

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER	4
RUS	МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ	7
UA	БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА	11
KZ	НАН ПІСІРЕТІН КӨП ФУНКЦИЯЛЫ ПЕШ.....	15
EST	MITMEFUNKTSIOONILINE LEIVAKÜPSETI.....	19
LT	DAUGIAFUNKCINĖ DUONKERĖ	23
LV	DAUDZFUNKCIONĀLĀ MAIZES KRĀSNS.....	26
H	TÖBBFUNKCIÓS KENYÉRSÜTŐ	30
RO	CUPTOR ELECTRIC PENTRU PÂINE	33
GB	TABLE OF OPERATION TIME	37
RUS	ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ.....	37
GB	RECIPES	38
RUS	РЕЦЕПТЫ.....	40



www.scarlett.ru



EAC

GB DESCRIPTION

1. Case
2. Lid
3. Lid handle
4. Viewing window
5. Control panel
6. Ventilation openings
7. Removable bowl
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Mixing spatula
11. Hook for bowl removal
12. Screen
13. Programme number
14. Programme operation time

UA СКЛАД ВИРОБУ

1. Корпус
2. Кришка
3. Ручка кришки
4. Оглядове вікно
5. Панель управління
6. Вентиляційні отвори
7. Знімна чаша
8. Вимірювальна склянка
9. Вимірювальна ложка
10. Лопатка для замішування
11. Гачок для виймання чаші
12. Дисплей
13. Номер програми
14. Час роботи програми

EST SEADME EHITUS

1. Korpus
2. Kaas
3. Kaane käepide
4. Vaateaken
5. Juhtimispaneel
6. Ventilatsioonivad
7. Eemaldatav anum
8. Mõõduklaas
9. Mõõdulusikas
10. Segamislabidas
11. Konks anuma eemaldamiseks
12. Displei
13. Programmi number
14. Programmi tööaeg

LT PRIETAISO SANDARA

1. Korpusas
2. Dangtis
3. Dangčio rankena
4. Stebėjimo langelis
5. Valdymo skydelis
6. Ventiliacijos angos
7. Išimama kepimo forma
8. Matavimo indas
9. Matavimo šaukštelis
10. Maišymo mentelė
11. Kepimo formos išėmimo kabliukas
12. Displėjus
13. Programos numeris
14. Programos veikimo laikas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Корпус
2. Крышка
3. Ручка крышки
4. Смотровое окно
5. Панель управления
6. Вентиляционные отверстия
7. Съёмная чаша
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Лопатка для замешивания
11. Крючок для извлечения чаши
12. Дисплей
13. Номер программы
14. Время работы программы

KZ ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ

1. Корпус
2. Қақпақ
3. Қақпақтың тұтқасы
4. Көрініс терезесі
5. Басқару панелі
6. Желдеткіш саңылаулар
7. Алмалы шара
8. Өлшер стақан
9. Өлшер қасық
10. Қамыр араластыратын қалақша
11. Шараны алып шығуға арналған қармауыш
12. Дисплей
13. Бағдарлама нөмірі
14. Бағдарламаның жұмыс уақыты

LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE

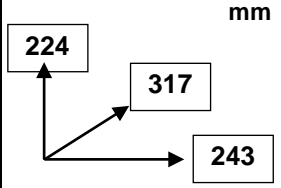
1. Korpus
2. Vāks
3. Vāka rokturis
4. Vērošanas lodziņš
5. Vadības panelis
6. Ventilācijas atvere
7. Izņemams trauks
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Maisāmā lāpstiņa
11. Āķis trauka izņemšanai
12. Displejs
13. Programmas numurs
14. Programmas darbības laiks

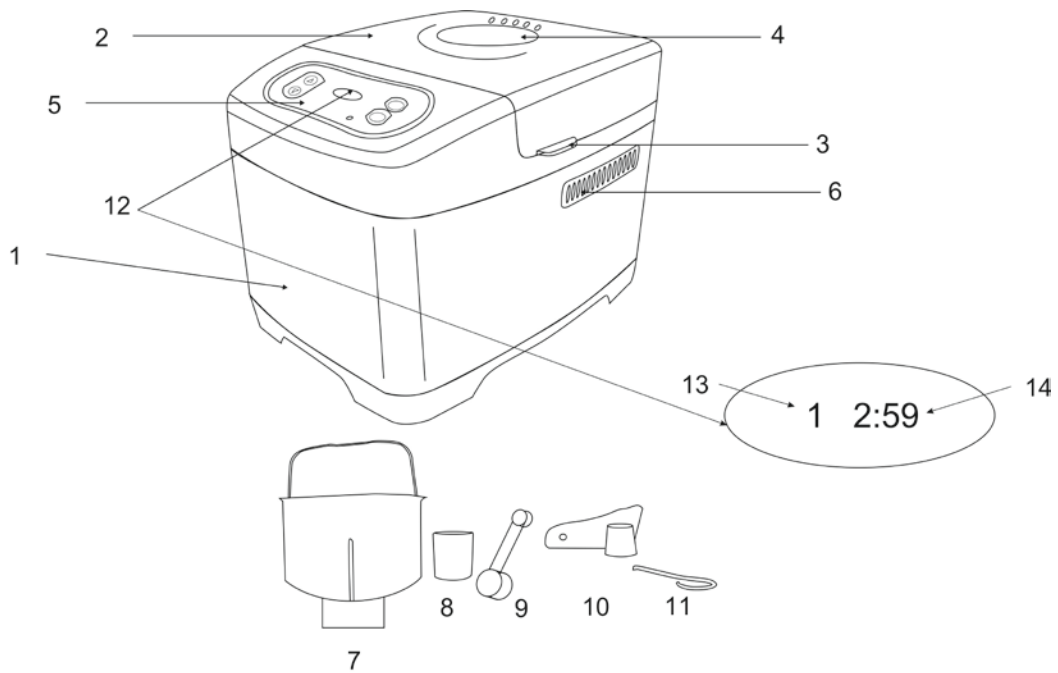
H TERMÉK SZERKEZETE

1. Készüléktest
2. Fedél
3. Fedélfogantyú
4. Ablak
5. Vezérlőpad
6. Szellőzőnyílások
7. Levehető tál
8. Mérőpohár
9. Mérőkanál
10. Keverőlapát
11. Tálhorog
12. Kijelző
13. Programszám
14. Program működési ideje

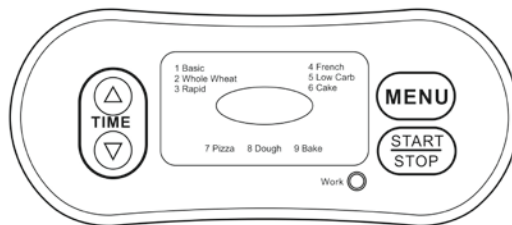
RO DETALII PRODUS

1. Corp
2. Capac
3. Mânerul capacului
4. Fereastră de observație
5. Panou de control
6. Orificii de ventilație
7. Vas detașabil
8. Pahar gradat
9. Lingură gradată
10. Spatulă pentru amestecare
11. Cârlig pentru preluarea vasului
12. Display
13. Numărul programei
14. Durata de funcționare a programului

~ 220-240V / 50 Hz	530 W	3.4 / 3.9 kg	mm 
--------------------	-------	--------------	---



English panel



Русская панель



GB INSTRUCTION MANUAL

SAFETY MEASURES

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.
- Attention! The breadmaker heats during operation! In case of necessity to contact the breadmaker during its operation, use oven mitts or potholders.
- 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.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- 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 9 various programmes for baking.
- You may use ready-made baking mixtures.

USEFUL TIPS

- Always follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then flour and the rest of ingredients, add yeast at the end.
- 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.

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.
- 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.
- Now you may adjust the duration of cooking by using "TIMER" buttons.
- 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. 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.

"MENU" BUTTON

- The "MENU" button is used to select the needed programme.
- 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.

"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.
- The problems that bread maker often appears, and settlement.

BAKING PROGRAM:

Basic

- This mode is used to make light, airy bread from white wheat flour with a crispy crust. Preparation time is 2 hours 59 minutes.

Whole Wheat

- This mode is used to make bread from wholemeal flour. In this mode dough kneading and fermentation take much more time. Pre-heating of the mixed ingredients takes 30 minutes. Preparation time is 3 hours 24 minutes.

Rapid

- This mode reduces white bread preparation time. It is used to make light, airy bread from white wheat flour with a crispy crust quicker. Preparation time is 2 hour 10 minutes.

French

- This mode is used to make bread from wheat flour with a crispy crust. The loaves prepared are light and airy like French baguettes. Preparation time is 3 hours 42 minutes.

Low Sugar

- This mode is used to make low-carbohydrate bread from oatmeal and ground flaxseed. Preparation time is 3 hours 13 minutes.

Cake

- This mode is used to make cakes and pies from ready-made pastry. Preparation time is 1 hour 10 minutes.

Pizza

- This mode is used only to knead the dough without baking. Preparation time is 20 minutes.

Dough

- This mode is used to make the dough for further manual forming and baking in the oven. Preparation time is 1 hour 20 minutes.

Bake

- This mode is used to bake already prepared dough. Preparation time is 1 hour.

TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Reason	Settlement
1	When baking, some smoke fumes from heating element.	There may be something adhered to the heating element. For the first time, there is protecting oil on it.	Cut off the plug, and clean the heating element.
2	The central section of the bread is sinking; the bottom crust of the bread is too thick.	The time of keeping warm and storage in barrel is too long, lose too much water.	When the baking is finished, please take the bread out.
3	Difficult to put the bread out.	The kneading arm adheres to the axis of rotation tightly.	When put out the bread, pour some hot water into the barrel, and marinate it for 10 minutes, then put out the kneading arm, and clean it.
4	The ingredients are not blended well, and the effect of the bread is not good.	1. You have chosen a wrong program.	Check if the prescription that you choose is proper to the menu that you choose.
		2. When the machine is working, you pressed start or stop button, the program is interrupted.	If the paste has been stored for too long, you should make paste again, if less than 30 hours, you can choose start directly.
		3. You have opened the cover several times at the beginning, the bread became dry and yellow.	After the latest fermenting, don't open the lid any more.
		4. The resistance of the blending is too high, but the bread is not blended well.	Check if the hole brace is damaged, put out the barrel, then let the kneading arm rotate, check if it is normal, if not normal, please go to after sales service specialist.
5	When press the start or stop button, the LCD display shows "E00" or "E01".	The temperature of the roast chest is too high, it can't be started to bake.	Press start/stop button, pull out the plug, pull out the barrel, and open the lid, and let it cool down.
6	The electromotor is working, but not blending the paste.	The barrel may not be placed properly, or the paste is too big to blend.	Check the installation of the barrel, and if the paste is made according to the prescription. And check the weight of the paste.
7	The fermented paste is too big, and topped the lid.	Too much yeast or flour, the temperature is too high.	Check the installation of the barrel, and if the paste is made according to the prescription. And check the weight of the paste. Reduce the yeast and flour.
8	The paste is too big, and overflows from the barrel.	Too much liquid material or yeast.	Reduce liquid and yeast.
9	The fermented paste is too big, or unfermented.	If add yeast, and the content is enough, if the temperature of water is too high and if salt is mixed with the yeast.	Check the content of the yeast, and the function of it.

10	When baked after fermented, the central of the bread sinks	1. The flour is not strong flour, can't ferment.	Use strong flour.
		2. Fermentation proceeds too quickly and the temperature is too high.	The bread maker should work in house temperature.
		3. Too much water, and the paste is too wet.	Reduce the water.
11	The weight is too much, and the organization is too dense.	1. Too much flour, and water is not enough.	Reduce flour, add enough water.
12	When slice up the bread, there were many holes in central of bread.	1. Too much water, and haven't added salt.	Check if you add enough salt.
		2. The temperature of the water is too high.	Reduce the temperature of water, keep it around 20°C.
13	Some dry flour adhered on the bread crust.	1. There are some unfrozen material, such as butter/oil, banana, etc.	When blending, use the wood shove to shove the unfrozen material to the paste.
		2. Not blended enough, and little water.	Make sure you add enough water, and the kneading arm works normally.

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 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.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с печью во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Избегайте контакта с лопаточкой для замешивания во время эксплуатации прибора, это травмоопасно!
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы не открывайте крышку хлебопечарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- 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 автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать 9 различных программ приготовления выпечки.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Всегда соблюдайте порядок добавления ингредиентов. Сначала добавляйте жидкости, 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.

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 плитами, 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 и 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.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите номер программы.
- Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- 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, 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 «МЕНЮ»

- Кнопка «МЕНЮ» позволяет выбрать нужную вам программу.
- Для этого нажмите на кнопку «МЕНЮ» нужное количество раз.
- Номер программы и соответствующее программе время выпечки появятся на ЖК дисплее.

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.

РАЗМЕР БУХАНКИ ПРИ ВЫПЕКАНИИ ХЛЕБА СОСТАВЛЯЕТ 500г.

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ:

Основной

- Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из белой пшеничной муки. Время приготовления 2 часа 59 минут.

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 3 часа 24 минут.

Быстрый

- 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 2 часа 10 минут.

Французский

- Данный режим используется для приготовления хлеба с хрустящей корочкой из пшеничной муки. Буханка получается легкой и воздушной, как французский багет. Время приготовления 3 часа 42 минут.

Низкоуглеводный

- Данный режим используется для приготовления низкоуглеводного хлеба из овсяной, пшеничной муки и молотого льняного семени. Время приготовления 3 часа 13 минут.

Кекс

- Данный режим используется для приготовления кексов и пирогов из готового теста. Время приготовления 1 час 10 минут.

Тесто для пиццы

- Данный режим используется только для замеса теста без выпекания. Время приготовления 20 минут.

Тесто домашнее

- Данный режим используется для приготовления теста с дальнейшим ручным формованием и запеканием в духовке. Время приготовления 1 час 20 минут.

Выпечка

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

№	Проблема	Причина	Устранение
1	Во время выпечки от нагревательного элемента идет дым	Возможно, что-то прилипло к нагревательному элементу. При первом использовании причиной может быть защитное покрытие.	Выньте вилку из розетки, очистите нагревательный элемент.
2	Середина хлеба проваливается, нижняя корка хлеба слишком толстая	Хлеб слишком долго находится в форме для выпечки при высокой температуре и теряет слишком много влаги.	Вынимайте хлеб сразу после выпекания.
3	Трудно вынуть хлеб	Лопаточка для замешивания сильно пристает к оси вращения.	Вынув хлеб, налейте в чашу немного горячей воды. Подождите 10 минут, а затем достаньте и помойте лопаточку для замешивания.
4	Ингредиенты смешаны недостаточно хорошо, хлеб приготовлен плохо	1. Вы выбрали несоответствующую программу	Проверьте, соответствует ли выбранный вами рецепт выбранному режиму выпечки.
		2. Во время работы прибора вы нажали кнопку «Старт» или «Стоп», прервав программу.	Если прошло не больше 30 часов, вы можете запустить программу заново, если больше 30 часов, необходимо заново замесить тесто.
		3. В начале процесса выпечки вы несколько раз открыли крышку, хлеб стал сухим и желтым.	Не открывайте крышку после последнего замеса.
		4. Сопrotивление при замесе очень высокое, но ингредиенты смешиваются плохо.	Достаньте чашу, проверьте, нормально ли вращается лопатка, если нет обратитесь к специалисту в сервисный центр.
5	При нажатии кнопки «Старт» или «Стоп» на дисплее отображается «E00» или «E01»	Температура внутри хлебопечки слишком высокая.	Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп», выньте вилку из розетки, достаньте чашу, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть.
6	Мотор работает, но тесто не замешивается	Чаша установлена неправильно или теста слишком много.	Убедитесь в том, что чаша установлена правильно и тесто приготовлено в соответствии с рецептом. Убедитесь в том, что вес теста не превышает допустимый.
7	Подошедшего теста слишком много, оно соприкасается с крышкой	Слишком много дрожжей или муки, температура слишком высокая.	Убедитесь в том, что чаша установлена правильно и тесто приготовлено в соответствии с рецептом. Убедитесь в том, что вес теста не превышает допустимый. Добавляйте меньше дрожжей и муки.
8	Слишком много теста, оно вытекает из чаши	Слишком много жидкости или дрожжей.	Добавляйте меньше жидкости и дрожжей.
9	Подошедшего теста слишком мало или тесто не поднялось	Недостаточно дрожжей, вода слишком горячая или дрожжи смешались с солью.	Убедитесь в том, что вы добавили необходимое количество дрожжей и что они работают.
10	Во время выпечки, после последнего замеса середина хлеба проваливается	1. Мука плохого качества, тесто не поднимается.	Используйте муку хорошего качества.
		2. Тесто слишком быстро поднимается или температура слишком высокая.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
		3. Воды слишком много, тесто слишком мягкое.	Добавляйте меньше воды.
11	Вес превышает допустимый, тесто слишком плотное	1. Слишком много муки, недостаточно воды.	Добавляйте меньше муки, добавляйте необходимое количество воды.

12	В хлебе образовалось много полостей	1. Слишком много воды, недостаточно соли.	Убедитесь в том, что вы добавили необходимое количество соли.
		2. Вода слишком горячая.	Используйте воду, температура которой составляет примерно 20°C.
13	Хлеб покрыт сухой мукой	1. Использовались слишком клейкие ингредиенты, такие как растительное/подсолнечное масло, бананы и т.д.	Используйте для замешивания деревянную лопаточку, чтобы смешать все ингредиенты до однородной массы.
		2. Ингредиенты плохо смешаны, недостаточно воды.	Убедитесь в том, что вы добавили достаточное количество воды и лопаточка для замешивания исправна.

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.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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 пошкодженим кабелем живлення та/або вилкою. 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 трапилось, 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 вмикайте 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.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контактування з пічкою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- 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.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.
- 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 ХЛІБОПІЧКИ

- Хлібопічка оснащена автоматичним режимом приготування хліба.
- Ви можете обрати 9 різних програм приготування випічки.
- Ви можете використовувати готові суміші для випікання.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Завжди дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів. Спочатку додавайте рідину, олію, цукор, сіль, потім - борошно та інші домішки, наприкінці додавайте 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.

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 пічку; 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 хлібопічки. 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 хлібопічку.
- Переконайтеся в тому, що розмістили чашу правильно.
- Закрийте кришку приладу.
- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть номер програми.
- Пролунає звуковий сигнал і дисплей відобразить номер та тривалість приготування програми.
- 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 подрпати 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 подрпати 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, 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 «МЕНЮ»

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

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.

ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ:

Основний

- Цей режим використовується для приготування легкого, хліба з хрусткою скоринкою із білого пшеничного борошна. Час приготування 2 години 59 хвилин.

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: 3 години 24 хвилин.

Швидкий

- 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: 2 години 10 хвилин.

Французький

- Цей режим використовується для приготування хліба з хрусткою скоринкою із пшеничного борошна. Буханець виходить легким, як французький багет. Час приготування: 3 години 42 хвилин.

Низьковуглеводний

- Цей режим використовується для приготування низьковуглеводного хліба із вівсяного борошна та меленого льняного сім'я. Час приготування: 3 години 13 хвилин.

Кекс

- Цей режим використовується для приготування кексів та пирогів із готового тіста. Час приготування: 1 година 10 хвилин.

Тісто для пицци

- Цей режим використовується тільки для замішування тіста без випікання. Час приготування: 20 хвилин.

Тісто домашнє

- Цей режим використовується для приготування тіста з подальшим ручним формуванням та запіканням в духовці. Час приготування: 1 година 20 хвилин.

Випічка

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

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

№	Проблема	Причина	Усунення
1	Під час випікання від нагрівального елемента йде дим	Можливо, щось прилипло до нагрівального елемента. При першому використанні причиною може бути захисне покриття.	Вийміть вилку із розетки, очистіть нагрівальний елемент.
2	Середина хліба провалюється, нижня скоринка хліба надто товста	Хліб надто довго знаходиться у формі для випікання при високій температурі та втрачає надто багато вологи.	Виймайте хліб одразу після випікання.
3	Важко вийняти хліб	Лопаточка для замішування сильно пристає до вісі обертання.	Вийнявши хліб, налийте в чашу трохи гарячої води. Почекайте 10 хвилин, а потім достаньте та помийте лопаточку для замішування.
4	Інгредієнти змішані недостатньо добре, хліб приготований погано	1. Ви обрали невідповідну програму	Перевірте, чи відповідає обраний вами рецепт обраному режиму випікання.
		2. Під час роботи приладу ви натиснули кнопку «Старт» або «Стоп», перервавши програму.	Якщо пройшло не більше 30 годин, ви можете запустити програму знову, якщо більше 30 годин - необхідно знову замісити тісто.
		3. На початку процесу випікання ви декілька разів відчиняли кришку, хліб став сухим та жовтим.	Не відчиняйте кришки після останнього замішування.
		4. Опір при замішування дуже високий, однак інгредієнти змішуються погано.	Достаньте чашу, перевірте, чи нормально обертається лопатка, якщо ні – зверніться до спеціаліста у сервісний центр.
5	При натисканні кнопки «Старт» або «Стоп» на дисплеї відобразиться «E00» або «E01»	Температура всередині хлібопічки надто висока.	Натисніть кнопку «Старт»/«Стоп», вийміть вилку із розетки, достаньте чашу, відчиніть кришку та дайте хлібопічці охолонути.
6	Мотор працює, однак тісто не замішується	Чаша встановлена неправильно або тіста забагато.	Переконайтеся в тому, що чаша встановлена правильно й тісто приготоване відповідно до рецепта. Переконайтеся в тому, що вага тіста не перевищує допустиму.
7	Тіста, що підійшло, надто багато, воно торкається кришки	Надто багато дріжджів або борошна, температура надто висока.	Переконайтеся в тому, що чаша встановлена правильно й тісто приготоване відповідно до рецепта. Переконайтеся в тому, що вага тіста не перевищує допустиму. Додавайте менше дріжджів та борошна.
8	Надто багато тіста, воно витікає з чаші	Надто багато рідини або дріжджів.	Додавайте менше рідини та дріжджів.
9	Тіста, що підійшло, надто мало або тісто не піднялося	Недостатньо дріжджів, вода надто гаряча або дріжджі змішалися із сіллю.	Переконайтеся в тому, що ви додали необхідну кількість дріжджів та що вони працюють.
10	Під час випікання, після останнього замішування середина хліба провалюється	1. Борошно поганої якості, тісто не піднімається.	Використовуйте борошно гарної якості.
		2. Тісто надто швидко піднімається або температура надто висока.	Використовуйте дріжджі кімнатної температури.
		3. Води надто багато, тісто надто м'яке.	Додавайте менше води.
11	Вага перевищує допустиму, тісто надто туге	1. Надто багато борошна, недостатньо води.	Додавайте менше борошна, додавайте необхідну кількість води.
12	В хлібі утворилось багато порожнин	1. Надто багато води, недостатньо солі.	Переконайтеся в тому, що ви додали необхідну кількість солі.

		2. Вода надто гаряча.	Використовуйте воду, температура якої складає приблизно 20°C.
13	Хліб покритий сухим борошном	1. Були використані надто клейкі інгредієнти, як рослинна/сопляшнікова олія, банани та ін.	Використовуйте для замішування дерев'яну лопаточку, щоб змішати всі інгредієнти до однорідної маси.
		2. Інгредієнти погано змішані, недостатньо води.	Переконайтеся в тому, що ви додали достатню кількість води й лопаточка для замішування є справною.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

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

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.
- Забършете панелата за управление, външните и вътрешните повърхности, свалящата се чаша с влажен парцал и миялно средство.
- Не използвайте агресивни вещества или абразивни материали.

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.

ҚАЗЖАБДЫҚ НҰҚСАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

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 сымының 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.
 - Бөлмелерден 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 еткен 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 рецептерін басшылыққа алыңыз.
- Қысқа тұйықталуды және пештің бұзылуын болдырмау үшін желдету тесіктеріне судың тиюін болдырмаңыз.
- Нан 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.
- Назар аударыңыз! Жұмыс кезінде құрылғы қызады! 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.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- 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 9 түрлі бағдарламасын таңдай аласыз.
- Нан пісіруге арналған дайын қоспаларды пайдалануға болады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Құрамдас өнімдерді әрқашан да көрсетілген ретпен салыңыз.
- Ашытқының өсуіне мүмкіндік беру үшін барлық құрамдас өнімдер бөлме температурасында болуға тиіс.
- Құрамдас өнімдердің мөлшерін дәл өлшеңіз. Рецептте көрсетілген шамадан тіпті шамалы ғана ауытқудың өзі пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

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 шкафқа 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 қорғауыш 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.
- «МЕНЮ» (мәзір) түймешігін басыңыз да, бағдарламаның нөмірін таңдаңыз.
- Дыбыстық белгі естіледі де, бейнебетте бағдарламаның нөмірі және дайындау ұзақтығы көрсетіледі.
- 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 сырғып 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, 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.

«МӘЗІР» ТҮЙМЕШІГІ

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

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ:

Негізгі

- Бұл режим ақ бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлпілдеген нанды дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 2 сағат 59 минут.

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 3 сағат 24 минут.

Тез пісірілетін

- Бұл режим ақ нанды дайындау мерзімін азайтады. Ақ бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлпілдеген нанды жеделдетілген режимде дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 2 сағат 10 минут.

Француздық

- Бұл режим бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар нан пісіру үшін пайдаланылады. Бөлше француз багеті сияқты жеңіл әрі үлпілдек болып шығады. Дайындау уақыты 3 сағат 42 минут.

Төмен көмірсулы

- Бұл режим сұлы ұнынан және тартылған зығыр дәнінен көмірсу мөлшері төмен нан дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 3 сағат 13 минут.

Кекс

- Бұл режим кекстер және дайын қамырдан бөліштер дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 10 минут.

Қамыр илеу

- Бұл режим тек нан пісірместен, қамыр илеу үшін ғана пайдаланылады. Дайындау уақыты 20 минут.

Қамыр

- Бұл режим соңынан қолдан пішіндеп, тұмшапеште пісіру мақсатында қамыр дайындау үшін пайдаланылады. Дайындау уақыты 1 сағат 20 минут.

Қамырдан пісіру

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

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

№	Ақаулық	Себебі	Түзету
1	Пісіру кезінде қыздырғыш элементтен түтін шығады	Қыздырғыш элементке бір нәрсе жабысып қалған болуы мүмкін. Бірінші рет пайдаланған кезде мұның себебі қорғаныс қабаты болуы мүмкін.	Ашаны розеткадан суырыңыз да, қыздырғыш элементті тазалаңыз.
2	Нанның ортасы опырылып кетеді, нанның астыңғы қыртысы тым қалың	Нан пісіретін қалыптың ішіндегі нан жоғары температурада тым ұзақ тұрып қалады да, тым көп ылғалды жоғалтады.	Нанды пісіріп болған бетте дереу алып шығыңыз.
3	Нанды алып шығу қиын	Қамыр илеуге арналған қалақша айналдыру білігіне жабысып қалады.	Нанды шығарып алғаннан кейін шараға шамалы ыстық су құйыңыз. 10 минут күте тұрыңыз да, қамыр илеуге арналған қалақшаны алып шығып, жуыңыз.
4	Құрамдастар жеткілікті түрде араласпаған, нан нашар піскен	1. Сіз бағдарламаны дұрыс таңдамағансыз	Таңдалған рецепттің таңдалған нан пісіру режиміне сәйкес екенін тексеріңіз.
		2. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде сіз «Старт» немесе «Стоп» түймесін басып, бағдарламаны үзіп тастадыңыз.	Егер 30 сағаттан кем уақыт өтсе, бағдарламаны қайтадан іске қосуға болады, егер 30 сағаттан артық өтсе, қамырды қайтадан илеу керек.
		3. Нан пісіру енді басталған кезде, сіз қақпағын бірнеше рет аштыңыз, нан құрғап, сарғыш тартып кетті.	Қамырды соңғы рет илегеннен кейін қақпақты ашпаңыз.
		4. Қамыр илеу кезіндегі қарсыласу дәрежесі өте жоғары, бірақ құрамдастарының араласуы нашар.	Шараны алып шығыңыз да, қалақшаның дұрыс айналып тұрғанын тексеріңіз, егер дұрыс айналмаса, сервис орталығының маманына хабарласыңыз.
5	«Старт» немесе «Стоп» түймесі басылған кезде, бейнебетте «E00» немесе «E01» көрінеді	Наубайпештің ішіндегі температура тым жоғары.	«Старт»/«Стоп» түймешігін басыңыз, ашаны розеткадан суырыңыз, шараны алып шығыңыз да, қақпағын ашып, наубайпешті суытып қойыңыз.
6	Мотор жұмыс істеп тұр, бірақ қамыр иленбейді	Шара дұрыс орнатылмаған немесе қамырдың мөлшері тым көп.	Шараның дұрыс орнатылғанына және қамырдың рецептке сәйкес дайындалғанына көз жеткізіңіз. Қамырдың салмағының шекті мөлшерден аспайтынына көз жеткізіңіз.
7	Көтерілген қамырдың мөлшері тым көп, ол қақпаққа тиіп тұр	Ашытқы немесе ұн тым көп, температура тым жоғары.	Шараның дұрыс орнатылғанына және қамырдың рецептке сәйкес дайындалғанына көз жеткізіңіз. Қамырдың салмағының шекті мөлшерден аспайтынына көз жеткізіңіз. Ашытқы мен ұнды азырақ қосыңыз.
8	Қамырдың мөлшері тым көп, ол шарадан асып төгіліп жатыр	Сұйықтық немесе ашытқы тым көп.	Сұйықтық пен ашытқыны азырақ қосыңыз.
9	Көтерілген қамырдың мөлшері тым аз немесе қамыр көтерілген жоқ	Ашытқы жеткіліксіз, су тым ыстық немесе ашытқы тұзбен араласып кеткен.	Ашытқыны қажетті мөлшерде қосқаныңызға және оның ашытып жатқанына көз жеткізіңіз.
10	Нан пісіру кезінде, соңғы илеуден кейін нанның ортасы опырылып кетеді	1. Ұнның сапасы нашар, қамыр көтерілмейді.	Сапалы ұнды пайдаланыңыз.
		2. Қамыр тым тез көтеріледі немесе температура тым жоғары.	Бөлме температурасындағы ашытқыны пайдаланыңыз.

		3. Судың мөлшері тым көп, қамыр тым жұмсақ.	Суды азырақ қосыңыз.
11	Салмағы шекті мөлшерден асады, қамыр тым тығыз	1. Ұн тым көп, су жеткіліксіз.	Ұнды азырақ қосыңыз, суды қажетті мөлшерде қосыңыз.
12	Нанда қуыс жерлер тым көп	1. Су тым көп, тұз жеткіліксіз.	Тұзды қажетті мөлшерде қосқаныңызға көз жеткізіңіз.
		2. Су тым ыстық.	Температурасы шамамен 20°-ты құрайтын суды пайдаланыңыз.
13	Нан үстінде құрғақ ұн қалған	1. Өсімдік/күнбағыс майы, банан және т.с.с. сияқты тым желімтек құрамдастар пайдаланылған.	Барлық құрамдастарын біртекті масса етіп араластыру үшін нан илегенде ағаш қалақшаны пайдаланыңыз.
		2. Құрамдастар нашар араласқан, су жеткіліксіз.	Суды қажетті мөлшерде қосқаныңызға және қамыр илейтін қалақшаның дұрыс екеніне көз жеткізіңіз.

ЖАДЫ ФУНКЦИЯСЫ

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

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, шешілмелі 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.

EST KASUTAMISJUHEND

OHUTUSNÕUANDED

Tähtsad ohutusjuhendid. Lugege need tähelepanelikult läbi ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.

- Seadme ebaõige kasutamise või põhjustada selle rikkiminekut 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 pistikupesaga.
- 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 asendada 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 kambrit millegi muu säilitamiseks.
- Ahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge pange toiduaineid otse kambri põhjale. Kasutage selleks äravõetavat kaussi.
- Järgige valmistamisretsepte.
- Lühise tekkimise ja ahju rikkimineku vältimiseks hoidke ära vee sattumine ventilatsioonivõttesse.

- 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.
- Tähelepanu! Töötamise ajal läheb seade kuumaks! Kui seda on vaja puudutada, kasutage pajakindaid või haaratseid.
- Vältige kontakti segamislabaga seadme töötamise ajal, see võib põhjustada traumasid!
- TÄHELEPANU! Seadme töötamise ajal ärge avage selle kaant ega võtke välja leivaküpsetusvormi.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seade on mõeldud üksnes vee keetmiseks. Ei tohi kasutada seadet muul otstarbel – see võib põhjustada seadme riknemist.
- 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 9 erineva küpsetiste valmistamise programmi vahel.
- Te võite kasutada valmis küpsetusseguisid.

KASULIKUD SOOVITUSED

- Järgige alati koostisainete lisamise järjekorda.
- Pärmil optimaalse kasvu toetamiseks peavad kõik koostisained olema soojendatud toatemperatuurini.
- Mõõtke täpselt välja koostisainete kogused. Isegi väike kõrvalekaldumine retseptis näidatust võib mõjutada küpsetamise tulemust.

SEADISTAMINE

- Veenduge, et leivaküpsetis ei ole pakkematerjale ega kxrvalisi esemeid.
- Kontrollige, et transportimisel ei ole viga saanud:
 - kaas;
 - korpus ja vaateaken;
 - kambri seinad;
 - dravxetav kauss.
- Mis tahes defektide avastamise korral drge ahju sisse lilitage; рццрдуге мььја poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale aluspinnale.
- Drge paigutage seadet sьttivate materjalide, lхhkeainete ega isesьttivate gaaside lдhedusse.
- Drge asetage seadet gaasi- vxi elektripliidi ega muude kьttekehade lдhedusse.
- Drge range midagi leivakьpseti peale. Drge katke kinni ventilatsiooniasid.
- Leivakьpsetit ei tohi paigaldada kappi. Seadme normaalseks тццтамiseks tuleb tagada sellele vajalik ventilatsiooniruum: vдћemalt 20 cm Ыal, 10 cm tagapaneelist ja vдћemalt 5 cm кьlgedelt.
- Enne esimest kasutamist puhastage dravxetav kauss, segamislaba, ning leivakьpseti sise- ja vдlispinnad puhta niiske lapiga. Eemaldage juhtpaneelilt kaitsekile.

TÖÖKORD

- Võtke välja eemaldatav anum.
- Kinnitage segamislabilas.
- 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.
- Vajutage nuppu “MENÜÜ” ning valige programmi number.
- Kõlab helisignaal ning displei kuvab programmi numbri ja küpsetusaja pikkuse.
- Vajutage nuppu “START/STOP” programmi käivitamiseks.
- Töö lõpetamisel kõlab helisignaal.
- 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 segamislabilas ei ole leiva sisse jäänud. Kui see on juhtunud, võtke see ettevaatlikult leiva seest välja. Ärge kasutage metallesemeid, need võivad kriimustada labida pinda!

JUHTIMISPANEEL

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, 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 „MENÜÜ“

- Nupp "MENÜÜ" võimaldab valida vajaliku programmi.
- Selleks vajutage nuppu "MENÜÜ" vajalik arv kordi.
- Programmi number ning programmile vastav küpsetusaeg ilmuvad VK displeile.

NUPP "START/STOP"

- Leivaküpseti 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

KÜPSETUSPROGRAMMID:

Põhirežiim

- Antud režiimi kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga saia valmistamiseks valgest nisujahust. Valmistamisaeg 2 tundi 59 minutit.

Täistera

- Antud režiimi kasutatakse täisterajahust leiva valmistamiseks. Antud režiimil toimub taina pikemaajalisem segamine ning leiva kergitamise protsessile kulutatakse oluliselt rohkem aega. Segatud koostisainete eelsoojendamiseks kulub 30 minutit. Valmistamisaeg on 3 tundi 24 minutit.

Kiire

- Antud režiim vähendab valge saia valmistamise aega. Kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga leiva valmistamiseks valgest nisujahust kiirendatud režiimil Valmistamisaeg on 2 tund 10 minutit.

Prantsuse

- Antud režiimi kasutatakse krõbeda koorikuga saia valmistamiseks nisujahust. Päts tuleb kerge ja õhuline nagu prantsuse pikk sai. Valmistamisaeg on 3 tundi 42 minutit.

Madala süsivesikute sisaldusega

- Antud režiimi kasutatakse madala süsivesikute sisaldusega leiva valmistamiseks kaerajahust ja jahvatatud linaseemnetest. Valmistamisaeg on 3 tundi 13 minutit.

Keeks

- Antud režiimi kasutatakse keekside ja pirukate valmistamiseks valmistainast. Valmistamisaeg on 1 tund 10 minutit.

Pizza

- Antud režiimi kasutatakse ainult taina segamiseks ilma küpsetamata. Valmistamisaeg 20 minutit.

Tainas

- Antud režiimi kasutatakse taina valmistamiseks edasise käsitsi vormimisega ning praeahjus küpsetamisega. Valmistamisaeg 1 tund 20 minutit..

Küpsetamine

- Antud režiimi kasutatakse valmistaina küpsetamiseks. Valmistamisaeg 1 tund.

RIKETE KÕRVALDAMINE

Nr	Probleem	Põhjus	Kõrvaldamine
1	Küpsetamise ajal tuleb soojenduselemendist suitsu	Võimalik, et miski on kleepunud soojenduselemendi külge. Esimesel kasutamisel võib põhjuseks olla kaitsekiht.	Võtke pistik pistikupesast välja, puhastage soojenduselement.
2	Leiva keskosa vajub sisse, alumine koorik on liiga paks	Leib on liiga kaua küpsetusvormis kõrgel temperatuuril olnud ja kaotab liiga palju niiskust.	Võtke leib kohe pärast küpsetamist vormist välja.
3	Leiba on raske välja võtta	Segamislabilas kleepub tugevasti pöörlemistelje külge.	Olles leiva välja võtnud, valage anumasse veidi kuuma vett. Oodake 10 minutit, seejärel võtke välja ning peske segamislabilas puhtaks.
4		1. Olete valinud ebasobiva programmi	Kontrollige, kas valitud retsept vastab valitud küpsetusrežiimile.

	Koostisained ei ole piisavalt hästi segatud, leib on halvasti küpsenud	2. Seadme töötamise ajal vajutasite nuppu „Start“ või „Stop“, katkestades programmi. 3. Küpsetusprotsessi alguses avasite te paar korda kaane, leib muutus kuivaks ja kollaseks. 4. Takistus segamisel on väga suur, kuid koostisained segunevad halvasti.	Kui ei ole möödunud üle 30 tunni, võite käivitada programmi uuesti, kui on möödunud üle 30 tunni, peab taina uuesti segama. Ärge avage kaant pärast viimast segamist. Võtke anum välja, kontrollige, kas labidas pöörleb normaalselt, kui ei, pöörduge spetsialisti poole teeninduskeskuses.
5	Nuppude „Start“ või „Stop“ vajutamisel kuvatakse displeil „E00“ või „E01“	Temperatuur leivaküpsetaja sees on liiga kõrge.	Vajutage nuppu „Start“/„Stop“, võtke pistik pistikupesast välja, võtke anum välja, avage kaas ja laske leivaküpsetajal jahtuda.
6	Mootor töötab, kuid tainas ei segune	Anum on paigaldatud valesti või on tainast liiga palju.	Veenduge selles, et anum on paigaldatud õigesti ja tainas on valmistatud vastavalt retseptile. Veenduge selles, et taina kaal ei ületaks lubatud.
7	Kerkinud tainast on liiga palju, see puutub vastu kaant	Liiga palju pärimi või jahu, liiga kõrge temperatuur.	Veenduge selles, et anum on paigaldatud õigesti ja tainas valmistatud vastavalt retseptile. Veenduge selles, et taina kaal ei ületa lubatud. Lisage vähem pärimi ja jahu.
8	Liiga palju tainast, see voolab anumast välja	Liiga palju vedelikku või pärimi.	Lisage vähem vedelikku või pärimi.
9	Kerkinud tainast on liiga vähe või tainas ei ole kerkinud	Vähe pärimi, vesi on liiga kuum või segunes pärm soolaga.	Veenduge selles, et olete lisanud vajaliku koguse pärimi ning et see töötab.
10	Küpsetamise ajal, pärast viimast segamist vajub leiva keskosa alla	1. Halva kvaliteediga jahu, tainas ei kerki.	Kasutage hea kvaliteediga jahu.
		2. Tainas kerkib liiga kiiresti või on temperatuur liiga kõrge.	Kasutage toatemperatuuril pärimi.
		3. Vett on liiga palju, tainas on liiga pehme.	Lisage vähem vett.
11	Kaal ületab lubatu, tainas on liiga tihke	1. Liiga palju jahu, vähe vett.	Lisage vähem jahu, lisage piisav kogus vett.
12	Leivas on palju tühimikke	1. Liiga palju vett, vähe soola.	Veenduge selles, et lisanud vajaliku koguse soola.
		2. Vesi on liiga kuum.	Kasutage vett temperatuuriga umbes 20°C.
13	Leib on kaetud kuiva jahuga	1. Kasutati liiga kleepuvaid koostisaineid, nagu taimeõli, päevalilleõli, banaanid jms.	Kasutage segamiseks puulabidat, et kõik koostisained korralikult läbi segada.
		2. Koostisained on halvasti segatud, vähe vett.	Veenduge selles, et lisanud piisavalt vett ning segamislabis on töökorras.

MÄLUFUNKTSIOON

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

HOIDMINE

- Veenduge, et ahi oleks vooluvõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.
- Tähtsate punktide „PUHASTAMINE JA HOIDMINE“ näideid.
- Hoidke ahju avatud kaanega kuivas ja puhtas kohas.

LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĖS

Svarbios saugos instrukcijos. Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite tolimesniam 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, jutiminiais 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 neliečia 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.
- Dėmesio! Veikimo metu prietaisas įkaista! Norėdami paliesti duonkepę jai veikiant mėvėkite virtuvės pirštines.
- 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 – būtinai ingredientams į tešlą pridėti.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detalių. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- 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 pasilieka 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 9 skirtingų duonos kepimo programų.
- Jūs galite naudoti paruoštus duonos kepimo mišinius.

NAUDINGI PATARIMAI

- Ingredientus visada įdėkite eilės tvarka.
- 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.

MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, jog duonkepėje nebeliko pakavimo medžiagų ir pažeistų daiktų.
- Patikrinkite, ar transportuojant nebuvo pažeistos kurios prietaiso detalės:
 - dangtelis;
 - korpusas ir stebėjimo langelis;
 - kameros sienelės;
 - 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.
- Nieko 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 švariu drėgnu skudurėliu. Nuimkite apsauginę plėvelę nuo valdymo skydelio.

VEIKSMŲ TVARKA

- Išimkite išimamą kepimo formą.
- Įstatykite maišymo mentelę.
- Įdėkite ingredientus į kepimo formą.
- DĖMESIO: įsitinkite, jog mielės nesiliečia su druska ir skysčiu.
- Įdėkite išimamą kepimo formą atgal į duonkepę.
- Įsitinkite, kad kepimo forma yra nustatyta teisingai.
- Uždarykite prietaiso dangtelį.
- Paspauskite „MENIU“ mygtuką ir pasirinkite programos numerį.
- Pasigirs garso signalas ir displejuje pasirodys kepimo programos numeris bei kepimo trukmė.
- 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 formą, 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 paviršiumi!
- Palaukite 30 minutes kol duona atvės, ir galite ją supjaustyti.
- DĖMESIO: Įsitinkite, jog maišymo mentelė nejstrigo duonoje! Jeigu taip atsitiko, atsargiai išimkite ją iš duonos. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti mentelės paviršiumi!

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 „MENIU“ mygtuką, pasirinkite režimą, 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 gęstančiais ingredientais (kiaušiniai, pienu, grietinėle ir sūriu).

„MENIU“ MYGTUKAS

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

„START/STOP“ MYGTUKAS

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

KEPIMO PROGRAMOS:

Pagrindinis režimas

- Šis režimas naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele iš baltų kvietinių miltų kepti. Kepimo laikas: 2 valandos 59 minutės.

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: 3 valandos 24 minutės.

Greitasis režimas

- Šis režimas sumažina baltos duonos kepimo laiką. Jis naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele iš baltų kvietinių miltų kepti pagreintame režime. Kepimo laikas: 2 valanda 10 minutės.

Prancūziška duona

- Šis režimas naudojamas duonai su traškia plutele iš kvietinių miltų kepti. Duonos kepalas yra lengvas ir purus, kaip prancūziškas batonas. Kepimo laikas: 3 valandos 42 minutės.

Duona su sumažintu angliavandenių kiekiu

- Šis režimas naudojamas duonai su sumažintu angliavandenių kiekiu iš avižinių miltų bei linų sėmenų miltų kepti. Kepimo laikas: 3 valandos 13 minutės.

Keksas

- Šis režimas naudojamas keksams bei pyragams iš jau paruoštos tešlos kepti. Kepimo laikas: 1 valanda 10 minutės.

Pizza

- Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas be kepimo. Tešlos minkymo laikas: 20 minučių.

Tešla

- Šis režimas naudojamas tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas. Gaminiai formuojami rankomis, o kepami orkaitėje. Gaminimo laikas: 1 valanda 20 minučių.

Kepiniai

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

PROBLEMOS BEI JŲ PAŠALINIMO BŪDAI

Nr.	Problema	Priežastis	Pašalinimo būdas
1	Kepimo metu kaitinimo elementas pradeda leisti dūmus	Galbūt, prie kaitinimo elemento kažkas prilipo. Pirmą kartą įjungus prietaisą tai gali būti apsauginis slukšnis.	Ištraukite šakutę iš elektros lizdo ir nuvalykite kaitinimo elementą.
2	Duonos kepalas viduryje įgriuvo, o apatinė duonos kepalas plutelė pernelyg stora	Duona per daug laiko išbuvo kepimo formoje esant aukštai temperatūrai ir prarado per daug drėgmės.	Po kepimo iš karto išimkite duoną iš kepimo formos.
3	Sunku išimti duoną	Tešlos minkymo mentelė prilimpa prie sukimosi ašies.	Išimkite duoną ir įpilkite į kepimo formą nedidelį kiekį karšto vandens. Palaukite 10 minučių, išimkite ir išplaukite tešlos minkymo mentelę.
4	Ingredientai blogai susimaišė, duona neiškepusi	1. Jūs pasirinkote ne tą programą	Patikrinkite, ar jūsų pasirinktas receptas atitinka pasirinktą kepimo režimą.
		2. Prietaisui veikiant jūs paspaudote „Start“ arba „Stop“ mygtuką ir nutraukėte programą.	Praėjus ne daugiau kaip 30 valandų, jūs galite paleisti programą iš naujo, o praėjus daugiau kaip 30 valandų, reikia iš naujo užminkyti tešlą.
		3. Procesas pradžioje jūs kelis kartus atidarėte prietaiso dangtį ir duona išdžiuvo ir pageltonavo.	Po paskutinio tešlos minkymo neatidarinėkite prietaiso dangčio.
		4. Prietaisui maišant ingredientus atsirado pasipriešinimas, todėl jis negali gerai užminkyti tešlą.	Išimkite kepimo formą, patikrinkite, ar gerai juda tešlos minkymo mentelė, jeigu ji juda blogai – kreipkitės į serviso centro specialistą.
5	Paspaudus „Start“ arba „Stop“ mygtuką displejuje pasirodo užrašas „E00“ arba „E01“	Duonkepėje susidarė pernelyg aukšta temperatūra.	Paspauskite „Start“ arba „Stop“ mygtuką, ištraukite šakutę iš elektros lizdo, išimkite kepimo formą, atidarykite dangtį ir palaukite, kol duonkepė atvės.
6	Variklis veikia, bet duonkepė neminko tešlos	Kepimo forma stovi neteisingai arba joje per daug tešlos.	Įsitikinkite, jog kepimo forma stovi teisingai ir tešla yra paruošta pagal receptą. Įsitikinkite, jog tešlos svoris neviršija leistinos normos.
7	Pakilusios tešlos yra per daug, ji liečia prietaiso dangtį	Per daug mielių arba miltų, pernelyg aukšta temperatūra.	Įsitikinkite, jog kepimo forma stovi teisingai ir tešla yra paruošta pagal receptą. Įsitikinkite, jog tešlos svoris neviršija leistinos normos. Dėkite mažiau mielių ir miltų.
8	Tešlos yra per daug, ji netelpa kepimo formoje	Per daug skysčių arba mielių.	Dėkite mažiau skysčių ir mielių.
9	Pakilusios tešlos yra	Nepakanka mielių, per karštas	

	labai mažai arba tešla išvis nepakilo	vanduo arba mielės susimaišė su druska.	Įsitikinkite, jog jūs įdėjote reikiamą kiekį mielių ir jie veikia.
10	Kepimo metu duonos kepalas viduryje įgriuvo	1. Dėl blogos kokybės miltų tešla negali pakilti.	Naudokite aukštos kokybės miltus.
		2. Tešla keliai per greitai arba temperatūra yra pernelyg aukšta.	Naudokite kambario temperatūros mieles.
		3. Per daug vandens, tešla per minkšta.	Naudokite mažiau vandens.
11	Svoris viršija leistiną normą, tešla yra per kieta	1. Per daug miltų, nepakanka vandens.	Naudokite mažiau miltų, naudokite reikiamą kiekį vandens.
12	Duonoje yra daug kiaurų vietų	1. Per daug vandens, nepakanka druskos.	Įsitikinkite, jog jūs įdėjote reikiamą kiekį druskos.
		2. Vanduo yra pernelyg karštas.	Naudokite maždaug 20 °C temperatūros vandenį.
13	Ant duonos yra miltų likučių	1. Jūs panaudojote per daug lipnių ingredientų – tokių kaip augalinis/saulėgrąžų aliejus, bananai ir t.t.	Tešlai užminkyti naudokite medinę mentelę ir kruopščiai išmaišykite visus ingredientus.
		2. Ingredientai blogai susimaišė, tešloje nepakanka vandens.	Įsitikinkite, jog jūs įpylėte reikiamą kiekį vandens ir tešlos minkymo mentelė gerai veikia.

ATMINTIES FUNKCIJA

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

VALYMAS BEI PRIEŲIŲRA

- 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 forma drėgnu skudurėliu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių valymo priemonių bei lveitimo miltelių.

SAUGOJIMAS

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

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠIBAS NORADĪUMI

Svarīgas drošības instrukcijas. Izlasiet uzmanīgi un saglabājiet turpmācai uzzīnai.

- Nepareiza apīšanās 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 kontaktligzdām.

- Izmantot 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 šķīdumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbību un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām vai karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, nepārgrieziet to un neaptiniet apkārt ierīcei.
- Izmantojiet maizes krāsni tikai ēdienu gatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.

- Nedarbiniet 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.
- **UZMANĪBU!** Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja krāsns darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimdus.
- 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.
- Ierīce nav paredzēta iedarbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu distances vadības sistēmu.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- 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, darbību un funkcionalitāti.

JŪSU MAIZES KRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS

- Maizes krāsns ir aprīkots ar automātisku maizes gatavošanas režīmu.
- Jūs varat izvēlēties 9 dažādas cepšanas programmas.
- Jūs varat izmantot gatavus cepšanas maisījumus.

NODERĪGI PADOMI

- Vienmēr ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību.
- 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.

UZSTĀDĪĻANA

- Pārliecinieties, ka maizes krāsns iekļūpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederīgu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāti:
 - vāks;
 - korpuss un vēģoļņas lodziņš;
 - kameras sienas;
 - noņemamais trauks.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, neieslēdziet krāsni; griezieties pie pārdevēja.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci degoļu materiālu, sprāgstvielu un paļuzliesmojoļu gāņu tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.
- Uz krāsns neko nelieciet. Neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Maizes krāsni nedrīkst novietot skapī. Krāsns normālai darbībai jānodrošina brīva telpa ventilācijai: ne mazāk kā 20 cm no augšas, 10 cm no mugurpuses un ne mazāk kā 5 cm no sāniem.
- Pirms pirmās lietošanas noslaukiet noņemamo trauku, maisāmo lāpstiņu, maizes krāsns iekļūpusi un ārpusi ar tīru mitru audumu. Atbrīvojiet vadības paneli no aizsargplēves.

LIETOŠANAS KĀRTĪBA

- Izņemiet izņemamo trauku.
- Piestipriniet maisāmo lāpstiņu.
- Ielieciet sastāvdaļas traukā.
- **UZMANĪBU:** pārliecinieties, ka raugs nesaskaras ar sāli un šķidrumu.
- Ievietojiet izņemamo trauku atpakaļ maizes krāsni.
- Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots pareizi.
- Aizveriet ierīces vāku.
- Piespiediet **IZVĒLNES** taustiņu un izvēlieties programmas numuru.
- Atskanēs skaņas signāls, un displejā parādīsies gatavošanas programmas numurs un ilgums.
- Piespiediet taustiņu **START/STOP**, lai ieslēgtu programmu.
- Pēc programmas beigām atskanēs signāls.
- Ļaujiet maizei mazliet nostāvēties.
- Pirms atvērt vāku, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet trauku ar āķa vai pieķeroktura 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.

VADĪBAS PANELIS

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, 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 taimeri. Displejā sāksies laika atpakaļskaitīšana.
- **UZMANĪBU:** nav ieteicams lietot taimera funkciju, izmantojot ātri bojājošos produktus, tādus kā olas, piens, saldais krējums, siers.

IZVĒLNES TAUSTIŅŠ

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

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 PROGRAMMAS:

Pamata

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no baltiem kviešu miltiem. Pagatavošanas laiks 2 stundas 59 minūtes.

Pilngraudu

- Šo režīmu izmanto maizes pagatavošanai no pilngraudu miltiem. Šajā režīmā mīklas mīcīšanas process ir garāks un arī maizes uzbriešanai tiek atvēlēts daudz vairāk laika. Sajaukto sastāvdaļu iepriekšējai uzsildīšanai tiek atvēlētas 30 minūtes. Pagatavošanas laiks 3 stundas 24 minūtes.

Ātrā

- Šis režīms samazina baltmaizes pagatavošanas laiku. Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no baltiem kviešu miltiem paātrinātā režīmā. Pagatavošanas laiks 2 stunda 10 minūtes.

Franču

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no kviešu miltiem. Klaiņš iznāk viegls un gaisīgs kā franču bagete. Pagatavošanas laiks 3 stundas 42 minūtes.

Ar zemu ogļhidrātu saturu

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi ar zemu ogļhidrātu saturu no auzu miltiem un maltām linsēklām. Pagatavošanas laiks 3 stundas 13 minūtes.

Kēkss

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu kēksus un pīrāgus no gatavas mīklas. Pagatavošanas laiks 1 stunda 10 minūtes.

Pizza

- Šo režīmu izmanto tikai mīklas mīcīšanai, bez cepšanas. Pagatavošanas laiks 20 minūtes.

Mīkla

- Šo režīmu izmanto mīklas pagatavošanai ar turpmāko veidošanu ar rokām un cepšanu cepeškrāsnī. Pagatavošanas laiks 1 stunda 20 minūtes.

Mīklas izstrādājumi

- Šo režīmu izmanto mīklas izstrādājumu cepšanai no gatavās mīklas. Pagatavošanas laiks 1 stunda.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Nr.	Problēma	Iemesls	Novēršana
1	Cepšanas laikā no sildelementa nāk dūmi	Iespējams, kaut kas ir pielipis sildelementam. Pirmajā izmantošanas reizē iemesls var būt aizsargpārklājums.	Izņemiet kontaktdakšu no ligzdas, notīriet sildelementu.
2	Maizes vidus sakrītas, maizes apakšējā garoza ir pārāk bieza	Maize pārāk ilgi atrodas cepšanas formā augstā temperatūrā un zaudē pārāk daudz mitruma.	Izņemiet maizi uzreiz pēc izcepšanas.
3	Maizi ir grūti izņemt	Maisāmā lāpstiņa cieši piesienas griešanās asij	Pēc maizes izņemšanas ielejiet traukā mazliet karsta ūdens. Pagaidiet 10 minūtes, tad izņemiet un nomazgājiet maisāmo lāpstiņu.

4	Sastāvdaļas ir nepietiekami labi sajauktas, maize ir pagatavota slikti	1. Jūs izvēlējāties neatbilstošu programmu	Pārbaudiet, vai jūsu izvēlēta recepte atbilst cepšanas režīmam.
		2. Ierīces darbības laikā jūs piespiedāt pogu "Start" vai "Stop", pārtraucot programmu.	Ja ir pagājis ne vairāk kā 30 stundas, jūs varat ieslēgt programmu atkārtoti, ja vairāk kā 30 stundas, mīkla ir jāiemīca no jauna.
		3. Cepšanas procesa sākumā jūs vairākas reizes atvērāt vāku, maize kļuva sausa un dzeltena.	Neatveriet vāku pēc pēdējās mīcīšanas.
		4. Pretestība mīcīšanas laikā ir ļoti augsta, bet sastāvdaļas sajaucas slikti.	Izņemiet trauku, pārbaudiet, vai lāpstiņa griežas normāli. Ja nē, vērsieties pie servisa centra speciālista.
5	Piespiežot pogu "Start" vai "Stop", displejā parādās "E00" vai "E01"	Temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk augsta.	Piespiediet pogu "Start"/"Stop", izņemiet kontaktdakšu no ligzdas, izņemiet trauku, atveriet vāku un ļaujiet maizes krāsniņai atdzist.
6	Motors darbojas, bet mīklas mīcīšana nenotiek	Trauks ievietots nepareizi vai mīklas ir pārāk daudz.	Pārliedzinieties, ka trauks ir ievietots pareizi un mīkla ir pagatavota saskaņā ar recepti. Pārliedzinieties, ka mīklas svars nepārsniedz pieļaujamo.
7	Sagatavotās mīklas ir pārāk daudz, tā saskaras ar vāku	Par daudz rauga vai miltu, temperatūra ir pārāk augsta.	Pārliedzinieties, ka trauks ir ievietots pareizi un mīkla ir pagatavota saskaņā ar recepti. Pārliedzinieties, ka mīklas svars nepārsniedz pieļaujamo. Pievienojiet mazāk rauga un miltu.
8	Pārāk daudz mīklas, tā kāpj ārā no trauka	Par daudz šķidruma vai rauga.	Pievienojiet mazāk šķidruma un rauga.
9	Sagatavotās mīklas ir pārāk maz vai mīkla nav uzbriedusi	Par maz rauga, ūdens pārāk karsts vai raugs ir sajaucies ar sāli.	Pārliedzinieties, ka esat pievienojuši nepieciešamo rauga daudzumu un ka tas darbojas.
10	Cepšanas laikā, pēc pēdējās mīcīšanas, maizes vidus sakrītās	1. Miltiem ir sliktā kvalitāte, mīkla nebriest.	Izmantojiet labas kvalitātes miltus.
		2. Mīkla pārāk ātri uzbriest vai temperatūra ir pārāk augsta.	Izmantojiet istabas temperatūras raugu.
		3. Ūdens ir par daudz, mīkla pārāk mīksta.	Pievienojiet mazāk ūdens.
11	Svars pārsniedz pieļaujamo, mīkla ir pārāk blīva	1. Par daudz miltu, par maz ūdens.	Pievienojiet mazāk miltu un nepieciešamo ūdens daudzumu.
12	Maizē ir daudz tukšumu	1. Par daudz ūdens, par maz sāls.	Pārliedzinieties, ka esat pievienojuši nepieciešamo sāls daudzumu.
		2. Ūdens ir pārāk karsts.	Izmantojiet ūdeni, kura temperatūra ir aptuveni 20°C.
13	Uz maizes virsmas ir sausi milti	1. Jūs izmantojāt pārāk lipīgas sastāvdaļas, tādas kā augu/sauļspuķu eļļa, banāni u.c.	Izmantojiet sajaukšanai koka lāpstiņu, lai sajauktu visas sastāvdaļas viendabīgā masā.
		2. Sastāvdaļas ir slikti sajauktas, par maz ūdens.	Pārliedzinieties, ka esat pievienojuši pietiekamu ūdens daudzumu un maisāmā lāpstiņa nav bojāta.

ATMIŅAS FUNKCIJA

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

TĪRĪĻANA UN ARKORE

- Krāsns ir regulāri jātīra un jāatbrīvo tās virsmas no jebkurām ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsniņai pilnīgi atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mazgāšanas līdzekli samitrinātu audumu.
- Neizmantojiet agresīvās vielas vai abrazīvos materiālus.

GLABĀJANA

- Pārliedzinieties, ka krāsns ir atvienots no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis.

- Izpildiet visas sadaļas “TĪRĪĻANA UN APKOPE” prasības.
- Glabājiet krāsni ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

HASZNALATI UTASÍTÁS

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 tisztá állapotát, ez a felület kopásához vezethet, ami kedvezőtlenül hathat a készülék működésére, és veszélyt jelenthet a felhasználó részére.
 - Hosszabbító használatakor győződjön meg arról, hogy a vezeték maximálisan megengedett teljesítménye megfelel a kenyérsütő teljesítményének.
 - Figyelem! Működés közben a készülék felmelegszik! Amennyiben működés közben szükséges érintkezni a kenyérsütővel, használjon konyhai kesztyűt vagy fogót.
 - 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 készülék nem kapcsolható külső időmérő, vagy önálló távvezérlő rendszer segítségével.
 - A fedél csak a hozzávalók adagolása céljából nyitható fel szigorúan követve a pityegő hangjelét.
 - Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
 - 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.
- 9 különböző sütőprogramból választhat.
- 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

- Mindig tartsa be a hozzávalók adagolásának szabályait. 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.

ÜSSZESZERELÉS

- Győződjön meg arról, hogy a kenyérsütőben nem maradt csomagolóanyag és egyéb felesleges tárgy.

- Ellenőrizze nem kapott-e sűrűlőst szellőztetés közben a:
 - fedél;
 - káoszlyktest és ablak;
 - tartóly falai;
 - kiemelhető csőszé.
- Bármilyen sűrűlős észlelése esetén ne kapcsolja be a kenyérsütőt; forduljon az eladéhoz.
- Állítsa a káoszlyket szőraz, egyenes és hőálló felőtre.
- Ne állítsa fel a káoszlyket égő-, robbanyanyagok, és lobbany gőzök közelében.
- Ne állítsa fel a káoszlyket gőz- vagy villanytűzhely, valamint egyéb hőforrás közelében.
- Ne helyezzen semmit a kenyérsütőre. Ne zörjje el a szellőzőnyílásokat.
- Ne állítsa fel a kenyérsütőt a szekrénybe. A sütő normális működése érdekében biztosítson elegendő tárt a szellőzőshöz: felől – min. 20 cm, hátsó oldal felől – min. 10 cm, mindkét oldalról – min. 5 cm.
- Első használat előtt tisztázza meg a kiemelhető csőszét, 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.
- Nyomja meg a MENÜ gombot és válasszon megfelelő programszámot.
- Elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik a szám és program időtartama.
- 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 tálat 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, 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.

MENÜ GOMB

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

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 paramétereket, 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.

SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK:

Főüzemmód

- Ez az üzemmód könnyű, szivacsos állagú, ropogós héjú, búzalisztből készült fehérkenyér elkészítésére alkalmas. Elkészítési idő: 2 óra 59 perc.

Teljes kiőrlésű kenyér

- Jelen üzemmód teljes kiőrlésű kenyér elkészítésére alkalmas. Ebben az üzemmódban jelentősen több idő van száva a tészta begyúrására és dagadására. A hozzávalók előzetes melegítésére 30 perc van előírva. Elkészítési idő: 3 óra 24 perc.

Gyors fehérkenyér

- Jelen üzemmódnak köszönhetően a fehérkenyér sütési ideje csökken. Könnyű, szivacsos állagú, ropogós héjú, búzalisztből készült fehérkenyér sütésére alkalmas felgyorsított üzemmódban. Elkészítési idő: 2 óra 10 perc.

Franciakenyér

- Jelen üzemmód ropogós héjú búzalisztből készült kenyér elkészítésére alkalmas. A kenyér könnyű, szivacsos állagú, mint a francia bagaette. Elkészítési idő: 3 óra 42 perc.

Szénhidrátszegény kenyér

- Jelen üzemmód szénhidrátszegény zabpehely- és őrölt lenmagkenyér sütésére alkalmas. Elkészítési idő: 3 óra 13 perc.

Kuglóf

- Jelen üzemmód kuglóf, sütemények sütésére alkalmas kész tészta felhasználásával. Elkészítési idő: 1 óra 10 perc.

Pizza

- Jelen üzemmód csak tésztagyúrára alkalmas, sütés nélkül. Elkészítési idő: 20 perc.

Tészta

- Jelen üzemmód tészta elkészítésére alkalmas további kézi formálás és sütőben való sütés céljából. Elkészítési idő: 1 óra 20 perc.

Sütemény

- Jelen üzemmód kész tészta sütésére alkalmas. Elkészítési idő: 1 óra.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Szám	Probléma	Ok	Javítási mód
1	Sütés közben a melegítőelem füstöl	Lehet, hogy valami hozzáragadt a melegítőelemhez. Első használatkor füstölhet a védőbevonat.	Áramtalanítsa a készüléket, tisztítsa meg a melegítőelemet.
2	A kenyérbél beesik, a kenyér alsó héja túl vastag	A kenyér túl sokáig van a tepsiben magas hőmérsékleten és túl sok nedvet veszít.	Sütés után nyomban vegye ki a kenyeret.
3	Nehéz kivenni a kenyeret	A keverőlapát erősen hozzáragad a forgórúdhoz.	Amikor kivesszi a kenyeret, öntsön a csészébe kevés forró vizet. Várjon 10 percet, vegye ki és mossa meg a keverőlapátot.
4	A hozzávalók nem megfelelőképpen vannak begyúrva, a kenyér rosszul van elkészítve	1. Hibás programot választott	Ellenőrizze, egyezik-e a kiválasztott recept az üzemmóddal.
		2. A készülék működése közben megnyomta a Start vagy Stop gombot, megszakítva ezzel a programot.	Ha kevesebb, mint 30 óra telt el, újra indíthatja a programot, ha több mint 30 óra – újból be kell gyúrni a tésztát.
		3. A sütés kezdetekor néhányszor kinyitotta a fedőt, a kenyér száraz lett és megsárgult.	Ne nyissa fel a fedőt az utolsó gyúrás után.
		4. Nagyon magas az ellenállásszint gyúrás közben, de a hozzávalók rosszul keverődnek.	Vegye ki a csészét, ellenőrizze, jól forog-e a lapát, ha nem – forduljon szervizbe.
5	A Start vagy Stop gombok megnyomásakor a kijelzőn megjelenik a E00 vagy E01 felirat	A kenyérsütő belsejében túl magas a hőmérséklet.	Nyomja meg a Start/Stop gombot, áramtalanítsa a készüléket, vegye ki a csészét, nyissa fel a fedőt és hagyja kihűlni a sütőt.
6	A motor működik, de a tészta nem keverődik	A csésze hibásan van feltéve, vagy túl sok tészta van benne.	Győződjön meg, hogy a csésze helyesen van feltéve és a tészta a recept szerint készült. Ellenőrizze, hogy a tészta súlya nem lépi túl a megengedett súlyt.
7	Túl sok a megdagadt tészta, éri a fedőt	Túl sok élesztőt vagy lisztet használt, túl magas a hőmérséklet.	Győződjön meg, hogy a csésze helyesen van feltéve és a tészta a recept szerint készült. Ellenőrizze, hogy a tészta súlya nem lépi túl a megengedett súlyt. Kevesebb élesztőt és lisztet használjon.
8	Túl sok tészta sikerült, kifolyik a	Túl sok a folyadék vagy élesztő.	Használjon kevesebb folyadékot vagy élesztőt.

	csészéből		
9	Túl kevés a dagadt tészta, vagy nem dagadt meg	Kevés az élesztő, túl forró a víz vagy az élesztő sóval érintkezett.	Győződjön meg, hogy elegendő élesztőt adagolt és hogy az élesztő dolgozik.
10	Sütés közben az utolsó gyúrás után a kenyér belseje beesik	1. Rossz minőségű liszt, a tészta nem dagad.	Használjon jó minőségű lisztet.
		2. A tészta túl gyorsan dagad, vagy a hőmérséklet túl magas.	Használjon szobahőmérsékletű élesztőt.
		3. Túl sok a víz, a tészta túl lágy.	Használjon kevesebb vizet.
11	Túl nagy a súly, a tészta kemény	1. Túl sok a liszt, kevés a víz.	Használjon kevesebb lisztet és elegendő vizet.
12	A kenyér belsejében sok üreg keletkezett	1. Túl sok a víz, kevés a só.	Ellenőrizze, hogy elegendő sót használt.
		2. Túl forró a víz.	Használjon kb. 20°C vizet.
13	A kenyér száraz liszttel van behintve	1. Túlságosan ragadós hozzávaló volt felhasználva (növényi olaj, banán stb.)	Keverésre használjon falapátot, hogy az összes hozzávaló egyenletesen elkeverődjön.
		2. Rosszul vannak elkavarva a hozzávalók, kevés a víz.	Ellenőrizze, hogy elég vizet adagolt és a keverőlapát nincs meghibásodva.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

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

TISZTÍTÉS ÉS KARBANTARTÁS

- A sütő rendszeres tisztítást igényel. Tölvesse el a felületéről az összes itelmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt és gramtalanítsa azt.
- Hagyja a sütőt teljesen kihűlni.
- A vezérlőpadot, külső- és belső felleteket, kiemelhető csészét tisztítsa meg nedves, mosogatyszeres tisztítószerrel.
- Ne használjon agresszív- vagy szorolyszert.

TÉTEL

- Győződjön meg, hogy a sütő gramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÉS ÉS KARBANTARTÁS fejezet követelményeit.
- A sütőt rászre nyitott fedéllel, szőraz, tiszta helyen tőrolja.

RO INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE MÁSURI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice indicate pe produs corespund parametrilor rețelei electrice.
- Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, pagube materiale și poate cauza daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul nu este destinat pentru uz comercial.
- Dacă aparatul nu se utilizează, deconectați-l de fiecare dată de la rețeaua electrică.
- Nu introduceți aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Însă dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și înainte de a-l utiliza în continuare, verificați capacitatea de funcționare și siguranța aparatului la specialiști calificați.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolele, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau de către un centru de deservire autorizat, sau de către personalul calificat corespunzător.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să nu se atingă de margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- La deconectarea aparatului de la sursa de energie electrică, trageți de ștecher și nu apucați de cablu.
- Aparatul trebuie să fie poziționat în mod stabil pe o suprafață uscată și plană. Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte sau în apropierea surselor de căldură (de exemplu, plite electrice de gătit), perdelelor și rafturilor suspendate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune fără supraveghere.
- Se interzice utilizarea aparatului de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu posedă experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru securitatea lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se evita jocul cu aparatul.
- Utilizați cuptorul pentru pâine doar pentru prepararea produselor de panificație. Se interzice categoric uscarea hainelor, hârtiei sau altor obiecte în cuptorul pentru pâine.
- Nu conectați cuptorul pentru pâine, dacă acesta are camera goală. Nu utilizați camera pentru depozitarea altor obiecte.

- Cuptorul nu este destinat pentru conservarea alimentelor.
- Nu așezați produsele direct pe fundul camerei, folosiți un vas detașabil.
- Ghidați-vă după rețetele de gătit.
- Pentru a preveni scurtcircuitul și deteriorarea cuptorului, nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație.
- Dacă cuptorul pentru pâine nu se va păstra în stare curată, atunci acest lucru poate cauza deteriorarea suprafeței vasului, ceea ce poate afecta negativ funcționarea aparatului și crea un potențial pericol pentru utilizator.
- Când folosiți un cablu prelungitor, asigurați-vă că capacitatea maximă admisibilă a cablului corespunde capacității cuptorului pentru pâine.
- Atenție! În timpul funcționării aparatul se încălzește! În cazul necesității contactului cu cuptorul pe durata funcționării acestuia, utilizați mănușile de bucătărie sau un prosop pentru protecție.
- Evitați contactul cu spatula pentru amestecare în timpul funcționării aparatului, aceasta prezintă risc traumatic!
- ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului nu deschideți capacul cuptorului pentru pâine și nu scoateți tava pentru pâine.
- Aparatul nu este destinat pentru punerea în funcțiune de către un comutator temporizat extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Nu încercați să reparați aparatul desinestătător sau să înlocuiți careva piese. În cazul detectării unor defecțiuni, adresați-vă celui mai apropiat centru de deservire.
- Nu încercați să reparați aparatul desinestătător sau să înlocuiți careva piese. În cazul detectării unor defecțiuni, adresați-vă celui mai apropiat centru de deservire.
- Dacă produsul a fost păstrat pentru o perioadă de timp la temperaturi sub 0 °C, atunci înainte de conectare acesta ar trebui să se afle la temperatura camerei, timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul de a introduce fără notificare prealabilă mici modificări în construcția produsului, care nu influențează semnificativ siguranța, capacitatea de funcționare și performanța acestuia.

AVANTAJELE CUPTORULUI PENTRU PÂINE

- Cuptorul pentru pâine este dotat cu un mod automat de preparare a pâinii.
- Puteți selecta 9 programe diferite de preparare a produselor de panificație.
- Puteți utiliza aluatul gata pregătit pentru copt.

SFATURI UTILE

- Respectați întotdeauna ordinea de adăugare a ingredientelor. Mai întâi se adaugă lichidul, uleiul, zahărul, sarea, apoi făina și alte ingrediente, și în cele din urmă se adaugă drojdia.
- Temperatura tuturor ingredientelor trebuie să corespundă temperaturii camerei pentru menținerea unei creșteri optime a drojdiei.
- Măsurați cu precizie cantitatea ingredientelor. Chiar și o ușoară abatere de la cantitatea specificată în rețetă poate influența rezultatul coacerii.

INSTALAREA

- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu se află materiale de ambalare sau alte obiecte străine.
- Verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului:
 - Capacul;
 - corpul și fereastra de observație;
 - pereții camerei;
 - vasul detașabil.
- În cazul depistării oricăror defecte, nu conectați cuptorul, va rugăm să vă adresați vânzătorului sau centrului de deservire.
- Instalați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- Nu instalați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, explozive și a gazelor piroforice.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazului, plitei electrice sau lângă alte surse de căldură.
- Nu așezați nimic pe cuptorul electric. Nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu se recomandă plasarea cuptorului pentru pâine în nișă. Pentru funcționarea normală a cuptorului este necesară asigurarea spațiului de ventilație: cel puțin 20 cm distanță în partea de sus, 10 cm în spate și cel puțin 5 cm în părți.
- Înainte de prima utilizare spălați vasul detașabil și spatula pentru amestecare, părțile interioare și exterioare ale cuptorului ștergeți-le cu o cârpă curată umedă.

MODUL DE FUNCȚIONARE

- Scoateți vasul detașabil.
- Fixați spatula pentru amestecare.
- Puneți ingredientele în vas.
- ATENȚIE: Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea și lichidul.
- Puneți vasul detașabil înapoi în cuptor.
- Asigurați-vă că vasul a fost poziționat corect. Închideți capacul aparatului.
- Apăsăți butonul "MENU" și selectați numărul programului.
- Va fi emis un semnal sonor și display-ul va afișa numărul și durata de coacere a programului.

- Apăsați butonul "Start / Stop" pentru a porni programul.
- La finalizarea lucrului se va emite un semnal sonor.
- Lăsați pâinea un pic să se afle în cuptor.
- Înainte de a deschide capacul, deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Scoateți vasul cu ajutorul cârligului sau a mânușilor de bucătărie.
- Rotiți vasul și zgâlțâiți ușor. În cazul în care pâinea nu alunecă, puteți folosi o spatulă de lemn sau plastic pentru a scoate pâine din vas. Nu utilizați obiecte metalice, acestea pot zgâria suprafața vasului!
- Lăsați pâinea să se răcească timp de 30 minute, apoi poate fi tăiată.
- ATENȚIE: Asigurați-vă că spatula pentru amestecare nu a rămas în pâine. Dacă, totuși acest lucru s-a întâmplat, extrageți spatula din pâine cu atenție. Nu utilizați obiecte metalice, acestea pot zgâria suprafața spatulei!

PANOUL DE CONTROL

BUTOANELE «TIMER»

- Butoanele "TIMER" vă permite să setați timpul de întârziere a preparării pâinii (până la momentul coacerii complete).
- Pasul de setare a timpului este de 10 minute.
- Durata maximă de întârziere este de 13 ore.
- De exemplu: ora curentă 20:30, Dvs. doriți ca pâinea să fie gata la orele 07:00, adică peste 10 ore și 30 minute. Apăsați butonul "MENU", selectați modul, apoi apăsați butonul cronometrului pentru a adăuga timpul până la 10 ore și 30 minute. Timpul va fi afișat pe ecranul LCD. Apoi apăsați butonul "START / STOP" pentru a activa cronometrul. Pe display va începe numărătoarea inversă a timpului.
- ATENȚIE: Nu se recomandă utilizarea funcției cronometrului atunci când sunt utilizate ingrediente perisabile, cum ar fi ouăle, laptele, smântâna și brânza.

BUTONUL "MENU"

- Butonul "MENU" vă permite să selectați programul dorit.
- Pentru a face acest lucru, apăsați butonul "MENU" de câte ori este nevoie.
- Numărul programului și timpul de coacere corespunzător programului va apărea pe ecranul LCD.

BUTONUL "START / STOP"

- Pentru a porni / opri funcționarea cuptorului pentru pâine sau anularea funcției selectate, apăsați butonul "START / STOP".
 - Pentru a finisa operația sau a șterge parametrii, țineți apăsat butonul pentru 2 secunde până când auziți un semnal sonor lung.
 - AVERTISMENT: Nu apăsați butonul dacă doriți să verificați starea de coacere. Pentru a verifica starea de coacere, folosiți fereastra de observație de pe capacul cuptorului pentru pâine.
- GREUTATEA UNEI PĂINI LA COACERE VA ATINGE 500g.**

PROGRAMELE DE COACERE:

De bază

- Acest mod este folosit pentru prepararea pâinii ușoare, poroasă, cu crustă crocantă, preparată din făină albă. Timpul de preparare este de 2 ore și 59 de minute.

Pâine integrală

- Acest mod este folosit pentru a pregăti pâinea din făină de grâu integrală. În acest mod are loc frământarea mai îndelungată a aluatului, iar procesul de creștere a pâinii necesită mult mai mult timp. Pentru încălzirea în prealabil a ingredientelor amestecate se acordă 30 de minute. Timpul de preparare este de 3 ore 24 minute.

Rapid

- Modul dat reduce perioada de pregătire a pâinii albe. Acesta este utilizat pentru prepararea pâinii ușoare, poroase, cu crustă crocantă din făină albă de grâu într-un ritm accelerat. Timpul de preparare este de 2 oră și 10 minute.

Pâine franțuzească

- Acest mod este folosit pentru prepararea pâinii cu crustă crocantă din făină de grâu. Pâinea este ușoară și poroasă, la fel ca bagheta franțuzească. Timpul de preparare este de 3 ore și 42 de minute.

Pâine săracă în carbohidrați

- Acest mod este folosit pentru prepararea pâinii săracă în carbohidrați din făină de ovăz și grâu, și semințe de in fărâmițate. Timpul de preparare este de 3 ore și 13 minute.

Brioșe

- Acest mod este folosit pentru prepararea brioșelor, copturilor și prăjiturilor din aluat. Timpul de preparare este de 1 oră și 10 minute.

Aluat pentru Pizza

- Acest mod este utilizat doar pentru frământarea aluatului fără coacere. Timpul de preparare este de 20 de minute.

Aluat de casă

- Acest mod este utilizat pentru prepararea aluatului cu modelarea ulterioară manuală și coacerea în cuptor. Timpul de preparare este de 1 oră și 20 de minute.

Coacerea

• Acest mod este utilizat pentru coacerea aluatului deja gata sau a amestecurilor uscate. Timpul de preparare este de o oră.

ÎNLĂTURAREA DEFICIENȚELOR TEHNICE

Nr.	Problema	Cauza	Soluționarea problemei
1	În timpul coacerii elementul de încălzire emite fum	Probabil, ceva s-a lipit de elementul de încălzire. La prima utilizare, cauza poate fi învelișul de protecție.	Scoateți furca din priză, curățați elementul de încălzire.
2	Mijlocul pâinii se lasă, crusta inferioară pâinii este prea groasă	Pâinea se află prea mult timp în tava pentru copt la temperatură ridicată și pierde prea multă apă.	Scoateți pâinea imediat după coacere.
3	Pâinea se scoate cu greu	Spatula pentru amestecare aderă prea mult la axa rotativă.	După ce ați scos pâinea, turnați în vas puțină apă fierbinte. Așteptați 10 minute, iar apoi scoateți și spălați spatula pentru amestecare.
4	Ingredientele nu sunt amestecate suficient de bine, pâinea este prost preparată	1. Ați selectat programul necorespunzător	Verificați dacă rețeta selectată de Dvs. corespunde modului de coacere selectat.
		2. În timpul funcționării aparatului Dvs. ați apăsat butonul «Start» sau «Stop», și ați întrerupt programul.	Dacă a trecut mai puțin de 30 ore, atunci puteți derula din nou programul, dacă au trecut mai mult de 30 ore, este necesar de a amesteca aluatul din nou.
		3. La începutul procesului de coacere ați deschis de câteva ori capacul, pâinea a devenit uscată și de culoare gălbuie.	Nu deschideți capacul după ultimul amestec.
		4. Puterea de amestecare este foarte mare, însă ingredientele sunt prost amestecate.	Scoateți vasul, verificați dacă spatula se rotește normal, dacă nu, atunci adresați-vă unui specialist al centrului de deservire.
5	La apăsarea butonului «Start» sau «Stop» pe display este afișat «E00» sau «E01»	Temperatura în interiorul cuptorului este prea ridicată.	Apăsați butonul «Start»/«Stop», scoateți furca din priză, scoateți vasul, deschideți capacul și lăsați cuptorul să se răcească.
6	Motorul funcționează, însă aluatul nu se amestecă	Vasul a fost instalat incorect sau cantitatea de aluat este prea mare.	Asigurați-vă că vasul este instalat corect, iar aluatul este pregătit conform rețetei. Asigurați-vă că greutatea aluatului nu depășește masa maximă admisibilă.
7	Masa de aluat preparată este prea mare, aluatul se atinge de capac.	Prea multă drojdie sau făină, temperatura este prea ridicată.	Asigurați-vă că vasul este instalat corect, iar aluatul este pregătit conform rețetei. Asigurați-vă că greutatea aluatului nu depășește masa maximă admisibilă. Adăugați mai puțină drojdie și făină.
8	Prea mult aluat, se revarsă din vas	Prea mult lichid sau drojdie.	Adăugați mai puțină drojdie și mai puțin lichid.
9	Cantitatea de aluat preparat este prea mică sau aluatul nu a crescut	Drojdie insuficientă, apa este prea fierbinte, sau drojdia a fost amestecată cu sarea.	Asigurați-vă că ați adăugat cantitatea necesară de drojdie și că aceasta acționează.
10	În timpul coacerii, după ultimul amestec, mijlocul pâinii se lasă.	1. Făină nu este de calitate, aluatul nu crește.	Utilizați făină de calitate înaltă.
		2. Aluatul crește prea rapid sau temperatura este prea înaltă.	Utilizați drojdie de temperatura camerei.
		3. Este prea multă apă, aluatul este prea moale.	Adăugați mai puțină apă.
11	Greutatea depășește masa admisibilă, aluatul este prea tare	1. Prea multă făină, puțină apă.	Adăugați mai puțină făină, adăugați cantitatea de apă necesară.
12	În pâine s-au format mai multe cavități	1. Prea multă apă, sare insuficientă.	Asigurați-vă că ați adăugat cantitatea necesară de sare.
		2. Apa este prea caldă.	Utilizați apă la o temperatură de aproximativ 20 °C.

13	Pâinea este acoperită cu făină uscată	1. S-au utilizat ingrediente prea lipicioase, cum ar fi uleiul vegetal / de floarea soarelui, banane, etc.	Utilizați pentru amestecare o spatulă de lemn pentru a mesteca toate ingredientele până obțineți o masă omogenă.
		2. Nu au fost amestecate bine ingredientele, apa este insuficientă.	Asigurați-vă că ați adăugat cantitatea suficientă de apă și spatula pentru amestecare este în funcțiune.

FUNCȚIA DE MEMORIE

- În cazul unei pene de curent, cu o durată nu mai mare de 7 minute, cuptorul pentru pâine va continua să funcționeze în programul selectat din momentul apariției penei de curent.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Se recomandă a curăța cuptorul periodic și a îndepărta de pe suprafața sa toate resturile de alimente.
- Înainte de a curăța cuptorul, opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet.
- Ștergeți panoul de control, suprafețele externe și interne, vasul detașabil cu o cârpă umedă și detergent de spălat.
- Nu utilizați substanțe chimice dure sau materiale abrazive.

PĂSTRAREA

- Asigurați-vă că cuptorul este deconectat și complet răcit.
- Îndepliniți toate cerințele de la punctul "CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA".
- Păstrați cuptorul cu capacul întredeschis într-un loc curat și uscat.

№	Program	Total time, hour	Beep alarm, hour	Keep warm, min	Delay time, hour
1	Base	2:59	2:38	60	13:00
2	WholeWheat	3:24	2:55	60	13:00
3	Rapid	2:10	1:25	60	-
4	French	3:42	2:53	60	13:00
5	Low sugar	3:13	2:30	60	13:00
6	Cake	1:10	-	-	-
7	Pizza	0:20	-	-	-
8	Dough	1:20	1:05	-	-
9	Bake	1:00	-	60	-

RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ

№	Программа	Общее время, ч	Добавление ингредиентов, ч	Подогрев, мин	Отсрочка, ч
1	Основной	2:59	2:38	60	13:00
2	Цельнозерновой	3:24	2:55	60	13:00
3	Быстрый	2:10	1:25	60	-
4	Французский	3:42	2:53	60	13:00
5	Низкокалорийный	3:13	2:30	60	13:00
6	Кекс	1:10	-	-	-
7	Тесто для пиццы	0:20	-	-	-
8	Тесто домашнее	1:20	1:05	-	-
9	Выпечка	1:00	-	60	-

GB RECIPES

WHITE BREAD FOR BREAKFAST	PROGRAM 1
Ingredients	500 g
Skimmed milk	190 ml
Vegetable oil	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1/4 tsp
Wheat flour	2 cups
Dried yeast	1 tsp

WHOLE WHEAT BREAD	PROGRAM 2
Ingredients	500 g
Water	200 ml
Vegetable oil	1,1/2 tbsp
Brown sugar	1,1/2 tsp
Salt	1/4 tsp
Whole wheat flour	2 cups
Milk powder	1,1/2 tbsp
Dried yeast	1 tsp

QUICK BREAD	PROGRAM 3
Ingredients	500 g
Milk	180 ml
Vegetable oil	1 tbsp
Sugar	40 g
Wheat flour	2 cups
Egg	2
Honey	1/2 tbsp
Dried yeast	1 tsp

FRENCH BREAD	PROGRAM 4
Ingredients	500 g
Water	160 ml
Vegetable oil	1 tbsp
Sugar	1/4 tbsp
Salt	1/4 tsp
Wheat flour	1 cup
Milk powder	1,1/4 tsp
Dried yeast	1/2 tsp

LOW-CARB BREAD	PROGRAM 5
Ingredients	500 g
Water	160 ml
Vegetable oil	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Sugar	1 tbsp
Wheat flour	2 cups
Milk powder	2 tbsp
Dried yeast	1/2 tsp

CAKE	PROGRAM 6
Ingredients	500 g
Milk	30 ml
Margarine	150 g
Sugar	100 g
Salt	1/4 tsp
Wheat flour	175 g
Egg	4
Cocoa powder	2 tbsp
Baking powder	1 tsp
<p>Mix all ingredients in a separate container and make dough with the help of mixer. After getting a smooth paste, pour the dough in the bread machine bowl.</p>	

DOUGH FOR PIZZA	PROGRAM 7
Ingredients	500 g
Water	160 ml
Olive oil	1, 1/2 tbsp
Wheat flour	2 cups

HOMEMADE DOUGH	PROGRAM 8
Ingredients	500 g
Water	160 ml
Olive oil	1, 1/2 tbsp
Butter	10 g
Salt	1/4 tsp
Sugar	1/2 tsp
Wheat flour	2 cups
Egg	1
Yeast	1 tsp

RUS РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ ЗАВТРАКА	ПРОГРАММА 1
Ингредиенты	500 г
Обезжиренное молоко	190 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Сахарный песок	2 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Пшеничная мука	2 чашки
Сухие дрожжи	1 ч.л.

ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ	ПРОГРАММА 2
Ингредиенты	500 г
Вода	200 мл
Растительное масло	1, 1/2 ст.л.
Коричневый сахар	1, 1/2 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.
Цельнозерновая пшеничная мука	2 чашки
Сухое молоко	1, 1/2 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	ПРОГРАММА 3
Ингредиенты	500 г
Молоко	180 мл
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	40 гр
Пшеничная мука	2 чашки
Яйцо	2 шт.
Мёд	1/2 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	ПРОГРАММА 4
Ингредиенты	500 г
Вода	160 мл
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	1/4 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Пшеничная мука	1 чашка
Сухое молоко	1, 1/4 ч.л.
Сухие дрожжи	1/2 ч.л.

НИЗКОУГЛЕВОДНЫЙ	ПРОГРАММА 5
Ингредиенты	500 г
Вода	160 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Пшеничная мука	2 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Сухие дрожжи	1/2 ч.л.

КЕКС	ПРОГРАММА 6
Ингредиенты	500 г
Молоко	30 мл
Мargarин	150 гр
Сахар	100 г
Соль	1/4 ч.л.
Пшеничная мука	175 г
Яйцо	4 шт.
Какао порошок	2 ст.л.
Разрыхлитель	1 ч.л
<p>Смешать все ингредиенты в отдельной ёмкости и замешать тесто при помощи миксера. После получения однородной массы залить тесто в чашу хлебопечки.</p>	

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	ПРОГРАММА 7
Ингредиенты	500 г
Вода	160 мл
Оливковое масло	1, 1/2 ст.л.
Пшеничная мука	2 чашки

ТЕСТО ДОМАШНЕЕ	ПРОГРАММА 8
Ингредиенты	500 г
Вода	160 мл
Оливковое масло	1, 1/2 ст.л.
Масло сливочное	10 гр.
Соль	1/4 ч.л.
Сахар	1/2 ч.л.
Пшеничная мука	2 чашки
Яйцо	1 шт.
Дрожжи	1 ч.л.