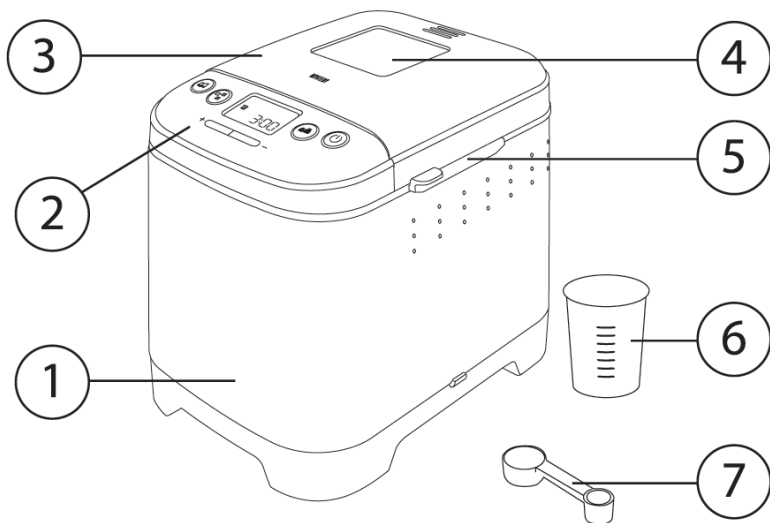
Інструкція з безпеки використання Тільки для побутового використання

Перед використанням цього пристрою дуже уважно прочитайте інструкцію з використання.

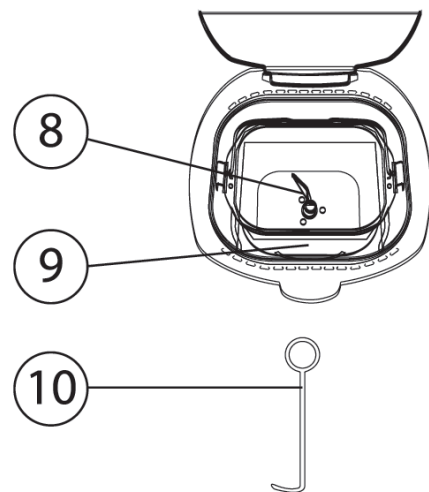
1. Обов'язково збережіть інструкцію, гарантійний лист, чек та упаковку!
2. Пристрій призначений винятково для домашнього використання.
3. Завжди вимикайте прилад з електромережі, коли він не використовується. Також необхідно вимкнути пристрій, коли приєднуються додаткові деталі або при очищенні.
4. Ніколи не дозволяйте дітям використовувати пристрій без належної уваги дорослих. Таким чином, при пошуку місця, для встановлення пристрою, встановіть його там, де діти не зможуть дотягнутися до нього. Упевніться в тому, що кабель закріплено і він не звисає.
5. Регулярно перевіряйте пристрій і кабель. Якщо виявиться будь-яке пошкодження, негайно припиніть використання пічки та зверніться до сервісного центру.
6. Ні в якому разі не ремонтуйте пристрій самостійно, краще порадьтеся з експертом в цій галузі.
7. З причин безпеки пошкоджена вилка повинна бути замінена аналогічною.
8. Тримайте пристрій і кабель подалі від джерела тепла, прямих сонячних променів, вологи, гострих країв та схожих речей.
9. Вимикайте пристрій щоразу, коли він не використовується, навіть якщо це декілька хвилин.
10. Використовуйте додаткові пристрої та аксесуари, що призначені тільки для цієї моделі.
11. Перед використанням пристрою, переконайтеся що напруга електромережі відповідає даним зазначеним на приладі.
12. Не використовуйте пристрій надворі.
13. Не ставте пристрій в воду чи в якусь іншу рідину. Не користуйтеся пристрій вологими руками.
14. У випадку, якщо пристрій стане вологим або змокне, вимкніть його з розетки негайно.
15. Використовуйте пристрій тільки за призначенням.
16. Не використовуйте пристрій із пошкодженим кабелем або вилкою.

17. Не торкайтеся будь-яких частин пристрою, що рухаються або крутяться.
18. Не накривайте пристрій. Завжди повинен бути вільний доступ для виходу тепла та пари з пристрою.
19. Перед відключенням пристрою з електромережі завжди вимикайте його за допомогою кнопки.
20. Не використовуйте пристрій для непризначених цілей
21. Не використовуйте пристрій без встановленої форми для хліба, це може його пошкодити.

ОПИС ПРИЛАДУ



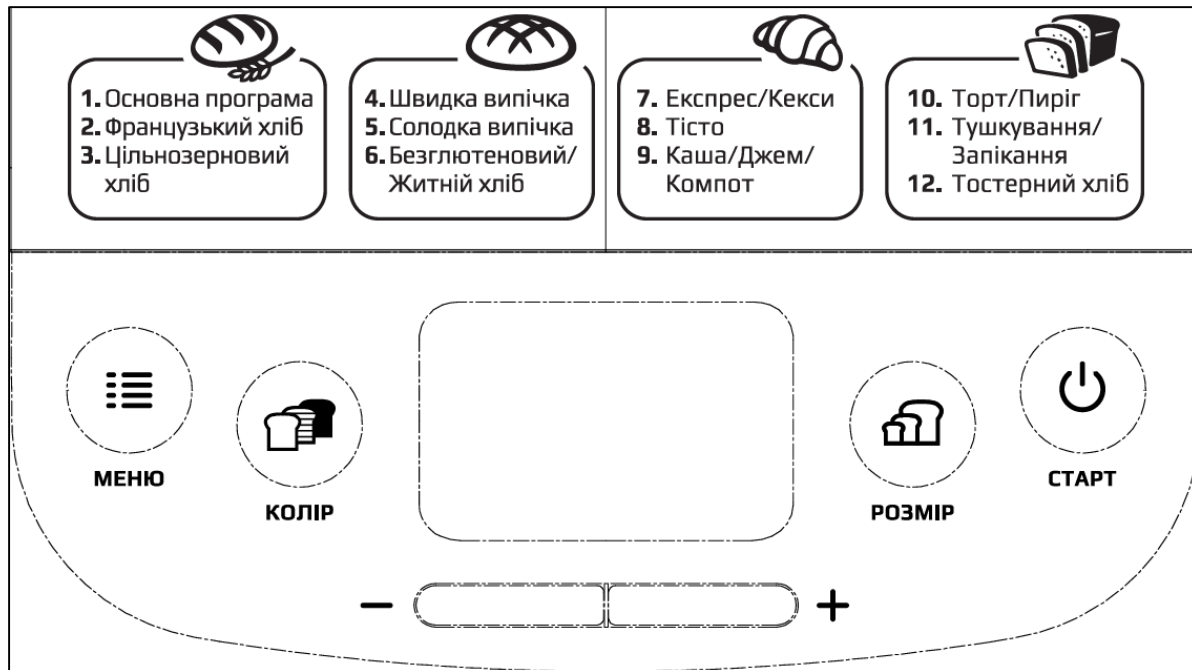
1. Корпус
2. Панель управління
3. Кришка
4. Оглядове віконце
5. Ручка для відкриття кришки
6. Мірний стаканчик
7. Мірна ложка



8. Тістоміс
9. Форма для випічки
10. Крючок для вилучення хліба з форми

Інструкція з експлуатації

Панель управління моделі BM-6191S



Перелік і тривалість програм

№	Програма	Програмний час	450г	750г
1	Основна програма	Тривалість програми	2:58	3:05
		Сигнал додавання інгредієнтів	48хв.	50хв.
2	Французький хліб	Тривалість програми	3:45	3:55
		Сигнал додавання інгредієнтів	80хв.	85хв.
3	Цільнозерновий хліб	Тривалість програми	3:37	3:45
		Сигнал додавання інгредієнтів	57хв.	60хв.
4	Швидка випічка	Тривалість програми	-	2:15
		Сигнал додавання інгредієнтів	-	35хв.
5	Солодка випічка	Тривалість програми	2:55	3:00
		Сигнал додавання інгредієнтів	40хв.	40хв.
6	Безглютеновий / Житній хліб	Тривалість програми	2:55	3:00
		Сигнал додавання інгредієнтів	30хв.	35хв.
7	Експрес / Кекси	Тривалість програми	1:28	1:38
		Сигнал додавання інгредієнтів	13хв.	13хв.
8	Тісто	Тривалість програми	1:33	1:43
9	Каша / Джем / Компот	Тривалість програми	1:20	

10	Торт / Пиріг	Тривалість програми	3:00	3:05
		Сигнал додавання інгредієнтів	57 хв.	57 хв.
11	Тушкування/Випікання	Тривалість програми	1:50	
12	Тостерний хліб	Тривалість програми	1:00	

Використання пристрою вперше:

Перевірте комплектність та непошкодженість хлібопічки. Перевірте форму для випікання хлібу і протріть внутрішню ємкість. Не використовуйте гострих предметів і не шкребіть поверхню! Форма для випікання хлібу вкрита речовиною, що запобігає пригоранню. Змастіть форму і поставте запікати порожньою протягом 10 хвилин. Ще раз промийте. Прилаштуйте насадку для змішування тіста на вісь.

Підключення

Коли пристрій правильно підключено, звучить сигнал і незабаром з'являється напис «3:00» на екрані. Символ «:» між «3» і «00» світиться тільки деякий час. Після цього пристрій готовий до використання. Зазвичай встановлена програма 1, Середня скоринка і вага 750 г.

Дісплей

На дисплеї буде відображатися наступна інформація:

1. Обраний колір скоринки: Світлий - Середній - Темний
2. Обраний розмір буханця: 450г, 750 г
3. Час випікання, що залишився
4. Номер обраної програми

Старт / Стоп

Старт: Для того щоб почати програму, натисніть кнопку одноразово. Про включення програми сповістить короткий звуковий сигнал і знак «:» на екрані почне блимати.

Стоп: Для того щоб закінчити програму, натисніть і утримуйте кнопку приблизно 2 секунди. Про вимикання програми сповістить короткий звуковий сигнал.

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

Меню

Всього в цій моделі передбачено 12 програм, які вибираються легким натисканням кнопки. Натискайте і відпускайте кнопку «Меню» 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. Натискайте кнопку «Меню», пам'ятайте про те, що показання часу будуть змінюватися. Ігноруйте ці зміни, поки не будуть досягнуті необхідні параметри і не встановлена потрібна Вам програма. Кожне натискання буде супроводжуватися звуковим сигналом.

Колір

В деяких програмах можна корегувати колір скоринки. Натисніть кнопку **КОЛІР**, щоб вибрати бажаний результат. (Світлий, Середній, Темний)

Деякі програми не підтримують цю функцію.

Розмір буханки

Натисніть і відпустіть кнопку, щоб вибрати бажаний розмір буханця (450г, 750г).

Деякі програми не підтримують цю функцію.

Функція затримки часу

Функція відкладання часу використовується для того, щоб Ви отримали свіжий хліб в зручний час, наприклад, зранку до сніданку або ввечері, коли повертаєтесь з роботи.

Використовуйте кнопку «+» для того, щоб збільшити час на 10 хвилин. Якщо необхідно, за допомогою кнопки «-» можна зменшити час.

Впевніться в натисканні кнопки **Старт / Стоп**, символ «:» почне мигтіти і Ваш хліб буде готовим в запланований час. Час, що з'являється на годиннику автоматично після включення пристрою – це залишок часу випікання. Максимальна затримка може бути 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 «+», до тих пір поки, час між «зараз» (8:30) і часом, коли хліб буде готовим не становитиме 10 годин і 30 хвилин. Якщо ви використовуєте цю функцію, то не бажано мати справу з продуктами, що швидко псуються, такими як свіже молоко, яйця і тому подібне. Деякі програми не підтримують цю функцію.

Як тримати хліб теплим:

Хліб залишається теплим 60 хвилин після випікання. Якщо вам треба витягнути хліб, просто вимкніть програму, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**.

Деякі програми не підтримують цю функцію.

Пам'ять

Якщо протягом випікання хлібу, постачання електроенергії припинилось, пристрій автоматично продовжить роботу через 10 хв., навіть без натискання кнопок **Старт / Стоп**. Якщо електроенергія не з'являється протягом 10 хв., програма повинна перезавантажитись. Якщо процес приготування не просунувся далі замішування тіста на момент зупинки енергопостачання, просто натиснуть кнопку **Старт / Стоп**.

Навколишнє середовище:

Пристрій може працювати в різних температурних умовах, але може бути помічена різниця в розмірах буханок хліба, що приготовані при різній температурі приміщення. Ми пропонуємо підтримувати температуру кімнати в межах 15-34°C.

Застереження на екрані:

Якщо екран показує «**H:HH**» після того, як ви натиснули **Старт / Стоп**, це може означати, що температура всередині все ще дуже висока. Натисніть **Старт / Стоп**, відкрийте кришку і залишіть пристрій охолонути на 10-20 хвилин.

Якщо екран показує «**L:LL**» після того як Ви натиснули кнопку **Старт / Стоп** це може означати, що температура всередині приладу низька і вам слід розмістити прилад у приміщенні з більш теплою температурою. Винятком можуть бути програми 9 і 12.

Якщо екран показує «**E:E0**» після того, як була натиснута кнопка **Старт / Стоп**, то це може означати, що температурний сенсор не приєднаний. В такому випадку сенсор повинен бути перевірений кваліфікованим спеціалістом авторизованого сервісного центру.



мал. 1



мал. 2

Як готувати хліб:

1. Зняти форму для приготування хліба, повернувши проти годинникової стрілки.
2. Встановити віночок для змішування.
3. Покладіть у форму всі необхідні інгредієнти. Всі компоненти, включаючи воду, 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 так, щоб вони не стикалися з рідиною і сіллю. У разі приготування важкого тіста з цільного зерна, рекомендується спочатку закласти сухі інгредієнти (борошно), а потім - рідкі (вода).
4. Вставте форму в хлібопічку та зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.
5. Закрийте кришку.
6. Підключіть прилад до мережі і увімкніть його.
7. Оберіть програму випікання, колір скоринки, розмір буханця.
8. Виберіть функцію відстрочки, якщо необхідно.
9. Натисніть кнопку **Старт**, на екрані почне блимати знак «:». Є ймовірність, що під час випікання, через вентиляційні отвори може виходити пар.
10. Закінчення процесу випікання супроводжується звуковим сигналом, і прилад автоматично вимикається (зберігаючи хліб теплим наступні 60 хвилин). Якщо Вам потрібно відразу вийняти хліб, перервіть функцію збереження хліба в теплом вигляді, натиснувши кнопку **Старт / Стоп**. Відкрийте кришку і дістаньте форму.
Увага: відключіть живлення перед тим як відкрити кришку.
11. Відкрийте кришку використовуючи рукавиці та вийміть форму.
12. Дайте хлібу охолонути і за допомогою лопатки для антипригарне покриття відокремте його від бічних стінок форми. Переверніть форму з хлібом і злегка потрясіть, поки хліб не випаде. Дайте хлібу охолонути хвилин 20 перед нарізкою. Рекомендується використовувати електричний ніж для нарізки, інакше хліб може піддаватися деформації.

13. Якщо ви знаходитесь не біля хлібопічки або не натиснули кнопку **Старт / Стоп** наприкінці програми, хліб буде залишатися теплим на протязі 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 акуратні, так як віночок може бути гарячим.*

Про Швидке приготування

“Швидкий хліб” виготовляється за допомогою розрихлювача та соди для випікання. Бажано розміщувати рідкі речовини на дні, а всі інші зверху. Коли змішується тісто для цього типу хлібу, можуть виникнути наступні проблеми. При першому змішуванні тісто зазвичай буває рідким і борошно може добре не перемішатися, тому іноді треба допомогти пристрою, використовуючи гумову лопатку.

Приготування йогурта (Йогурт)

Для приготування йогурта наповніть ємність для ферментування йогурта інгредієнтами (закваскою) та молоком. Встановіть ємність у хлібопіч та увімкніть програму Йогурт. Оберіть час для ферментування (6, 7 або 8 годин). На дисплеї хлібопічки відобразиться час, почнеться зворотній відлік часу, що залишився до закінчення процесу приготування. Після закінчення процесу приготування йогурта хлібопечка подасть сигнал.

Для отримання кращого результату, дотримуйтесь рекомендацій з приготування йогурта, що зазначені на упаковці інгредієнтів (закваски). Чим нижча жирність використаного молока, тим більш рідким вийде йогурт.

Очищення і зберігання:

Вимкніть пристрій з мережі і дайте йому охолонути.

1. Форма для хлібу: Витріть внутрішню і зовнішню поверхню вологою тканиною. Не використовуйте жорстких засобів для чищення, що можуть подряпати поверхню. Перед складанням витріть насухо.
2. Важіль для змішування: якщо важіль важко вийняти, замочіть форму для хлібу в теплій воді на деякий час.
3. Кришка і віконце: Витріть кришку з внутрішньої та зовнішньої сторін вологою тканиною. Перед складанням хлібопічки перевірте, що вона чиста, суха і холодна.

Можливі проблеми та їх вирішення:

№.	Проблема	Причина	Рішення
1	Дим/пар 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	Вимкніть пристрій з електромережі і 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, шкоринка погано запеклась	Не відкривати кришку в кінці процесу

		Величина опору змішуваних інгредієнтів дуже велика	Перевірте змішувальний пристрій.
4	На екрані "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 зовелика кількість тіста	Перевірте правильність розміщення форми. Впевніться в правильності інгредієнтів за рецептом.
6	Хліб зовеликого 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 зависокою. 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 доданою рідини і дріжджів	Зменшити кількість рідини
9	В середині процесу випікання хліб падає	Неправильний вибір борошна	Підберіть правильний сорт
		Реакція дріжджів дуже швидка або температура в приміщенні висока.	Використовувати дріжджі в кімнатній температурі

	(втрачає форму)	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

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попереднього повідомлення.

Завод-виробник: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD, South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City

Виріб відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-2-9:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2016, ДСТУ EN 61000-3-3:2015, ДСТУ EN 55014-1:2016, ДСТУ EN 55014-2:2015