

SCARLETT™

INDIGO

INNOVATION SELECTION PERFECT PROGRESSIVE TECHNOLOGY

MODERN FASHION STYLE

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

INSTRUCTION MANUAL

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

IS-525

INNOVATION
LINE

WWW.SCARLETT-EUROPE.COM



A946

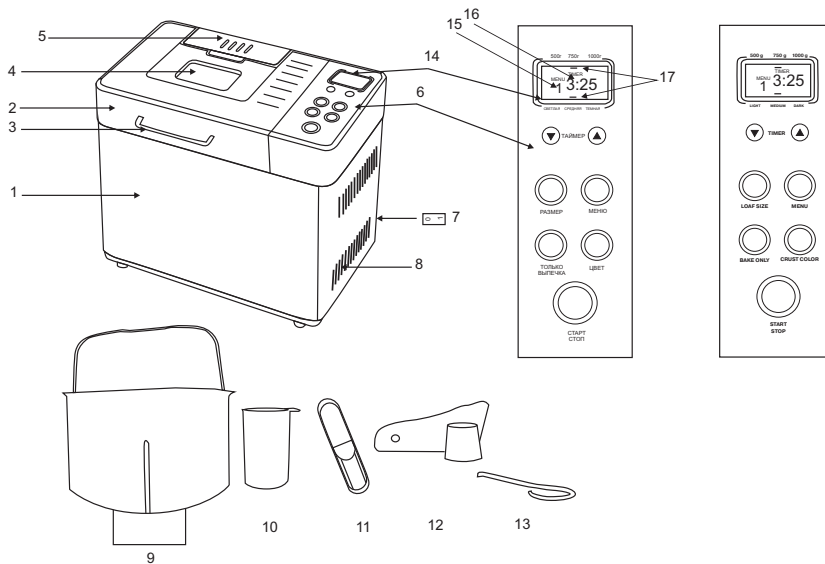


010



002





Напряжение: **Мощность:**

~ 220-240 V / 50 Hz 510 W

Вес: **Размер:**

6.8 / 7.91 kg

345 x 313 x 254 мм
(ш) x (в) x (гЛ.)

GB DESCRIPTION

1. Case
2. Lid
3. Lid handle
4. Viewing window
5. Dispenser
6. Control panel
7. Switch
8. Ventilation openings
9. Removable bowl
10. Measuring cup
11. Measuring spoon
12. Mixing spatula
13. Hook for bowl removal
14. Screen
15. Programme number
16. Programme operation time
17. Crust colour and loaf size indicators

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Корпус
2. Крышка
3. Ручка крышки
4. Смотровое окно
5. Диспенсер
6. Панель управления
7. Выключатель
8. Вентиляционные отверстия
9. Съемная чаша
10. Мерный стакан
11. Мерная ложка
12. Лопатка для замешивания
13. Крючок для извлечения чаши
14. Дисплей
15. Номер программы
16. Время работы программы
17. Индикаторы цвета корочки и размера буханки

Гарантийный талон

Срок гарантии 12 месяцев

№



Модель	
Дата продажи	
Серийный номер	
Подпись продавца	

Условия гарантии:

- Гарантийный срок 12 (двенадцать) месяцев со дня передачи изделия Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в Авторизованных Сервисных Центрах.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у владельца.
- Гарантия не распространяется на:
 - приборы, у которых гарантийные талоны заполнены не полностью или с исправлениями;
 - расходные материалы и аксессуары (фильтры, сетки, мешки, насадки, шланги и т.п.), в том числе из стекла;
 - естественный износ изделия; механические повреждения; повреждения, вызванные качеством воды;
 - дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
 - повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих;
- Потребитель имеет право предъявить изготовителю требования, предусмотренные законом "О защите прав потребителей" в течение гарантийного срока.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.

Настоящим подтверждаю приемку оборудования, пригодного к использованию, а также подтверждаю приемлемость гарантийных условий

Подпись покупателя

Изготовитель «АРИМА ХОЛДИНГ КОРП.»,
Великобритания. Сделано в Китае.
Юридический адрес: P.O. Box 127, Mandara,
North Ridge, Grand Turks, Great Britain, а/я 127
Мандара, Норс Ридж, Гранд Турк,
Великобритания
Адреса авторизованных сервисных центров
приведены в Информации для потребителя и на
сайте www.scarlett.ru

Дата производства:

Pls add month and
year of production e.g.
08.2010 at this place

СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕМОНТЕ

№	Дата	Код работы	Сервис центр	Мастер	Работу принял
1					
2					
3					

CZ POPIS

1. Pekárna
2. Víko
3. Otevírací tlačítko víka
4. Průzor
5. Dávkovač
6. Ovládací panel
7. Vypínač
8. Větrací průduchy
9. Forma na pečeni
10. Odměňovací pohár
11. Odměrka
12. Hnětací hák
13. Hák na vylnutí formy na pečeni
14. Displej
15. Číslo programu
16. Délka programu
17. Indikátor barvy kůrky a velikosti bochníku

BG ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Капак
3. Дръжка на капака
4. Прозорче за наблюдение
5. Диспенсер
6. Панела за управление
7. Изключвател
8. Вентилационни отвори
9. Сваляща се чаша
10. Мерителна чаша
11. Мерителна лъжичка
12. Лопатка за месене
13. Кука за изваждане на чашата
14. Дисплей
15. Номер на програмата
16. Време на работа на програмата
17. Индикатори за цвят на коричката и размер на хляба

UA ОПИС

1. Корпус
2. Кришка
3. Ручка кришки
4. Оглядове вікно
5. Диспенсер
6. Панель управління
7. Вімикач
8. Вентиляційні отвори
9. Знімня чаша
10. Вимірювальна склянка
11. Вимірювальна ложка
12. Лопатка для замішування
13. Гачок для виймання чаші
14. Дисплей
15. Номер програми
16. Час роботи програми
17. Індикатори кольору скоринки та розміру буханця

SCG ОПИС

1. Кућиште
2. Поклопац
3. Ручка поклопаца
4. Прозор
5. Посуда за дозирање
6. Контролна плоча
7. Прекидач
8. Отвори за вентилацију

9. Посуда
10. Мерна шоља
11. Мерна кашика
12. Лопатица за мешање
13. Кука за вађење посуде
14. Екран
15. Број програма
16. Време трајања програма
17. Показивачи боје корице и величине векне

EST KIRJELDUS

1. Korpus
2. Kaas
3. Kaane käepide
4. Vaateaken
5. Dispenser
6. Juhtimispaneel
7. Lülit
8. Ventilatsioonivad
9. Eemaldatav anum
10. Mõõduklaas
11. Mõõdulusikas
12. Segamisbittidas
13. Kõiks anuma eemaldamiseks
14. Displei
15. Programmi number
16. Programmi tööaeg
17. Kooriku värvi ja pätsi suuruse indikaatorid

LV APRAKSTS

1. Korpus
2. Vāks
3. Vāka rokturis
4. Vērošanas lodziņš
5. Dispenseris
6. Vadības panelis
7. Slēdzis
8. Ventilācijas atvere
9. Izņemams trauks
10. Mērglāze
11. Mērkarote
12. Maisāmā lāpstiņa
13. Āķis trauka izņemšanai
14. Displejs
15. Programmas numurs
16. Programmas darbības laiks
17. Garozas krāsas un klaipa izmēra indikatori

LT APRAŠYMAS

1. Korpusas
2. Dangtis
3. Dangčio rankena
4. Stebėjimo langelis
5. Dozatorius
6. Valdymo skydelis
7. Išjungiklis
8. Ventilacijos angos
9. Išimama keptimo forma
10. Matavimo indas
11. Matavimo šaukštelis
12. Maišymo mentelė
13. Kepimo formos išėmimo kabliukas
14. Displėjus
15. Programos numeris
16. Programos veikimo laikas
17. Pluteles spalvos bei kepalų dydžio indikatoriai

H LEIRÁS

1. Készüléktest
2. Fedél
3. Fedélfogantyú
4. Ablak
5. Adagoló
6. Vezérlőpanel
7. Kapcsoló
8. Szellőzőnyílások
9. Levehető tál
10. Méréspohár
11. Mérőkanál
12. Keveőlapát
13. Tálhorog
14. Kijelző
15. Programszám
16. Program működési ideje
17. Héjrirulási színt és kenyérméret indikátorok

KZ СИПАТТАМА

1. Корпус
2. Қақпақ
3. Қақпақтың тұтқасы
4. Көрініс терезесі
5. Улестіргіш
6. Басқару панелі
7. Ажыратпа-қосқыш
8. Желдеткіш саңылаулар
9. Алмалы шара
10. Өлшер стақан
11. Өлшер қасық
12. Қамыр араластыратын қалқаша
13. Шараны алып шығуға арналған қармауыш
14. Дисплей
15. Бағдарлама нөмірі
16. Бағдарламаның жұмыс уақыты
17. Қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерінің көрсеткіштері

SL STAVBA VÝROBKU

1. Telo
2. Veko
3. Rukovät'
4. Priehtlad
5. Dispenser
6. Ovládací panel
7. Vypínač
8. Ventiláčné otvory
9. Forma na pečenie
10. Odmerný pohár
11. Odmerná lyžička
12. Miesiace lopatky
13. Nástroj na vybratie formy
14. Displej
15. Číslo programu
16. Doba prevádzky vo vybranom programe
17. Indikatory veľkosti bochníka a stupňa prepečenia (farby) kórký

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Important safety procedures. Read attentively and keep for further references.
- Mishandling the breadmaker may lead to its breakdown and cause harm to the user.
- Before starting the breadmaker for the first time, make sure that technical specifications on the label comply with the power supply network parameters.
- ATTENTION! The power plug has a cord and grounding. Plug the breadmaker only into the corresponding ground sockets
- Use it for household purposes only in accordance with the User Manual. The breadmaker is not intended for industrial use.
- Do not use it out-of-doors.
- Always switch the breadmaker off before cleaning it, or if you do not use it.
- The breadmaker should not be used by people (including children) with low physical, emotional or mental capacity or if they have no life experience or knowledge, if they are not controlled or have not been instructed on the use of the breadmaker by the person responsible for their safety.
- Children should be under control to avoid playing with the breadmaker.
- Do not leave the switched on breadmaker unattended.
- Do not use the accessories which were not supplied with the breadmaker.
- Do not use the breadmaker if the power cord or the power plug is defective. To avoid danger the defective cord should be replaced in the authorized service centre.
- Do not put the breadmaker and the power cord into the water or other liquids. In case it happens, immediately switch the breadmaker off and before using it check its operating capability and safety at the qualified specialists.
- Make sure that the power cord does not touch any sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord, do not twist it or wrap around the breadmaker.
- Use the breadmaker for cooking only. Do not use it for drying clothes, paper or other things.
- Do not switch on an empty breadmaker. Do not use the breadmaker for storing anything.
- The breadmaker is not intended for conservation.
- Do not put the ingredients onto the bottom of the breadmaker, use the baking pan.
- Follow the recipes.
- To prevent short failure and breakdown of the breadmaker, avoid water in the venting holes.
- Improper cleaning of the breadmaker may lead to wear of the surface, which may affect operation of the breadmaker and create a risk to the user.
- When using an extension cord, make sure that the power handling ability of the cord complies with the breadmaker power handling ability.
- Avoid contacting the kneading blade during operation of the breadmaker, it may cause injury!
- ATTENTION! Do not open the lid and pull out the baking pan during the baking process! The lid can be opened only for folding in necessary ingredients strictly on beep signal.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

ADVANTAGES OF YOUR BREAD MACHINE

- The bread machine has an automatic mode for bread baking.
- You may select any out of 13 various programmes for baking; the bread machine can also make jam and prepare pasta dough.
- You may use ready-made baking mixtures.
- You may place the prepared components (nuts, raisins) in the dispenser, and it will add them in the bowl automatically upon a signal.

USEFUL TIPS

- First remove the bowl and place all the necessary ingredients inside, and then place the bowl inside the bread machine.
- Always follow the sequence for adding the ingredients. First, pour the liquid, then add butter, sugar, salt, then add flour and other ingredients; finally, add the yeast.
- All ingredients should be of room temperature; this will ensure the optimal yeast growth.
- Measure the quantity of the ingredients exactly. Even slight deviations from the amount specified in the recipe will affect the result of the baking process.
- You may add fruit and nuts in the dispenser at the beginning; but you should cut them in fine pieces prior to adding.
- Opening the lid will affect the temperature regime inside the bread machine, and it may affect the quality of bread baking.
- Press the "STOP/START" button to stop the machine in advance, and keep the button pressed for 2 seconds until you hear a sound signal.

INSTALLATION

- Make sure that there is no packaging and other things inside the breadmaker.
- Make sure that the following has not been damaged during transportation:

- lid;
- main body and viewing window;
- breadmaker walls;
- baking pan.
- If there are any defects, do not switch the breadmaker on; contact the seller or the service centre.
- Install the breadmaker on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not install the breadmaker near flammable materials, explosives and spontaneously inflammable gases.
- Do not put the breadmaker near the gas or electric cooker, as well as other sources of heat.
- Do not put anything on the breadmaker. Do not shut off the venting holes.
- Do not put the breadmaker into the cupboard. For normal operation of the breadmaker, provide free space for ventilation: at least: 20 cm above, 10 cm at the rear and at least 5 cm on each side.
- Before starting it for the first time, wipe the baking pan, the kneading blade, the inside and outside parts of the breadmaker with a wet cloth. Remove the protective film from the control panel.

OPERATION

- Remove the bowl.
- Fasten the mixing spatula.
- Place the ingredients inside the bowl.
- ATTENTION: Make sure that the yeast does not come in contact with salt and liquid.
- Place the bowl inside the bread machine.
- Make sure that the bowl is placed correctly.
- Close the lid of the device.
- Plug the device in the socket. Move the switch which is located on the back wall of the bread machine into the "I" position.

- Press the “MENU” button and select the programme number.
- You will hear a sound signal and the screen will display the programme number and the duration of cooking.
- Select crust colour and loaf size.
- Press the “START/STOP” button to start the programme.
- Once the programme is finished you will hear a sound signal.
- Let the bread set for a little while.
- Unplug the device from the socket before opening the lid.
- Remove the bowl using the hook or a pot holder.
- Turn the bowl and shake it slightly. If the bread does not come out, you may use wooden or plastic spatulas to remove the bread from the bowl. Do not use metal objects, they may scratch the bowl surface!
- Let the bread cool off for 30 minutes, and then you may cut the bread.
- ATTENTION: Make sure that the mixing spatula is not inside the bread. If this happens, carefully remove the spatula. Do not use metal objects, they may scratch the surface of the spatula!

CONTROL PANEL

“TIMER” BUTTONS

- The «TIMER» buttons are used to set the delay time for bread baking (till it's ready).
- The time setting step is 10 minutes.
- The maximum delay time is 13 hours.
- For example: the current time is 20:30, and you would like the bread to be baked by 7:00 a.m., i.e. in 10 hours 30 minutes. Press the MENU button, select the mode, select the crust colour and the loaf size. Then press the timer button to add the time till 10 hours 30 minutes. The time will be displayed on the LCD screen. Then

press the «START/STOP» button to activate the timer, and the display will show the countdown.

- WARNING: We do not recommend to use the timer function when using ingredients that get spoiled quickly, such as eggs, milk, cream or cheese.

“SIZE” BUTTON

- The “SIZE” button is used to select the loaf size.
- Press the “SIZE” button once, twice or three times to select 500, 750 or 1000 g respectively.
- The LCD screen will display a line which will indicate the selected size.
- ATTENTION: By default the bread machine is set to make a large 1000 g loaf.

“MENU” BUTTON

- The “MENU” button is used to select the needed programme (1-15).
- To select the programme press the “MENU” button the necessary number of times.
- The LCD screen will display the programme number and the baking time for the selected programme.

“BAKE ONLY” BUTTON

- Use this button to turn on the “BAKE” programme; if needed, adjust the cooking time using “TIMER” buttons.
- In this programme, bread is baked using the standard settings in accelerated mode: loaf size 1000 g, medium crust colour, cooking time 1 hour 30 minutes.

“COLOUR” BUTTON

- The “COLOUR” button is used to program the baking of bread with light, medium or dark crust.
- Press the button once, twice or three times to obtain light, medium or dark crust respectively.
- The LCD screen will show a line which will indicate the selected crust colour.
- ATTENTION: By default the bread machine is set to make medium coloured crust.

“START/STOP” BUTTON

- Press the “START/STOP” button to start/set the operation of the bread machine or to cancel the selected function.
- Keep the button pressed for 2 seconds until you hear a sound signal in order to finish the operation or erase the settings.
- ATTENTION: Do not press the button if you want to check the condition of your baking. Use the viewing window in the lid of the bread machine to check the baking.

BAKING MODES:

- See more detailed description of various types of bread baking in the cook book.

1. White

- This mode is used for baking light bread with a crisp from white wheat flour. Baking time is 3 hours and 25 minutes.

2. White rapid

- This mode reduces the time needed for white bread preparation. It is used for baking light bread with a crisp from white wheat flour in the quick mode. Baking time is 1 hour and 08 minutes.

3. Whole wheat

- This mode is used for baking bread from whole-wheat flour. This mode includes prolonged doughing and bread rises for a significantly longer time. Preliminary warming of mixed ingredients takes 30 minutes. Baking time is 4 hours and 40 minutes.

4. Whole-wheat rapid

- This mode is used for baking bread from whole meal in the quick mode. Preliminary warming takes 5 minutes. Baking time is 1 hour and 08 minutes.

5. French

- This mode is used for baking bread with a crisp; it is suitable for baking French bread with low fat and sugar content. Baking time is 3 hours and 50 minutes.

6. French rapid

- This mode is used for baking French bread in the quick mode. Baking time is 1 hour 08 minutes.

7. Sweet

- This mode is used for baking pastry. Baking time is 3 hours 35 minutes.

8. Rye

- This mode is used for baking bread from rye flour with addition of wheat flour. Baking time is 3 hours 48 minutes

9. Quick

- This mode is used for baking sweet bread with various sweet additives, for example, marmalade. Baking time is 2 hours 08 minutes.

10. Low carb

- This mode is used for baking low carbohydrate bread from oat flour and ground flax seeds. Baking time is 4 hours 30 minutes.

11. Gluten free

- This mode is used for baking bread from flour without gluten and bread of mixed composition without gluten. Baking time is 2 hours 59 minutes.

12. Cake

- This mode is used for baking cakes and pies from ready dough. Baking time is 1 hour 30 minutes.

13. Dough

- This mode is used for making dough with further hand forming and baking in the oven. Making time is 1 hour 30 minutes.

14. Artisan dough

- This mode is used for making farmhouse dough used for pasta preparation. Making time is 5 hours 15 minutes.

15. Jam

- This mode is used for making confiture. Making time is 1 hour 25 minutes.

16. Bake

- This mode is used for baking ready dough. Baking time is 1 hour.

MEMORY FUNCTION

- In case of power failure for less than 7 minutes, the breadmaker will continue the selected program from the moment it stopped due to the power failure.

TROUBLESHOOTING

Bread does not rise

- Gluten in your flour is of improper quality, or you don't use baker's flour. (Gluten quality may vary depending on the temperature, moisture, flour storage conditions, and time of harvesting)
- Try another kind of flour, another manufacture or another batch.
- The dough became too hard because you added too little liquid.
- The baker's flour with high protein content takes up more water than other kinds of flour, try adding extra 10-20 ml of water.
- You use unsuitable yeast.
- Use dry yeast in packages that have the "fast-acting yeast" inscription. This type of yeast does not require prefermentation.
- You put little yeast, or your yeast is old.
- Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge)
- Liquid got onto the yeast before kneading.

- Make sure you add the ingredients in the correct order according to the recipe.
- You added too much salt, or not enough sugar.
- Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon.
- Make sure there is no salt and sugar in other ingredients.

Bread is too loose

- You used too much yeast.
- Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon.
- You added too much liquid.
- Some kinds of flour take up more water than other kinds, try reducing the amount of water by 10-20 ml.

Bread collapsed after rising

- The quality of your flour is unsatisfactory.
- Try flour produced by another manufacturer.
- You used too much liquid.
- Try reducing the amount of water by 10-20 ml.

Bread rose too much

- You use too much yeast/water.
- Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon (yeast) / measuring cup (water).
- Make sure that other ingredients do not give excess water.
- You put not enough flour.

Bread is pale and clammy

- You use not enough yeast, or your yeast is old.
- Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge)
- There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.
- The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. You should remove the bread from the pan and restart the cycle with new ingredients.

There is flour on the bread

- You used too much flour, or too little liquid.
- Check the recipe and measure the right quantity of flour with the scales or the right quantity of liquid with the measuring cup supplied with the breadmaker.

Bread was mixed badly

- You did not put the kneading blade into the baking pan.
- Before adding the ingredients, make sure that the kneading blade is in the pan.
- There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.
- The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes.
- You may have to restart the breadmaker, but it may lead to a negative result if kneading has already started.

The display shows HHH after starting the program

- It means that the temperature in the breadmaker is too low. Stop the program, unplug the breadmaker out the power outlet, open the lid and let the breadmaker cool, before continuing the program.

The display shows LLL after starting the program

- It means that the temperature in the breadmaker is too high. Move the breadmaker to a warmer room.

The display shows EE0/ EE1 after starting the breadmaker

- There was a power failure, error in the temperature sensor operation. Contact the Service Centre.

CLEANING AND CARE

- Clean the breadmaker regularly and remove any food remains from its surface.
- Before cleaning, switch the breadmaker off and plug it out a power outlet.
- Let the breadmaker cool completely.
- Wipe the control panel, outside and inside surfaces, the baking pan with a wet cloth and detergent.
- Do not use aggressive agents or abrasives.

STORAGE

- Make sure that the breadmaker is plugged out of the power outlet and cooled completely.
- Follow the requirements of the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Store the breadmaker with the lid half open in a dry clean place.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Важные инструкции по безопасности. Прочитайте внимательно и сохраните для будущих справок.
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- **ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте хлебопечь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте хлебопечь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную чашу.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Если не поддерживать хлебопечь в чистом состоянии, это может привести к износу поверхности чаши, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности хлебопечи.
- Избегайте контакта с лопаточкой для замешивания во время эксплуатации прибора, это травмоопасно!
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы не открывайте крышку хлебопекарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.

- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

- Хлебопечь оснащена автоматическими режимами приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать 13 различных программ приготовления выпечки, так же хлебопечь позволяет варить варенье и готовить тесто.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Вы можете положить в диспенсер заранее подготовленные компоненты (орехи, изюм), диспенсер добавит их в чашу автоматически, по сигналу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Всегда соблюдайте порядок засыпания ингредиентов. Сначала налейте жидкости, затем добавьте масло, сахар, соль, затем муку и прочие добавки, в самом конце добавьте дрожжи.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры для поддержания оптимального роста дрожжей.
- Точно измеряйте количество ингредиентов. Даже незначительное отклонение от указанной в рецепте величины может повлиять на результат выпечки.
- Можно добавлять в диспенсер фрукты и орехи в самом начале, для этого предварительно их нужно мелко нарезать.

- Не открывайте крышку во время приготовления, так как это приводит к нарушению температурного режима в хлебопечке и может повлиять на качество выпекания хлеба.
- Для досрочной остановки нажмите кнопку «СТОП/СТАРТ» и держите ее нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри хлебопечи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
 - крышка;
 - корпус и смотровое окно;
 - стенки камеры;
 - съемная чаша.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитой, а также другими источниками тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Хлебопечь не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Перед первым использованием вымойте съемную чашу, лопаточку для замешивания
- Внутреннюю и внешнюю части хлебопечи протрите чистой влажной тканью.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Извлеките съемную чашу.
- Закрепите лопаточку для замешивания.
- Положите ингредиенты в чашу.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью и жидкостью.
- Поместите съемную чашу обратно в хлебопечь.
- Убедитесь в том, что расположили чашу правильно.
- Закройте крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. Поставьте переключатель на задней стороне хлебопечки в положение «I».
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите номер программы.
- Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- Выберите цвет корочки и размер буханки.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуска программы.
- По окончании работы раздастся звуковой сигнал.
- Дайте хлебу немного настояться.
- Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети.
- Достаньте чашу с помощью крючка или прихватки.
- Переверните чашу и слегка потрясите. Если хлеб не выскальзывает, вы можете использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для извлечения хлеба из чаши. Не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!
- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что лопаточка для замешивания не осталась в хлебе. Если это произошло, аккуратно извлеките ее из хлеба. Не

используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность лопатки!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ «ТАЙМЕР»

- Кнопки «ТАЙМЕР» позволяют установить время отсрочки приготовления хлеба (до момента готовности).
- Шаг настройки времени 10 минут.
- Максимальное время отсрочки 13 часов. Например: текущее время 20:30, вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажмите кнопку МЕНЮ, выберите режим, выберите цвет корочки и размер буханки, затем нажмите кнопку таймера, чтобы добавить время до 10 часов 30 минут. Время отобразится на ЖК дисплее. Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активизировать таймер. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- **ВНИМАНИЕ:** Не рекомендуем использовать функцию таймер при использовании быстро портящихся ингредиентов, таких как яйца, молоко, сливки и сыр.

КНОПКА «РАЗМЕР»

- Кнопка «РАЗМЕР» используется для выбора размера буханки.
- Нажмите кнопку «РАЗМЕР» один, два или три раза, чтобы выбрать соответственно 500, 750 или 1000 г.
- На ЖК дисплее появится линия, которая будет указывать на выбранный размер.
- **ВНИМАНИЕ:** По умолчанию хлебопечь настроена на выпекание большой буханки 1000 г.

КНОПКА «МЕНЮ»

- Кнопка «МЕНЮ» позволяет выбрать нужную вам программу (1-15).
- Для этого нажмите на кнопку «МЕНЮ» нужное количество раз.

- Номер программы и соответствующее программе время выпечки появятся на ЖК дисплее.

КНОПКА «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА»

- Используйте эту кнопку для автоматического включения программы «ВЫПЕЧКА», если необходимо подкорректируйте время приготовления с помощью кнопок «ТАЙМЕРА».
- В данном режиме выпекается хлеб по стандартным настройками в ускоренном режиме, а именно: размер буханки 1000 г., цвет корочки средний, время приготовления 1 час 30 минут.

КНОПКА «ЦВЕТ»

- Кнопка «ЦВЕТ» позволяет запрограммировать выпекание хлеба со светлой, средней или темной корочкой.
- Нажмите кнопку один, два или три раза: для светлой, средней или темной корочки, соответственно.
- На ЖК дисплее появится линия, которая будет указывать на выбираемый цвет корочки.
- **ВНИМАНИЕ:** По умолчанию хлебопечь настроена на выпекание средней корочки.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

- Для запуска/остановки работы хлебопечки или сброса выбранной функции нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- Чтобы завершить операцию или удалить параметры, держите кнопку нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нажимайте кнопку, если вы хотите проверить состояние выпечки. Для проверки выпечки используйте смотровое окно на крышке хлебопечки.

РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ:

- Более подробное описание приготовления различного вида хлеба смотрите в книге рецептов.

1. Белый

- Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из белой пшеничной муки. Время приготовления 3 часа 25 минут.

2. Быстрый белый

- Данный режим уменьшает срок приготовления белого хлеба. Используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из белой пшеничной муки в ускоренном режиме. Время приготовления 1 час 08 минут.

3. Цельнозерновой

- Данный режим используется для приготовления хлеба из цельнозерновой муки. В данном режиме происходит более длительный замес теста и на процесс поднятия хлеба отводится значительно больше времени. На предварительный разогрев смешанных ингредиентов отводится 30 минут. Время приготовления 4 часа 40 минут.

4. Быстрый цельнозерновой

- Данный режим используется для приготовления хлеба из цельнозерновой муки в ускоренном режиме.
- На предварительный разогрев отводится 5 минут. Время приготовления 1 час 08 минут.

5. Французский

- Данный режим используется для приготовления хлеба с хрустящей корочкой, подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара. Время приготовления 3 часа 50 минут.

6. Быстрый французский

- Данный режим используется для приготовления французского хлеба в ускоренном режиме. Время приготовления 1 час 08 минут.

7. Десерт

- Данный режим используется для приготовления кондитерской выпечки. Время приготовления 3 часа 35 минут.

8. Ржаной

- Данный режим используется для приготовления хлеба из ржаной муки с примесью пшеничной. Время приготовления 3 часа 48 минут

9. Сладкий

- Данный режим используется для приготовления сладкого хлеба с различными сладкими добавками, например мармелада. Время приготовления 2 часа 08 минут.

10. Низкоуглеводный

- Данный режим используется для приготовления низкоуглеводного хлеба из овсяной муки и молотого льняного семени. Время приготовления 4 часа 30 минут.

11. Без глютена

- Данный режим используется для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Время приготовления 2 часа 59 минут.

12. Кекс

- Данный режим используется для приготовления кексов и пирогов из готового теста. Время приготовления 1 час 30 минут.

13. Тесто

- Данный режим используется для приготовления теста с дальнейшим ручным формованием и запеканием в духовке. Время приготовления 1 час 30 минут.

14. Деревенское тесто

- Данный режим используется при приготовлении домашнего теста, которое используется для

приготовления макаронных изделий. Время приготовления 5 часов 15 минут.

15. Варенье

- Данный режим используется для приготовления варенья. Время приготовления 1 час 25 минут.

16. Выпечка

- Данный режим используется для выпекания уже готового теста. Время приготовления 1 час.

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Хлеб не поднимается

- Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая)
- Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.
- Вы добавили мало жидкости.
- Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды.
- Вы используете неподходящие дрожжи.
- Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись "быстродействующие дрожжи". Этот тип не требует предварительного брожения.
- Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.
- Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)
- На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.
- Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции.
- Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.

- Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.
- ### Слишком рыхлый хлеб
- Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.
 - Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.
 - Вы добавили слишком много жидкости.
 - Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.

Хлеб провалился после подъема

- Качество вашей муки не удовлетворительное.
- Попробуйте муку другого производителя.
- Вы использовали слишком много жидкости.
- Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
- Вы открыли крышку во время приготовления.
- Во время приготовления открывать крышку нельзя, пользуйтесь смотровым окном.

Хлеб слишком сильно поднялся

- Вы используете чрезмерное количество дрожжей/ воды.
- Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода).
- Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов.
- У вас недостаточно муки.
- Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.

Хлеб получился бледным и липким

- Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.
- Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)

- Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.
- Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.

На хлебе осталась мука

- Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.
- Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.

Тесто плохо смешалось

- Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
- До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме.
- Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.
- Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут.
- Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.

На экране появилась надпись ННН после запуска программы

- Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остыть, прежде чем продолжить работу программы.

На экране появилась надпись LLL после запуска программы

- Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо переместить прибор в более теплое помещение.

На экране появилась надпись EE0/ EE1 после начала работы печи

- Произошел сбой в подаче электроэнергии, ошибки в работе датчика температуры. Необходимо обратиться в Сервис Центр.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

- В случае возникновения сбоя питания не более 7 минут, хлебопечка продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети.

ОЧИСТКА И УХОД

- Печь следует регулярно чистить и удалять с ее поверхности любые остатки пищи.
- Перед очисткой выключите печь и отключите ее от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, съемную чашу влажной тканью с моющим средством.
- Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что печь отключена от электросети и полностью остыла.
- Выполните все требования раздела "ОЧИСТКА И УХОД".
- Храните печь с приоткрытой крышкой в сухом чистом месте.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Důležité bezpečnostní pokyny. Pečlivě si přečtěte a uschovejte pro informaci.
- Nesprávné použití přístroje může způsobit jeho poškození resp. uškodit uživateli.
- Před prvním zapínáním zkontrolujte, zdali odpovídají technické charakteristiky uvedené na nálepce parametrům elektrické sítě.
- **UPOZORNĚNÍ!** Zástrčka napájecího kabelu má drát a uzemňovací kontakt. Nezapojujte spotřebič do zásuvky, která není vybavena uzemněním.
- Spotřebič lze používat pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslovou výrobu.
- Nepoužívejte venku.
- Vždy odpojujte spotřebič od elektrické sítě před čištěním, anebo v případě, že jej dlouho nepoužíváte.
- Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) tělesně, citově nebo psychicky postiženými, pokud nemají životní zkušenosti nebo vědomosti, nejsou-li pod kontrolou anebo nejsou-li poučeni o použití spotřebiče osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti musí být kontrolovány, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte součástky, které nejsou dodávány spolu se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem a/nebo zástrčkou. Pro zamezení nebezpečí musí být poškozený napájecí kabel nahrazen v autorizovaném servisu.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Pokud se to stane, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než jej budete používat znovu, zkontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u kvalifikovaných odborníků.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a navíjejte jej kolem spotřebiče.
- Používejte pekárnou na chleba výhradně na přípravu pokrmů. V žádném případě v ní nesušte oblečení, papír ani jiné předměty.
- Nezapínejte pekárnou na chleba s prázdným prostorem na pečení. Nepoužívejte prostor na pečení na uchování nepovolených předmětů.
- Pékárna není určena na konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno prostoru na pečení, používejte snímatelnou misu.
- Sledujte receptům z receptáře.
- Pro zamezení zkratu a poškození pekárnou dbejte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.
- Nebudete-li dbát na to, aby pekárnou na chleba byla vždy čistá, může dojít k opotřebování povrchu a nepříznivě ovlivnit provozuschopnost spotřebiče a tím způsobit nebezpečí pro uživatele.
- Používáte-li prodlužovač, přezkontrolujte, zdali maximální dovolená příkon kabelu odpovídá příkonu pekárnou na chleba.
- Vyhýbejte se kontaktu s lopatkou na zadělávání těsta za provozu spotřebiče, mohlo by dojít ke zranění!
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

PŘEDNOSTI VAŠE DOMÁCÍ PEKÁRNY

- Domácí pekárna má automatický režim pečení chleba.
- Můžete vybrat ze 13 rozmanitých programů na pečení, kromě toho domácí pekárna umožňuje výrobu marmelády a těsta na těstoviny.
- Můžete použít hotové směsi na pečení.
- Můžete dát do dávkovače předem nachystané přísady (ořechy, rozinky), dávkovač je přidá do formy na pečení automaticky.

UŽITEČNÉ RADY

- Před začátkem pečení vyndejte formu z pekárny, dejte do ní potřebné ingredience, potom ji dejte zpět do pekárny.
- Vždy dodržujte stanovené pořadí při přidávání ingredience. Na začátku nalijte tekutiny, potom přidejte máslo, cukr, sůl, potom mouku a jiné přípravy, úplně na konci přidejte droždí.
- Veškeré ingredience musí mít pokojovou teplotu pro podporu optimálního kynutí droždí.
- Přesně odměřte množství ingrediencí. Dokonce i nepatrná odchylka od množství uvedeného v receptu může ovlivnit konečný výsledek.
- Můžete přidat do dávkovače ovoce a ořechy úplně na začátku pečení, ale před tím je musíte nadrobno nakrájet.
- Při otevírání víka může dojít k porušení teplotního režimu v pekárně a tím může být ovlivněna kvalita upečeného chleba.
- Pro dočasné zastavení stiskněte tlačítko START/STOP na dobu 2 vteřin, dokud neuslyšíte zvukový signál.

UMÍSTĚNÍ

- Překontrolujte, zda uvnitř pekárny není balící materiál a nepovolené předměty.
- Překontrolujte, zdali nejsou poškozeny během dopravy:
 - víko;
 - těleso a pozorovací okénko;

- stěny prostoru na pečení;
- snímatelná mísa
- Po zjištění jakýchkoli vad nezapínejte pekárnu; obraťte se na prodáváče anebo na servisní středisko.
- Umístěte spotřebič na suchý, rovný a žároveň povrch.
- Nestavte spotřebič blízko hořlavých materiálů, výbušnin nebo vznětlivých plynů.
- Nestavte spotřebič blízko plynového anebo elektrického sporáku, a také jiných zdrojů tepla.
- Nic nastavte na pekárnu. Nezakrývejte větrací otvory.
- Pekárnu na chleba nestavte na skříň. Pro normální provoz pekárny musíte zajistit prostor na větrání: minimálně: 20 cm shora, 10 cm zezadu a minimálně 5 cm z bočních stran.
- Před prvním použitím utřete snímatelnou mísu, lopatku na zadělávání těsta, vnitřní a vnější části pekárny na chleba čistým vlhkým hadrem. Odstraňte ochrannou fólii z ovládacího panelu.

POSTUP PEČENÍ

- Vyndejte formu na pečení.
- Nainstalujte hnětač hák.
- Dejte ingredience do formy na pečení.
- UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že se droždí nedotýká soli a tekutin.
- Dejte formu na pečení zpět do pekárny.
- Ujistěte se, že je forma nainstalována správně.
- Zavřete víko elektrospotřebiče.
- Připojte elektrospotřebič k elektrické síti. Dejte přepínač na zadní straně pekárny do polohy I.
- Stiskněte tlačítko MENU a zvolte číslo programu.
- Uslyšíte zvukový signál a na displeji se zobrazí číslo a délka programu.
- Zvolte barvu kůrky a velikost bochníku.
- Teď můžete upravit dobu pečení pomocí tlačítek ČASOVAČE.

- Stiskněte tlačítko START/STOP pro nastartování programu.
- Po ukončení pečení uslyšíte zvukový signál.
- Nechte chléb na chvíli odpočinout.
- Před otevřením víka odpojte elektrospotřebič od elektrické sítě.
- Vyndejte formu na pečení pomocí háku nebo chňapky.
- Překlopte formu na pečení a lehce s ní zatřeste. Pokud nejde chléb vyklopit, použijte dřevěnou nebo plastovou stěrku pro vyjmutí chleba z formy. Nepoužívejte kovové předměty, mohou poškrábat povrch formy!
- Nechte chléb vychladnout 30 minut, potom ho můžete nakrájat.
- UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že hnětací hák nezůstal v chlebě. Když se tak stane, opatrně ho vyndejte z chleba. Nepoužívejte kovové předměty, mohou poškrábat povrch háku!

OVLÁDACÍ PANEL

TLAČÍTKA ČASOVAČ

- Pomocí tlačítka ČASOVAČ můžete nastavit čas oddálení pečení chleba (do doby upečení).
- Krok naladění času je 10 minut.
- Maximální čas oddálení je 13 hodin.
- Například, nynější čas je 20:30. Chcete, aby chléb byl upečen k 7:00, tzn. za 10 hodin 30 minut. Stiskněte tlačítko MENU, zvolte režim, zvolte barvu kůrky a velikost bochníku, potom stiskněte tlačítko časovače pro navýšení času do 10 hodin 30 minut. Čas se zobrazí na displeji. Potom stiskněte tlačítko START/STOP pro aktualizaci časovače. Na displeji uvidíte zpáteční odpočet času.
- UPOZORNĚNÍ: Nedoporučujeme používat funkci časovače při zpracování potravin s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana a sýr.

TLAČÍTKO VELIKOST

- Pomocí tlačítka VELIKOST můžete zvolit velikost bochníku.
- Stiskněte tlačítko VELIKOST jednou-, dva- nebo třikrát pro volbu 500, 750 nebo 1000 g.
- Na displeji uvidíte linii, která zobrazí zvolenou velikost.
- UPOZORNĚNÍ: Základní nastavení je 1000 g.

TLAČÍTKO MENU

- Pomocí tlačítka MENU můžete zvolit potřebný program (1-15).
- Pro volbu programu stiskněte tlačítko MENU. Počet stisknutí odpovídá číslu programu.
- Číslo programu a délka pečení se objeví na displeji.

TLAČÍTKO POUZE PEČENÍ

- Použijte toto tlačítko pro automatické zapnutí programu POUZE PEČENÍ, podle potřeby upravte délku pečení pomocí tlačítek ČASOVAČE.
- V tomto režimu můžete upéct chléb podle základního nastavení v urychleném režimu: velikost bochníku – 1000 g, barva kůrky - střední, doba přípravy 1 hod. 30 min.

TLAČÍTKO BARVA

- Pomocí tlačítka BARVA můžete naprogramovat vypékání chleba se světlou, střední a tmavou kůrkou.
- Stiskněte tlačítko jednou-, dva- nebo třikrát pro světlou, střední nebo tmavou kůrku.
- Na displeji uvidíte linii, která bude ukazovat na zvolenou barvu kůrky.
- UPOZORNĚNÍ: Základní nastavení je střední kůrka.

TLAČÍTKO START/STOP

- Pro použití nebo zastavení pekárný nebo vynulení zvolené funkce stiskněte tlačítko START/STOP.
- Pro ukončení operace nebo vymazání parametrů stiskněte tlačítko na dobu 2 vteřin, dokud neuslyšíte dlouhý zvukový signál.

- **UPOZORNĚNÍ:** Nestiskejte tlačítko, pokud chcete zkontrolovat stav chleba. Pro kontrolu stavu používejte průzor na víku pekárny.

REŽIMY PEČENÍ:

- Podrobné popisy pečení různých druhů chleba najdete v kuchařce.

1. Bílý

- Tento režim se používá pro přípravu lehkého, nadýchaného chleba s křupavou kůrkou z bílé pšeničné mouky. Čas přípravy je 3 hodiny 25 minut.

2. Rychlý bílý

- Díky tomuto režimu se dá zkrátit dobu přípravy bílého chleba. Používá se pro přípravu lehkého, nadýchaného chleba s křupavou kůrkou z bílé pšeničné mouky ve zrychleném režimu. Čas přípravy je 1 hodina 08 minut.

3. Celozrnný

- Tento režim se používá pro přípravu chleba z celozrnné mouky. V tomto režimu proces zadělávání těsta je delší a na kynutí těsta je zapotřebí více času. Předběžné ohřívání smíchaných ingrediencí trvá 30 minut. Čas přípravy je 4 hodiny 40 minut.

4. Rychlý celozrnný

- Tento režim se používá pro přípravu chleba z celozrnné mouky ve zrychleném režimu.
- Předběžné ohřívání trvá 5 minut. Čas přípravy je 1 hodina 08 minut.

5. Francouzský

- Tento režim se používá pro přípravu chleba s křupavou kůrkou, může být použit pro přípravu pečiva s nízkým obsahem tuků a cukru. Čas přípravy je 3 hodiny 50 minut.

6. Rychlý francouzský

- Tento režim se používá pro přípravu francouzského chleba ve zrychleném režimu. Čas přípravy je 1 hodina 08 minut.

7. Kynuté těsto

- Tento režim se používá pro přípravu výrobků z kynutého těsta. Čas přípravy je 3 hodiny 35 minut.

8. Žitný

- Tento režim se používá pro přípravu chleba ze směsi žitné a pšeničné mouky. Čas přípravy je 3 hodiny 48 minut.

9. Sladký

- Tento režim se používá pro přípravu chleba s různými sladkými přísadami, například marmeládou. Čas přípravy je 2 hodiny 08 minut.

10. Nízko sacharidový

- Tento režim se používá pro přípravu nízko sacharidového chleba z ovesné mouky a mletých lněných semínek. Čas přípravy je 4 hodiny 30 minut.

11. Bezlepkový

- Tento režim se používá pro přípravu chleba z bezlepkové mouky a také bezlepkového chleba se smíšeným složením. Čas přípravy je 2 hodiny 59 minut.

12. Bábovka

- Tento režim se používá pro přípravu bábovek a buchet z hotového těsta. Čas přípravy je 1 hodina 30 minut.

13. Těsto

- Tento režim se používá pro přípravu těsta na pečení v troubě. Čas přípravy je 1 hodina 30 minut.

14. Domácí těsto

- Tento režim se používá pro přípravu domácího těsta na výrobu těstovin. Čas přípravy je 5 hodin 15 minut.

15. Marmeláda

- Tento režim se používá pro přípravu marmelády. Čas přípravy je 1 hodina 25 minut.

16. Pečení

- Tento režim se používá pro pečení už hotového těsta. Čas přípravy je 1 hodina.

FUNKCE PAMĚTI

- V případě výpadku napájení do 7 minut, domácí pekárna bude pokračovat ve zvoleném programu od okamžiku výpadku elektrické sítě.

PŘÍPADNÉ PROBLÉMY A JEJICH NÁPRAVA

Chleba nekyne

- Kvalita lepku ve Vaší mouce se nehodí anebo nepoužíváte mouku na pečení chleba. (Kvalita lepku závisí na teplotě, vlhkosti, podmínkách skladování a době sklizení úrody)
- Zkuste jiný druh mouky, mouku od jiného výrobce anebo jinou partii zboží.
- Těsto je příliš tvrdé, protože jste tam přidali málo tekutiny.
- Mouka na pečení s velkým obsahem bílků vsakuje více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc.
- Používejte suché droždí ze sáčků, na nichž je nápis „rychlé droždí“. Droždí tohoto druhu nevyžadují předběžného kvašení.
- Přidali jste málo droždí nebo máte staré droždí.
- Používejte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutím musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce)
- Před zaděláváním se na droždí dostala tekutina.
- Zkontrolujte, jestli jste přidávali potraviny podle správného pořadí uvedeného v Návodu (str.8).
- Přidali jste příliš hodně soli anebo nedostatečné množství cukru.
- Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomoci odměrky, která je součástí dodávky.
- Zkontrolujte, zdali další přísady neobsahují sůl ani cukr.
- Nerovný povrch chleba

Chleba je příliš kypný

- Použili jste příliš velké množství droždí.

- Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomoci odměrky, která je součástí dodávky.
- Přidali jste příliš velké množství tekutiny.
- Některé druhy mouky vsakují více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc

Chleba po vykynutí klesl

- Kvalita Vaší mouky není dostačující.
- Zkuste mouku od jiného výrobce.
- Přidali jste příliš velké množství tekutiny.
- Zkuste zmenšit množství vody o 10-20 ml.

Chleba příliš aktivně kyne

- Použili jste příliš velké množství droždí/vody.
- Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomoci odměrky, která je součástí dodávky, (droždí) / šálka (vody).
- Zkontrolujte, zdali vodu neobsahují ostatní potraviny.
- Nemáte dostatečné množství mouky.
- Pečlivě zvažte mouku pomoci vah.

Chleba je bledý a lepkavý

- Používáte mále množství droždí nebo máte staré droždí.
- Používejte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutím musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce)
- Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.
- Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut. Musíte vytáhnout chleba z mísy a znovu začít proces pečení s novými potravinami.

Na povrchu chleba zbyla mouka

- Použili jste příliš velké množství mouky anebo nemáte potřebné množství tekutiny.
- Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství mouky pomoci vah anebo správné množství tekutiny pomoci odměrky, která je součástí dodávky.

Chleba je špatně zamíchán

- Nevložili jste lopatku na zadělávání těsta do formy na pečení chleba.
- Než vložíte potraviny, přezkontrolujte, zdali je lopatka ve formě.
- Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.
- Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut.
- Zřejmě budete muset spustit pekárnou znova, výsledek však nemusí být dobrý v případech, že zadělávání těsta už začalo.

Po spouštění programu se na displeji zobrazil nápis HHH

- To znamená, že je teplota uvnitř pekárnou příliš nízká. Je třeba zastavit program, odpojit spotřebič od elektrické sítě, otevřít víko a nechat spotřebič, aby vychladl, než budete pokračovat v provozu.

Po spouštění programu se na displeji zobrazil nápis LLL

- To znamená, že je teplota uvnitř pekárnou příliš vysoká. Je třeba přemístit spotřebič do teplejší místnosti.

Po spouštění pekárnou se na displeji zobrazí nápis EE0/EE1

- Stala se porucha dodávání elektrické energie, chyba v snímači teploty. Obratě se na servisní středisko.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pravidelně čistěte pekárnou na chleba a odstraňujte z jejího povrchu veškeré zbytky potravin.
- Před čištěním vypněte pekárnou a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nechte pekárnou, aby úplně vychladla.
- Otřete ovládací panel, vnější a vnitřní povrchy, snímatelnou mísu vlhkým hadrem s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte útočné látky ani brusné materiály.

SKLADOVÁNÍ

- Přezkontrolujte, zdali je pekárnou odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla.
- Splňte pokyny uvedené v části "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA".
- Uchovávejte pekárnou na chleba se zavřeným víkem v suchém a čistém místě.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Важни инструкции за безопасност. Прочетете ги внимателно и запазете за бъдещи справки.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети на ползвателя.
- Преди да използвате уреда за пръв път проверете, дали техническите характеристики, посочени върху етикета, отговарят на параметрите на електрическата мрежа.
- **ВНИМАНИЕ!** Щепселът на захранващия кабел има инсталация и контакт за заземяване. Подключвайте уреда само към съответните заземени контакти.
- Използвайте уреда само за домакински нужди в съответствие с даденото Ръководство за експлоатация. Уредът не е за промишлено ползване.
- За използване само в помещения.
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистването му или ако не го ползвате.
- Не е предназначен за ползване от лица (включително и деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности или при липсата у тях на опитности или знания, ако те не се намират под контрол или инструктирани за експлоатация на уреда от лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Деца да се намират под контрол с цел забраняване на игри с уреда.
- Не оставяйте включения уред без надзор.
- Не ползвайте принадлежности, които не влизат в комплекта от поставката.
- При повреда на захранващия кабел, с цел предотвратяване на опасност, той трябва да се смени при производителя или в упълномощения от него сервизен център или аналогичен квалифициран персонал.
- Не потапяйте уреда във вода или други течности. Ако това се е случило веднага изключете уреда от контакта, и преди да го експлоатирате по-нататък, проверете работоспособността и безопасността му при квалифицирани специалисти.
- Следете, захранващият кабел да не допира остри ръбове или горещи повърхности.
- Не дърпайте захранващия кабел, не го усуквайте или намотавайте около устройството.
- Ползвайте хлебопекарната само за приготвяне на продукти. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.
- Не включвайте хлебопекарната с празна камера. Не ползвайте камерата за съхраняване на каквото и да било.
- Хлебопекарната е непредназначена за консервиране на продуктите.
- Не слагайте продуктите на дъното на камерата директно, ползвайте свалящата се чаша.
- Следвайте рецептите за приготвяне.
- С цел предотвратяване на късо съединение и разваляне на уреда не допускайте попадане на вода във вентилационните отвори.
- Ненадлежаща поддръжка на хлебопекарната в чисто състояние може да доведе до захаяване на повърхността на чашата, което може неблагоприятно да повлияе върху работата на уреда или да предизвика евентуална опасност за ползвателя.
- При използване на удължител, уверете се, че максималната мощност на кабела му съответства на същата на хлебопекарната.
- По време на експлоатацията на уреда избягвайте контакт с лопатката за месене, това е може да ви травмира!

- **ВНИМАНИЕ!** По време на работата отваряйте капака на хлебопекарната и не изваждайте формата за печене на хляб.
- Ако изделието се е намирало известно време на температура под 0°C, тогава преди да включите уреда, той трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без предварително предупреждение да внася незначителни промени в конструкцията на изделието, като такива кардинално да не влияят върху безопасността, работоспособността и функционалността му.
- Точно измервайте количество на съставките. Дори и незначително отклоняване от посочената в рецептата норма може да повлияе върху резултат на изпичането.
- В самото начало в диспенсера можете да добавяте плодове и ядки, но за това предварително трябва ситно да ги нарежете.
- Отваряне на капака води до нарушаване на температурния режим в хлебопекарната и може да повлияе върху качеството на изпичане на хляба.
- За дългосрочно спиране натиснете бутон «СТОП/СТАРТ» и задръжте го натиснат в продължение на 2 секунди, докато не се чуе звуков сигнал.

ПРЕДИМСТВА НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

- Хлебопекарната има автоматичен режим за приготвяне на хляб.
- Вие можете да изберете 13 различни програми за приготвяне на тестени изделия, а също с помощта на хлебопекарната можете да правите сладко и да приготвяте тесто за домашни макарони.
- Вие можете да използвате готови смеси за изпичане.
- Вие можете да сложите в диспенсера предварително подготвени компоненти (орехи, стафиди), диспенсерът ще ги добави в чашата автоматично, по сигнал.

ПРЕПОРЪКИ

- Първо трябва да извадите свалящата се чаша, да сложите в нея необходимите съставки и само след това да поставите чашата в хлебопекарната.
- Винаги спазвайте реда за слагане на съставките. Първо сипвайте течности, после добавяйте масло, захар, сол, след това брашно и други компоненти, в а края слагайте мая.
- Всички съставки трябва да имат стайна температура за поддържане на оптималното втасване на маята.

МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

- Уверете се, че във вътрешността на хлебопекарната няма опаковъчни материали и странични предмети.
- Проверете дали при транспортирането не са повредени:
 - капакът;
 - корпусът и прозорчето;
 - стените на камерата;
 - сменяемата чаша.
- В случай на установени дефекти не включвайте хлебопекарната; обърнете се към продавача или в сервисния център.
- Поставете прибора върху суха, равна и топлоустойчива повърхност.
- Не слагайте прибора близо до запалими материали, взривни вещества и samozапалващи се смеси.
- Не слагайте прибора до газови или електрически печки, както и до други източници на топлина.
- Не слагайте нищо върху хлебопекарната. Не затваряйте вентилационните отвори.
- Не слагайте хлебопераната в шкафа. За нормалното ѝ функциониране трябва да е осигурено свободно пространство за вентилация както следва: 20 см

отгоре, 10 см откъм задния панел и не по-малко от 5 см откъм страничните стени на пекарната.

- Преди да използвате за пръв път пекарната изтрийте сменяемата чаша, лопатката за замесване, вътрешната и външната част на уреда с чиста влажна кърпа. Свалете защитната лепенка от панела за управление.

РЕД НА РАБОТА

- Извадете свалящата се чаша.
- Закрепете лопатката за месене.
- Сложете съставките в чашата.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете, че маята да не докосва солта и течността.
- Поставете свалящата се чаша обратно в хлебопекарната.
- Проверете, дали сте сложили чашата правилно.
- Затворете капака на уреда.
- Включете уреда в мрежата. Поставете превключвателя, който се намира на задната стена на хлебопекарната, в положение «I».
- Натиснете бутон «МЕНЮ» и изберете номера на програмата.
- Ще се чуе звук сигнал и върху дисплея ще се изпише номера и продължителността на програмата за приготвяне.
- Изберете цвят на коричката и размер на хляба.
- Сега можете да коригирате срок на приготвянето с помощта на бутони «ТАЙМЕР».
- Натиснете бутон «СТАРТ/СТОП» за стартиране на програмата.
- След приключване на работата уредът издава звуков сигнал.
- Оставете хляба да постои малко.
- Преди да отворите капака, изключете уреда от електрическата мрежа.

- С помощта на куката или кухненска ръкавица извадете чашата.
- Обърнете чашата и лекичко я разклатете. Ако хлябът не се изплъзва, можете да използвате дървени или пластмасови лопатки за изваждане на хляба от чашата. Не ползвайте метални предмети, те могат да надраскат повърхността на чашата!
- Оставете хляба да изстине 30 минути, след това можете да го нарежете.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете, че лопатката за месене да не е останала вътре в хляба. Ако това се е случило, внимателно я извадете от хляба. Не ползвайте метални предмети, те могат да надраскат повърхността на лопатката!

ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ БУТОНИ «ТАЙМЕР»

- Бутони «ТАЙМЕР» позволяват да настроите време за отсрочка на приготвянето на хляба (до момента на готовността му).
- Една стъпка на настройка на времето е 10 минути.
- Максималната отсрочка е 13 часа.
- Например: текущото време е 20:30, вие искате хлябът да е готов към 7:00, т.е. след 10 часа 30 минути. Натиснете бутон МЕНЮ, изберете режим, изберете цвят на коричката и размер на хляба, а после натиснете бутона на таймера за да добавите времето до 10 часа 30 минути. Времето ще се изпише на LSD дисплей. След това натиснете бутон «СТАРТ/СТОП» да активизирате таймера. На дисплея ще стартира обратното броене на времето.
- **ВНИМАНИЕ:** Не препоръчваме да използвате функцията на таймера при употреба на такива продукти, които бързо се развалят, например като яйца, мляко, сметана и сирене.

БУТОН «РАЗМЕР»

- Бутон «РАЗМЕР» се използва за да изберете размер на хляба.
- Натиснете бутон «РАЗМЕР» един, два или три пъти, за да изберете съответно 500, 750 или 1000 гр.
- На LSD дисплея ще се появи линия, която посочва избрания размер.
- **ВНИМАНИЕ:** По умълчание хлебопекарната е настроена за изпичане на голям хляб от 1000 гр.

БУТОН «МЕНЮ»

- Бутон «МЕНЮ» позволява да изберете нужната програма (1-15).
- За това натиснете бутон «МЕНЮ» толкова пъти, колкото е необходимо.
- Номерът на програмата и съответното програмно време за печене се появява на LSD дисплей.

БУТОН «САМО ИЗПИЧАНЕ»

- Използвайте този бутон за автоматично включване на програма «Тестени изделия», ако е необходимо коригирайте време на печене с помощта на бутони «ТАЙМЕР».
- В този режим се изпича хляб по стандартните настройки в ускорен режим, а именно: размер на хляба е 1000 гр., цвят на коричката е среден, време на печене е 1 час 30 минути.

БУТОН «ЦВЯТ»

- Бутон «ЦВЯТ» позволява да програмирате печенето на хляб със светла, средна или тъмна коричка.
- Натиснете бутон един, два или три пъти: за светла, средна или тъмна коричка, съответно.
- На LSD дисплея ще се появи линия, която посочва избрания цвят на коричката.
- **ВНИМАНИЕ:** По умълчание хлебопекарната е настроена за изпичане на средна коричка.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

- За пуск/спиране на работа на хлебопекарната или премахване на избраната функция натиснете бутон «СТАРТ/СТОП».
- За приключване на операцията или премахване на параметрите, задръжте бутона натиснат в продължение на 2 секунди, докато уредът издаде продължителен звуков сигнал.
- **ВНИМАНИЕ:** Не натискайте бутона, ако искате да проверите състоянието на хляба. За проверка на изпеченото ползвайте прозорчето за наблюдение, намиращо се на капака на хлебопекарната.

РЕЖИМИ НА ПЕЧЕНЕ:

- По-подробно описание на различните видове хляб вижте в книгата с рецепти.

1. Бял

- Даденият режим се използва за приготвяне на лек, въздушен хляб с хрупкава коричка от бяло пшенично брашно. Време за приготвяне е 3 часа 25 минути.

2. Бърз бял

- Даденият режим намалява срока на приготвяне на бял хляб. Използва се за приготвяне на лек, въздушен хляб с хрупкава коричка от бяло пшенично брашно в ускорен режим. Време за приготвяне е 1 час 08 минути.

3. Пълнозърнест

- Даденият режим се използва за приготвяне на хляб от пълнозърнесто брашно. В дадения режим замесване на тестото става по-дълго и за повдигане на хляба се отпуска значително повече време. За предварително затопляне на смесените съставки се отпуска 30 минути. Време за приготвяне е 4 часа 40 минути.

4. Бърз пълнозърнест

- Даденият режим се използва за приготвяне на хляб от непросято брашно в ускорен режим.
- За предварително затопляне се отпуска 5 минути. Време за приготвяне е 1 час 08 минути.

5. Френски

- Даденият режим се използва за приготвяне на хляб с хрупкава коричка, също е подходящ за приготвяне на франзели с ниско съдържание на мазнини и захар. Време за приготвяне е 3 часа 50 минути.

6. Бърз френски

- Даденият режим се използва за приготвяне на френски хляб в ускорен режим. Време за приготвяне е 1 час 08 минути.

7. Козуначни изделия

- Даденият режим се използва за приготвяне на козуначени изделия. Време за приготвяне е 3 часа 35 минути.

8. Ръжен

- Даденият режим се използва за приготвяне на хляб от ръжено брашно с добавяне на пшенично брашно. Време за приготвяне е 3 часа 48 минути.

9. Сладък

- Даденият режим се използва за приготвяне на сладък хляб с различни добавки като, например, мармалад. Време за приготвяне е 2 часа 08 минути.

10. Нисковъглеводният

- Даденият режим се използва за приготвяне на нисковъглеводният хляб от овесено брашно и смляно лено семе. Време за приготвяне е 4 часа 30 минути.

11. Без глутен

- Даденият режим се използва за приготвяне на хляб от брашно без глутен и хляб със смесен състав, несъдържащ глутен. Време за приготвяне е 2 часа 59 минути.

12. Кекс

- Даденият режим се използва за приготвяне на кексове и сладкиши от готово тесто. Време за приготвяне е 1 час 30 минути.

13. Тесто

- Даденият режим се използва за приготвяне на тесто с по-нататъшното му ръчно формование и печене на фурна. Време за приготвяне е 1 часа 30 минути.

14. Селско тесто

- Даденият режим се използва за приготвяне на домашно тесто, което се използва при приготвяне на макарони. Време за приготвяне е 5 часов 15 минути.

15. Сладко

- Даденият режим се използва за приготвяне на сладко. Време за приготвяне е 1 час 25 минути.

16. Тестени изделия

- Даденият режим се използва за печене на вече готово тесто. Време за приготвяне е 1 час.

ПРОБЛЕМИ И НАЧИНИ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕТО ИМ **Хлябът не втасва**

- Качеството на глутена във вашето брашно е неподходящо или не използвате хлебопекарско брашно. (Качеството на глутена може да се променя в зависимост от температурата, влажността, условията за съхраняване на брашното, като и от време за събиране на реколтата)
- Опитайте друг тип брашно, от друг производител или друга партида брашното.
- Сипахте малко течност.
- Хлебопекарското брашно с голямо съдържание на белтъчини поема повече вода, отколкото друго, затова се опитайте да сипете допълнително 10-20 мл. вода.
- Използвайте неподходяща мая.

- Използвайте суха мая от пакетчета, където се пише “бързодействаща мая”. Този тип не изисква предварително втасване.
- Сложихте малко мая или ползвахте стара мая.
- Използвайте наличната мерителна лъжичка. Проверете срока на годност на маята. (Съхранявайте я в хладилник)
- Преди замесването върху маята е попаднала течност.
- Проверете, дали сте сложили съставките в правилна последователност, както сочи инструкцията.
- Добавихте твърде много сол или недостатъчно захар.
- Проверете рецептата и отмерете правилно количество с помощта на наличната мерителна лъжичка.

Хлябът е много рохкав

Използвахте твърде много мая.

- Проверете рецептата и отмерете правилно количество с помощта на наличната мерителна лъжичка.
- Сипахте много малко течност.
- Някои видове брашно поемат повече вода, отколкото другите, затова намалете количеството на водата с 10-20 мл.

Хлябът спадна след като е бухнал

- Качеството на брашното ви е неудовлетворително.
- Опитайте брашното от друг производител.
- Сипахте твърде много течност.
- Опитайте да намалите количеството на водата с 10-20 мл.
- Отворихте капака по време на печенето.
- По време на печенето се забранява отварянето на капака, ползвайте прозорчето за наблюдение.

Хлябът бухва твърде много

Използвате твърде голямо количество на маята/водата.

- Проверете рецептата и отмерете правилно количество с помощта на наличната мерителна лъжичка (мая)/чаша (вода).
- Проверете, че излишно количество на водата да не постъпва от другите съставки.
- Имате недостатъчно количество на брашното.
- Внимателно притеглетe брашното с помощта на везни.

Хлябът се получи блед и лепкав

- Използвате недостатъчно количество на маята или маята ви е стара.
- Използвайте наличната мерителна лъжичка. Проверете срока на годност на маята. (Съхранявайте я в хладилник).
- Възникна прекъсване при подаване на електроенергията или машината бе спряна по време на печенето на хляба.
- Машината се изключва, ако спира на повече от десет минути. Трябва да извадите хляба от формата и отново да стартирате цикла с нови съставки.

По хляба е останало брашно

- Използвахте твърде много брашно или сипахте малко течност.
- Проверете рецептата и отмерете правилно количество на брашното с помощта на везни или мерителната чаша за течности, влизаща в комплекта.

Тестото не се смеси добре

- Не поставихте лопатката за месене във формата за печене на хляба.
- Преди да сложите съставките, проверете, че лопатката да се намира във формата.

- Възникна прекъсване при подаване на електроенергията или машината бе спряна по време на печенето на хляба.
- Забършете панелата за управление, външните и вътрешните повърхности, свалящата се чаша с влажен парцал и миялно средство.
- Не използвайте агресивни вещества или абразивни материали.

На екрана се появи надпис ННН след старта на програмата

- Това означава, че температурата вътре в хлебопекарната е много висока. Необходимо е да спрете програмата, да изключите уреда от мрежата, после да отворите капака и да изчакате уредът да изстине, преди да продължите работата на програмата.

На екрана се появи надпис LLL след старта на програмата

- Това означава, че температурата вътре в хлебопекарната е много ниска. Необходимо е да преместите уреда в по-топло помещение.

На екрана се появи надпис EE0/ EE1 след започване на работа на хлебопекарната

- Възникна прекъсване при подаване на електроенергията, грешки в работата на температурния датчик. Трябва да се обърнете в Сервизен център.

ФУНКЦИЯ „ПАМЕТ”

- При възникване на прекъсване в захранването на не повече от 7 минути, хлебопекарната ще продължи изпълняването на избраната програма от момента на прекъсването в електрическата мрежа.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Хлебопекарната трябва да се чисти редовно и да се отстраняват какви то и да било остатъци от храна по нея.
- Преди почистване изключете хлебопекарната и извадете щепсела от контакта.
- Изчакайте хлебопекарната напълно да изстине.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Проверете, че хлебопекарната да е изключена от контакта и е изстинала напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздел “ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА”.
- Съхранявайте хлебопекарната с полуотворен капак на сухо чисто място.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно та збережіть для майбутніх довідок.
- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження та заподіяння шкоди користувачеві.
- Перед тим, як увімкнути прилад вперше, перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що вказані на наклейці, параметрам електромережі.
- **УВАГА!** Вилка кабелю живлення має провід і контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.
- Використовувати тільки в побутових цілях, відповідно до даного Посібника з експлуатації.
- Прилад не призначений для промислового використання.
- Використовувати лише в приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.
- Прилад не може використовуватись особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими даними (включаючи дітей), або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контролюються або не були проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- З метою недопущення гри з приладом, діти повинні знаходитися під контролем.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте деталі, що не входять до комплекту.
- Не можна використовувати пристрій з пошкодженням кабелем живлення та/або вилокю. З метою уникнення небезпеки, пошкоджений кабель

живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.

- Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це трапилося, негайно відключіть пристрій від електромережі, та перш ніж користуватися їм надалі, перевірте роботу та безпечність приладу у кваліфікованих фахівців.
- Стежте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте хлібопічку тільки для приготування їжі. У жодному випадку не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмийкайте хлібопічку з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.
- Пічка не призначена для консервації продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну чашу.
- Виконуйте рекомендації, що вказані в рецептах приготування.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, уникайте попадання води у вентиляційні отвори.
- Неналежна підтримка хлібопічки в чистому стані може призвести до зносу поверхні, що може несприятливо вплинути на роботу приладу, та створити можливу небезпеку для користувача.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності хлібопічки.
- Під час експлуатації приладу, уникайте контакту з лопаткою для замішування, це небезпечно!
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких

- небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
 - Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ХЛІБОПІЧІ

- Хлібопіч оснащена автоматичним режимом приготування хліба.
- Ви можете обрати 13 різних програм приготування випічки, також хлібопіч дозволяє варити варення та готувати тісто для макаронних виробів.
- Ви можете використовувати готові суміші для випікання.
- Ви можете покласти в диспенсер завчасно підготовлені компоненти (горіхи, родзинки), диспенсер додасть їх у чашу автоматично, за сигналом.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Необхідно спочатку вийняти знімну чашу, покласти до неї необхідні інгредієнти й тільки потім покласти чашу в хлібопіч.
- Завжди дотримуйтеся порядку засипання інгредієнтів. Спочатку налийте рідину, потім додайте масло (олію), цукор, сіль, потім борошно та інші добавки, в самому кінці додайте дріжджі.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури для підтримки оптимального росту дріжджів.
- Точно виміряйте кількість інгредієнтів. Навіть незначне відхилення від вказаної в рецепті кількості може вплинути на результат випікання.

- Можна додавати в диспенсер фрукти та горіхи на самому початку, проте для цього їх необхідно попередньо подрібнити.
- Відчинення кришки призводить до порушення температурного режиму в хлібопічці та може вплинути на якість випікання хліба.
- Для дострокової зупинки натисніть кнопку «СТОП/СТАРТ» та тримайте її натиснутою протягом 2 секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що усередині хлібопічки немає матеріалів пакування та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкоджені внаслідок транспортування:
 - кришка;
 - корпус і оглядове вікно;
 - стінки камери;
 - знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте піч; зверніться до продавця або в сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Нічого не кладіть на пічку. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Хлібопічку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше 20-ти см зверху, 10-ти см з боку задньої панелі та не менше 5-ти см з обох боків.

- Перед першим використанням протріть чистою вологою тканиною знімну чашу, лопатку для замішування, внутрішню та зовнішню поверхні хлібопечки. Зніміть захисну плівку з панелі управління.

ПОРЯДОК РОБОТИ

- Вийміть знімну чашу.
- Закріпіть лопаточку для замішування.
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- **УВАГА:** Переконайтеся в тому, що дріжджі не торкаються солі та рідини.
- Покладіть знімну чашу назад у хлібопеч.
- Переконайтеся в тому, що розмістили чашу правильно.
- Закрийте кришку приладу.
- Підключіть прилад до мережі. Переведіть перемикач на задньому боці хлібопечки в положення «I».
- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть номер програми.
- Пролунає звуковий сигнал і дисплей відобразить номер та тривалість приготування програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханця.
- Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуску програми.
- Після закінчення роботи пролунає звуковий сигнал.
- Дайте хлібу трохи настоятися.
- До того, як відчинити кришку, вимкніть прилад з електромережі.
- Дістаньте чашу за допомогою гачка або прихватки.
- Переверніть чашу та злегка потрусіть. Якщо хліб не висковзує, ви можете використати дерев'яні або пластмасові лопаточки для виймання хліба з чаші. Не використовуйте металічні предмети, вони можуть подряпати поверхню чаші!

- Дайте хлібу охолонути 30 хвилин, потім можна його нарізати.

- **УВАГА:** Переконайтеся, що лопаточка для замішування не залишилась в хлібі. Якщо це сталося, акуратно вийміть її із хліба. Не використовуйте металічні предмети, вони можуть подряпати поверхню лопатки!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

КНОПКИ «ТАЙМЕР»

- Кнопки «ТАЙМЕР» дозволяють встановити час відстрочки приготування хліба (до моменту готовності).
- Крок налаштування часу: 10 хвилин.
- Максимальний термін відстрочки: 13 годин.
- Наприклад: поточний час 20:30, ви бажаєте, щоб хліб був готовим у 7:00, тобто, через 10 годин 30 хвилин. Натисніть кнопку МЕНЮ, оберіть режим, оберіть колір скоринки та розмір буханця, потім натисніть кнопку таймера, щоб додати часу до 10 годин 30 хвилин. Час відобразиться на РК дисплеї. Потім натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активувати таймер. На дисплеї почнеться зворотній відлік часу.
- **УВАГА:** Не рекомендуємо використовувати функцію таймер у разі використання інгредієнтів, що швидко псуються, як яйця, молоко, вершки та сир.

КНОПКА «РОЗМІР»

- Кнопка «РОЗМІР» використовується для вибору розміру буханця.
- Натисніть кнопку «РОЗМІР» один, два або три рази, щоб обрати відповідно 500, 750 або 1000 г.
- На РК дисплеї з'явиться лінія, що буде вказувати на обраний розмір.
- **УВАГА:** За умовчанням хлібопеч налаштована на випікання великого буханця 1000 г.

КНОПКА «МЕНЮ»

- Кнопка «МЕНЮ» дозволяє обрати потрібну вам програму (1-15).
- Для цього натисніть на кнопку «МЕНЮ» потрібну кількість разів.
- Номер програми та відповідний програмі час випікання з'являться на РК дисплеї.

КНОПКА «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА»

- Використовуйте цю кнопку для автоматичного увімкнення програми «ВИПІЧКА», якщо необхідно, відкоригуйте час приготування за допомогою кнопок «ТАЙМЕРУ».
- В цьому режимі випікається хліб за стандартними настройками в прискореному режимі, а саме: розмір буханця 1000 г., колір скоринки середній, час приготування 1 година 30 хвилин.

КНОПКА «КОЛІР»

- Кнопка «КОЛІР» дозволяє запрограмувати випікання хліба зі світлою, середньою або темною скоринкою.
- Натисніть кнопку один, два або три рази: для світлої, середньої або темної скоринки, відповідно.
- На РК дисплеї з'явиться лінія, що буде вказувати на колір скоринки, що обирається.
- УВАГА: За умовчанням хлібопіч налаштована на випікання середньої скоринки.

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

- Для запуску/зупинки роботи хлібопічки або скиду обраної функції натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП».
- Щоб закінчити операцію або видалити параметри, тримайте кнопку натиснутою протягом 2 секунд, поки не пролунає довгий звуковий сигнал.
- УВАГА: Не натискайте кнопку, якщо ви хочете перевірити стан випічки. Для перевірки випічки використовуйте оглядове вікно на кришці хлібопічки.

РЕЖИМИ ВИПІЧКИ:

- Більш детальний опис приготування різних видів хлібу дивіться в книзі рецептів.

1. Білий

- Цей режим використовується для приготування легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою із білого пшеничного борошна. Час приготування: 3 години 25 хвилин.

2. Швидкий білий

- Цей режим зменшить час приготування білого хліба. Використовується для приготування легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою із білого пшеничного борошна в прискореному режимі. Час приготування: 1 година 08 хвилин.

3. Цільнозерновий

- Цей режим використовується для приготування хліба із цільнозернового борошна. В цьому режимі здійснюється більш тривке замішування тіста та на процес підняття хліба передбачено значно більше часу. На попередній розігрів змішаних інгредієнтів передбачено 30 хвилин. Час приготування: 4 години 40 хвилин.

4. Швидкий цільнозерновий

- Цей режим використовується для приготування хліба із не просіяного борошна в прискореному режимі. На попередній розігрів передбачено 5 хвилин. Час приготування: 1 година 08 хвилин.

5. Французький

- Цей режим використовується для приготування хліба з хрусткою скоринкою, підходить для приготування батонів з низьким вмістом жирів та цукру. Час приготування: 3 години 50 хвилин.

6. Швидкий французький

- Цей режим використовується для приготування французького хліба в прискореному режимі. Час приготування: 1 година 08 хвилин.

7. Здоба

- Цей режим використовується для приготування кондитерської випічки. Час приготування: 3 години 35 хвилин.

8. Житній

- Цей режим використовується для приготування хліба із житнього борошна з домішками пшеничного. Час приготування: 3 години 48 хвилин.

9. Солодкий

- Цей режим використовується для приготування солодкого хліба з різними солодкими добавками, наприклад, мармеладом. Час приготування: 2 години 08 хвилин.

10. Низьковуглеводний

- Цей режим використовується для приготування низьковуглеводного хліба із вівсяного борошна та меленого льняного сім'я. Час приготування: 4 години 30 хвилин.

11. Без глютену

- Цей режим використовується для приготування хліба із борошна без клейковини та хліба змішаного складу, що не містить клейковини. Час приготування: 2 години 59 хвилин.

12. Кекс

- Цей режим використовується для приготування кексів та пирогів із готового тіста. Час приготування: 1 година 30 хвилин.

13. Тісто

- Цей режим використовується для приготування тіста з подальшим ручним формуванням та запіканням в духовці. Час приготування: 1 година 30 хвилин.

14. Селянське тісто

- Цей режим використовується при приготування домашнього тіста, що використовується для приготування макаронних виробів. Час приготування: 5 годин 15 хвилин.

15. Варення

- Цей режим використовується для приготування варення. Час приготування: 1 година 25 хвилин.

16. Випічка

- Цей режим використовується для випікання вже готового тіста. Час приготування: 1 година.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

- У разі виникнення збою живлення не більше ніж 7 хвилин, хлібопічка продовжить виконувати обрану програму з моменту збою в електромережі.

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Хліб не піднімається

- Якість клейковини у вашому борошні невідповідна, або ви використовуєте не хлібопекарське борошно. (Якість клейковини може змінюватися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна і часу збирання врожаю)
- Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна.
- Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини.
- Хлібопекарське борошно з великим змістом білків вбирає більше води, ніж інші види, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води.
- Ви використовуєте невідповідні дріжджі.
- Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис "швидкодіючі дріжджі". Цей тип не вимагає попереднього бродіння.
- Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.

- Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігаєте їх у холодильнику)
- На дріжджі потрапила рідина перед замішуванням.
- Перевірте, що Ви поклали інгредієнти в правильному порядку, згідно інструкції.
- Ви додали дуже багато солі або недостатньо цукру.
- Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.
- Перевірте, щоб сіль і цукор не містилися в інших інгредієнтах.

Дуже рихлий хліб

- Ви використовували надмірну кількість дріжджів.
- Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.
- Ви додали дуже багато рідини.
- Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші; спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.

Хліб провалився після того, як піднявся

- Якість вашого борошна незадовільна.
- Спробуйте борошно іншого виробника.
- Ви використовували дуже багато рідини.
- Спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.

Хліб дуже сильно піднявся

- Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів / води.
- Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі) або чашки (вода), які додаються.
- Перевірте, щоб зайва кількість води не потрапляла з інших інгредієнтів.
- У Вас недостатньо борошна.
- Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.

Хліб вийшов блідим і липким

- Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.

- Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику)
- Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.
- Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно вийняти хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.

На хлібі залишилось борошно

- Ви використовували дуже багато борошна, або додали замало рідини.
- Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів, або рідини - мірною чашкою для рідини, що входить до комплекту.

Хліб погано замішався

- Ви не вставили лопатку для замішування у форму для випікання хліба.
- До того, як Ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі.
- Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.
- Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин.
- Мабуть, вам знадобиться запустити процес випікання хліба знову, проте, це може призвести до негативного результату, якщо замішування вже очалося.

Після запуску програми на екрані з'явився напис HHH

- Це означає, що температура усередині печі дуже низька. Необхідно зупинити програму, відключити прилад від мережі, відкрити кришку та дати приладу охолонути, перш ніж продовжити роботу програми.

Після запуску програми на екрані з'явився напис LLL

- Це означає, що температура усередині печі дуже висока. Необхідно встановити прилад в тепліше приміщення.

Після початку роботи печі на екрані з'явився напис EE0/EE1

- Відбувся збій в подачі електроенергії, помилки в роботі датчика температури. Необхідно звернутися до сервісного центру.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Піч необхідно регулярно чистити й видаляти з її поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть піч та відключіть її від електромережі.
- Дайте печі повністю охолонути.
- Панель управління, зовнішні та внутрішні поверхні, зніму чашу протріть вологою тканиною з миючим засобом.
- Не використовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Переконайтеся, що піч відключена від електромережі та повністю охолонула.
- Виконайте всі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігайте піч з відчищеною кришкою в сухому чистому місці.

МЕРЕ БЕЗБЕДНОСТИ

- Важни безбедносни поступци. Прочитајте пажљиво и сачувајте за будуће
- Погрешно руковање мини пекаром може довести до њеног квара и до повређивања руковаоца.
- Пре него што први пут употребите мини пекару, постарајте се да техничке спецификације на етикети удовољавају параметрима мреже за снабдевање струјом.
- ПАЖЊА: Прикључак за струју има кабл и уземљење. Укључите мини пекару само у одговарајућу утичницу са уземљењем.
- Користите само за кућне намене у складу са Упутством за употребу. Мини пекара није намењена за индустријску употребу.
- Немојте је користити напољу.
- Увек искључите уређај пре чишћења, или уколико га не користите.
- Мини пекару не треба да користе особе (укључујући и децу) са ограниченим физичким, емоционалним или менталним способностима или уколико немају животног искуства и знања, нису под контролом особе одговорне за њихову безбедност или их она није обучила како да користе уређај.
- Деца треба да буду под надзором како се не би играла са мини пекаром.
- Немојте остављати укључен уређај без надгледања.
- Немојте користити додатни прибор који није испоручен заједно са мини пекаром.
- Немојте користити мини пекару уколико је кабл или утикач за струју оштећен. Да бисте избегли опасност, оштећени кабл треба заменити у овлашћеном сервису.
- Не стављајте уређај и кабл за струју у воду или неку другу течност. У случају да се тако нешто деси, одмах искључите уређај и пре поновне употребе проверите његову исправност и безбедност код квалификованог мајстора.
- Побрините се да кабл за напајање не додирује неку оштру ивицу или врелу површину.
- Не истезите кабл, не уврћите га нити обмотавајте око мини пекаре.
- Користите мини пекару искључиво за њену намену. Немојте је користити за сушење одеће, папира или других ствари.
- Не укључујте празну мини пекару. Немојте користити мини пекару за складиштење нечега.
- Мини пекара није намењена за конзервирање намирница.
- Не стављајте састојке на дно мини пекаре, користите модлу за печење.
- Следите рецепте.
- Да бисте спречили да дође до кратког споја или квара уређаја, пазите да вода не уђе у отворе.
- Неправилно чишћење мини пекаре може изазвати хабање површине, што би утицало на функционисање уређаја и представљало ризик по корисника.
- Када користите продужни кабл, проверите да ли енергетски капацитет кабла одговара енергетском капацитету мини пекаре.
- Избегавајте да додирујете мешалице током рада мини пекаре јер би тиме изазвали повреде!
- ПАЖЊА! Не отварајте поклопац и не извлачите модлу за хлеб током печења. Поклопац се може отворити искључиво на звучни сигнал само да би се умешали неопходни састојци.
- Уколико је уређај неко време био изложен температури испод 0°C, неопходно је да најмање

два сата стоји на собној температури пре него што се укључи.

- Произвођач задржава право да унесе мале измене у дизајн производа без претходног обавештења, осим ако би такве промене значајно утицале на безбедност, карактеристике и функције производа.

ПРЕДНОСТИ ВАШЕ МИНИ ПЕКАРЕ

- Ова мини пекара има аутоматски режим за печење хлеба.
- Можете изабрати било који од 13 програма за печење; мини пекара може да прави и џем и да умеси тесто.
- Можете да користите готове смеше за печење.
- Унапред припремљене састојке (језграсте плодове, суво грождје) можете да ставите у посуду за дозирање и они ће аутоматски бити сипани у посуду након давања сигнала.

КОРИСНИ САВЕТИ

- Прво извадите посуду и у њу ставите све потребне састојке, а затим је вратите назад у мини пекару.
- Приликом стављања састојака увек следите предвиђени распоред. Прво сипајте течност, затим додајте путер, шећер и со, а потом сипајте брашно и друге састојке; на крају ставите квасац.
- Сви састојци треба да имају собну температуру; тиме ће се обезбедити оптимално нарастање квасца.
- Прецизно измерите количину састојака. Чак и незнатно одступање од количина предвиђених у рецепту утицаће на резултат печења.
- У посуду за дозирање на почетку можете ставити језграсте плодове и воће, али пре тога морате их ситно исецкати.
- Отварање поклопца ће утицати на температуру унутар мини пекаре, што може да се одрази на квалитет печења хлеба.

- Притисните дугме “STOP/START” да бисте искључили апарат, и држите исто дугме притиснутим 2 секунде све док не чујете звучни сигнал.

ИНСТАЛАЦИЈА

- Пазите да се у мини пекари не налази нешто од материјала у који је била упакована, ни страни предмети.
- Проверите да се нешто од наведеног није оштетило током транспорта:
 - поклопац;
 - кућиште и провидни део поклопца;
 - зидови коморе;
 - растављива посуда.
- У случају да запозите било какво оштећење, немојте укључивати апарат, контактирајте дистрибутера или сервис.
- Инсталирајте уређај на сувој, равној површини и отпорној на топлоту.
- Немојте користити апарат близу запаљивих материјала, експлозивних супстанци и самозапаљивих гасова.
- Немојте користити апарат близу шпорета на струју или гас, нити близу других извора топлоте.
- Не стављајте ништа на мини пекару. Не затварајте вентилационе одводе.
- Мини пекара не сме да буде смештена у ограђеном простору. За нормално функционисање потребно је обезбедити слободан простор за вентилацију: најмање 20 cm изнад уређаја, 10 cm од задње плоче и најмање 5 cm са страна.
- Пре прве употребе, очистите влажном крпом посуду, лопатице за мешање, унутрашње и спољашње делове мини пекаре.
- Хлебобічки. Зніміть захисну плівку з панелі управління.

РАД

- Извадите посуду.
- Поставите лопатицу за мешање.
- Ставите састојке у посуду.
- ПАЖЊА: Пазите да квасац не дође у контакт са сољу и течношћу.
- Ставите посуду у мини пекару.
- Проверите да ли сте посуду добро поставили.
- Затворите поклопац апарата.
- Гурните утикач у утичницу. Прекидач који се налази на задњем делу мини пекаре ставите у положај "I".
- Притисните дугме "MENU" и изаберите број програма.
- Огласиће се звучни сигнал, а на екрану ће бити приказан број програма и време трајања припреме.
- Подесите боју корице и величину векне.
- Притисните дугме "START/STOP" да бисте покренули програм.
- Звучни сигнал ће се огласити када програм буде готов.
- Оставите хлеб да мало одстоји.
- Извуците утикач из утичнице пре него што отворите поклопац.
- Извадите посуду помоћу куке или држача за посуђе.
- Изврните посуду и лагано је протресите. Ако хлеб не испадне, можете га извадити из посуде користећи дрвену или пластичну спатулу. Немојте да користите металне предмете јер они могу да изгребу површину посуде!
- Оставите хлеб да се хлади 30 минута након чега га можете исећи.
- ПАЖЊА: Проверите да ли је лопатица за мешање остала у хлебу. Ако јесте, пажљиво је извадите. Немојте да користите металне предмете јер они могу да изгребу површину лопатице!

КОНТРОЛНА ПЛОЧА

ДУГМАД "TIMER"

- Дугмад «TIMER» користе се да би се одложило време печења хлеба (све док не буде готов).
- Време се може подешавати у интервалима од под 10 минута.
- Максимално време одлагања је 13 сати.
- На пример: сада је 20:30 и ви бисте желели да хлеб буде печен ујутру у 7:00, то јест за 10 сати и 30 минута. Притисните дугме MENU, изаберите програм, изаберите боју корице хлеба и величину векне. Затим притисните дугме за подешавање времена и наместите време на 10 сати и 30 минута. Време ће бити показано на LCD екрану. Притисните дугме «START/STOP» да бисте активирали тајмер и на екрану ће почети одбројавање.
- УПОЗОРЕЊЕ: Не препоручујемо да се користи функција за подешавање времена уколико се употребљавају брзо кварљиве намирнице као што су јаја, млеко, павлака или сир.

ДУГМЕ "SIZE"

- Дугме "SIZE" служи за одабир величине векне.
- Дугме "SIZE" притисните једном, двапут или трипут да бисте изабрали векну од 500, 750 или 1000 грама.
- На LCD екрану појавиће се линија која ће означити изабрану величину.
- ПАЖЊА: Мини пекара је фабрички подешена да прави велику векну од 1000 грама.

ДУГМЕ "MENU"

- Дугме "MENU" служи за одабир жељеног програма (1-15).
- Да бисте изабрали програм, притисните дугме "MENU" онолико пута колико је то потребно.
- На LCD екрану ће се појавити број програма и време трајања печења у изабраном програму.

ДУГМЕ “BAKING ONLY”

- Ово дугме служи за активирање програма “BAKE”; ако је потребно, време припреме подесите користећи дугмад “TIMER”.
- У овом програму хлеб се пече по стандардним поставкама у убрзаном режиму: величина векне је 1000 грама, боја корице је средња, време припреме је 1 сат и 30 минута.

ДУГМЕ “COLOUR”

- Дугме “COLOUR” служи за програмирање печења хлеба са светлом, средњом или тамном корицом.
- Дугме притисните једном, двапут или трипут да бисте добили светлу, средњу или тамну корицу.
- На LCD екрану појавиће се линија која ће означити изабрану боју корице.
- ПАЖЊА: Мини пекара је фабрички подешена тако да корица буде средње боје.

ДУГМЕ “START/STOP”

- Притисните дугме “START/STOP” да бисте укључили/подесили рад мини пекаре или да бисте поништили изабрану функцију.
- Дугме држите притиснутим 2 секунде све док се не огласи звучни сигнал да бисте завршили с радом или поништили поставку.
- ПАЖЊА: Ово дугме немојте да притискате ако само желите да проверите у каквом је стању хлеб који печете. За то користите прозор на поклопцу мини пекаре.

ПРОГРАМИ ПЕЧЕЊА:

- За опширнији опис прављења различитих врста хлеба погледајте кувар.

1. Бели

- Овај програм се користи за печење белог хлеба хрскавих корица од белог пшеничног брашна. Време печења је 3 сата и 25 минута.

2. Брзи бели

- Овај програм скраћује потребно време припреме за бели хлеб. Користи се као брзи програм за печење белог хлеба хрскавих корица од белог пшеничног брашна. Време печења је 1 сат и 08 минута.

3. Интегрални пшенични

- Овај програм се користи за печење хлеба од интегралног пшеничног брашна. Овај програм обухвата знатно продужено време мешања и дизања теста. Претходно загревање умешаних састојака траје 30 минута. Време печења је 4 сата и 40 минута.

4. Брзи интегрални пшенични

- Овај програм се користи за брзо печење хлеба од брашна од целог зрна. Претходно загревање траје 5 минута. Време печења је 1 сат и 08 минута.

5. Француски

- Овај програм се користи за печење хлеба хрскавих корица; погодан је за печење француског хлеба који има низак садржај масноће и шећера. Време печења је 3 сата и 50 минута.

6. Брзи француски

- Овај програм се користи за брзо печење француског хлеба. Време печења је 1 сат и 08 минута.

7. Мафин

- Овај програм се користи за печење финих пецива. Време печења је 3 сата и 35 минута.

8. Ражани

- Овај програм се користи за печење ражаног хлеба са додатком пшеничног брашна. Време печења је 3 сата и 48 минута.

9. Слатки

- Овај програм се користи за печење слатког хлеба са различитим слатким додацима, на пример, мармеладом. Време печења је 2 сата и 08 минута.

10. Ниско калоричан

- Овај програм се користи за печење хлеба са ниским садржајем угљених хидрата од овсеног брашна и ланеног семена. Време печења је 4 сата и 30 минута.

11. Без глутена

- Овај програм се користи за печење хлеба од брашна без глутена и хлеба од мешавине састојака без глутена. Време печења је 2 сата и 59 минута.

12. Колач

- Овај програм се користи за печење колача и пита од већ припремљеног теста. Време печења је 1 сат и 30 минута.

13. Тесто

- Овај програм се користи за мешање теста које је потребно додатно обликовати руком и пећи у пећници. Време мешања је 1 сат и 30 минута.

14. Сељачко тесто

- Овај програм се користи за прављење сељачког теста од ког се прави тестенина. Време мешања је 5 сати и 15 минута.

15. Пекмез

- Овај програм се користи за прављење пекмеза. Време прављења је 1 сат и 25 минута.

16. Печење

- Овај програм се користи за печење готовог теста. Време печења је 1 сат.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Хлеб се не подиже

- Глутен у брашноу је лошег квалитета, или нисте користили брашно за печење. (Квалитет глутена може варирати у зависности од температуре, влажности, услова складиштења брашна и времена жетве)
- Покушајте с другом врстом брашна, другим произвођачем или другом мешом.

- Тесто је постало превише тврдо јер сте ставили премало течности.
- Брашно за хлеб с високим садржајем протеина захтева више воде у односу на друге врсте брашна, покушајте додати још 10-20 ml воде.
- Користите неадекватан квасац.
- Користите суви квасац на чијем паковању пише да је „брзо делујући квасац“. Оваква врста квасца не захтева претходну ферментацију.
- Ставили сте мало квасца, или је квасац стар.
- Користите кашику за мерење. Проверите рок употребе квасца. (Држите га у фрижидеру)
- Течност је доспела у додир с квасцем пре мешања.
- Потрудите се да састојке стављате исправним редоследом према рецепту.
- Ставили сте превише соли, или нисте ставили довољно шећера.
- Следите рецепт и мерите количину са кашиком за мерење.
- Пазите да други састојци не садрже со и шећер.

Хлеб је превише растресит

- Користили сте превише квасца.
- Следите рецепт и мерите количину са кашиком за мерење.
- Ставили сте превише течности.
- Неке врсте брашна захтевају више воде у односу на друге, покушајте смањити количину воде за 10-20 ml.

Хлеб се удубио након издизања

- Квалитет брашна је незадовољавајући.
- Покушајте са брашном другог произвођача.
- Ставили сте превише течности.
- Покушајте да смањите количину воде за 10-20 ml.

Хлеб је превише нарастао

- Користили сте превише квасца/воде.

- Следите рецепт и мерите кашиком за мерење количину (квасца) / шољом за мерење количину (воде).
- Проверите да други састојци не дају додатну количину воде.
- Нисте ставили довољно брашна.
- Мерите пажљиво брашно уз помоћ скале.

Хлеб је светао и лепљив

- Нисте ставили довољно квасца, или је квасац стар.
- Користите кашику за мерење. Проверите рок употребе квасца. (Држите га у фрижидеру)
- Дошло је до престанка напајања струјом или је мини пекара престала с радом током процеса печења.
- Мини пекара ће се искључити уколико је дошло до прекида рада више од десет минута. Треба да извадите хлеб из модле и почнете процес испочетка са новим састојцима.

На хлебу се задржало брашно

- Користили сте превише брашна, или премало течности.
- Следите рецепт и измерите исправну количину брашна помоћу скале или исправну количину течности помоћу шоље за мерење који су испоручени заједно са мини пекарком.

Хлеб се није добро замесио

- Нисте ставили мешалице у модлу за печење.
- Пре него што почнете да стављате састојке, проверите да ли су мешалице стављене у модлу.
- Дошло је до престанка напајања струјом или је мини пекара престала с радом током процеса печења.
- Мини пекара ће се искључити уколико је дошло до прекида рада више од десет минута.
- Можете поново укључити мини пекару, али уколико је мешање хлеба већ почело то неће бити добро.

На екрану се појављује ННН након што отпочне програм

- То значи да је температура у мини пекари превише ниска. Зауставите програм, искључите мини пекару из струје, отворите поклопац и пустите да се уређај охлади пре него што наставите програм.

На екрану се појављује LLL након што отпочне програм

- То значи да је температура у мини пекари превише висока. Преместите мини пекару у топлију просторију.

На екрану се појављује EE0/ EE1 након што мини пекара отпочне са радом

- Постоји проблем с напајањем, грешка у функционисању сензора за температуру. Контактирајте сервис.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Редовно чистите мини пекару и уклањајте све остатке хране са њених површина.
- Пре чишћења искључите мини пекару и извадите кабл из утичнице.
- Оставите уређај да се потпуно охлади.
- Са влажном крпом и детерџентом обришите контролну таблу, спољашње и унутрашње површине и модлу за печење.
- Немојте користити превише јака средства и абразиве.

ЧУВАЊЕ

- Побрините се да мини пекара буде искључена из утичнице за струју и потпуно хладна.
- Следите прописе из дела ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ.
- Мини пекару држите са полутвореним поклопцем и на сувом и чистом месту.

OHUTUSNÕUANDED

- Tähtsad ohutusjuhendid. Lugege need tähelepanelikult läbi ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.
- Seadme ebaõige kasutamine võib põhjustada selle rikkimineku ja teha kahju kasutajale.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas kleebisele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad elektrivõrgu parameetritele.
- TÄHELEPANU! Voolujuhtme pistikul on lisaks juhtmele ka maandus. Ühendage seade ainult vastavasse maandusega pistikupesasse.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodustel eesmärkidel vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks kasutamiseks.
- Kasutada ainult siseruumides.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust enne puhastamist või siis, kui te seda ei kasuta.
- Seadet ei tohi kasutada alanenud füüsiliste, tunnetuslike või vaimsete võimetega isikud (kaasa arvatud lapsed) või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole juhendanud ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis seadme tarnekomplekti ei kuulu.
- Vigastatud toitejuhtme peab ohu vältimiseks asendama tootja, tema poolt volitatud teeninduskeskus või analoogiline kvalifitseeritud personal.
- Ärge pange seadet ega toitejuhet vette või muudesse vedelikesse. Kui see on juhtunud, lülitage seade viivitamatult vooluvõrgust välja ning enne edasist kasutamist kontrollige selle töökorda ja ohutust kvalifitseeritud spetsialistide juures.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku teravate servade ega kuumade pindadega.
- Ärge tõmmake toitejuhet, ärge kerige seda ega mähkige seadme ümber.
- Kasutage leivaküpsetit vaid ettenähtud toiduainete töötlemiseks. Mingil juhul ärge kuivatage selles rõivaid, paberit või muid esemeid.
- Ärge lülitage leivaküpsetit sisse tühja kambriga. Ärge kasutage kambrist millegi muu säilitamiseks.
- Ahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge pange toiduaineid otse kambrist põhjale. Kasutage selleks äravõetavat kaussi.
- Järgige valmistamisretsepti.
- Lühise tekkimise ja ahju rikkimineku vältimiseks hoidke ära vee sattumine ventilatsiooniväsesse.
- Leivaküpseti väär säilitamine võib põhjustada pindade kulumist ning mõjuda ebasoodsalt seadme tööle, samuti ohustada selle kasutajat.
- Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et kaabli maksimaalne lubatud võimsus vastab leivaküpseti võimsusele.
- Vältige kontakti segamislabaga seadme töötamise ajal, see võib põhjustada traumasid!
- TÄHELEPANU! Seadme töötamise ajal ärge avage selle kaant ega võtke välja leivaküpsetusvormi.
- Kaant tohib avada ainult vajalike ainete lisamiseks taigale ainult helisignaali peale.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

TEIE LEIVAKÜPSETI EELISED

- Leivaküpseti on varustatud automaatse leiva valmistamise režiimiga.
- Te võite valida 13 erineva küpsetiste valmistamise programmi vahel, samuti on leivaküpsetis võimalik keeta moosi ning valmistada tainast makaronitoodetele.
- Te võite kasutada valmis küpsetussegusid.
- Te võite panna dispenserisse eelnevalt ettevalmistatud komponendid (pähkliid, rosinad), dispenser lisab need anumasse automaatselt, signaali järgi.

KASULIKUD SOOVITUSED

- Kõigepealt tuleb võtta välja äravõetav anum, asetada selsse vajalikud koostisained ning alles siis asetada anum leivaküpsetisse.
- Järgige alati koostisainete lisamise järjekorda. Kõigepealt valage sisse vedelik, seejärel lisage või, suhkur, sol, siis jahu ja muud lisandid, kõige lõpuks lisage pärm. Pärimi optimaalse kasvu toetamiseks peavad kõik koostisained olema soojendatud toatemperatuurini.
- Mõõtke täpselt välja koostisainete kogused. Isegi väike kõrvalekaldumine retseptis näidatust võib mõjutada küpsetamise tulemust.
- Võib lisada dispenserisse puuviljad ja pähkliid kohe alguses, kuid selleks tuleb need eelnevalt peeneks hakkada.
- Kaane avamine toob kaasa temperatuurirežiimi rikkumise leivaküpsetis ning võib mõjutada leiva küpsetamise kvaliteeti.
- Masina enneaegselt peatamiseks vajutage nuppu "STOP/START" ning hoidke seda allavajutatuna 2 sekundi jooksul, kuni kõlab helisignaali.

SEADISTAMINE

- Veenduge, et leivaküpsetis ei ole pakkematerjale ega kõrvalisi esemeid.
- Kontrollige, et transportimisel ei ole viga saanud:

- kaas;
- korpus ja vaateaken;
- kambri seinad;
- äravõetav kauss.
- Mis tahes defektide avastamise korral ärge ahju sisse lülitage; pöörduge müüja poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale aluspinnale.
- Ärge paigutage seadet süttivate materjalide, lõhkeainete ega isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge asetage seadet gaasi- või elektripliidi ega muude küttekehade lähedusse.
- Ärge pange midagi leivaküpseti peale. Ärge katke kinni ventilatsiooniväändid.
- Leivaküpsetit ei tohi paigaldada kappi. Seadme normaalseks töötamiseks tuleb tagada sellele vajalik ventilatsiooniruum: vähemalt 20 cm ülal, 10 cm tagapaneelist ja vähemalt 5 cm külgedelt.
- Enne esimest kasutamist puhastage äravõetav kauss, segamislabad, ning leivaküpseti sise- ja välispinnad puhta niiske lapiga. Eemaldage juhtpaneelilt kaitsekile.

TÖÖKORD

- Võtke välja eemaldatav anum.
- Kinnitage segamislabad.
- Asetage koostisained anumasse.
- TÄHELEPANU: Veenduge, et pärm ei puutu kokku soola ega vedelikuga.
- Asetage eemaldatav anum tagasi leivaküpsetisse.
- Veenduge selles, et anum on õigesti kohale asetatud.
- Sulgege seadme kaas.
- Lülitage seade vooluvõrku. Viige lüliti seadme tagaküljel asendisse "I".
- Vajutage nuppu "MENÜÜ" ning valige programmi number.
- Kõlab helisignaali ning displei kuvab programmi numbrit ja küpsetusaja pikkuse.

- Valige kooriku värv ning pätsi suurus.
- Vajutage nuppu "START/STOP" programmi käivitamiseks.
- Töö lõpetamisel kõlab helisignaali.
- Laske leival veidi seista.
- Enne kaane avamist lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Võtke anum konksu või pajakinda abil välja.
- Pöörake anum ümber ning raputage seda kergelt. Kui leib välja ei libise, võite kasutada leiva anumast eemaldamiseks puidust või plastikust labidakesi. Ärge kasutage selleks metallesemeid, need võivad anuma pinda kriimustada!
- Laske leival 30 minutit jahtuda, seejärel võib seda lõigata.
- TÄHELEPANU: Veenduge, et segamislabidas ei ole leiva sisse jäänud. Kui see on juhtunud, võtke see ettevaatlikult leiva seest välja. Ärge kasutage metallesemeid, need võivad kriimustada labida pinda!

JUHTMISPANEEL

NUPUD „TAIMER“

- Nupud "TAIMER" võimaldavad seadistada leiva valmistusaja viivitusega (kuni valmimise hetkeni).
- Aja seadistamise samm on 10 minutit.
- Maksimaalne viivitusaeg on 13 tundi.
- Näiteks: jooksev aeg on 20:30, Te soovite, et leib oleks valmis kell 7:00, ehk 10 tunni ja 30 minuti pärast. Vajutage nuppu MENÜÜ, valige režiim, valige kooriku värv ja pätsi suurus, seejärel vajutage taimeri nuppu, et lisada aega 10 tundi ja 30 minutit. Aeg kajastatakse VK displeil. Seejärel vajutage nuppu "START/STOP", e taimer aktiveerida. Displeil käivitub aja tagasilugemine.
- TÄHELEPANU: Me ei soovita kasutada taimeri funktsiooni kiiresti riknevate koostisosade, nagu munad, piim, koor või juust, kasutamisel.

NUPP „SUURUS“

- Nuppu "SUURUS" kasutatakse pätsi suuruse valimiseks.
- Vajutage nuppu "SUURUS" üks, kaks või kolm korda, et valida vastavalt 500, 750 või 1000 g.
- Vedelkristalldispleile ilmub joon, mis näitab valitud suurust.
- TÄHELEPANU: Vaikimisi on leivakupseti seadistatud suure, 1000 g pätsi küpsetamiseks.

NUPP „MENÜÜ“

- Nuppu "MENÜÜ" võimaldab valida vajaliku programmi (1-15).
- Selleks vajutage nuppu "MENÜÜ" vajalik arv kordi.
- Programmi number ning programmile vastav küpsetusaeg ilmuvad VK displeile.

NUPP „AINULT KÜPSETAMINE“

- Kasutage seda nuppu programmi "AINULT KÜPSETAMINE" automaatseks sisselülitamiseks, kui vaja, korrigeerige valmistamisaega "TAIMERI" nuppude abil.
- Antud režiimil küpsetatakse leiba standardseadistustega kiirendatud režiimil: pätsi surus 1000 g, kooriku värv keskmine, valmistamisaeg 1 tund 30 minutit

NUPP „VÄRV“

- Nuppu "VÄRV" võimaldab programmeerida leiva küpsetamist heleda, keskmise või tumeda koorikuni.
- Vajutage nuppu üks, kaks või kolm korda: vastavalt heleda, keskmise või tumeda kooriku jaoks.
- VK displeile ilmub joon, mis näitab valitud kooriku värvi.
- TÄHELEPANU: Vaikimisi on leivakupseti seadistatud keskmise kooriku küpsetamisele.

NUPP "START/STOP"

- Leivakupseti töö käivitamiseks/peatamiseks või valitud funktsiooni tühistamiseks vajutage nuppu "START/STOP".

- Operatsiooni lõpetamiseks või parameetrite eemaldamiseks hoidke nuppu allavajutatuna 2 sekundit, kuni kõlab pikk helisignaal.
- TÄHELEPANU: Ärge vajutage nuppu, kui soovite kontrollida küpsetise seisundit. Küpsetise kontrollimiseks kasutage vaateakent leivaküpseti kaanel

KÜPSETUSREŽIIMID:

- Detailsemat erinevate leibade küpsetamise õpetust vaadake retseptiraamatust.

1. Valge

- Antud režiimi kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga leiva valmistamiseks valgest nisujahust. Valmistamisaeg 3 tundi 25 minutit.

2. Kiire valge

- Antud režiim vähendab valge leiva valmistamise aega. Kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga leiva valmistamiseks valgest nisujahust kiirendatud režiimil. Valmistamisaeg 1 tund 08 minutit.

3. Täistera

- Antud režiimi kasutatakse täisterajahust leiva küpsetamiseks. Antud režiimil toimub taina pikemaajalisem segamine ning leiva kerkimise protsessiks on arvestatud tunduvalt rohkem aega. Kokkusegatud koostisainete eelsoojendamiseks arvestatakse 30 minutit. Valmistamisaeg on 4 tundi ja 40 minutit.

4. Kiire täistera

- Antud režiimi kasutatakse sõelumata jahust leiva valmistamiseks kiirrežiimil. Eelsoojendamisele kulutatakse 5 minutit. Valmistamisaeg on 1 tund ja 08 minutit.

5. Prantsuse

- Antud režiimi kasutatakse krõbeda koorikuga leiva valmistamiseks, sobib madala rasva- ja suhkruisaldusega pätside valmistamiseks. Valmistamisaeg on 3 tundi ja 50 minutit.

6. Kiire prantsuse

- Antud režiimi kasutatakse prantsuse leiva valmistamiseks kiirrežiimil. Valmistamisaeg on 1 tund ja 08 minutit.

7. Küpsetised

- Antud režiimi kasutatakse kondiitritoodete valmistamiseks. Valmistamisaeg on 3 tundi ja 35 minutit.

8. Rukki

- Antud režiimi kasutatakse rukkijahust leiva valmistamiseks nisujahu lisandiga. Valmistamisaeg on 3 tundi ja 48 minutit.

9. Magus

- Antud režiimi kasutatakse magusa leiva valmistamiseks erinevate lisanditega, näiteks marmelaadiga. Valmistamisaeg 2 tundi ja 08 minutit.

10. Madala süsivesikute sisaldusega

- Antud režiimi kasutatakse madala süsivesikute sisaldusega leiva valmistamiseks kaerajahust ja jahvatatud linaseemnetest. Valmistamisaeg on 4 tundi ja 30 minutit.

11. Gluteenivaba

- Antud režiimi kasutatakse liimvalguta jahust leiva ning segakoostisega leiva valmistamiseks, mis ei sisalda liimvalku. Valmistamise aeg on 2 tundi ja 59 minutit.

12. Keeks

- Antud režiimi kasutatakse keekside ja pirukate küpsetamiseks valmistainast. Valmistamisaeg on 1 tund ja 30 minutit.

13. Tainas

- Antud režiimi kasutatakse taina valmistamiseks edaspidise käsitsi vormimise ja praeahjus küpsetamisega. Valmistamisaeg on 1 tund ja 30 minutit.

14. Kodune tainas

- Antud režiimi kasutatakse koduse taina valmistamiseks, mida saab kasutada pastatoodete valmistamiseks. Valmistamisaeg 5 tundi ja 15 minutit.

15. Moos

- Antud režiimi kasutatakse moosi valmistamiseks. Valmistamisaeg on 1 tund ja 25 minutit.

16. Küpsetamine

- Antud režiimi kasutatakse valmista küpsetamiseks. Valmistamisaeg on 1 tund.

MÄLUFUNKTSIOON

- Juhul, kui tekib voolukatkestus pikkusega mitte üle 7 minuti, jätkab leivaküpsetaja valitud programmi täitmist alates voolukatkestuse hetkest.

PROBLEEMID JA NENDE LAHENDAMINE

Leib ei kerki

- Teie jahu gluteeni kvaliteet ei ole sobiv või te ei kasuta leivaküpsetusjahu. (Gluteenisaldus võib vahelduda olenevalt temperatuurist, niiskusest, jahu säilitamise tingimustest ja viljasaagi koristusajast).
- Proovige teist jahusorti, teise tootja jahu või teist jahupartiid.
- Tainas tuli liiga tahke, sest te olete lisanud liiga vähe vedelikku.
- Suure valgusisaldusega leivaküpsetusjahu imab rohkem vett kui teised jahusordid, seepärast proovige lisada veel 10 – 20 ml vett.
- Te kasutate ebasobivat pärimi.
- Kasutage kuivpärimi pakenditest, millel on kiri „kiiresti toimiv pärm“. See pärmitüüp ei vaja eelnevat käärimist.
- Te olete pannud tainasse vähe pärimi või teie pärm on vanaks läinud.
- Kasutage kaasasolevat mõõtelusikat. Kontrollige pärimi säilivusaega. (Hoidke seda külmkapis).
- Pärmile on sattunud enne segamist vedelikku.
- Kontrollige, et olete pannud koostisosad õiges järjekorras ja vastavalt juhendile.
- Olete lisanud liiga palju soola või ebapiisavalt suhkrut.
- Kontrollige retsepti ning mõõtku välja õige kogus komponente kaasasoleva mõõtelusika abil.

- Kontrollige, et sool ja suhkur ei läheks teiste koostisosade hulka.

Liiga mure leib

- Te kasutasite liiga palju pärimi.
- Kontrollige retsepti ja mõõtku välja õige kogus kaasasoleva mõõtelusika abil.
- Te olete lisanud liiga palju vedelikku.
- Mõned jahusordid imavad rohkem vett kui teised. Proovige vähendada veekogust 10 – 20 ml võrra.

Leib vajus pärast kerkimist kokku

- Teie jahu kvaliteet on ebarahuldav.
- Proovige teise tootja jahu.
- Te kasutasite liiga palju vedelikku.
- Proovige vähendada veekogust 10 – 20 ml võrra.

Leib kerkis liiga tugevasti

- Te olete kasutanud ülemäära pärimi/vett.
- Kontrollige retsepti ja mõõtku välja õige kogus kaasasoleva mõõtelusikaga (pärm)/tassiga (vesi).
- Kontrollige, kas üleliigne vesi ei ole pärit muudest koostisosadest.
- Olete kasutanud ebapiisavalt jahu.
- Kaaluge jahu hoolikalt kaaluga.

Leib tuli kahvatu ja kleepuv

- Te kasutate liiga vähe pärimi või teie pärm on vanaks läinud.
- Kasutage kaasasolevat mõõtelusikat. Kontrollige pärimi säilivusaega. (Hoidke seda külmkapis).
- Tekkis elektrikatkestus või leivaküpseti lülitati küpsetamise ajal välja.
- Küpseti lülitub välja, kui see on peatunud rohkem kui kümneks minutiks. Te peate leiva vormist välja võtma ning käivitama tsükli uute koostisosadega.

Leivale on jäänud jahu

- Te olete kasutanud liiga palju jahu või liiga vähe vedelikku.

- Kontrollige retsepti ja mõõtkte välja õige kogus jahu kaalu abil või vedelikukogus mõõtetassiga, mis kuulub komplekti.

Leivatainas on halvasti segunenud

- Te ei ole paigaldanud segamislaba leivaküpsetusvormi.
- Enne seda, kui koostisosad kokku panete, veenduge, et laba on vormis.
- Tekkis elektrikatkestus või masin peatati leiva küpsetamise ajal.
- Küpseti lülitub välja, kui see on seisnud üle kümne minuti.
- Nähtavasti tuleb teil leiva küpsetamist uuesti alustada, kuid see võib viia negatiivse tulemuseni, kui segunemine on juba alanud.

Ekraanile ilmus kiri HHH pärast programmi käivitamist

- See tähendab, et temperatuur on ahju sees liiga kõrge. Seade tuleb paigutada soojemasse ruumi.

Ekraanile ilmus kiri LLL pärast programmi käivitamist

- See tähendab, et temperatuur on ahju sees liiga madal. On tarvis programm peatada, lülitada seade vooluvõrgust välja, avada kaas ning lasta seadmel jahtuda, enne kui programmi tööd jätkata.

Ekraanile ilmus kiri EE0/ EE1 pärast ahju töö algust

- On tekkinud voolukatkestus või vead temperatuuriduri töös. Tuleb pöörduda hooldekeskuse poole.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ning eemaldada selle pinnalt igasugused toidujäägid.
- Enne puhastamist lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Laske ahjul täielikult jahtuda.
- Pühkige juhtpaneeli, välis- ja sisepindasid ning väljavõetavat kaussi niiske lapi ja pesuvahendiga.
- Ärge kasutage agressiivseid aineid või abrasiivseid materjale.

HOIDMINE

- Veenduge, et ahi oleks vooluvõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.
- Täitke kõiki punkti „PUHASTAMINE JA HOIDMINE“ nõudeid.
- Hoidke ahju avatud kaanega kuivas ja puhtas kohas.

SAUGUMO PRIEMONĖS

- Svarbios saugos instrukcijos. Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite tolimesiam naudojimui.
- Neteisingai naudodamiesi prietaisu jūs galite jį sugadinti bei padaryti žalos vartotojui.
- Prieš pirmąjį naudojimą įsitikinkite ar ant lipduko nurodyti gaminio techninės charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- DĖMESIO! Maitinimo laido šakutė turi laidą bei įžeminimo kontaktą. Prietaisą galima įjungti tik į atitinkamai įžemintus elektros lizdus.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buitiniams tikslams pagal šią Naudojimo instrukciją. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nenaudoti už patalpos ribų.
- Prieš pradėdami valyti prietaisą ar jo nesinaudodami visada išjunkite jį iš elektros lizdo.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutimoliniais arba protiniais gebėjimais bei neturintiems pakankamų žinių ar patirties, nebent jie yra prižiūrimi arba veikia pagal už jų saugumą atsakingo asmens nurodymus.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, jiems negalima leisti žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite į prietaiso komplektą neįeinančių detalių ar dalių.
- Draudžiama naudoti prietaisą, kurio maitinimo laidas ir/ar šakute yra pažeisti. Saugumo sumetimais sugadintą maitinimo laidą turi būti keisti autorizuotas serviso centras arba analogiškas kvalifikuotas personalas.
- Nemirkykite prietaiso ar maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Jeigu taip atsitiko, nedelsiant išjunkite prietaisą iš elektros tinklo bei prieš naudodamiesi juo toliau patikrinkite jo saugumą bei veikimą pas kvalifikuotus specialistus.

- Įsitikinkite, jog maitinimo laidas nelielia aštrų kraštų bei įkaitintų paviršių.
 - Netraukite už maitinimo laido, nepersukinėkite jo bei nevyniokite aplink prietaisą.
 - Naudokite duonkepę tik produktams paruošti. Jokiu būdu nedžiovinkite joje rūbų, popierių ar kitų daiktų.
 - Neįjunkite duonkepę su tuščia kamera. Nenaudokite kameros daiktams saugoti.
 - Duonkepė nėra skirta produktams konservuoti.
 - Nedėkite produktų betarpiškai ant kepimo kameros dugno, naudokite išimamą kepimo formą.
 - Vadovaukitės pateiktais receptais.
 - Trumpajam jungimui bei duonkepės gedimui išvengti pasirūpinkite, kad vanduo nepatektų į ventiliacijos angas.
 - Netinkamas duonkepės valymas gali sukelti jos paviršių nusidėvėjimą, negatyviai paveikti prietaiso veikimą bei sukelti pavojaus vartotojui galimybę.
 - Naudodami ilginamąjį laidą įsitikinkite, jog maksimaliai leidžiama kabelio galia atitinka duonkepės galią.
 - Prietaisui veikiant venkite kontakto su maišymo mentelę, tai pavojinga!
 - DĖMESIO! Prietaisui veikiant neatidarinėkite duonkepės dangčio ir neišimkite duonos kepimo formos. Dangti galima atidaryti tik pasigirdus specialiam indikatoriaus signalui – būtiniesiems ingredientams į tešlą pridėti.
 - Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
 - Gamintojas pasiilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- ## JŪSŲ DUONKEPĖS PRIVALUMAI
- Duonkepėje įdiegtas automatinis duonos kepimo režimas.

- Jūs galite pasirinkti 13 skirtingų duonos kepimo programų. Be to, duonkepė leidžia virti uogienę bei užminkyti tešlą makaronų gaminiams.
- Jūs galite naudoti paruoštus duonos kepimo mišinius.
- Jūs galite įdėti į dozatorių iš anksto paruoštus ingredientus (riešutus, razinas), o dozatorius įdės juos į kepimo formą automatiškai, po signalo.
- išimama kepimo forma.
- Aptikus bet kokius defektus neįjunkite prietaiso; kreipkitės į pardavėją.
- Prietaisą pastatykite ant lygaus, sauso bei karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso šalia degių bei sprogiųjų medžiagų, arba šalia savaime užsidegančių dujų.
- Nestatykite prietaiso šalia dujinės ar elektrinės viryklės bei kitų šilumos šaltinių.
- Niekio nedėkite ant duonkepės. Neuždenkite ventiliacijos angų.
- Nerekomenduojama statyti duonkepę spintoje. Normaliam duonkepės veikimui reikia parūpinti laisvą vietą ventiliacijai: ne mažiau kaip 20 cm iš viršaus, 10 cm iš užpakalinės sienelės pusės bei po 5 cm iš šoninių sienelių pusių.
- Prieš pirmąjį naudojimą nuvalykite išimamą kepimo formą, maišymo mentelę, vidinį bei išorinį duonkepės paviršių švari drėgnu skudurėliu. Nuimkite apsauginę plėvelę nuo valdymo skydelio.

NAUDINGI PATARIMAI

- Visų pirmą išimkite išimamą kepimo formą, įdėkite į ją reikiamus ingredientus ir tik po to įstatykite formą į duonkepę.
- Ingredientus visada įdėkite eilės tvarka. Iš pradžių įpilkite skysčius, įdėkite sviestą arba aliejų, cukrų, druską, po to įberkite miltus bei kitus priedus, o pačiame gale įdėkite mieles.
- Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros – tai padeda optimaliam mielių augimui.
- Tiksliai matuokite ingredientų kiekį. Net mažiausias recepte nurodyto kiekio neatitikimas gali paveikti kepimo rezultata.
- Vaisius bei riešutus galima įdėti į dozatorių pačioje pradžioje, tačiau prieš tai juos reikia susmulkinti.
- Atidarinėdami dangtelį kepimo proceso laikotarpyje jūs galite pažeisti temperatūros režimą duonkepėje ir paveikti duonos kepimo kokybę.
- Norėdami sustabdyti duonkepę prieš laiką, paspauskite ir 2 sekundes prilaikykite „STOP/START“ mygtuką, kol nesuskambės garso signalas.

MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, jog duonkepėje nebeliko pakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar transportuojant nebuvo pažeistos šios prietaiso detalės:
 - dangtelis;
 - korpusas ir stebėjimo langelis;
 - kameros sienelės;

VEIKSMŲ TVARKA

- Išimkite išimamą kepimo formą.
- Įstatykite maišymo mentelę.
- Įdėkite ingredientus į kepimo formą.
- DĖMESIO: įsitikinkite, jog mielės nesiliečia su druska ir skysčiu.
- Įdėkite išimamą kepimo formą atgal į duonkepę.
- Įsitikinkite, kad kepimo forma yra nustatyta teisingai.
- Uždarykite prietaiso dangtelį.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Pastatykite užpakalinėje duonkepės sienelėje esantį perjungiklį į padėtį „I“.
- Paspauskite „MENU“ mygtuką ir pasirinkite programos numerį.
- Pasigirs garso signalas ir displėjuje pasirodys kepimo programos numeris bei kepimo trukmė.

- Pasirinkite plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį.
- Dabar jūs galite pakoreguoti kepimo pradžios laiką laikmačio pagalba.
- Paspauskite „START/STOP“ mygtuką programai aktyvuoti.
- Kepimo pabaigoje pasigirs garso signalas.
- Palaukite, kol duona truputi nusistovės.
- Prieš atidarydami dangtelį išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Išimkite kepimo forma, mūvėdami virtuvės pirštines arba kabluku.
- Apverskite kepimo formą ir atsargiai pakratykite. Jeigu duona neišsima, jūs galite padėti sau plastikinėmis ar medinėmis mentelėmis. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti kepimo formos paviršiu!
- Palaukite 30 minutes kol duona atvės, ir galite ją supjaustyti.
- DĖMESIO: Įsitikinkite, jog maišymo mentelė nejstrigo duonoje! Jeigu taip atsitiko, atsargiai išimkite ją iš duonos. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti mentelės paviršiu!

VALDYMO SKYDELIS

„LAIKMAČIO“ MYGTUKAI

- „LAIKMAČIO“ mygtukai leidžia nustatyti norimą duonos kepimo laiką (norimą viso proceso pasibaigimo laiką).
- Laikmačio nustatymų žingsnis – 10 minučių.
- Maksimalus pratęsimo laikas – 13 valandų.
- Pavyzdžiui: dabar yra 20 val. 30 min., jūs norite, kad duona iškeptų 7 val. 00 min., t.y. po 10 valandų 30 minučių. Paspauskite „MENU“ mygtuką, pasirinkite režimą, plutelės spalvą bei kepalo dydį, o po to paspauskite „LAIKMAČIO“ mygtuką ir surinkite 10 valandų 30 minučių. Laikas bus atvaizduojamas skystųjų kristalų displejuje. Po to paspauskite „START/STOP“

mygtuką ir paleiskite laikmatį. Displejuje laikas bus pradėtas skaičiuoti atbuline tvarka.

- DĖMESIO: Nerekomenduojama naudoti laikmačio funkcija kepant duoną su greitai gėstančiais ingredientais (kiaušiniai, pienu, grietinėle ir sūriu).

„DYDŽIO“ MYGTUKAS

- „DYDŽIO“ mygtukas naudojamas duonos kepalo dydžiui pasirinkti.
- Paspauskite „DYDŽIO“ mygtuką vieną, du arba tris kartus atitinkamai 500 g, 750 g arba 1000 g kepalui pasirinkti.
- Skystųjų kristalų displejuje pasirodys linija, rodanti pasirinktą duonos kepalo dydį.
- DĖMESIO: Standartiškai duonkepė yra užprogramuota dideliam duonos kepalui (1000 g).

„MENU“ MYGTUKAS

- „MENU“ mygtukas leidžia pasirinkti reikiamą programą (1-15).
- Paspauskite „MENU“ mygtuką tiek kartų, kiek reikia norimai programai pasirinkti.
- Programos numeris ir jai atitinkantis kepimo laikas bus atvaizduojami skystųjų kristalų displejuje.

„TIK KEPIMO“ MYGTUKAS

- Naudokite šį mygtuką automatiniai programai „TIK KEPIMAS“ jungti, o esant reikalui pakoreguokite kepimo laiką „LAIKMAČIO“ mygtukais.
- Šiame režime duona kepama pagal standartinius nustatymus, tačiau kepimo režimas sutrumpintas: kepalo dydis 1000 g, plutelės spalva: vidutinė; kepimo laikas: 1 val. 30 min.

„SPALVOS“ MYGTUKAS

- „SPALVOS“ mygtukas leidžia kepti duoną su švesia, vidutine arba tamsia plutele.
- Paspauskite mygtuką vieną, du arba tris kartus atitinkamai švesiai, vidutiniai arba tamsiai plutele spalvai pasirinkti.

- Skystųjų kristalų displejuje pasirodys linija, rodanti pasirinktą plutelės spalvą.
- DEMESIO: Standartiškai duonkepė yra užprogramuota kepti duoną su vidutine plutele.

„START/STOP“ MYGTUKAS

- Duonkepei paleisti arba sustabdyti, arba pasirinktai funkcojai atšaukti paspauskite „START/STOP“ mygtuką.
- Norėdami baigti operaciją arba atšaukti parametrus, paspauskite ir 2 sekundes prilaikykite „STOP/START“ mygtuką, kol nesuskambės ilgas garso signalas.
- DEMESIO: Nespauskite šio mygtuko, norėdami patikrinti kepimo eigą. Kontrolei naudokite duonkepės dangtyje esantį langelį.

KEPIMO PROGRAMOS:

- Daugiau informacijos apie skirtingų rūšių duonos kepimą ieškokite receptų knygoje.

1. Balta duona

- Šis režimas naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele iš baltų kvietinių miltų kepti. Kepimo laikas: 3 valandos 25 minutes.

2. Greitasis baltos duonos režimas

- Šis režimas sumažina baltos duonos kepimo laiką. Jis naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele iš baltų kvietinių miltų kepti pagreitiname režime. Kepimo laikas: 1 valanda 08 minutes.

3. Rupių miltų duona

- Šis režimas naudojamas duonai iš rupių miltų kepti. Šiame režime tešlos minkymas tęsiasi ilgiau, nei įprasta, o duonos kėlimui skiriama daug daugiau laiko. Sumaišytiems ingredientams pašildyti skiriama 30 minučių. Kepimo laikas: 4 valandos 40 minučių.

4. Greitasis rupių miltų duonos režimas

- Šis režimas naudojamas duonai iš rupių miltų kepti pagreitiname režime. Sumaišytiems ingredientams pašildyti skiriama 5 minučių. Kepimo laikas: 1 valanda 08 minutes.

5. Prancūziška duona

- Šis režimas naudojamas duonai su traškia plutele kepti. Tinka batonams su sumažintu riebalų bei cukraus kiekiu kepti. Kepimo laikas: 3 valandos 50 minučių.

6. Greitasis prancūziškos duonos režimas

- Šis režimas naudojamas prancūziškai duonai kepti pagreitiname režime. Kepimo laikas: 1 valanda 08 minutes.

7. Bandelės

- Šis režimas naudojamas konditerijos gaminiams kepti. Kepimo laikas: 3 valandos 35 minutės.

8. Ruginė duona

- Šis režimas naudojamas duonai iš ruginių ir kvietinių miltų kepti. Kepimo laikas: 3 valandos 48 minutės.

9. Saldi duona

- Šis režimas naudojamas saldžiai duonai su įvairiais saldžiais priedais (pavyzdžiui, marmeladu) kepti. Kepimo laikas: 2 valandos 08 minutes.

10. Duona su sumažintu angliavandenių kiekiu

- Šis režimas naudojamas duonai su sumažintu angliavandenių kiekiu iš avižinių miltų bei linų sėmenų miltų kepti. Kepimo laikas: 4 valandos 30 minučių.

11. Be gliuteno

- Šis režimas naudojamas duonai iš miltų be gliutimo kepti bei duonos kepimo mišiniams be gliutimo. Kepimo laikas: 2 valandos 59 minutės.

12. Keksas

- Šis režimas naudojamas keksams bei pyragams iš jau paruoštos tešlos kepti. Kepimo laikas: 1 valanda 30 minučių.

13. Tešla

- Šis režimas naudojamas tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas. Gaminiai formuojami rankomis, o kepami orkaitėje. Gaminimo laikas: 1 valanda 30 minučių.

14. Naminė tešla

- Šis režimas naudojamas naminiai tešlai paruošti. Ši tešla naudojama makaronų gaminiams ruošti. Gaminimo laikas: 5 valandos 15 minučių.

15. Uogienė

- Šis režimas naudojamas uogienei paruošti. Gaminimo laikas: 1 valanda 25 minutės.

16. Kepiniai

- Šis režimas naudojamas gaminiams iš jau paruoštos tešlos kepti. Gaminimo laikas: 1 valanda.

ATMINTIES FUNKCIJA

- Atsiradus elektros maitinimo sutrikimams (ne ilgiau kaip 7 minučių) duonkepė tęs pasirinktą programą nuo sutrikimo elektros tinkle atsiradimo momento.

PROBLEMAS BEI JŲ PAŠALINIMO BŪDAI

Duona nepakilo

- Jūsų miltų glitimo kokybė yra netinkama, arba jūs naudojate miltus, kurie nėra skirti duonai kepti. (Glitimo kokybė gali keistis priklausomai nuo temperatūros, drėgnumo, miltų laikymo sąlygų bei derliaus rinkimo laiko)
- Pabandykite kitą miltų rūšį, kito gamintojo miltus arba kitą miltų partiją.
- Tešla tapo perdaug kieta, nes įpylėte permažai skysčio.
- Duonos kepimui skirti miltai su didesniu baltymų kiekiu sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite papildomai įpilti 10-20 ml vandens.
- Naudokite sausas mieles iš pakelių, ant kurių yra užrašas „greitai veikiančios mielės“. Šis tipas nereikalauja išankstinio rūgimo.
- Jūs įdėjote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.
- Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve)
- Ant mielių pateko skystis prieš pradėdant minkyti tešlą,

- Patikrinkite, ar jūs įdėjote ingredientus teisinga tvarka pagal instrukcijos reikalavimus.
- Jūs įdėjote perdaug druskos ar permažai cukraus.
- Patikrinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu.
- Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra druskos ar cukraus.

Duona yra perdaug puri

- Jūs panaudojote perdaug mielių.
- Patikrinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu.
- Jūs įpylėte perdaug skysčio.
- Kai kurios miltų rūšis sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.

Duona pakilo, bet po to susmego

- Jūsų miltų kokybė yra netinkama.
- Pabandykite naudoti kito gamintojo miltus.
- Jūs įpylėte perdaug skysčio.
- Pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.

Duona perdaug pakilo

- Jūs panaudojote perdaug mielių/vandens.
- Patikrinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu (mielės) / stikline (vandu).
- Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra papildomo vandens.
- Jums nepakanka miltų.
- Atidžiai pasverkite miltus ant svarstyklių.

Duona neapskrudusi ir lipni

- Jūs panaudojote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.
- Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve).
- Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepančiam.

- Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių. Jums reikia išimti duona iš kepimo formos ir paleisti naują ciklą su naujais ingredientais.

Ant duonos yra miltų likučių

- Jūs panaudojote per daug miltų arba jums nepakanka skysčio.
- Patikrinkite receptą ir pasverkite reikiamą miltų kiekį svarstyklėse, o reikiamą skysčio kiekį komplekte esančia matavimo stikline.

Duona blogai suminkyta

- Jūs nesumontavote maišymo mentelės duonos kepimo formoje.
- Prieš įdėdami ingredientus įsitikinkite, jog mentelė sumontuota formoje.
- Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepančiai.
- Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių.
- Jums reikia paleisti duonos kepimą iš naujo, tačiau rezultatas gali būti neigiamas, jei minkymas jau buvo pradėtas.

Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas HHH

- Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg aukšta. Reikia sustabdyti programą, išjungti prietaisą iš elektros tinklo ir leisti prietaisui atvėsti, prieš tęsiant programą.

Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas LLL

- Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg žema. Reikia perkelti prietaisą į šiltesnę patalpą.

Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas EE0/ EE1

- Įvyko elektros tinklo sutrikimas, temperatūros jutiklio klaida.
- Reikia kreiptis į Serviso centrą.

VALYMAS BEI PRIEŽIŪRA

- Duonkepę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos paviršių bet kokius maisto likučius.
- Prieš valydami prietaisą išjunkite jį bei ištraukite laidą iš elektros lizdo.
- Palaukite, kol duonkepė visiškai atvės.
- Nuvalykite valdymo skydelį, vidinius bei išorinius paviršius, išimamą kepimo formą drėgnu sudurėliu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių valymo priemonių bei šveitimo miltelių.

SAUGOJIMAS

- Įsitikinkite, jog duonkepė yra išjungta iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus „VALYMO BEI PRIEŽIŪROS“ skyriaus reikalavimus.
- Duonkepę saugokite su pravertu dangteliu sausoje švarioje vietoje.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Svarīgas drošības instrukcijas. Izlasiet uzmanīgi un saglabājiet turpmāki uzziņai.
- Nepareiza apiešanās ar ierīci var izraisīt tās bojājumu un nodarīt kaitējumu tās lietotājam.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem..
- UZMANĪBU! Barošanas vada kontaktdakša ir aprīkota ar vadu un zemējuma kontaktu. Pievienojiet ierīci tikai atbilstošām iezemētām kontaktlīdždām.
- Izmantojiet tikai sadzīves vajadzībām saskaņā ar šo Lietošanas instrukciju. Ierīce nav paredzēta ražošanas vajadzībām.
- Neizmantojiet ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas vai ja tā netiek izmantota.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst piegādes komplektā.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaiņa jāuztic ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Nemērciet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām vai karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, nepārgrieziet to un neapīniet apkārt ierīcei.
- Izmantojiet maizes krāsni tikai ēdienu gatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Nedarbīniet maizes krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kā glabātavu.
- Krāsns nav paredzēta produktu konservēšanai.
- Nelieciet produktus tieši uz kameras pamatni, izmantojiet noņemamo trauku.
- Izmantojiet gatavošanas receptes.
- Lai izvairītos no īssavienojuma vai krāsns bojājuma, nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilācijas atverēs.
- Maizes krāsns nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces funkcionēšanu un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst maizes krāsns jaudai.
- Izvairieties no kontakta ar maisāmo lāpstiņu ierīces ekspluatācijas laikā, jo tas var izraisīt traumu!
- UZMANĪBU! Darbības laikā neatveriet maizes krāsns vāku un neņemiet ārā maizes cepšanas formu.
- Vāku drīkst atvērt tikai lai pievienotu mīklai nepieciešamās sastāvdaļas stingri pēc skaņas signāla.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbspēju un funkcionalitāti.

JŪSU MAIZES KRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS

- Maizes krāsns ir aprīkota ar automātisku maizes gatavošanas režīmu.

- Jūs varat izvēlēties 13 dažādas cepšanas programmas, tāpat maizes krāsnī var vāriet ievārījumu un pagatavot mīklu makaronu izstrādājumiem.
- Jūs varat izmantot gatavus cepšanas maisījumus.
- Jūs varat ievietot dispenserī iepriekš sagatavotās sastāvdaļas (riekstus, rozīnes), disperseris pievienos tos traukā automātiski, pēc signāla.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, neieslēdziet krāsnī; griezieties pie pārdevēja.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Novietojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstvielu un pašuzliesmojošu gāzu tuvumā.
- Novietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.

NODERĪGI PADOMI

- Vispirms jāizņem izņemamais trauks, jāsaliek tajā nepieciešamās sastāvdaļas un tikai pēc tam jāievieto trauks maizes krāsnī.
- Vienmēr ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību. Vispirms ielejiet šķidrumus, tad pievienojiet sviestu, cukuru, sāli, pēc tam miltus un citas piedevas un pašās beigās raugu.
- Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā, lai uzturētu optimālu rauga augšanu.
- Precīzi nomēriet sastāvdaļu daudzumu. Pat nenozīmīga novirze no receptē norādītā daudzuma var ietekmēt cepšanas rezultātu.
- Pašā sākumā dispenserī var ievietot augļus un riekstus, iepriekš tos sīki sasmalcinot.
- Vāka atvēršana izraisa maizes krāsns temperatūras režīma traucējumu un var ietekmēt maizes cepšanas kvalitāti.
- Lai apturētu ierīci pirms procesa beigām, piespiediet taustiņu STOP/START un turiet to piespiestu 2 sekundes, kamēr atskanēs skaņas signāls.
- Uzņemiet izņemamo trauku.
- Piestipriniet maisāmo lāpstīņu.
- Ielieciet sastāvdaļas traukā.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka raugs nesaskaras ar sāli un šķidrumu.
- Ievietojiet izņemamo trauku atpakaļ maizes krāsnī.
- Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots pareizi.
- Aizveriet ierīces vāku.
- Pievienojiet ierīci elektroīklam. Uzstādiet pārslēgu maizes krāsns mugurpusē stāvoklī "I".

UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka maizes krāsns iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāti:
 - vāks;
 - korpuss un vērošanas lodziņš;
 - kameras sienas;
 - noņemamais trauks.
- Uzstādiet taustiņu START/STOP, lai ieslēgtu programmu.

- Pēc programmas beigām atskanēs signāls.
- Ļaujiet maizei mazliet nostāvēties.
- Pirms atvērt vāku, atvienojiet ierīci no elektrofikla.
- Izņemiet trauku ar āķa vai pieķerrokta palīdzību.
- Apgrieziet trauku otrādi un mazliet pakratiet. Ja maize neslīd ārā, jūs varat izmantot tās izņemšanai no trauka koka vai plastmasas lāpstiņas. Neizmantojiet metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt trauka virsmu!
- Ļaujiet maizei atdzist 30 minūtes, vēlāk to var sagriezt.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka maisāmā lāpstiņa nav palikusi maizē. Ja tas ir noticis, piesardzīgi izņemiet to no maizes. Neizmantojiet metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt lāpstiņas virsmu.

VAIDĪBAS PANEĻIS

TAIMERA TAUSTIŅI

- TAIMERA taustiņi ļauj uzstādīt maizes cepšanas atlikšanas laiku (līdz gatavības brīdim).
- Laika regulēšanas solis ir 10 minūtes.
- Maksimālais atlikšanas laiks ir 13 stundas.
- Piemēram: tagad ir plkst. 20.30, jūs vēlaties, lai maize būtu gatava plkst. 7.00, proti, pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Piespiediet IZVĒLNES taustiņu, izvēlieties režīmu, izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru, tad piespiediet taimera taustiņu, lai pieliktu klāt laiku 10 stundas un 30 minūtes. Laiks parādīsies LCD displejā. Pēc tam piespiediet taustiņu START/STOP, lai aktivizētu taimeru. Displejā sāksies laika atpakaļskaitīšana.
- UZMANĪBU: nav ieteicams lietot taimera funkciju, izmantojot ātri bojājošos produktus, tādus kā olas, piens, saldais krējums, siers.

IZMĒRA TAUSTIŅŠ

- IZMĒRA taustiņu izmanto, lai izvēlētos klaipa izmēru.
- Piespiediet IZMĒRA taustiņu vienu, divas vai trīs reizes, lai attiecīgi izvēlētos 500, 750 vai 1000 g.
- LCD displejā parādīsies līnija, kas norādīs izvēlēto klaipa izmēru.

- UZMANĪBU: Pēc noklusējuma krāsniņ ir iestatīta liela, 1000 g klaipa cepšana.

IZVĒLNES TAUSTIŅŠ

- IZVĒLNES taustiņš ļauj izvēlēties vēlamo programmu (1-15).
- Šim nolūkam piespiediet IZVĒLNES taustiņu vajadzīgo reižu skaitu.
- Programmas numurs un tai atbilstošs cepšanas laiks parādīsies LCD displejā.

TAUSTIŅŠ "TIKAI CEPŠANA"

- Izmantojiet šo taustiņu programmas "TIKAI CEPŠANA" automātiskai ieslēgšanai. Ja nepieciešams, koriģējiet pagatavošanas laiku ar TAIMERA taustiņu palīdzību.
- Sajā režīmā maizi cep pēc standarta iestatījumiem paštrinātā režīmā, proti, klaipa izmērs 1000 g., garozas krāsa vidēja, pagatavošanas laiks 1 stunda un 30 minūtes.

KRĀSAS TAUSTIŅŠ

- KRĀSAS taustiņš ļauj ieprogrāmēt maizes ar gaišu, vidēji brūnu vai tumšu garozu cepšanu.
- Piespiediet taustiņu vienu, divas vai trīs reizes, lai attiecīgi iegūtu gaišu, vidēju vai tumšu garozu.
- LCD displejā parādīsies līnija, kas norādīs izvēlēto garozas krāsu.
- UZMANĪBU: Pēc noklusējuma maizes krāsns ir noregulēta uz vidējas garozas cepšanu.

START/STOP TAUSTIŅŠ

- Maizes krāsns ieslēgšanai/darbības apturēšanai vai izvēlētas funkcijas atcelšanai piespiediet taustiņu START/STOP.
- Lai pabeigtu operāciju vai izdzēstu parametrus, turiet taustiņu piespiestā stāvoklī 2 sekundes, kamēr atskanēs garš skaņas signāls.
- UZMANĪBU: nepiespiediet taustiņu, ja jūs vēlaties pārbaudīt cepamā ēdiena stāvokli. Ēdiena pārbaudei izmantojiet vērošanas lodziņu maizes krāsns vākā.

CEPŠANAS REŽĪMI:

- Sīkāku dažādu maizes veidu pagatavošanas aprakstu sk. receptu grāmatā.

1. Baltmaize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no baltajiem kviešu miltiem. Pagatavošanas laiks 3 stundas 25 minūtes.

2. Ātrā baltmaize

- Šo režīmu izmanto baltmaizes pagatavošanas laika samazināšanai. Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no baltajiem kviešu miltiem paātrinātā režīmā. Pagatavošanas laiks 1 stunda 08 minūtes.

3. Pilngraudu maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no pilngraudu miltiem. Šajā režīmā mīklas mīcīšanas process ir garāks un arī maizes uzbriešanai tiek atvēlēts daudz vairāk laika. Sajaukto sastāvdaļu iepriekšējai uzsildīšanai ir paredzētas 30 minūtes. Pagatavošanas laiks 4 stundas 40 minūtes.

4. Ātrā pilngraudu maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no nesijātiem miltiem paātrinātā režīmā. Iepriekšējai uzsildīšanai ir paredzētas 5 minūtes. Pagatavošanas laiks 1 stunda 08 minūtes.

5. Franču maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi ar kraukšķīgu garozu, tas ir piemērots batonu cepšanai ar zemu tauku un cukura saturu. Pagatavošanas laiks 3 stundas 50 minūtes.

6. Ātrā franču maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu franču maizi paātrinātā režīmā. Pagatavošanas laiks 1 stunda 08 minūtes.

7. Smalkmaize

- Šo režīmu izmanto konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Pagatavošanas laiks 3 stundas 35 minūtes.

8. Rudzu maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no rudzu miltiem ar kviešu miltu piejaukumu. Pagatavošanas laiks 3 stundas 48 minūtes.

9. Saldā maize

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu saldo maizi ar dažādām saldām piedevām, piemēram, marmelādi. Pagatavošanas laiks 2 stundas 08 minūtes.

10. Maize ar zemu ogļhidrātu saturu

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi ar zemu ogļhidrātu saturu no auzu miltiem un maltām linsēklām. Pagatavošanas laiks 4 stundas 30 minūtes.

11. Bez glutēna

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no miltiem bez lipekļa un jaukta sastāva maizi, kas nesatur lipekli. Pagatavošanas laiks 2 stundas 59 minūtes.

12. Kēkss

- Šo režīmu izmanto kēksu un pīrāgu pagatavošanai no gatavās mīklas. Pagatavošanas laiks 1 stunda 30 minūtes.

13. Mīkla

- Šo režīmu izmanto mīklas pagatavošanai tās turpmākai veidošanai ar rokām un cepšanai cepeškrāsnī. Pagatavošanas laiks 1 stunda 30 minūtes.

14. Lauku mīkla

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu lauku mīklu, kas tiek izmantota makaronu izstrādājumu pagatavošanai. Pagatavošanas laiks 5 stundas 15 minūtes.

15. Ievārījums

- Šo režīmu izmanto ievārījuma gatavošanai. Pagatavošanas laiks 1 stunda 25 minūtes.

16. Miklas izstrādājumi

- Šo režīmu izmanto cepšanai no jau gatavas mīklas. Pagatavošanas laiks 1 stunda.

ATMIŅAS FUNKCIJA

- Elektropadeves traucējuma gadījumā, ja tas nepārsniedz 7 minūtes, maizes krāsns turpinās izvēlētās programmas izpildi no traucējuma elektrotīklā brīža.

PROBLĒMAS UN TO NOVĒRŠANAS VEIDI

Maizes mīkla nebriest

- Miltiem ir nepiemērota lipekļa kvalitāte vai jūsu milti nav paredzēti maizes cepšanai. (Lipekļa kvalitāte var mainīties atkarībā no miltu temperatūras, mitruma, glabāšanas apstākļiem un ražas novākšanas laika).
- Pamēģiniet citu miltu veidu, cita ražotāja miltus vai citu miltu partiju.
- Mīkla kļuvusi pārāk cieta, jo esat pievienojuši maz šķidruma.
- Maizes milti ar lielu olbaltumvielu saturu uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, tāpēc pamēģiniet papildus pievienot 10-20 ml ūdens.
- Jūs izmantojat nepiemērotu raugu.
- Izmantojiet sauso raugu no paciņām, kur ir uzraksts "ātras darbības raugs". Šim rauga veidam nav nepieciešama iepriekšēja rūgšana.
- Jūs esat pielikuši maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.
- Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī).
- Raugs pirms mīcīšanas ir saskāries ar šķidrumu.
- Pārbaudiet, vai esat ielikuši sastāvdaļas pareizā kārtībā, saskaņā ar instrukciju.
- Jūs esat pielikuši par daudz sāls vai par maz kura.
- Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošās mērkarotes palīdzību.
- Pārbaudiet, lai sāļi un cukuru nesaturētu citas sastāvdaļas.

Pārāk irdena maize

- Jūs esat pielikuši par daudz rauga.
- Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošās mērkarotes palīdzību.
- Jūs esat pievienojuši pārāk daudz šķidruma.
- Daži miltu veidi uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.

Maize sakrītās pēc uzbriešanas

- Jūsu miltiem ir neapmierinoša kvalitāte.
- Pamēģiniet izmantot cita ražotāja miltus.
- Jūs esat pievienojuši pārāk daudz šķidruma.
- Pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.

Maize ir par daudz uzbriedusi

- Jūs izmantojat pārāk daudz rauga/ūdens.
- Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošās mērkarotes palīdzību (raugam) un mērglāzes palīdzību (ūdenim).
- Pārbaudiet, lai liekais ūdens daudzums neizsūktos no citām sastāvdaļām.
- Jūs izmantojat par maz miltu.
- Precīzi nosveriet miltus ar svaru palīdzību.

Maize iznāca bāla un lipīga

- Jūs izmantojat maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.
- Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī).
- Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē vai ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.
- Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm. Iznemiet maizi no formas un vēlreiz ieslēdziet ciklu ar jaunām sastāvdaļām.

Uz maizes ir palikuši milti

- Jūs esat izmantojuši par maz miltu vai mīklā ir par maz šķidruma.

- Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu miltu daudzumu ar svaru palīdzību un šķidruma daudzumu ar komplektā ietilpstoša šķidrumu mērtrauka palīdzību.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mazgāšanas līdzekļi samitrinātu audumu.

Maize ir slikti samaisjusies

- Jūs aizmirsāt ievietot maizes cepšanas formā maisāmo lāpstīņu.
- Pirms ielikt sastāvdaļas, pārlicinieties, ka lāpstīņa atrodas formā.
- Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevēi vai ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.
- Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm.
- Iespējams, jums būs no jauna jāieslēdz maizes cepšanas cikls, taču tas var izraisīt negatīvu iznākumu, ja mīcīšana jau bija sākusies.

Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts HHH

- Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk zema. Apturiet programmu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet ierīcei atdzist, pirms turpināt programmas darbību.

Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts LLL

- Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk augsta. Pārvietojiet ierīci siltākā telpā.

Pēc krāsns ieslēgšanas displejā parādās uzraksts EE0/EE1

- Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevēi, kļūme temperatūras devēja darbībā. Griezieties servisa centrā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Krāsns ir regulāri jāfīra un jāatbrīvo tās virsmas no jebkurām ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsni pilnīgi atdzist.

- Neizmantojiet agresīvās vielas vai abrazīvos materiālus.

GLABĀŠANA

- Pārlicinieties, ka krāsns ir atvienots no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas "TĪRĪŠANA UN APKOPE" prasības.
- Glabājiet krāsni ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Fontos biztonsági intézkedések. Olvassa el figyelmesen és őrizze meg jövőbeli felvilágosítás érdekében.
- A készülék helytelen használata annak meghibásodásához és a felhasználó sérüléséhez vezethet.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy a címkén feltüntetett műszaki adatok megfelelnek-e az elektromos hálózat adatainak.
- FIGYELEM! A konnektordugó vezetékkel és földeléses csatlakozóval van ellátva. A készüléket csakis földeléses csatlakozó aljzathoz csatlakoztassa.
- A készülék kizárólag házi használatra alkalmas a jelen Használati útmutatónak megfelelően. Nem alkalmas ipari használatra.
- Helyiségen kívül használni tilos.
- Tisztítás előtt vagy használaton kívül áramtalanítsa a készüléket.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használjon a készletbe nem tartozó tartozékokat.
- Vezetéksérülés esetén a vezeték cseréjét a gyártó vagy annak megbízott szervize, vagy hasonló szakember végezze.
- Ne merítse a készüléket és vezetékét vízbe vagy egyéb folyadékba. Amennyiben ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket, és mielőtt újra használná a készüléket, ellenőrizze működését és biztonságosságát szakértő segítségével.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles szélékkel és forró felülettel.
- Ne húzza, csavarja, tekerje a vezetékét a készülék köré.
- A kenyérsütőt csakis ételek készítésére használja. Soha ne szárítson benne ruhát, papírt vagy egyéb tárgyat.
- Ne kapcsolja be a kenyérsütőt üres tartállyal. Ne használja a tartályt bármilyen tárgy őrzésére.
- A sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.
- Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a tartály aljára, használja a kiemelhető csészét.
- Kövesse a receptek utasításait.
- Rövidzárlat és a sütő meghibásodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy víz kerüljön a szellőzőnyílásokba.
- Amennyiben nem tartsa fenn a kenyérsütő tiszta állapotát, ez a felület kopásához vezethet, ami kedvezőtlenül hathat a készülék működésére, és veszélyt jelenthet a felhasználó részére.
- Hosszabbító használatokor győződjön meg arról, hogy a vezeték maximálisan megengedett teljesítménye megfelel a kenyérsütő teljesítményének.
- A készülék üzemeltetésekor kerülje el a keverőlapáttal való érintkezést, ez sérüléshez vezethet!
- FIGYELEM! Működés közben ne nyissa ki a kenyérsütő fedelét, és ne emelje ki a tartályt.
- A fedél csak a hozzávalók adagolása céljából nyitható fel szigorúan követve a pitegő hangjelét.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

KENYÉRSÜTŐJE ELŐNYEI

- A kenyérsütő automatikus sütő-üzemmóddal rendelkezik.
- 13 különböző sütőprogramból választhat, a kenyérsütő segítségével lekvárt és különféle tésztákat is készíthet.
- Használhat kész keverékeket pékárú sütésére.
- Berakhatja az adagolóba az előkészített hozzávalókat (dió, mazsola), az adagoló automatikusan belerakja őket a tálba, amiről jelezni fog.

HASZNOS TANÁCSOK

- Előbb vegye ki a kivehető tálat, rakja bele a szükséges hozzávalókat és csak ezután helyezze vissza a tálat a kenyérsütőbe.
- Mindig tartsa be a hozzávalók adagolásának szabályait. Előbb öntsön folyadékot a tálba, utána adjon hozzá vajat (olajt), cukrot, sót, továbbá lisztet és egyéb hozzávalót, és legvégén az élesztőt.
- Az összes hozzávaló legyen szobahőmérsékletű, hogy fenntartsák az élesztő optimális növekedését.
- Pontosan mérje ki a hozzávalókat. Még egy kevés eltérés is a receptben megadott tömegtől ronthat az eredményen.
- Az adagolóba rakhat előbb gyümölcsöt és diót, de előbb aprítsa meg őket.
- A fedél sütés közben való felnyitása csökkenti a sütési hőmérsékletet, ami rossz kihatással lehet a kenyér minőségére.
- Amennyiben idő előtt kívánja kikapcsolni a kenyérsütőt, nyomja meg a STOP/START gombot és tartsa megnyomva 2 másodpercen belül, amíg elhangzik egy hangjel.

ÖSSZESZERELÉS

- Győződjön meg arról, hogy a kenyérsütőben nem maradt csomagolóanyag és egyéb felesleges tárgy.
- Ellenőrizze nem kapott-e sérülést szállítás közben:

- fedél;

- készüléktest és ablak;
- tartály falai;
- kiemelhető csésze.
- Bármilyen sérülés észlelése esetén ne kapcsolja be a kenyérsütőt; forduljon az eladóhoz.
- Állítsa a készüléket száraz, egyenes és hőálló felületre.
- Ne állítsa fel a készüléket égő-, robbanóanyagok, és lobbanó gázok közelében.
- Ne állítsa fel a készüléket gáz- vagy villanytűzhely, valamint egyéb hőforrás közelében.
- Ne helyezzen semmit a kenyérsütőre. Ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Ne állítsa fel a kenyérsütőt a szekrénybe. A sütő normális működése érdekében biztosítson elegendő tért a szellőzéshez: felülről – min. 20 cm, hátsó oldal felől – min. 10 cm, mindkét oldalról – mint. 5 cm.
- Első használat előtt törölje meg a kiemelhető csészét, keverőlapátot, a sütő belső és külső oldalait nedves, tiszta törölkendővel. A vezérlőpadról vegye le a védőfóliát.

MŰKÖDÉSI REND

- Vegye ki a kivehető tálat.
- Rögzítse a keverőlapátot.
- Rakja a tálba a hozzávalókat.
- FIGYELEM: Győződjön meg, hogy az élesztő nem érintkezik a sóval és folyadékkal.
- Helyezze vissza a tálat a kenyérsütőbe.
- Győződjön meg, hogy a tál helyesen van felállítva.
- Zárja le a készülék fedelét.
- Áramosítsa a készüléket. Állítsa a kenyérsütő hátsó falán lévő kapcsolót "I" helyzetbe.
- Nyomja meg a MENÜ gombot és válasszon megfelelő programszámot.
- Elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik a szám és program időtartama.
- Válasszon héjpirulási szintet és kenyérméretet.

- Nyomja meg a START/STOP gombot és működtesse a programot.
- A program végén elhangzik egy hangjel.
- Hagyja pihenni egy kicsit a kenyeret.
- Mielőtt felnyitná a fedelet, áramtalanítsa a készüléket.
- Vegye ki a tálát a horog vagy edényfogó segítségével.
- Fordítsa fel a tálat, és könnyedén rázza meg. Ha a kenyér nem csúszik ki, használhat fa- vagy műanyaglapátot. Ne használjon fémtárgyat, mivel megsértheti a tál felületét!
- Hagyja hűlni a kenyeret 30 perc folyamán, ezután szeletelheti.
- FIGYELEM: Győződjön meg, hogy a keverőlapát nem maradt a kenyérben. Ha ez megtörtént, óvatosan vegye ki a kenyérből. Ne használjon erre a célra fémtárgyakat, mivel megsérthetik a lapát felületét!

VEZÉRLŐPAD

TIMER GOMBOK

- A TIMER gombok segítségével elhalaszthassa az elkészítési időt (a kenyér elkészüléseig).
- Egy lépés: 10 perc.
- Maximális elhalasztás: 13 óra.
- Például: a jelenlegi idő 20:30, a kenyérnek 7:00 kell készen lennie, azaz, 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a MENÜ gombot, válasszon üzemmódot, héjpirulási szintet és kenyér méretet, továbbá, nyomja meg az időmérő gombját, hogy az időhöz hozzáadjon 10 órát 30 percet. Az idő megjelenik a FK-kijelzőn. Továbbá, nyomja meg a START/STOP gombot, hogy aktiválódjon az időmérő. A kijelzőn elkezdődik a visszaszámlálás.
- FIGYELEM: Ne ajánlatos használni a Timer-funkciót, ha gyorsan romlandó hozzávalókat használ, mint tojás, tej, tejszín és sajt.

MÉRET GOMB

- A MÉRET gomb segítségével kiválaszthassa a kenyér méretét.

- Nyomja meg a MÉRET gombot egyszer, kétszer, háromszor, és válasszon 500, 750 vagy 1000 grammos kenyeret.
- A FK-kijelzőn megjelenik egy vonal, amely mutassa a kiválasztott méretet.
- FIGYELEM: Eredetileg a kenyérsütő nagy 1000 g-os kenyér sütésére van beállítva.

MENÜ GOMB

- A MENÜ gomb segítségével programot választhat(1-15).
- Ennek érdekében nyomja meg a MENÜ gombot annyiszor, amennyit a szükséges program követel.
- A FK-kijelzőn megjelenik a programszám és az elkészítés ideje.

"CSAK SÜTÉS" GOMB

- Használja ezt a gombot a CSAK SÜTÉS program automatikus bekapcsolása érdekében. Szükség esetén módosítsa az elkészítési időt a TIMER gombok segítségével.
- Ebben az üzemmódban a kenyér szabványos beállításokon sül felgyorsított üzemmódban, azaz: a kenyér súlya: 1000 g, a kenyérhéj pirulásszintje: közepes, elkészítési idő: 1 óra 30 perc.

SZÍN GOMB

- A SZÍN gomb segítségével beállíthatja a kenyérhéj pirulási szintjét: világos, közepesen barna vagy sötétbarna héj.
- Nyomja meg a gombot egyszer, kétszer vagy háromszor világos, közepesen barna vagy sötétbarna héjnak megfelelően.
- A FK-kijelzőn megjelenik egy vonal, amely mutassa a kiválasztott szint.
- FIGYELEM: Eredetileg a kenyérsütő közepesen barna kenyérhéj sütésére van beállítva.

START/STOP GOMB

- Nyomja meg a START/STOP gombot a kenyérsütő be-/kikapcsolása és a kiválasztott funkció törlése érdekében.
- Ha be kívánja fejezni a műveletet vagy törölni a paramétereiket, nyomja meg a gombot és tartsa lenyomva 2 másodpercen belül, amíg elhangzik egy hosszú hangjel.
- FIGYELEM: Ne nyomja meg a gombot, ha ellenőrizni kívánja az elkészítendő termék állapotát. E célra használja a kenyérsütő fedelén lévő ablakot.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

- 7 percnél rövidebb áramszünet esetén a kenyérsütő folytatja működését attól a helyzettől, amelyben leállt az áramszünet keletkezésekor.

SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK:

- Különböző kenyérfajták elkészítésével kapcsolatos részletes leírást a receptkönyv tartalmaz.

1. Fehérkenyér

- Jelen üzemmód könnyű, szivacsos állagú, ropogós héjú, búzalisztből készült fehérkenyér elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 3 óra 25 perc.

2. Gyors fehérkenyér

- Jelen üzemmódnak köszönhetően a fehérkenyér sütési ideje csökken. Könnyű, szivacsos állagú, ropogós héjú, búzalisztből készült fehérkenyér sütésére alkalmas felgyorsított üzemmódban. Elkészítési idő: 1 óra 08 perc.

3. Teljes kiőrlésű kenyér

- Jelen üzemmód teljes kiőrlésű kenyér elkészítésére alkalmas. Ebben az üzemmódban jelentősen több idő van szánva a tészta begyúrására és dagadására. A hozzávalók előzetes melegítésére 30 perc van előírva. Elkészítési idő: 4 óra 40 perc.

4. Gyors teljes kiőrlésű kenyér

- Jelen felgyorsított üzemmód teljes kiőrlésű gabonából készült kenyér sütésére alkalmas.
- Az előzetes felmelegítésre 5 perc van szánva. Elkészítési idő: 1 óra 08 perc.

5. Franciakenyér

- Jelen üzemmód ropogós héjú kenyér, és alacsony zsír-, cukortartalmú hosszú cipő elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 3 óra 50 perc.

6. Gyors franciakenyér

- Jelen felgyorsított üzemmód franciakenyér elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 1 óra 08 perc.

7. Bríos

- Jelen üzemmód cukrásztermékek elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 3 óra 35 perc.

8. Rozskenyér

- Jelen üzemmód búzaliszttel kevert rozslisztből készült kenyér elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 3 óra 48 perc.

9. Édes kenyér

- Jelen üzemmód különböző édes adalékokkal készült édes kenyér sütésére alkalmas. Elkészítési idő: 2 óra 08 perc.

10. Szénhidrátszegény kenyér

- Jelen üzemmód szénhidrátszegény zabpelyhe- és őrölt lenmagkenyér sütésére alkalmas. Elkészítési idő: 4 óra 30 perc.

11. Gluténmentes kenyér

- Jelen üzemmód sikérmentes lisztből készült és sikérmentes vegyes összetételű kenyér elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 2 óra 59 perc.

12. Kuglóf, sütemény

- Jelen üzemmód kuglóf, sütemények sütésére alkalmas kész tészta felhasználásával. Elkészítési idő: 1 óra 30 perc.

13. Tészta

- Jelen üzemmód tészta elkészítésére alkalmas további kézi formálás és sütőben való sütés céljából. Elkészítési idő: 1 óra 30 perc.

14. Házi tészta

- Jelen üzemmód házi tészta elkészítésére alkalmas, levestészta és egyéb tészta-termék részére. Elkészítési idő: 5 óra 15 perc.

15. Lekvár

- Jelen üzemmód lekvár elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 1 óra 25 perc.

16. Sütemény

FELMERÜLHETŐ PROBLÉMÁK ÉS AZOK ORVOSLÁSA

A kenyér nem emelkedik fel

- A felhasznált liszt sikértartalma nem megfelelő, vagy nem pékliszet használt. (A siker minősége változhat a hőmérséklet, nedvességtartalom, tárolási viszonyok és az aratási idő függvényében)
- Próbálkozzon más fajta, egyéb gyártó által gyártott, vagy más tételből származó liszttel.
- A tészta túlságosan keményre sikerült, mivel kevés folyadékokat használt.
- A sok fehérjetartalmú pékliszet több vizet igényel, mint az egyéb lisztfajta, ezért próbáljon a tésztahoz további 10-20 ml vizet hozzáadni.
- Nem megfelelő élesztőt használt.
- Használjon csomagolt száraz élesztőt, amelynek a csomagolásán „Gyorsan ható élesztő” felirat látható. Ez a fajta élesztő nem igényel előző erjesztést.
- Kevés élesztőt használt vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.
- Használja a készletben lévő mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja)
- Keverés előtt folyadék került az élesztőre.

- Ellenőrizze, helyes sorrendben lettek-e bevezetve a hozzávalók, az Útmutatónak megfelelően.
- Túl sok sót használt, vagy kevés cukrot.
- Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.
- Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló ne tartalmazzon sót vagy cukrot.

Túlságosan porlós kenyér

- Túl sok élesztőt használt.
- Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.
- Túl sok folyadékokat használt.
- Egyes lisztfajták több vizet szívhatnak fel. Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.

A kenyér felemelkedés után behorpadt

- A felhasznált liszt minősége nem kielégítő.
- Cseréljen gyártót.
- Túlságosan sok folyadékokat használt.
- Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.

A kenyér túlzottan felemelkedett

- Túl sok élesztőt/vizet használt.
- Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál (élesztő) / mérőpohár (víz) segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.
- Ellenőrizze, hogy egyéb hozzávalóiból ne kerüljön több folyadék a tésztaba.
- Kevés lisztet használt.
- Mérlegesen óvatosan mérje meg a lisztet.

A kenyér fehérre és ragadósra sikerült

- Kevés élesztőt használt, vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.
- Használja a készletben található mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja)
- Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.

- A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése. Vegye ki a kenyeret a formából, és ismételje meg a sütést új hozzávalókkal.

Liszt van a kenyéren

- Túlzottan sok lisztet használt, vagy kevés folyadékot.
- Ellenőrizze a receptet, és mérleg segítségével mérjen ki megfelelő mennyiségű lisztet, vagy mérőpohár segítségével - folyadékot.

A tészta rosszul lett bekeverve

- A sütőformába nem helyezte be a keverőlapátot.
- Mielőtt bevezeti a hozzávalókat, ellenőrizze, hogy a keverőlapát benne van a formában. Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.
- A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése.
- Újra kell aktiválni a sütési folyamatot, viszont ez negatív eredményhez vezethet, amennyiben a keverés már elkezdődött.

Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a HHH felirat

- Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon alacsony. Állítsa le a programot, áramtalanítsa a készüléket, nyissa fel a fedelet, és hagyja kihűlni a gépet, mielőtt újra használná a programot.

Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a LLL felirat

- Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon magas. Helyezze a készüléket melegebb helyiségbe.

A sütő működése után a kijelzőn megjelent a EE0/ EE1 felirat

- Áramszünet következett be, vagy meghibásodott a hőmérsékletadó. Forduljon szervizbe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A sütő rendszeres tisztítást igényel. Távolítsa el a felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt és áramtalanítsa azt.
- Hagyja a sütőt teljesen kihűlni.
- A vezérlőpadoat, külső- és belső felületeket, kiemelhető csészét törölje meg nedves, mosogatószeres törülköendővel.
- Ne használjon agresszív- vagy súrolószert.

TÁROLÁS

- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezet követelményeit.
- A sütőt rétre nyitott fedéllel, száraz, tiszta helyen tárolja.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз және болашақ анықтамалар үшін сақтаңыз.
- Құрылғыны дұрыс емес пайдалану оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян тигізуі мүмкін.
- Бастапқы қосу алдында бұйымның жапсырмада көрсетілген техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сай келе ме, соны тексеріңіз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қуат сымның айырында сым және жерге қосу контактісі бар. Құрылғыны тек тиісті жерге қосылған розеткаларға қосыңыз.
- Осы Пайдалану бойынша нұсқаулыққа сай тек тұрмыстық мақсаттарда қолдану керек. Құрылғы өндірістік пайдалануға арналмаған.
- Белмелерден тыс қолдануға болмайды.
- Тазалау алдында немесе қолданып жатпасаңыз әрқашан құрылғыны электр желісінен өшіріңіз.
- Құрылғы бақылаусыз болса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлға құрылғыны қолдану туралы нұсқаулар бермеген болса, дене, сезу немесе ақыл қабілеттері төмен я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалардың (соның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған.
- Құрылғымен ойнауды болдырмау үшін балаларды бақылау керек.
- Қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізу жинағына кірмейтін саймандарды қолданбаңыз.
- Сым зақымдалғанда қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілетті өткен сервис орталығы я болмаса баламалы білікті қызметкер өткізуі керек.
- Құрылғыны және қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл орын алса, құрылғыны электр желісінен дереу өшіріңіз және оны одан әрі пайдалану алдында құрылғының жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарда тексеріңіз.
- Қуат сымы үшкір жиектерге және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қуат сымынан тартпаңыз, шатастырмаңыз және оны құрылғы айналасында орамаңыз.
- Наш пешін тек өнімдерді дайындау үшін қолданыңыз. Ешбір жағдайда онда киімді, қағазды немесе басқа заттарды құрғатпаңыз.
- Камерасы бос наш пешін қоспаңыз. Камераны бірдеңені сақтау үшін қолданбаңыз.
- Пеш өнімдерді консервілеуге арналмаған.
- Өнімдерді тікелей камера түбіне қоймаңыз, шешілмелі ыдысты қолданыңыз.
- Дайындау рецепттерін басшылыққа алыңыз.
- Қысқа тұйықталуды және пештің бұзылуын болдырмау үшін желдету тесіктеріне судың тиюін болдырмаңыз.
- Наш пешін таза күйде тиісті түрде ұстамау беттің тозуына әкеліп, бұл құрылғының жұмысына нашар әсер етуі және пайдаланушы үшін ықтимал қауіпті тудыруы мүмкін.
- Ұзартқышты қолданғанда, кабельдің ең көп рұқсат етілетін қуаты наш пешінің қуатына сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрғанында пешке тию керек болған жағдайда ас үйі қолғабын немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде илеуге арналған қалаққа тимеңіз, бұл жарақаттауы мүмкін!
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс кезінде нанхананың қақпағын ашпаңыз және нанды пісіру қалыбын шығармаңыз.

- Қақпақты тек қамырға қажетті ингредиенттерді қосу үшін қатаң түрде бипер сигналы бойынша ашуға болады.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

- Нан пісіретін пеш нан пісіруге арналған автоматты режиммен жарақталған.
- Сіз нан пісірудің 13 түрлі бағдарламасын таңдай аласыз, сондай-ақ наубай пеш қайнатпа пісіруге және макарон өнімдеріне арналған қамырды дайындауға мүмкіндік береді.
- Нан пісіруге арналған дайын қоспаларды пайдалануға болады.
- Сіз үлестіргішке алдын ала дайындалған құрамдастарды (жаңғақ, мейіз) сала аласыз, үлестіргіш оларды шараға автоматті түрде, белгі бойынша қосады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Әуелі алмалы шараны алып шығып, оған қажетті құрамдастарды салып, содан кейін ғана шараны нан пісіретін пешке қою керек.
- Құрамдас өнімдерді ерқашан да көрсетілген ретпен салыңыз. Әуелі сұйық өнімдерді, майды, қантты, тұзды, содан кейін ұн мен басқа да үстемелерді қосыңыз, ең соңында ашытқыны қосыңыз.
- Ашытқының өсуіне мүмкіндік беру үшін барлық құрамдас өнімдер бөлме температурасында болуға тиіс.

- Құрамдас өнімдердің мөлшерін дәл өлшеңіз. Рецепте көрсетілген шамадан тіпті шамалы ғана ауытқудың өзі пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Үлестіргішке жаңғақ пен жеміс-жидекті ең басында қосуға болады, бірақ бұл үшін оларды ұсақтап турау керек.
- Қақпақты ашса, наубай пештегі температура режимінің бұзылуына әкеледі де, нан пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.
- Мерзімінен бұрын тоқтату үшін «СТОП/СТАРТ» түймешігін басып, дыбыстық белгі берілгенге дейін 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

ОРНАТУ

- Нан пешінің ішінде орама материалдар және бөгде заттар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Тасымалдау кезінде мыналар зақымдалмағанын тексеріңіз:
 - қақпақ;
 - корпус және көру терезесі;
 - камера қабырғасы;
 - шешілмелі ыдыс.
- Кез келген ақаулықтарды тапқанда пешті қоспаңыз; сатушыға барыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, тегіс және ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз.
- Құрылғыны жанатын заттардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанатын газдардың жанында орнатпаңыз.
- Құрылғыны газ немесе электр плиталарының жанында, сондай-ақ, басқа жылу көздерінің жанында қоймаңыз.
- Пешке ештеңе қоймаңыз. Желдету тесіктерін жаппаңыз.
- Нан пешін шкафа орналастырмаған жөн. Қалыпты жұмыс істеуі үшін пешке желдету үшін бос кеңістікті қамтамасыз ету керек: мынадан аз емес: үстінен

20 см, артқы панель жағынан 10 см және бүйірлік жақтардан 5 см-ден кем емес.

- Бірінші қолдану алдында шешілмелі ыдысты, илеуге арналған қалақты, нан пешінің ішкі және сыртқы бөліктерін таза ылғалды матамен сүртіңіз. Басқару тақтасынан қорғаушы қабықшаны алыңыз.

ЖҰМЫС РЕТІ

- Алмалы шараны алып шығыңыз.
- Қамыр араластыратын қалақшаны бекітіңіз.
- Құрамдас өнімдерді шараға салыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Ашытқының тұз бен сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Алмалы шараны нан пісіретін пешке қайтадан орналастырыңыз.
- Шараны дұрыс орналастырғаныңызды тексеріңіз.
- Аспаптың қақпағын жабыңыз.
- Аспапты электр желісіне жалғаңыз. Наубай пештің артқы жағындағы ауыстырып-қосқышты «I» қалпына қойыңыз.
- «МЕНЮ» (мәзір) түймешігін басыңыз да, бағдарламаның нөмірін таңдаңыз.
- Дыбыстық белгі естіледі де, бейнебетте бағдарламаның нөмірі және дайындау ұзақтығы көрсетіледі.
- Қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерін таңдаңыз.
- Бағдарламаны бастау үшін «СТАРТ/СТОП» түймешігін басыңыз.
- Жұмыс аяқталған кезде дыбыстық белгі беріледі.
- Нанды шамалы уақыт қалдыра тұрыңыз.
- Қақпақты ашардан бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Шараны қармауыштың немесе қолғаптың көмегімен алыңыз.
- Шараны төңкеріңіз де, ептеп сілкіңіз. Егер нан сырығып түспесе, оны шарадан алу үшін ағаш немесе пластмасса қалақшаны қолдануға болады. Шараның

беткі қабатына сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.

- Нанды 30 минут суытып қойыңыз, содан кейін оны турауға болады.
- ЕСКЕРТУ: Қамыр илейтін қалақшаның нанда қалып қоймағанына көз жеткізіңіз. Егер олай болса, оны наннан ақырындап суырып алыңыз. Қалақшаның беткі қабатына сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

«ТАЙМЕР» ТҮЙМЕШІКТЕРІ

- «ТАЙМЕР» түймешіктері нан пісіруді кейінге қалдыру уақытын (дайын болған сәтке дейін) орнатуға мүмкіндік береді.
- Уақытты орнату қадамы - 10 минут.
- Ең көп кейінге қалдыру уақыты - 13 сағат.
- Мысалы: ағымдық уақыт 20:30, сіз нанның сағат 7:00-де, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін дайын болғанын қалайсыз. МЕНЮ (мәзір) түймешігін басыңыз, режимді таңдаңыз, қыртыстың түсін және бөлкенің мөлшерін таңдаңыз, содан кейін 10 сағат 30 минутқа дейін уақыт қосу үшін таймер түймешігін басыңыз. Уақыт СК бейнебетте көрсетіледі. Содан кейін таймерді іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» (бастау/тоқтату) түймешігін басыңыз. Бейнебетте кері уақыт санағы басталады.
- ЕСКЕРТУ: Жұмыртқа, сүт, кілегей мен ірімшік сияқты тез бүлінетін құрамдастарды пайдаланған кезде таймер функциясын қолданбаған жөн.

«РАЗМЕР» (ӨЛШЕМ) ТҮЙМЕШІГІ

- «РАЗМЕР» (өлшем) түймешігі бөлкенің мөлшерін таңдау үшін пайдаланылады.
- 500, 750 немесе 1000 гр таңдау үшін «РАЗМЕР» (өлшем) түймешігін тиісінше бір, екі немесе үш рет басыңыз.

- СК бейнебетте таңдалған мөлшерді көрсететін сызық пайда болады.
- ЕСКЕРТУ: Нан пісіретін пеш әдепкі бойынша 1000 гр. үлкен бөлкені пісіруге бапталған.

«МӘЗІР» ТҮЙМЕШІГІ

- «МЕНЮ» (мәзір) түймешігі сізге керекті бағдарламаны таңдауға мүмкіндік береді(1-15).
- Бұл үшін «МЕНЮ» (мәзір) түймешігін қанша рет керек болса, сонша рет басыңыз.
- Бағдарламаның нөмірі және бағдарламаға сәйкес пісіру уақыты СК бейнебетте пайда болады.

«ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА» (ТЕК ҚАМЫРДАН ПІСІРУ) ТҮЙМЕШІГІ

- Осы түймешікті «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА» (тек қамырдан пісіру) бағдарламасын автоматты түрде іске қосу үшін пайдаланыңыз, егер қажет болса, дайындау уақытын «ТАЙМЕР» түймешіктерінің көмегімен түзетіңіз.
- Осы режимде нан жеделдетілген режимдегі стандартты параметрлер бойынша пісіріледі, атап айтқанда: бөлкенің мөлшері 1000 гр., қыртыстың түсі орташа, пісіру уақыты 1 сағат 30 минут.

«ЦВЕТ» (ТҮС) ТҮЙМЕШІГІ

- «ЦВЕТ» (түс) түймешігі қыртысы ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті нанды пісіруді бағдарламалауға мүмкіндік береді.
- Ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртыс үшін түймешігін тиісінше бір, екі немесе үш рет басыңыз.
- СК бейнебетте қыртыстың таңдалатын түсін көрсететін сызық пайда болады.
- ЕСКЕРТУ: Нан пісіретін пеш әдепкі бойынша орташа бөлкені пісіруге бапталған.

«СТАРТСТОП» ТҮЙМЕШІГІ

- Нан пісіретін пештің жұмысын бастау/тоқтату үшін немесе таңдалған функцияны ысыру үшін «СТАРТ/СТОП» түймешігін басыңыз.
- Операцияны аяқтау үшін немесе параметрлерді жою үшін, ұзақ дыбыстық белгі берілгенге дейін түймешікті 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Егер пісіріліп жатқан тағамның күйін тексергіңіз келсе, түймешікті баспаңыз. Пісіріліп жатқан тағамды тексеру үшін нан пісіретін пештің қақпағындағы көрініс терезесін пайдаланыңыз.

ЖАДЫ ФУНКЦИЯСЫ

- Электрмен жабдықтауда 7 минуттан аспайтын уақытқа іркіліс болған жағдайда, нан пісіретін пеш таңдалған бағдарламаны орындауды электр желісінде іркіліс сәтінен бастап жалғастырады.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ:

- Нанның әр түрін пісірудің толығырақ суреттемесін рецепттер кітабынан қараңыз.

1. Ақ нан

- Бұл режим ақ бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлгілдеген нанды дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 3 сағат 25 минут.

2. Тез пісірілетін ақ нан

- Бұл режим ақ нанды дайындау мерзімін азайтады. Ақ бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлгілдеген нанды жеделдетілген режимде дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 08 минут.

3. Ақталмаған ұннан жасалған

- Бұл режим ақталмаған ұннан нан дайындау үшін пайдаланылады. Аталған режимде қамыр илеу ұзағырақ іске асады және нан көтерілуі үшін әлдеқайда көбірек уақыт бөлінеді. Араластырылған құрамдас бөліктерін алдын ала қыздырып алу үшін

30 минут бөлінеді. Дайындау уақыты 4 сағат 40 минут.

4. Ақталмаған ұннан тез пісірілетін

- Бұл режим елеуіштен өткізілмеген ұннан жеделдетілген режимде нан пісіру үшін пайдаланылады.
- Алдын ала қыздырып алу үшін 5 минут бөлінеді. Дайындау уақыты 1 сағат 08 минут.

5. Француздық

- Бұл режим кіртілдек қыртысы бар нанды дайындау үшін пайдаланылады, құрамында майлар мен қанттың мөлшері аз батондарды дайындау үшін жарайды. Дайындау уақыты 3 сағат 50 минут.

6. Тез пісірілетін француздық
- Бұл режим француздық нанды жеделдетілген режимде пісіру үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 08 минут.

7. Майлы қамыр

- Бұл режим кондитерлік тағамдарды дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 3 сағат 35 минут.

8. Қарабидай наны

- Бұл режим бидай ұны қосылған қарабидай ұнынан нан пісіру үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 3 сағат 48 минут.

9. Тәтті нан

- Бұл режим түрлі тәтті үстемелер, мысалы, мармелад қосылған тәтті нанды дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 2 сағат 08 минут.

10. Төмен көмірсулы

- Бұл режим сұлы ұнынан және тартылған зығыр дәнінен көмірсу мөлшері төмен нан дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 4 сағат 30 минут.

11. Глютенсіз

- Бұл режим дән маңызы жоқ ұннан нан дайындау үшін және құрамында дән маңызы жоқ аралас нанды дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 2 сағат 59 минут.

12. Кекс

- Бұл режим кекстер және дайын қамырдан бәліштер дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 30 минут.

13. Қамыр

- Бұл режим соңынан қолдан пішіндеп, тұшاپеште пісіру мақсатында қамыр дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 30 минут.

14. Ауыл қамыры

- Бұл режим макарон өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын ұй қамырын дайындаған кезде пайдаланылады. Дайындау уақыты 5 сағат 15 минут.

15. Қайнатпа

- Бұл режим қайнатпа дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 25 минут.

16. Қамырдан пісіру

- Бұл режим дайын қамырдан дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат

МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Нан көтерілмейді

- Ұндағы желімтік сапасы тиісті емес немесе сіз нан пісіретін ұнды қолданып жатқан жоқсыз. (Желімтік сапасы ұнның температурасына, ылғалдылығына, сақтау жағдайларына және астық жинау уақытына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін)
- Басқа ұн түрін, басқа өндіруші ұнын немесе ұнның басқа партиясын қолданып көріңіз.
- Сіз аз сұйықтық қосқандықтан қамыр тым қатты болып кетті.
- Құрамында ақуыз көп нан пісіретін ұн басқаларынан көбірек суды сіңіреді, сондықтан қосымша 10-20 мл су қосып көріңіз.
- Сіз дұрыс емес ашытқыны қолданып жатырсыз.
- «Тез әрекет ететін ашытқы» жазбасы бар қалталардағы құрғақ ашытқыны қолданыңыз. Бұл түр алдын ала ашуды қажет етпейді.

- Сіз аз ашытқы салдыңыз немесе ашытқышыңы ескі.
- Берілген өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)
- Ашытқыға илеу алдында сұйықтық тиді.
- Ингредиенттерді дұрыс ретпен нұсқаулыққа сай салғаныңызды тексеріңіз.
- Сіз тым көп тұз немесе жеткіліксіз қант қостыңыз.
- Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.
- Басқа ингредиенттерге тұз бен қант кірмейтінін тексеріңіз.

Тым жұмсақ нан

- Сіз шамадан тыс ашытқы мөлшерін қолдандыңыз.
- Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.
- Сіз тым көп сұйықтық қостыңыз.
- Кейбір үн түрлері басқаларына көбірек суды сіңіреді, су мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.

Нан көтерілгеннен кейін түсіп кетті

- Ұныңыздың сапасы қанағаттандыратарлық емес.
- Басқа өндірушінің ұнын қолданып көріңіз.
- Сіз тым көп сұйықтық қолдандыңыз.
- Су мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.

Нан тым қатты көтерілді

- Сіз ашытқының/судың шамадан тыс мөлшерін қолданасыз.
- Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық (ашытқы)/ыдыс (су) көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.
- Басқа ингредиенттерден шамадан тыс су мөлшері келмеуін тексеріңіз.
- Сізде үн жеткіліксіз.
- Таразы көмегімен ұнды дәл өлшеңіз.

Нан ақшыл және жабысқақ болды

- Сіз ашытқының жеткіліксіз мөлшерін қолданасыз немесе ашытқыңыз ескі.
- Берілген өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)
- Электр энергиясын қамтуды үзіліс болды немесе машина нанды пішіру кезінде қалдырылған.
- Машина он минуттан көбірек қалдырылса өшеді. Нанды қалыптан шығарып, жаңа ингредиенттермен циклды қайтадан іске қосу керек.

Нан үстінде үн қалды

- Сіз тым көп ұнды қолдандыңыз немесе сұйықтық тым аз.
- Рецептті тексеріңіз және таразы көмегімен ұнның немесе жинаққа кіретін сұйықтықтарға арналған өлшеуіш ыдыспен сұйықтықтың дұрыс мөлшерін өлшеңіз.

Нан нашар араласты

- Сіз илеуге арналған қалақты нанды пісіру қалыбына салған жоқсыз.
- Ингредиенттерді салу алдында қалақ қалыпта екеніне көз жеткізіңіз.
- Электр энергиясымен қамтуда үзіліс орын алды немесе машина нанды пісіру кезінде тоқтатылды.
- Машина он минуттан көбірек қалдырылса өшеді.
- Сізге нанды пісіруді қайта іске қосу керек көрінеді, бірақ, бұл илеу басталып қойылған болса, теріс нәтижеге әкелуі мүмкін.

Экранда бағдарламаны іске қосқаннан кейін ННН жазбасы пайда болды

- Бұл пеш ішіндегі температура тым аз екенін білдіреді. Бағдарлама жұмысын жалғастыру алдында бағдарламаны тоқтату, құрылғыны желіден өшіру, қақпақты ашу және құрылғыны суыту керек.

**Экранда бағдарламаны іске қосқаннан кейін LLL
жазбасы пайда болды**

- Бұл пеш ішіндегі температура тым жоғары екенін білдіреді. Құрылғыны жылырақ бөлмеге жылжыту керек.

**Экранда пеш жұмысы басталғаннан кейін EE0/ EE1
жазбасы пайда болды**

- Электр энергиясымен қамтуды үзіліс, температура датчигінде қателер орын алды. Сервис орталығына бару керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Пешті тұрақты түрде тазалау және оның бетінен кез келген тамақ қалдықтарын кетіру керек.
- Тазалау алдында пешні өшіріңіз және оны электр желісінен өшіріңіз.
- Пешті толығымен суытыңыз.
- Басқару тақтасын, сыртқы және ішкі беттерді, шешіlmелі ыдысты жуғыш зат жағылған ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
- Агрессивті заттарды немесе абразивті материалдарды пайдаланбаңыз.

САҚТАУ

- Пеш электр желісінен өшірілгеніне және толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
- «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ» бөлімінің барлық талаптарын орындаңыз.
- Пешті қақпағын сәл ашып, құрғақ, таза жерде сақтаңыз.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Dôležité bezpečnostné pokyny. Pozorne si prečítajte všetky pokyny a návod uschovajte.
- Nesprávna manipulácia so spotrebičom môže viesť k jeho poškodeniu a spôsobiť používateľovi poranenie.
- Pred prvým použitím sa presvedčte, či údaj uvedený na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- UPOZORNENIE! Vidlica napájacieho kábla je uzemnená. Zapájajte ju len do zásuviek, ktoré sú taktiež uzemnené.
- Spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach. Nie je konštruovaný na komerčné používanie.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Pred čistením vždy odpájajte prístroj z elektrickej siete, taktiež nenechávajte prístroj zapojený, ak ho práve nepoužívate.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Je nutné aby deti boli pod dohľadom, aby sa zabránilo hre so spotrebičom.
- Nenechávajte zapojený spotrebič bez dozoru.
- Používajte len originálne príslušenstvo a doplnky, ktoré sú súčasťou balenia.
- Ak dôjde k porušeniu napájacieho kábla a bude potrebná jeho zámena, obráťte sa na servisné centrum výrobcu, alebo na kvalifikovaných odborníkov. Vyhnite sa tak prípadnému nebezpečenstvu.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody a iných tekutín. Ak sa tak stalo, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a skôr, ako začnete spotrebič opätovne používať,

obráťte sa na kvalifikovaných odborníkov, kvôli overeniu bezpečnosti práce s prístrojom.

- Dozerajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal ostrých hrán a horúcich povrchov.
- Neťahajte napájací kábel, nevykrúcajte ho a nevyvíjajte okolo spotrebiča.
- Používajte pekáreň len na prípravu jedla. Nesušte v nej textil, papier, alebo iné predmety.
- Nezapínajte pekáreň naprázdno. Nepoužívajte pekáreň na uschovávanie predmetov.
- Pekať nie je určená na konzerváciu potravín.
- Nevkladajte potraviny na dno pekárne, používajte vymiatateľnú formu na pečenie.
- Pri pečení používajte recepty, ktoré sú súčasťou balenia.
- Aby ste predišli poškodeniu prístroja, zabráňte prenikaniu vody do ventilačných otvorov.
- Ak nebudete udržiavať pekáreň v čistote, môže dôjsť k opotrebovaniu povrchu formy, čo môže mať za následok nesprávnu prevádzku prístroja, a ohroziť bezpečnosť používania.
- Pri použití predlžovacieho kábla sa presvedčte, že jeho parametre sú v súlade s parametrami pekárne.
- Upozornenie! Prístroj sa počas prevádzky nahrieva. Ak dôjde k nevyhnutnosti kontaktu s pekárnou počas prevádzky, použite kuchynské chňapky alebo rukavice.
- Vyhýbajte sa kontaktu s miesiacou lopatkou počas prevádzky, môže dôjsť k úrazu!
- UPOZORNENIE! Počas prevádzky neodkrývajte veko pekárne a nevnímajte formu na pečenie.
- Ak sa prístroj nachádzal dlhší čas pri teplote menšej ako 0°C, pred použitím ho nechajte minimálne 2 hodiny postáť v izbovej teplote.
- Výrobca si necháva právo vnášať nepodstatné zmeny v konštrukcii výrobcu, radikálne neovplyvujúce na bezpečnosť jeho použitia, funkčnosť a výkonnosť.

VÝHODY VAŠEJ PEKÁRNE

- Pekáreň je vybavená automatickým režimom prípravy chleba.
- Môžete si vybrať hociaký z 13 rôznych programov prípravy pečiva, pekáreň taktiež umožňuje pripravovať marmeládu a miesiť cesto na cestoviny.
- Môžete používať hotové pekárske zmesi.
- Do dispenzera je možné vložiť pripravené prísady (orechy, hrozienka), ktoré dispenzer automaticky zamieša do cesta, po zaznení signálu.

UŽITOČNÉ RADY

- Je dôležité najskôr vybrať formu z pekárne, vložiť do nej potrebné ingrediencie a až potom ju položiť naspäť do pekárne.
- dodržujte predpísanú postupnosť, pri vkladaní ingrediencií do formy. Najskôr tekutiny, potom olej (maslo), cukor, soľ, múku, ostatné suroviny a nakoniec droždie.
- Aby droždie vykvasilo správne, všetky prísady musia mať izbovú teplotu.
- Do dispenzera je možné vložiť najemno nakrájané ovocie a orechy hneď na začiatku.
- Množstvo ingrediencií merajte presne. Aj malé odklonenie od ukázaného množstva môže mať vplyv na kvalitu hotového pečiva.
- Ak chcete predčasne zastaviť proces pečenia, stlačte STOP/START a držte 2 sekundy, kým sa nezozve zvukový signál.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Presvedčte sa, že v pekárni neostali zvyšky baliacich materiálov a iných predmetov.
- Skontrolujte, či pri preprave neboli poškodené:
 - Veko
 - Priezor a konštrukcia pekárne
 - Vynímateľná nádoba na pečenie

- Ak objavíte vadu alebo poškodenie, nezapínajte pekáreň a obráťte sa k predajcovi alebo na servisné centrum.
- Položte pekáreň na suchý, rovný a ohňovzdorný povrch.
- Ne pokladajte pekáreň v blízkosti horúcich materiálov, výbušnín a samozápalných plynov.
- Nepokladajte spotrebič do blízkosti elektrického alebo plynového sporáka, ako aj iných zdrojov tepla.
- Na pekáreň nič nepokladajte. Nezakrývajte ventilačné otvory.
- Zapnutá pekáreň by nemala byť v uzavretom priestore. Pre normálnu prácu pekárne je dôležité zabezpečiť dostatok miesta na ventiláciu: min. 20 cm zvrchu, 5 cm po oboch stranách a od zadného panelu min. 10 cm.
- Pred prvým použitím dôkladne umyte nádobu na pečenie a miesiacu lopatku, vnútornú a vonkajšiu stranu pekárne pretrite navlhčenou tkaninou.

POSTUP PRÁCE

- Vyberte formu.
- Upevnite miesiacu lopatku.
- Vložte ingrediencie.
- **DÔLEŽITÉ:** presvedčte sa, že droždie nie je v kontakte so soľou alebo vodou.
- Vložte formu naspäť do pekárne.
- Skontrolujte, či ste formu položili správne.
- Zatvorte veko.
- Zapojte spotrebič do elektriny. Vypínač na zadnej strane prístroja vovedte do polohy „I“.
- Stlačte tlačidlo „MENU“ a zvolte program.
- Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí číslo zvoleného programu a dĺžka doby prípravy.
- Vyberte veľkosť bochníka a stupeň prepečenia (farbu) kôrky.
- Aby ste spustili program, stlačte tlačidlo START/STOP.
- Po ukončení prevádzky sa ozve zvukový signál.
- Nechajte chlieb chvíľu odstáť.

- Predtým, ako otvoríte veko, odpojte prístroj od elektriny.
- Vyberte formu pomocou nástroja na vyberanie formy alebo kuchynskej chňapky.
- Otočte formu hore dnom a zľahka potraсте. Ak chlieb nevypadne hneď, môžete ho uvoľniť drevenými alebo plastovými lopatkami. Nepoužívajte kovové predmety, ktoré môžu poškodiť povrch formy!
- Pred tým, ako chlieb narežete, nechajte ho na 30 minút vychladnúť.
- POZOR: presvedčte sa, že miešacia lopatka nezostala v chlebe. Ak áno, opatrne ju vytiahnite. Nepoužívajte kovové predmety, ktoré môžu poškodiť povrch lopatiek.

OVLÁDACÍ PANEL

TLAČIDLÁ TIMER

- Tlačidlá TIMER umožňujú nastaviť dobu odkladu štartu pečenia chleba (do upečenia).
- Minimálna doba odkladu: 10 minút.
- Maximálna doba odkladu: 13 hodín.
- Príklad: aktuálny čas: 20:30, vy si želáte, aby bol chlieb hotový o 7:00, t.j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte tlačidlo MENU, zvolte potrebný program, farbu kôrky a veľkosť chleba. Potom stlačte tlačidlo TIMER a vyberte dobu odkladu 10 hodín a 30 minút. Doba sa zobrazí na displeji. Potom stlačte START/STOP, aby ste aktivovali časovač. Na displeji sa začne odpočítavanie času.
- UPOZORNENIE: neodporúča sa využívať funkciu TIMER, ak ste použili potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze. Napr.: vajcia, mlieko, smotana a syr.

TLAČIDLO VEĽKOSŤ

- Tlačidlo VEĽKOSŤ sa používa na výber váhy a veľkosti chleba.
- Na výber sú tri rôzne veľkosti: 500;750 alebo 1000 gramov. Stlačením tlačidla VEĽKOSŤ jeden krát, vyberiete najmenšiu hmotnosť, dva krát strednú, ak stlačíte tri krát, vyberiete najväčšiu veľkosť.

- POZOR: pekáreň je predvolene nastavená na prípravu veľkého chleba (1000gramov).

Tlačidlo MENU

- Pomocou tlačidla MENU môžete vybrať potrebný program(1-15).
- Pre výber programu, stlačte tlačidlo MENU, kým sa na displeji nezobrazí číslo vám potrebného programu a dĺžka doby pečenia.

TLAČIDLO PEČENIE

- Tlačidlo umožňuje výber urýchleného pečenia. Ak je potrebné, dĺžka doby pečenia môžete meniť pomocou tlačidla TIMER.
- Režim je nastavený na štandardné pečenie: veľkosť bochníka 1000gramov, stredne prepečená kôrka (stredná farba), dĺžka doby prípravy 90 minút.

Tlačidlo FARBA

- Tlačidlo umožňuje vybrať farbu kôrky chleba: svetlú, strednú a tmavú.
- Na výber svetlej kôrky stlačte tlačidlo jeden krát, na strednú dva krát a na tmavú tri krát.
- Čiara, ktorá sa zobrazí na displeji, ukazuje na zvolenú farbu kôrky.
- POZOR: pekáreň je predvolene nastavená na pečenie strednej kôrky.

Tlačidlo START/STOP

- Funkcia slúži na spustenie/prerušenie prevádzky pekáreň alebo na vynulovanie zvolených nastavení.
- Tlačidlom START/STOP môžete prerušiť program, alebo zrušiť nastavenia, ak ho budete držať 2 sekundy, kým nezaznie zvukový signál.
- POZOR: nestáčajte tlačidlo, ak chcete skontrolovať stav pečenia. Použite okienko (priehľad) na veku pekáreň.

REŽIMY PEČENIA:

- Podrobnejšie recepty na prípravu chleba si pozrite v knihe receptov.

1. Biely

- Režim sa používa na prípravu ľahkého nadýchaného chleba, s chrumkavou kôrkou, z bielej pšeničnej múky. Doba prípravy: 3 hodiny 25 minút

2. Biely rýchly

- V danom režime je dĺžka doby prípravy bieleho chleba skrátaná. Používa sa na prípravu nadýchaného bieleho chleba s chrumkavou kôrkou z bielej pšeničnej múky, v zrýchlenom režime. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 8 minút.

3. Celozrnný

- Režim je určený na prípravu chleba z celozrnnnej múky. V danom režime je proces miesenia cesta o niečo dlhší, ako v ostatných režimoch. Veľa času zaberá aj proces kysnutia cesta. Na predhriatie ingrediencií je potrebných 30 minút. Dĺžka doby prípravy: 4 hodiny 40 minút.

4. Celozrnný rýchly

- Režim zvolíte vtedy, ak potrebujete pripraviť celozrnný chlieb v krátkom čase. Na predhriatie ingrediencií je potrebných 5 minút. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 8 minút.

5. Francúzsky

- Režim je vhodný na prípravu diétnego chleba s chrumkavou kôrkou, s nízkym obsahom tuku a cukru. Dĺžka doby prípravy: 3 hodiny 50 minút.

6. Rýchly francúzsky

- Režim je vhodný na pečenie francúzskeho chleba v zrýchlenom režime.
- Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 8 minút.

7. Sladké pečivo

- Daný režim sa používa na prípravu sladkého pečiva. Dĺžka doby prípravy: 3 hodiny 35 minút.

8. Ražný

- Režim je určený na prípravu chleba z pšenično-ražnej múky. Dĺžka doby prípravy: 3 hodiny 48 minút.

9. Sladký

- V tomto režime pripravíte sladký chlieb s rôznymi sladkými prísadami, ako napr.: marmeláda. Dĺžka doby prípravy: 2 hodiny 8 minút.

10. S nízkou hladinou uhľovodíkov

- Režim sa používa na prípravu chleba s nízkou hladinou uhľovodíkov, z ovsenej múky a mletých ľanových semienok. Dĺžka doby prípravy: 4 hodiny 30 minút

11. Bezlepkový

- Režim slúži na prípravu chleba z bezlepkovej múky a z múčnej zmesi, ktorá neobsahuje lepek. Dĺžka doby prípravy: 2 hodiny 59 minút

12. Koláč

- Režim sa používa na prípravu koláčov a zákuskov z hotového cesta. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 30 minút

13. Cesto

- Režim sa používa len na prípravu cesta, ktoré sa bude ručne spracovávať a piecť v rúre na pečenie. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 30 minút

14. Domáce cesto

- Režim je vhodný na prípravu cesta, použiteľného na výrobu domácich cestovín. Dĺžka doby prípravy: 5 hodín 15 minút.

15. Marmeláda

- Použite daný režim na prípravu džemov a marmelád. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina 25 minút.

16. Pečenie

- Režim sa používa na upečenie už hotového cesta. Dĺžka doby prípravy: 1 hodina.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chlieb sa nedýva

- Kvalita lepku vo vašej múke nie je dostatočne vysoká alebo ste nepoužili pekársku múku. (kvalita lepku sa môže meniť v súvislosti so zmenou teploty, vlhkosti, podmienok uchovávanía múky aj od doby zberu úrody)
- Vyskúšajte iný tip múky, iného výrobcu, príp. iný sort.

- Pridali ste málo vody.
- Pekárska múka s vysokým obsahom bielkoviny absorbuje väčšie množstvo vody, ako iné druhy múky. Pridajte o 10-20 ml vody viac.
- Použili ste nevhodné droždie
- Používajte suché droždie v sáčku, s nadpisom „rýchlokysnúce droždie“. Tieto výrobky nemusia vopred kysnúť.
- Pridali ste nedostatočné množstvo droždía alebo je vaše droždie staré.
- Použite odmernú lyžičku. Skontrolujte dátum spotreby droždía.
- (skladujte droždie v chladničke).
- Droždie sa dostalo do kontaktu s vodou ešte pred zamiešaním.
- Skontrolujte, či ste pridávali ingrediencie v takom poriadku, ako je napísané v návode.
- Pridali ste príliš veľa soli alebo nedostatočné množstvo cukru.
- Skontrolujte recept a odmerajte správne množstvo ingrediencií pomocou odmernej lyžičky.

Príliš sypký chlieb

- Použili ste príliš veľa droždía.
- Skontrolujte recept a odmerajte správne množstvo ingrediencií pomocou odmernej lyžičky.
- Pridali ste príliš veľa tekutiny
- Niektoré druhy múky absorbujú väčšie množstvo vody, ako iné. Skúste pridať o 10 až 20 ml vody menej.

Chlieb vykysol a potom opäť spadol

- Kvalita vašej múky je nedostatočná
- Vyskúšajte múku iného výrobcu
- Použili ste príliš veľa vody
- Skúste pridať od 10-20 ml vody menej.
- Otvorili ste veko počas prevádzky pekárne.

- Počas prevádzky sa nesmie otvárať veko. Na kontrolovanie pečenia používajte priehľad.

Chlieb príliš vykysol

- Použili ste veľké množstvo vody alebo droždía
- Skontrolujte recept a odmerajte správne množstvo ingrediencií pomocou lyžičky (droždie)/ nádoby (voda).
- Presvedčte sa, či zbytočná voda nepochádza od ostatných ingrediencií.
- Pridali ste málo múky.
- Množstvo múky merajte opatrne pomocou váh.

Chlieb príliš svetlý a lepkavý

- Použili ste málo droždía alebo je droždie staré
- Použite priloženú odmernú lyžičku. Skontrolujte dátum spotreby droždía. (uchovávajte ich v chladničke).
- Výpadok elektrickej energie spôsobil prerušenie prevádzky pekárne.
- Spotrebič sa automaticky vypína, ak je prevádzka prerušená dlhšie ako 10 minút.
- Môžete vyňať chlieb a znova spustiť cyklus a novými ingredienciami.

Na povrchu chleba ostala múka

- Použili ste príliš veľa múky alebo málo tekutiny.
- Skontrolujte recept a odmerajte správne množstvo vody pomocou odmernej nádoby, a múky pomocou váh.

Cesto je zle vymiesené

- Nevstavili ste miesiacu lopatku .
- Pred tým, ako začnete odkladať ingrediencie, presvedčte sa, že lopatka je vo forme.
- Výpadok elektrickej energie spôsobil prerušenie prevádzky pekárne.
- Spotrebič sa automaticky vypína, ak je prevádzka prerušená dlhšie ako 10 minút.
- Môžete znova spustiť proces pečenia, no ak sa už začalo miesenie, pečenie môže mať zlý výsledok.

Na displeji sa objavili znaky HHH po spustení programu

- To znamená, že teplota v spotrebiči je príliš vysoká. Zastavte program, odpojte prístroj zo siete, otvorte veko a nechajte spotrebič vychladnúť.

Po spustení programu sa na displeji objavili znakyLLL

- To znamená, že teplota vnútri prístroja je príliš nízka. Premiestnite pekáreň na teplejšie miesto.

Na displeji sa objavili znaky EE0/ EE1

- Po začatí prevádzky pekárne
- Došlo k výpadku elektrickej energie, chybe v prevádzke snímača teploty. Obráťte sa na servisné centrum.

FUNKCIE PAMÄTE

- Ak dôjde k výpadku elektrickej energie na dobu menej ako 7 minút, pekáreň pokračuje v programe od momentu výpadku.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pekáreň je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať z jej povrchu všetky zvyšky potravy
- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej energie.
- Nechajte pekáreň úplne vychladnúť.
- Pretrite ovládací panel, vonkajšie aj vnútorné povrchy a vymateľnú nádobu vlhkou tkaninou s čistiacim prostriedkom.
- Nepoužívajte agresívne prostriedky a ostré materiály.

SKLADOVANIE

- Presvedčte sa, že pekáreň nie je zapojená do elektriny a je úplne vychladnutá.
- Vyplňte všetky požiadavky v bode „ČISTENIE A ÚDRŽBA“
- Skladujte pekáreň s pootvoreným vekom na čistom a suchom mieste.

TABLE WITH TIMES OF MODES

Program number	Bread type	Crisp	Size, gr.	Baking, m	Additional ingredients, h	Warming, m	Total time, h		
1	White	Light	500	37	2:47	60	3:07		
			750	40	2:50	60	3:10		
			1000	43	2:53	60	3:13		
		Medium	500	45	2:55	60	3:15		
			750	50	3:00	60	3:20		
			1000	55	3:05	60	3:25		
		Dark	500	60	3:10	60	3:30		
			750	65	3:15	60	3:35		
			1000	70	3:20	60	3:40		
		2	White Rapid	Medium	1000	38	-	60	1:08
		3	Whole Wheat	Light	500	40	3:41	60	4:25
					750	44	3:45	60	4:29
1000	48				3:49	60	4:33		
Medium	500			45	3:46	60	4:30		
	750			50	3:51	60	4:35		
	1000			55	3:56	60	4:40		
Dark	500			54	3:55	60	4:39		
	750			60	4:01	60	4:45		
	1000			64	4:05	60	4:49		
4	Whole Wheat Rapid			Medium	1000	38	-	60	1:08
5	French			Light	500	42	3:03	60	3:22
					750	53	3:14	60	3:33
		1000	64		3:25	60	3:44		
		Medium	500	62	3:23	60	3:42		
			750	66	3:27	60	3:46		
			1000	70	3:31	60	3:50		
		Dark	500	65	3:26	60	3:45		
			750	72	3:33	60	3:52		
			1000	74	3:35	60	3:54		
		6	French Rapid	Medium	1000	38	-	60	1:08
		7	Sweet Bread	Light	500	52	3:07	60	3:27
					750	54	3:09	60	3:29
1000	56				3:11	60	3:31		
Medium	500			54	3:09	60	3:29		
	750			57	3:12	60	3:32		
	1000			60	3:15	60	3:35		
Dark	500			58	3:13	60	3:33		
	750			61	3:16	60	3:36		
	1000			64	3:19	60	3:39		
8	Rye Bread			Light	500	48	2:58	60	3:43
					750	50	3:00	60	3:45
					1000	53	3:03	60	3:48
		Medium	500	48	2:58	60	3:43		
			750	50	3:00	60	3:45		
			1000	53	3:03	60	3:48		
		Dark	500	48	2:58	60	3:43		
			750	50	3:00	60	3:45		
			1000	53	3:03	60	3:48		
		9	QuickBread	Medium	750	105	1:50	22	2:08
		10	Low Carb	Medium	750	55	-	60	4:30
		11	GlutenFree	Medium	500	95	2:37	60	2:54
750	100				2:42	60	2:59		
12	Cake	-	-	70	-	22	1:30		
13	Dough	-	-	0	1:14	-	1:30		
14	Artisan Dough	-	-	0	4:39	-	5:15		
15	Jam	-	-	70	-	20	1:25		
16	Bake	-	-	10~90	-	60	1:00		

ТАБЛИЦА С ВРЕМЕНЕМ РАБОТЫ РЕЖИМОВ

Номер программы	Вид хлеба	Корочка	Размер_гр	Выпекание_м	Добавление доп. ингредиентов_ч	Поддержание температуры_м	Общее время_ч
1	Белый	Светлая	500	37	2:47	60	3:07
			750	40	2:50	60	3:10
			1000	43	2:53	60	3:13
		Средняя	500	45	2:55	60	3:15
			750	50	3:00	60	3:20
			1000	55	3:05	60	3:25
		Темная	500	60	3:10	60	3:30
			750	65	3:15	60	3:35
			1000	70	3:20	60	3:40
2	Быстрый белый	Средняя	1000	38	-	60	1:08
3	Цельнозерновой	Светлая	500	40	3:41	60	4:25
			750	44	3:45	60	4:29
			1000	48	3:49	60	4:33
		Средняя	500	45	3:46	60	4:30
			750	50	3:51	60	4:35
			1000	55	3:56	60	4:40
		Темная	500	54	3:55	60	4:39
			750	60	4:01	60	4:45
			1000	64	4:05	60	4:49
4	Быстрый цельнозерновой	Средняя	1000	38	-	60	1:08
5	Французский	Светлая	500	42	3:03	60	3:22
			750	53	3:14	60	3:33
			1000	64	3:25	60	3:44
		Средняя	500	62	3:23	60	3:42
			750	66	3:27	60	3:46
			1000	70	3:31	60	3:50
		Темная	500	65	3:26	60	3:45
			750	72	3:33	60	3:52
			1000	74	3:35	60	3:54
6	Быстрый французский	Средняя	1000	38	-	60	1:08
7	Сдоба	Светлая	500	52	3:07	60	3:27
			750	54	3:09	60	3:29
			1000	56	3:11	60	3:31
		Средняя	500	54	3:09	60	3:29
			750	57	3:12	60	3:32
			1000	60	3:15	60	3:35
		Темная	500	58	3:13	60	3:33
			750	61	3:16	60	3:36
			1000	64	3:19	60	3:39
8	Ржаной	Светлая	500	48	2:58	60	3:43
			750	50	3:00	60	3:45
			1000	53	3:03	60	3:48
		Средняя	500	48	2:58	60	3:43
			750	50	3:00	60	3:45
			1000	53	3:03	60	3:48
		Темная	500	48	2:58	60	3:43
			750	50	3:00	60	3:45
			1000	53	3:03	60	3:48
9	Быстрый	Средняя	750	105	1:50	22	2:08
10	Низкоуглеводный	Средняя	750	55	-	60	4:30
11	Без глютена	Средняя	500	95	2:37	60	2:54
			750	100	2:42	60	2:59
12	Кекс	-	-	70	-	22	1:30
13	Тесто	-	-	0	1:14	-	1:30
14	Дрожжиные тесто	-	-	0	4:39	-	5:15
15	Варенье	-	-	70	-	20	1:25
16	Выпечка	-	-	10~90	-	60	1:00


SCARLETT™**IS-525**

GB	BREAD BAKER	4
RUS	ХЛЕБОПЕЧЬ	10
CZ	DOMÁCÍ PEKÁRNA	17
BG	ХЛЕБОПЕКАРНА	23
UA	ХЛИБОПІЧ	30
SCG	МИНИ ПЕКАРА	37
EST	LEIVAKÜPSETAJA	43
LV	MAIZES KRĀSNS	49
LT	DUONKERĖ	55
H	KENYÉRSÜTŐ	61
KZ	НАУБАЙ ПЕШ	67
SL	PEKÁREŃ	74
GB	TABLE OF OPERATION TIME	80
RUS	ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ	81