

VITEK[®]

GRACIA



VT-BM1302



Хлебопечь

VT-BM1302

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности	5
Специальные меры безопасности	7
Назначение	8
Технические характеристики	8
Комплектация	8
Схема прибора	9
Панель управления	9
Программы приготовления	10
Функции	11
Подготовка к эксплуатации	12
Эксплуатация	12
Рецепты и рекомендации	15
Временная таблица	19
Возможные причины неудовлетворительных результатов	22
Очистка и уход	22
Порядок действий в случае обнаружения неисправности	23
Коды ошибок	25
Правила и условия монтажа	25
Транспортировка и хранение	25
Реализация	26
Утилизация	26
Гарантийный талон	27

Благодарим вас за выбор продукции VITEK.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя. Сохраняйте настоящее руководство пользователя, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и по возможности другие элементы упаковки прибора.
- Изготовитель не несёт ответственности за поломку прибора или ущерб, возникшие в результате неправильного или не предусмотренного настоящим руководством пользователя.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Используйте прибор только по назначению. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или есть легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не допускайте, чтобы кабель прибора свисал с края стола.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте прибор, включенный в розетку, полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.

- Следите, чтобы сетевой кабель прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания. Если прибор не используется, отключите его от сети.
- Не используйте прибор с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- После использования, а также во время очистки или технического обслуживания отключайте прибор от сети.
- При отключении прибора от сети держитесь за вилку, не тяните за кабель. Не наматывайте кабель на корпус прибора. Не переносите прибор за кабель.
- При обнаружении неисправности, а также появлении постороннего запаха или шума немедленно отключите прибор от сети.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.



ВНИМАНИЕ!

Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

- Храните и используйте прибор в местах, недоступных для детей.
- При хранении прибора следите, чтобы сетевой кабель не спутывался и не заламывался.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из чаши.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что чаша надежно зафиксирована.
- Не включайте прибор без установленной чаши, наполненной ингредиентами, чтобы не повредить его.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- Не допускается использование прибора для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
- Во время работы корпус прибора, пекарная камера и металлические детали нагреваются — будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.
- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Убедитесь, что прибор установлен на термостойкой, сухой и устойчивой поверхности строго в вертикальном положении.
- Не используйте чашу как контейнер для хранения ингредиентов.
- Не включайте хлебопечь с открытой крышкой — это может привести к перегреву прибора.
- Не вынимайте чашу во время работы хлебопечи и не отключайте прибор от электросети во время его эксплуатации.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечь предназначена для приготовления различных видов хлеба и выпечки, а также для приготовления джема.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VT-BM1302
Мощность	650 Вт
Напряжение	220-240 В, ~50/60 Гц
Размер выпечки	500/750/900 г
Объём чаши	2 л
Автоподогрев	до 60 мин.
Уровень шума	до 55 дБ
Автоматические программы	12
Антипригарное покрытие чаши	✓
Таймер	до 13 часов
LCD-дисплей	✓
Основной материал	нержавеющая сталь
Длина кабеля питания	0.9 м
Размер прибора	354 x 300 x 266 мм
Вес прибора	5.5 кг
Цвет	белый



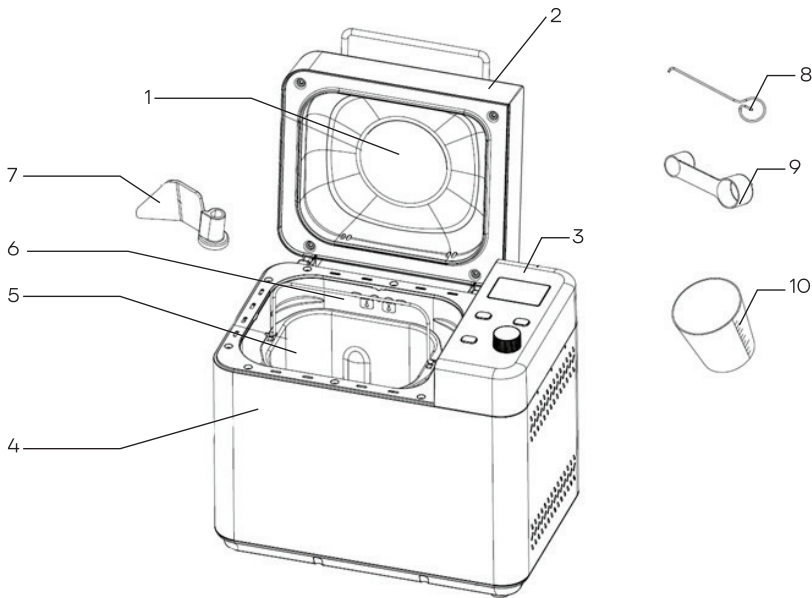
Класс защиты от поражения электрическим током – I

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь VT-BM1302
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Лопатка для перемешивания теста
- Чаша
- Руководство пользователя с гарантийным талоном

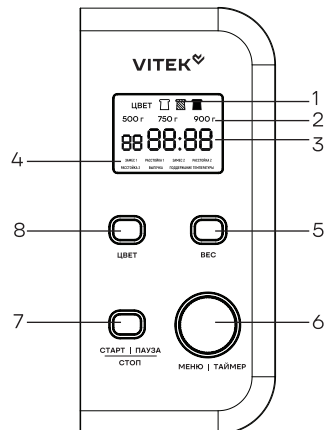
СХЕМА ПРИБОРА

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Смотровое окошко | 6. Пекарная камера |
| 2. Крышка | 7. Лопатка для перемешивания теста |
| 3. Панель управления | 8. Крюк для извлечения лопатки из выпечки |
| 4. Корпус | 9. Мерная ложечка |
| 5. Чаша | 10. Мерный стакан |



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Индикатор цвета корочки
- Индикатор веса выпечки
- LCD-дисплей
- Индикатор фазы программы
- Кнопка выбора веса выпечки
- Регулятор «МЕНЮ/ТАЙМЕР»
- Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП»
- Кнопка выбора цвета корочки



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Основной

Основная программа для выпекания белого или смешанного хлеба; включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойку (ферментацию) и выпечку. Вы можете установить желаемый цвет корочки.

2. Французский хлеб

Программа для выпекания лёгкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста.

3. Цельнозерновой

Программа для выпекания дрожжевого хлеба — готовится в основном из цельной пшеничной муки (от 30 % состава и более). Цельнозерновой хлеб более питательный, ароматный и полезный, поскольку в муке содержатся отруби и проростки пшеницы. Цвет готового хлеба — коричневый или тёмно-коричневый, консистенция более плотная, объём меньше, чем при использовании базовой программы.

4. Быстрый

Время замешивания, расстойки и выпечки меньше, чем у обычного хлеба. Для приготовления хлеба на скорую руку используются разрыхлитель и пищевая сода. Для приготовления идеального теста для быстрого приготовления рекомендуется, чтобы все жидкости были размещены на дне формы для выпечки, а сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального замешивания теста для быстрого приготовления сухие ингредиенты могут скапливаться в уголках чаши. Чтобы избежать образования комочков, используйте лопатку.

5. Сладкий

Программа для выпекания хлеба с большим количеством сахара. Цвет готового хлеба — тёмный, консистенция лёгкая и воздушная.

6. Дрожжевое тесто

Режим для замешивания и расстойки (ферментации) дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

7. Джем

Программа для приготовления джемов и топингов из свежих фруктов.

8. Кекс

Рекомендуется для приготовления кексов.

9. Сэндвич

Режим для замешивания, расстойки и выпечка хлеба для приготовления бутербродов, для выпечки хлеба легкой консистенции с более тонкой корочкой.

10. Выпечка

Программа для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

11. Йогурт

Используется для приготовления различных видов йогурта.

12. Замес

Режим для замешивания дрожжевого теста без дальнейшей расстойки или выпекания.

ФУНКЦИИ

Функция отложенного старта

Позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.

Устанавливайте отсрочку старта после выбора программы приготовления.

Точно рассчитывайте время отсрочки старта. Если сейчас 20:30 вечера и вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, установите на дисплее 10 часов 30 минут. Затем нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП». Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится время 0:00.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте функцию отложенного старта с рецептами, которые включают ингредиенты животного происхождения, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.

Функция поддержания температуры

Автоматически включается по завершении приготовления и действует 60 минут. На дисплее отобразится значение «0:00». При необходимости прервать подогрев нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА/СТОП».

Чтобы корочка не потемнела, извлеките хлеб сразу после завершения программы.

Функция энергонезависимой памяти

Если во время работы хлебопечи произошло неожиданное отключение электропитания, то настройки программы сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки программы сбрасываются, тогда вам необходимо запустить программу заново.



Примечание!

Если во время отключения электропитания процесс приготовления находился на стадии расстойки, необходимо вынуть все ингредиенты из формы и снова добавить их. После чего перезапустить хлебопечь.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.
2. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
3. Убедитесь в том, что комплектация соответствует заявленной изготовителем, а все элементы прибора и сам прибор не повреждены.
4. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, в соответствии с рекомендациями настоящего руководства.
6. Просушите и протрите все элементы насухо.
7. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши не используйте металлические кухонные принадлежности.



ВНИМАНИЕ!

Перед сборкой и очисткой отключайте прибор от электросети.

Невключайте прибор, когда в нем нет продуктов.

Не ставьте прибор у края поверхности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и на расстоянии не менее 15 см от края поверхности.

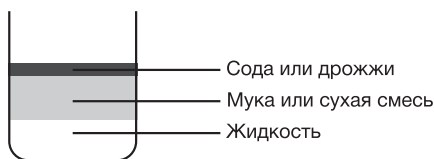
2. Откройте крышку.
3. С помощью ручки поверните чашу по часовой стрелке до характерного щелчка и выньте.
4. Вставьте месильную лопатку в паз.
5. Для более лёгкой очистки и удаления лопатки из готовой выпечки, рекомендуется смазать её маслом или маргарином.



Примечание!

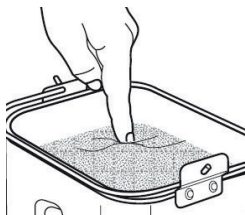
Перед каждым использованием проверяйте вращение месильных лопаток, провернув их вручную. Своевременно очищайте лопатки и сам прибор: остатки теста или сахара могут мешать вращению и стать причиной перегрева мотора.

6. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Рекомендуется делать это в следующем порядке:



Примечание!

Сделайте небольшое углубление на поверхности муки пальцем, добавьте в него дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкостями.



7. Вставьте в хлебопечь чашу, затем поверните по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что чаша размещена и зафиксирована правильно.



Примечание!

Перед приготовлением заранее отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм).

8. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, на экране высветится первая программа.
9. Поворачивая регулятор  выберите нужную программу. Нажмите в центр регулятора для подтверждения и перехода в режим установки таймера.
10. Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления. Установить таймер можно в диапазоне от 10 минут до 13 часов, с шагом установки в 10 минут. Если вам не нужно устанавливать отложенный старт, перейдите к следующему шагу: настройке цвета корочки и выбору веса.
11. Нажмите кнопку  и регулятором выберите цвет корочки — светлый, средний или тёмный. Не активно для программ 6-8, 11 и 12.
12. Нажмите кнопку  и регулятором настройте необходимый вес — 500, 750 или 900 г. Не активно для программ 4, 6-8, 10, 11 и 12.
13. Для запуска программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится мигающее значение «>», далее высветится значение соответствующей фазы, например, «Замес 1» или «Расстойка1».
14. Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты, нажмите кнопку  для приостановки программы, добавьте ингредиенты и повторно нажмите кнопку .
15. Нажмите и удерживайте кнопку  более 2 секунд для сброса программы.



Примечание!

В процессе работы мотор хлебопечи может отключаться. Это нормально, через некоторое время работа возобновится.

16. По завершении работы на дисплее отобразится значение «0:00» и раздастся 10 коротких звуковых сигналов. Прибор перейдёт в режим поддержания температуры на 60 минут. Нажмите кнопку  для отключения функции поддержания температуры, выньте кабель питания из розетки.
17. Откройте крышку. Используя прихватки, осторожно поверните против часовой стрелки чашу и поднимите ее за ручку. Переверните ее и с помощью кулинарной лопатки выложите готовый хлеб.
18. Дайте хлебопечи остыть (около 20 минут), затем извлеките месильные лопатки при помощи специального крюка.



Примечание!

Храните хлеб в герметичном пластиковом пакете при комнатной температуре до 3-х дней. Для длительного хранения положите запечатанный пластиковый пакет в холодильник на срок до 10-и дней.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны: сразу по окончании процесса приготовления крышка хлебопечи, пекарная камера и сам хлеб очень горячие. Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы.

Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности — они могут загореться или расплавиться.

Очищайте контактировавшие с продуктами элементы прибора сразу после завершения эксплуатации и остывания прибора: засохшие фрагменты теста могут мешать работе прибора при дальнейшем использовании, что, в свою очередь, может привести к перегреву мотора.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОСНОВНОЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	165 мл	190 мл	260 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	30 г	40 г	40 г
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Мука	300 г	350 г	420 г
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Быстродействующие дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ	РАЗМЕР		
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	170 мл	195 мл	260 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.75 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	15 г	20 г	30 г
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Мука	280 г	350 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	165 мл	190 мл
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Молоко	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	110 г	150 г	210 г
Цельнозерновая мука	110 г	110 г	110 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

БЫСТРЫЙ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	X	X	190 мл
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Сахар	X	X	2 ст.л.
Масло	X	X	20 г
Молоко	X	X	2.5 ст.л.
Мука	X	X	350 г
Быстродействующие дрожжи	X	X	2 ч.л.

СЛАДКИЙ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	165 мл	195 мл	250 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Масло	15 г	20 г	20 г
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука	300 г	350 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	X	X	175 мл
Сахар	X	X	4 ст.л.
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Масло	X	X	20 г
Молоко	X	X	2 ст.л.
Мука	X	X	300 г
Быстродействующие дрожжи	X	X	1.5 ч.л.

ДЖЕМ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Размятые ягоды	X	X	200 г
Сахар	X	X	120 г
Крахмал	X	X	15 г
Вода	X	X	50 мл

КЕКС		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Яичный белок	100 г	100 г	100 г
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	100 г	100 г	100 г
Молоко	10 ст.л.	10 ст.л.	10 ст.л.
Разрыхлитель	1 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Самоподнимающаяся мука	300 г	350 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	1.25 ст.л	1.25 ст.л	1.25 ст.л

СЭНДВИЧ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	165 мл	190 мл
Масло	20 г	30 г	40 г
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука	250 г	300 г	350 г
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.

ЙОГУРТ		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Молоко	X	X	1000 мл
Молочнокислые бактерии	X	X	20 мл

ЗАМЕС		РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	X	X	300 г
Сахар	X	X	2 ст.л.
Молоко	X	X	3 ст.л.
Соль	X	X	0.25 ч.л.
Вода	X	X	175 мл
Быстродействующие дрожжи	X	X	1.5 ч.л.

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

ПРОГРАММА	ВЕС	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ЗАМЕС 1	РАССТОЙКА 1	ЗАМЕС 2	РАССТОЙКА 2	РАССТОЙКА 3	ВЫПЕЧКА	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
ОСНОВНОЙ	500 г	2:48	2 2:46	20 2:19	5 2:14	20 1:45	45 0:55	55 0:55	60
			4 2:42		4A 2:10				
			3 2:39		5 2:05				
	750 г	2:53	2 2:51	20 2:24	5 2:19	20 1:50	45 1:00	60 0:00	60
			4 2:47		4A 2:15	0.5			
			3 2:44		5 2:10	4.5 1:45			
	900 г	3:00	2 2:58	20 2:30	5 2:25	20 1:55	45 1:05	65 0:00	60
			4 2:54		5A 2:20	0.5			
			4 2:50		5 2:15	4.5 1:50			
ФРАНЦУЗСКИЙ	500 г	3:30	2 3:28	40 2:34	2 2:32	20 1:55	50 0:55	55 0:00	60
			4 3:24		12A 2:20	0.5			
			10 3:14		5 2:15	9.5 1:45			
	750 г	3:40	2 3:38	40 2:44	2 2:42	20 2:05	50 1:05	65 0:00	
			4 3:34		12A 2:30	0.5			
			10 3:24		5 2:25	9.5 1:55			
	900 г	3:50	2 3:48	40 2:52	2 2:50	20 2:10	50 1:10	70 0:00	
			4 3:44		15A 2:35	0.5			
			12 3:32		5 2:30	9.5 2:00			

ПРОГРАММА	ВЕС	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ЗАМЕС 1	РАССТОЙКА 1	ЗАМЕС 2	РАССТОЙКА 2	РАССТОЙКА 3	ВЫПЕЧКА	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ	500 г	3:27	2 3:25	25 2:53	5A 2:48	20 2:15	70 0:55	50 0:00	60
			4 3:21		8 2:40	0.5			
			3 3:18		5 2:35	14.5 2:00			
	750 г	3:32	2 3:30	25 2:58	5A 2:53	20 2:20	70 0:55	55 0:00	
			4 3:26		8 2:45	0.5			
			3 3:23		5 2:40	14.5 2:05			
	900 г	3:40	2 3:38	25 3:05	5A 3:00	20 2:25	70 1:00	60 0:00	
			4 3:34		10 2:50	0.5			
			4 3:30		5 2:45	14.5 2:10			
БЫСТРЫЙ	500 г	1:40	2 1:38	5 1:28	8 1:20	/	/	80 0:00	60
	750 г		/						
	900 г		5 1:33						
СЛАДКИЙ	500 г	2:45	2 2:43	5 2:30	/	20 1:50	55 0:45	45 0:00	60
			4 2:39		10A 2:20	0.5			
			4 2:35		10 2:10	9.5 1:40			
	750 г	2:50	2 2:48	5 2:35	/	20 1:55	55 0:50	50 0:00	
			4 2:44		10A 2:25	0.5			
			4 2:40		10# 2:15	9.5 1:45			
	900 г	2:55	2 2:53	5 2:40	/	20 2:00	55 1:00	55 0:00	
			4 2:49		10A 2:30	0.5			
			4 2:45		10# 2:20	9.5 1:55			

ПРОГРАММА	ВЕС	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ЗАМЕС 1	РАССТОЙКА 1	ЗАМЕС 2	РАССТОЙКА 2	РАССТОЙКА 3	ВЫПЕЧКА	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	
ДРОЖЖЕВОЕ	500 г	1:30	2 1:28	/	/	20 0:50	40 0:00	/	/	
	750 г		4 1:24			0.5				
	900 г		14 1:10			9.5 0:40				
ДЖЕМ	500 г	1:20	/	/	15 минут выпе- кания	15 минут выпе- кания	/	20 минут в статичном режиме	/	
	750 г									
	900 г									
КЕКС	500 г	2:50	2 2:48	5 2:35	5A 2:30	29 1:46	35 1:10	70 0:00	60	
	750 г		4 2:44		15 2:15	0.5				
	900 г		4 2:40		/	0.5 1:45				
СЭНДВИЧ	500 г	2:50	3 2:47	40 1:55	1A 1:54	24 1:26	40 0:45	45 0:00	60	
			2 2:45		2 1:52	0.5				
			10 2:35		2 1:50	0.5 1:25				
	750 г	2:55	3 2:52	40 2:00	1A 1:59	24 1:31	40 0:50	50 0:00		
			2 2:50		2 1:57	0.5				
			10 2:40		2 1:55	0.5 1:30				
	900 г	3:00	3 2:57	40 2:05	1A 2:04	24 1:36	40 0:55	55 0:00		
			2 2:55		2 2:02	0.5				
			10 2:45		2 2:00	1:35				
ЙОГУРТ	500 г	6:00- 12:00	Время по умолчанию — 8:00							
	750 г									
	900 г									
ЗАМЕС	500 г	6:00- 12:00	2	/						
	750 г		4							
	900 г		12							

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие)	Избыток соли	
Хлеб плохо поднимается	X		X				X	X	
Неровная корочка	X		X				X	X	
Рыхлая мякоть		X			X	X			
После подъёма хлеб опал	X				X				
Хлеб бледный и не пропёкшийся		X			X		X		
На хлебе осталась мука			X	X					
Тёмная корочка		X			X			X	X
Хлеб выпекся кривой		X				X			

ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

1. Отключите хлебопечь от электросети.
2. Убедитесь, что пекарная камера остыла.
3. Промойте чашу под струёй тёплой воды без использования жёстких губок или абразивных средств.

4. Корпус хлебопечи при необходимости протрите слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
5. Не допускайте, чтобы на панель управления попадала вода. Протирайте её мягкой влажной тканевой салфеткой.
6. Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и чистить прибор острыми предметами. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время, затем очистите поверхность прибора влажной тканью.
7. После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также металлические и деревянные предметы для чистки хлебопечи.

Ни в коем случае не погружайте хлебопечь в воду или другие жидкости.

В посудомоечной машине разрешено мыть только чашу.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	Кабель питания не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках прибора.	Подключите кабель питания к питающей сети с соответствующими параметрами.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
В готовом продукте чувствуется запах или привкус пластмассы	Первое включение нового прибора.	При первом включении хлебопечи остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности прибора.

Проблема	Возможная причина	Решение
Тесто не поднимается	Низкая температура ингредиентов или воздуха в помещении.	Прогрейте помещение, где установлен прибор. Перед приготовлением дайте ингредиентам прогреться до комнатной температуры.
Двигатель прибора издаёт шум	Чаша или лопатка для замешивания теста установлены неправильно. Слишком много ингредиентов.	Убедитесь, что лопатка для замешивания теста установлена до упора. Тщательно отмеряйте ингредиенты.
Окошко прибора мутное или покрылось конденсатом	Может возникнуть во время программ смешивания или взбивания.	Конденсат обычно исчезает во время выполнения программ выпечки. Тщательно протирайте окошко в перерывах между использованием.
Тесто или крышка прибора слишком поднялись	Ингредиенты отмерены неправильно (слишком много дрожжей, муки). Лопатка для замешивания теста находится не в форме для выпечки. Забыли добавить соль.	Тщательно отмерьте все ингредиенты и убедитесь, что добавлены сахар и соль. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки. Проверьте правильность установки лопатки для замешивания теста.
Дно чаши потемнело или покрылось пятнами	После мытья в посудомоечной машине.	Это нормально и не повлияет на форму для выпечки.



ВНИМАНИЕ!

Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийным случаем.

В случае поломки не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

КОДЫ ОШИБОК

- H:HH – слишком высокая температура в камере. Остановите программу и откройте крышку на 10–20 минут.
- L:LL – слишком низкая температура в камере. Для использования хлебопечки следует поместить в среду с более высокой температурой.



Примечание!

При возникновении неисправностей, не описанных в данном разделе, либо если предложенное решение не устранило проблему, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА

Данный прибор не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую плёнку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в плёнку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами необходимо проложить воздушно-пузырьковой плёнкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Транспортирование и хранение прибора должны соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке.
- Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом и вентилируемом помещении при температуре от 5 до 40 °C и относительной влажности до 80 % (при температуре 25 °C).

Сведения об ограничениях в использовании прибора с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данный прибор предназначен только для работы в домашних или коммерческих зонах в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данном руководстве пользователя.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Прибор предназначен для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора и элементов питания не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный прибор.
- Данный прибор соответствует требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.



Гарантийный талон

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен.
Подтверждаю получение исправного изделия.
Претензий к внешнему виду не имею.

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1	Отрывной талон 2	Отрывной талон 3
Модель	Модель	Модель
Серийный номер	Серийный номер	Серийный номер
Дата продажи	Дата продажи	Дата продажи
Продавец:	Продавец:	Продавец:
Информация о покупателе:	Информация о покупателе:	Информация о покупателе:

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемый покупатель! При оформлении покупки требуется проверка комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильности и полноты заполнения настоящего гарантийного талона. Компания VITEK выражает Вам признательность за Ваш выбор. При возникновении каких-либо проблем при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайшие авторизованные сервисные центры (АСЦ). Адреса и телефоны АСЦ Вы можете узнать: в магазине; у наших дилеров; на сайте компании: www.vitek.ru/services/servisyne-tsentry. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику VITEK. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства обретают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия, для чего необходимо: наличие правильно и четко указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, даты выпуска, гарантийного срока; а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на изделии, а также стирать их или переписывать. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия. Данным гарантийным талоном компания VITEK подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако, компания VITEK оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены.

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 24 (двадцати четырёх) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий.

При отсутствии чека или счета гарантийный срок исчисляется с даты производства изделия. Обратите внимание, что гарантийный талон не может служить подтверждением даты продажи. Гарантия на изделие действительна только в той стране, где оно было приобретено.

Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией VITEK и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателю, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд.
- Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на принадлежность и аксессуары, входящие в комплектность изделия - элементы питания (батарейки, аккумуляторы), монтажные приспособления, также гарантия не распространяется на:
 - микроволновые печи: на решётки для гриля, стеклянные блюда, роликовые колеса, ручки вала мотора, элементы пароварки, лампы подсветки, слюдяные пластины, предохранители, аккумуляторы;
 - духовые шкафы: на внешние и внутренние стекла дверей, стеклянные поверхности панели управления, ручки двери и ручки управления, подносы, решетки, телескопические направляющие, стеклянные тарелки, керамические тарелки, вертела, термошпатель, лампы подсветки;
 - пылесосы: на щетки, насадки, трубки, шланги, пылесборники, фильтры, аккумуляторы;
 - стиральные машины: на шланги для подвода и слива воды;
 - посудомоечные машины: на шланги для подвода и слива воды, корзины для загрузки посуды, распырскиватели, лампы подсветки;
 - варочные панели: на стеклянные поверхности, ручки управления, чугунные решетки, газовые конфорки, жиклеры;
 - кухонные вытяжки: на декоративные короба, воздуховоды, лампочки, фильтры;
 - холодильники: на полки, лотки и ящики, лампочки;
 - прочую МБТ: на аксессуары и принадлежности, идущие в комплекте, расходные материалы (предметы с ограниченным сроком службы), пульты дистанционного управления.

- Изделие снимается с гарантийного обслуживания в случаях:
 - если изделие использовалось в целях, не соответствующих его прямому назначению;
 - если нарушены правила эксплуатации, изложенные в Руководстве по эксплуатации;
 - нарушения сохранности гарантийных пломб;
 - если изменен, удален или неразборчив серийный номер изделия;
 - изменения внутреннего устройства или попытки самостоятельного ремонта изделия;
 - получения деформации, изменения геометрии корпуса товара;
 - монтажа, подключения и установки изделия, выполненных не в соответствии с Руководством по эксплуатации.
- Гарантийные обязательства не распространяются на:
 - механические повреждения, возникшие после передачи изделия потребителю;
 - повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозий, окислением;
 - повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных;
 - повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами, случайными внешними факторами (скачок напряжения в электрической сети, гроза и т.п.);
 - дефекты, возникшие вследствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызывавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за использования данного изделия или использования агрессивных чистящих средств, приведших к удалению символов и надписей на внешних поверхностях товара;
 - некомплектность товара, которая была обнаружена покупателем после передачи товара от продавца;
 - повреждения, вызванные несоответствием стандартам параметров электрических сетей и других подобных внешних факторов.

В вышеуказанных случаях Изготовитель снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией людям, домашним животным, имуществу.

- Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств.
- Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
- Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к товару, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами АСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Стоит обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Необходимо требовать от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.
- Настройка изделия, порядок которой изложен в Руководстве по эксплуатации, не относится к гарантийному обслуживанию. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств и их комплектность без предварительного уведомления.

Уважаемые покупатели! Перед обращением в сервисный центр внимательно изучите раздел «Возможные неисправности» в Руководстве по эксплуатации.

версия 1/1/2025

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
Дата поступления	Дата поступления	Дата поступления
Дата выполнения	Дата выполнения	Дата выполнения
Характер ремонта	Характер ремонта	Характер ремонта
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею
Подпись	Подпись	Подпись

VITEK[✓]

www.vitek.ru



Изготовитель:

Юй Вэй Ши Консалтинг (Шэньчжэнь) Ко., Лтд.

Адрес: офис 5B55, здание 8, Синхуа Гунье Да Ша, дом 4, улица Гунье Лю, район Наньшань,
город Шэньчжэнь, Китай
Сделано в Китае

Yu Wei Shi Consulting (Shenzhen) Co., Ltd.

Address: Room 5B55, Building 8, Xinghua Gong Ye Dasha, No. 4, Gong Ye Liu Road, Nanshan District, Shenzhen,
China
Made in China

Импортёр и организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей:

ООО «Мерлион»,

Россия, Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д. 4

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик
и внешнего вида товара.

Для получения более подробной информации о приборе посетите сайт: **www.vitek.ru**

Адреса сервисных центров указаны на сайте: **www.vitek.ru/services/servisnye-tsentry/**

Срок службы прибора составляет 3 года при условии использования в строгом соответствии
с настоящим руководством пользователя.

Сведения о серийном номере указаны на упаковке и стикере прибора.

Дата производства указана на упаковке.

Срок гарантии: 2 года*

**в соответствии с гарантийными условиями*

