

# SCARLETT®

# SC- BM40003

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

|     |  |    |
|-----|--|----|
| GB  | MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER .....         | 3  |
| RUS | МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ.....      | 7  |
| UA  | БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА.....      | 11 |
| KZ  | НАН ПІСІРЕТІН КӨП ФУНКЦИЯЛЫ ПЕШ .....    | 16 |
| PL  | WIELOFUNKCYJNY WYPIEKACZ DO CHLEBA ..... | 20 |



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



010

EAC

**GB DESCRIPTION**

1. Lid
2. Kneading blade
3. Baking pan
4. LCD display
5. Control panel
6. Main body
7. Measuring cup
8. Measuring spoon

**UA СКЛАД ВИРОБУ**

1. Відкидна кришка
2. Лопатка для замішування
3. Знімна чаша
4. РК дисплей
5. Панель управління
6. Корпус
7. Мірна склянка
8. Мірна ложка

**PL BUDOWA WYROBU**

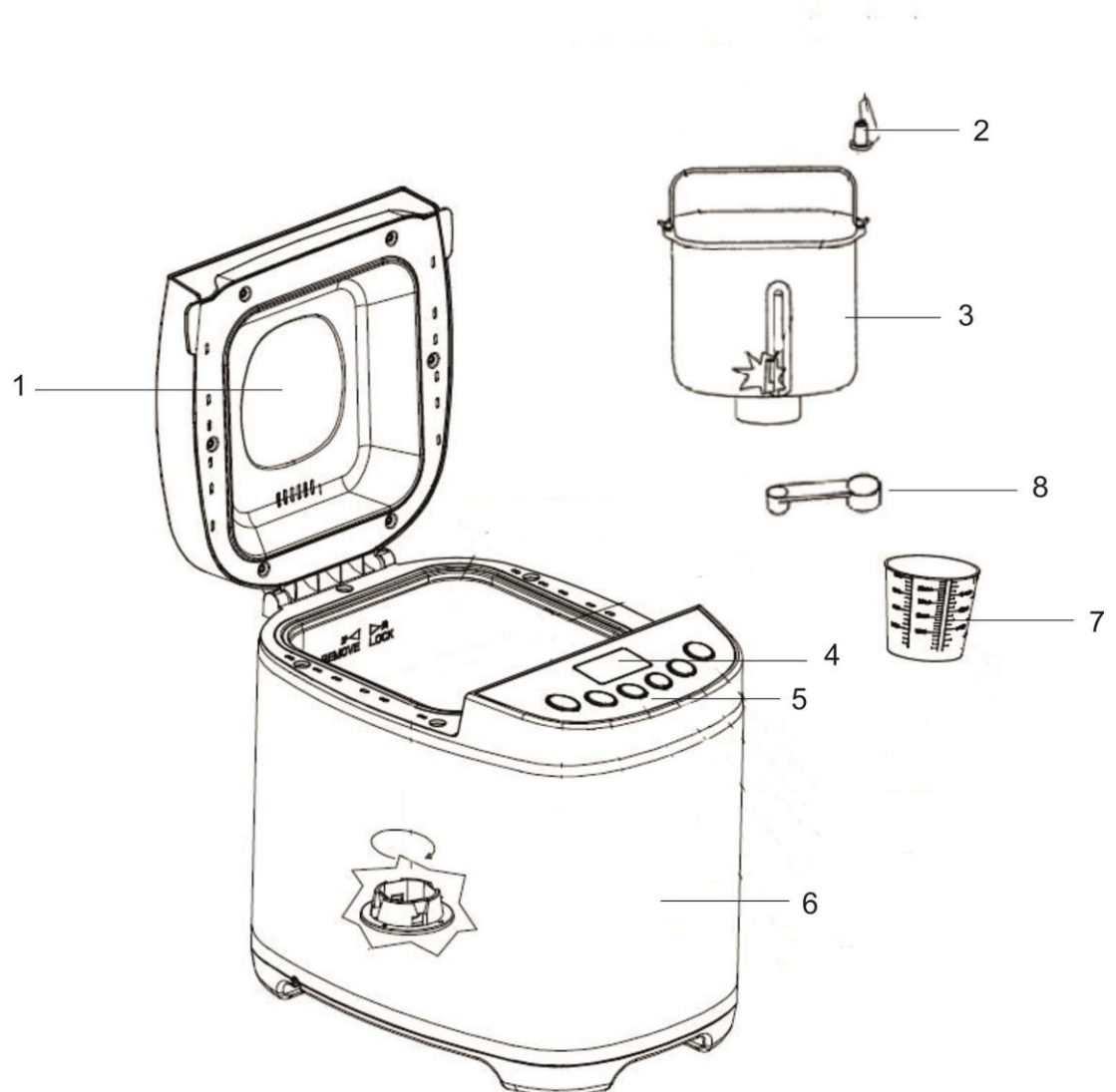
1. Zdejmowana pokrywa
2. Łopatka mieszająca
3. Zdejmowana misa
4. Wyświetlacz LCD
5. Panel sterowania
6. Obudowa
7. Kubek odmierzający
8. Łyżka do mierzenia

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Откидная крышка
2. Лопатка для замешивания
3. Съёмная чаша
4. ЖК дисплей
5. Панель управления
6. Корпус
7. Мерный стаканчик
8. Мерная ложка

**KZ БҰЙЫМНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ**

1. Қайырмалы қақпақ
2. Қамыр араластыратын қалақша
3. Алмалы шара
4. СК дисплей
5. Басқару панелі
6. Корпус
7. Өлшер стақан
8. Өлшер қасық;



|                    |       |              |  |
|--------------------|-------|--------------|--|
| ~ 220-240V / 50 Hz | 600 W | 4.5 / 5.5 kg | <div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">295</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">240</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">340</div> </div> |
|--------------------|-------|--------------|--|

**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.
  - 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.
  - The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.

**ADVANTAGES OF YOUR BREADMAKER**

- The breadmaker has an automatic mode for making bread.
- You can choose 16 different programs for baking.
- You can use ready-to-use baking mixes.
- The breadmaker can cook jam.
- You can mix dough for noodles and other dishes.

**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

- Plug the breadmaker into a power outlet.
- Place the ingredients into the breadmaker (according to the recipe) and close the lid.

#### MENU KEY («МЕНЮ»)

- Select the desired baking program. The LCD-display will indicate the program number and the baking time corresponding to the program.
- Attention: a beep must sound every time you press a key.

#### CRUST COLOUR («ЦБЕТ КОРОЧКИ»)

- The crust colour option enables to select light, medium or dark crust.
- Press the key one, two or three times for light, medium or dark crust respectively. The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen crust colour.

#### LOAF SIZE («МАЦКА»)

- This function enables to set the weight of a baked loaf. A small loaf weighs 500g, a big loaf weighs 950g.
- Press the key one or two times for a small or big loaf respectively.
- The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen loaf size.
- ATTENTION: The breadmaker will bake a big loaf by default.

#### START/STOP KEY

- To start/stop the breadmaker or reset the chosen option press the «START/STOP» («СТАРТ/СТОП») key.
- To complete the operation or reset the parameters hold the key for 2 seconds until you hear a long beep.
- ATTENTION: Do not press the «START/STOP» («СТАРТ/СТОП») key if you want to control the state of the breadmaker. To control the baking process, use the viewing window on the lid.

#### PROGRAM NUMBER

- The program number is indicated in the upper left corner of the LCD-display.

#### MEMORY FUNCTION

- In case of power failure for over 10 minutes, the breadmaker will continue the chosen program from the moment of power failure.

#### THE BAKING PROGRAMS

- To choose required program press button "MENU".
- Baking program 1. **Basic**
- This operation is used for making of white and mixed sorts of bread. For making bread use rye or wheat flour or ready mix. The loaf turns out light and dense (see the table at the end of this manual).
- Baking program 2. **French**
- This operation is used for the making of a light bread with a crispy crust made from wheat flour. The loaf turns out light and airy like a French baguette (see the table at the end of this manual).
- Baking program 3. **Whole-grain**
- This operation is used for making bread, using mixtures of sprouted-grain or rolled grain. The bread turns out dense and the crust is firm, not crispy (see the table at the end of this manual).
- Baking program 4. **Speedy**
- This operation is used for making bread using baking soda or yeast. The loaf is a light, but dense. Using this operation you will make basic white bread using rye flour or bread with the use of special starter cultures (see table at the end of the manual).
- Baking program 5. **Sweet**
- This operation is used for making bread using a variety of sweet additives, such as fruit juices, grated nuts, dried fruit, chocolate or sugar. In this operation an increased time to raise the bread, causing the bread turns out light and airy. Using this operation, you make the jelly cake, tea bread, bread of the Caribbean (see the table at the end of this manual).
- Baking program 6/7. **Speeded 500 g / Speeded 950 g**
- This operation is used for making bread from ready mixes. In this operation, the processes of kneading, raising and baking of the dough is much shortened and does not occupy much time. As a result, the bread turns out the toughest of the 12 operations (see the table at the end of this manual).
- Baking program 8. **The dough**
- This operation is used for the making of unleavened dough. In this mode, only the dough without subsequent baking. With this program, you can make the dough for pizza, ravioli, pasties, Italian pasta and homemade noodles (see the table at the end of this manual).
- Baking program 9. **Jam**
- This operation is used for making all kinds of jams and preserves from fruits, vegetables and berries (see the table at the end of this manual).
- Baking program 10. **Cake**
- This operation is used for cooking muffins and cakes from prepared mixes(see table at the end of the manual).

- Baking program 11. **Sandwich**
- This operation is used for making bread for sandwiches, it remains soft for a long period (see the table at the end of this manual).
- Baking program 12. **Baking**
- This operation bakes for 60 minutes, doesn't include kneading and lifting, or infusion of the test (see the table at the end of the manual).

#### TIMER

- The timer option enables to delay baking.
- The maximum period of delay is 13 hours.
- For example: the current time is 20:30, you want the bread to be ready by 7:00, i.e. in 10 hours 30 minutes. Press the «MENU» («MEHIO») key, select the mode, select the crust colour and loaf size, then press key to increase time up to 10 hours 30 minutes. The LCD-display will indicate the time. Then press the «STOP/START» («CTAPT/CTOP») key to set the timer. The display will show countdown.
- ATTENTION: do not use the timer if you use ingredients that spoil quickly, such as eggs, milk, cream and cheese.

#### TIPS

- Remove the baking pan first, add the necessary ingredients and then set the baking pan into the breadmaker.
- Strictly follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then add flour and other supplements, add yeast at the end.
- All ingredients should have room temperature to maintain optimal yeast growth.
- Measure the ingredients accurately. Even slight deviations from the amounts specified in the recipe can affect the result of baking.

#### OPERATION ORDER

- Remove the baking pan.
- Push the kneading blade to check its operation.
- Add ingredients into the baking pan.
- ATTENTION: make sure that yeast does not contact salt and liquid.
- Set the baking pan into the breadmaker.
- Make sure that you place the baking pan correctly.
- Close the lid.
- Plug the breadmaker into a power outlet. You will hear a beep and the display will indicate the program number and the baking time.
- Press the «MENU» («MEHIO») key and select the program.
- Select the crust colour and the loaf size.
- Now you can adjust the baking time with the help of timer.
- Press the «STOP/START» («CTAPT/CTOP») key to start the program.
- After the baking process is completed you will hear a beep and the display will indicate 0:00.
- Let the bread rest.
- Before opening the lid, plug the breadmaker out of a power outlet.
- Remove the baking pan with a potholder or oven mitts.
- Turn the baking pan and shake it gently. If the bread does not slip out, you can use wooden or plastic spatulas to remove the bread from the baking pan. Under no circumstances use metal objects, they can scratch the baking pan surface.
- Let the bread cool for 30 minutes, then it can be cut.
- ATTENTION: make sure that the kneading blade is not in the bread!

#### TROUBLESHOOTING

Before contacting the service centre, please, read the following table.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Bread does not rise        | Gluten in your flour is of improper quality, or you don't use baker's flour. (Gluten quality may vary depending on the temperature, moisture, flour storage conditions, and time of harvesting)<br>Try another kind of flour, another manufacture or another batch.<br>The dough became too hard because you added too little liquid.<br>The baker's flour with high protein content takes up more water than other kinds of flour, try adding extra 10-20 ml of water.<br>You use unsuitable yeast.<br>Use dry yeast in packages that have the "fast-acting yeast" inscription. This type of yeast does not require prefermentation.<br>You put little yeast, or your yeast is old.<br>Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge) |
| The bread top is irregular | Liquid got onto the yeast before kneading.<br>Make sure you add the ingredients in the correct order according to the recipe.<br>You added too much salt, or not enough sugar.<br>Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon.<br>Make sure there is no salt and sugar in other ingredients.   |
| Bread is too loose         | You used too much yeast.<br>Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon.<br>You added too much liquid.<br>Some kinds of flour take up more water than other kinds, try reducing the amount of water by 10-20   |

|  |   |
|--|---|
|  | ml.   |
| Bread collapsed after rising                             | The quality of your flour is unsatisfactory.<br>Try flour produced by another manufacturer.<br>You used too much liquid.<br>Try reducing the amount of water by 10-20 ml.   |
| Bread rose too much                                      | You use too much yeast/water.<br>Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon (yeast) / measuring cup (water).<br>Make sure that other ingredients do not give excess water.<br>You put not enough flour.<br>Weigh the flour carefully with the scales.   |
| Bread is pale and clammy                                 | You use not enough yeast, or your yeast is old.<br>Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge)<br>There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.<br>The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. You should remove the bread from the pan and restart the cycle with new ingredients.                               |
| There is flour on the bread                              | You used too much flour, or too little liquid.<br>Check the recipe and measure the right quantity of flour with the scales or the right quantity of liquid with the measuring cup supplied with the breadmaker.   |
| Bread was mixed Badly                                    | You did not put the kneading blade into the baking pan.<br>Before adding the ingredients, make sure that the kneading blade is in the pan.<br>There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.<br>The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes.<br>You may have to restart the breadmaker, but it may lead to a negative result if kneading has already started. |
| The display shows LLL after starting the program         | It means that the temperature in the breadmaker is too low. Stop the program, unplug the breadmaker out the power outlet, open the lid and let the breadmaker cool, before continuing the program.  |
| The display shows HHH after starting the program         | It means that the temperature in the breadmaker is too high. Move the breadmaker to a warmer room.  |
| The display shows EE0/ EE1 after starting the breadmaker | There was a power failure, error in the temperature sensor operation. Contact the Service Centre.   |

|              |        | dough1    | setting 1 | dough2 | setting 2 | setting 3 | baking | total time | heat |
|--------------|--------|-----------|-----------|--------|-----------|-----------|--------|------------|------|
| Programs     | weight | Time, min |           |        |           |           |        |            |      |
| 1.Basic      | 500    | 9         | 20        | 14     | 25        | 45        | 60     | 2:53       | 60   |
|              | 950    | 10        | 20        | 15     | 25        | 45        | 65     | 3:00       | 60   |
| 2.French     | 500    | 16        | 40        | 19     | 30        | 50        | 65     | 3:40       | 60   |
|              | 950    | 18        | 40        | 22     | 30        | 50        | 70     | 3:50       | 60   |
| 3.Wholegrain | 500    | 9         | 25        | 18     | 35        | 70        | 55     | 3:32       | 60   |
|              | 950    | 10        | 25        | 20     | 35        | 70        | 60     | 3:40       | 60   |
| 4.Speedy     |        | 7         | 5         | 8      | 0         | 0         | 80     | 1:40       | 60   |
| 5.Sweet      | 500    | 10        | 5         | 20     | 30        | 55        | 50     | 2:50       | 60   |
|              | 950    | 10        | 5         | 20     | 30        | 55        | 55     | 2:55       | 60   |
| 6.Speeeded   | 500    | 12        | 0         | 0      | 0         | 11        | 35     | 0:58       | 60   |
| 7.Speeeded   | 950    | 9         | 0         | 0      | 0         | 9         | 40     | 0:58       | 60   |
| 8.The dough  |        | 20        | 0         | 0      | 30        | 40        | 0      | 1:30       | 60   |
| 9.Jam        |        | 0         | 15        | 45     | 0         | 0         | 20     | 1:20       | 20   |
| 10.Cake      |        | 10        | 5         | 20     | 30        | 35        | 70     | 2:50       | 60   |
| 11.Sandwich  | 500    | 15        | 40        | 5      | 25        | 40        | 50     | 2:55       | 60   |
|              | 950    | 15        | 40        | 5      | 25        | 40        | 55     | 3:00       | 60   |
| 12.Baking    |        | 0         | 0         | 0      | 0         | 0         | 60     | 1:00       | 60   |

**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 выкладываете 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.
  - Ненадлежащее поддержание хлебопечи в чистом состоянии может привести к износу поверхности, 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 хлебопекарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.  
Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу бипера.
  - Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении 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.
  - Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

**ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ**

- Хлебопечь оснащена автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать одну из 12 различных программ приготовления выпечки.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Хлебопечь позволяет варить варенье и каши.
- Вы можете замесить тесто для приготовления лапши и других блюд.

**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 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 протрите съемную чашу, лопаточку для замешивания, внутреннюю и внешнюю части хлебопечи чистой влажной тканью. Снимите защитную пленку с панели управления.

## **РАБОТА**

- Подключите хлебопечь к электросети.
- Поместите чашу с продуктами в печь (согласно рецепту) и закройте крышку.

### **КНОПКА «МЕНЮ»**

- Данная функция позволяет выбрать нужную программу приготовления.
- Загрузите желаемую программу выпечки. Номер программы и соответствующее программе время выпечки появится на ЖК дисплее.
- Внимание: при нажатии на кнопки должен раздаваться звуковой сигнал.

## **ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ**

- Для выбора нужной программы нажмите кнопку «МЕНЮ».

### **Программа выпечки 1. Базовый**

- Данный режим используется для приготовления белого или смешанных сортов хлеба. Для приготовления хлеба используется ржаная или пшеничная мука или готовые смеси. Буханка получается легкой и плотной (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 2. Французский**

- Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из пшеничной муки. Буханка получается легкой и воздушной, как французский багет (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 3. Цельнозерновой**

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием смесей из проросшего зерна, или плющеного зерна. Хлеб получается плотным, корочка твердая, не хрустящая (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 4. Быстрый**

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием соды или дрожжей. Буханка получается легкой, но плотной. При помощи этого режима вы приготовите базовый белый хлеб с использованием ржаной муки или хлеба с использованием специальных заквасок (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 5. Сладкий**

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием различных сладких добавок, таких как фруктовые соки, тертые орехи, сухофрукты, шоколад или сахар. В данном режиме увеличено время поднятия хлеба, в результате чего хлеб получается легким и воздушным. При помощи этого режима вы приготовите мармеладный торт, чайный хлеб, карибский хлеб (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 6/7. Ускоренный 500 г / Ускоренный 950 г**

- Данный режим используется для приготовления хлеба из готовых смесей. В данном режиме процессы замеса, поднятия и выпекания теста значительно сокращены и не занимают много времени. В результате хлеб получается самым грубым из 12 предложенных режимов (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 8. Тесто**

- Данный режим используется для приготовления бездрожжевого теста. В данном режиме происходит только замес теста без последующего выпекания. При помощи этой программы можно приготовить тесто для пиццы, пельменей, чебуреков, итальянской пасты и домашней лапши (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 9. Джем**

- Данный режим используется для приготовления всех видов джемов и варенья из фруктов, овощей и ягод (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 10. Кекс**

- Данный режим используется для приготовления кексов и выпечки из готовых смесей (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа выпечки 11. Сэндвич**

- Данный режим используется для приготовления хлеба для сэндвичей, он долго остается мягким (см. в таблице в конце инструкции).

### **Программа приготовления 12. Выпечка**

- Данный режим выпекает в течение 60 минут, не включает в себя замес и подъем, или настойку теста (см. в таблице в конце инструкции).



**КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»**

- Функция цвет корочки позволяет запрограммировать выпекание светлой, средней или темной корочки.
- Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» один, два или три раза, для светлой, средней или темной корочки соответственно. На ЖК дисплее появится стрелочка-маркер, которая будет указывать на выбираемый цвет корочки.

**КНОПКА «МАССА»**

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес маленькой буханки составляет 500 гр, вес большой – 950 гр.
- Нажмите кнопку «МАССА» один или два раза для маленькой или большой буханки соответственно.
- На ЖК дисплее появится стрелочка-маркер, которая будет указывать на выбираемый размер буханки.
- **ВНИМАНИЕ:** По умолчанию хлебопечь настроена на выпекание большой буханки.

**КНОПКА «СТАРТ/СТОП»**

- Для запуска/остановки работы хлебопечки или сброса выбранной функции нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- Чтобы запустить программу, держите кнопку нажатой в течение 1 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.
- Чтобы завершить операцию или удалить параметры, держите кнопку нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нажимайте кнопку «СТАРТ/СТОП», если вы хотите проверить состояние выпечки. Для проверки выпечки используйте окно на крышке хлебопечки.

**НОМЕР ПРОГРАММЫ**

- Номер программы отображается на ЖК дисплее в левом верхнем углу.

**ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ**

- В случае возникновения сбоя питания не более 10 минут, хлебопечка продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети.

**ТАЙМЕР**

- Функция таймера позволяет откладывать время приготовления выпечки.
- Максимальное время отсрочки 13 часов.
- Например: текущее время 20:30, вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим, выберите цвет корочки и размер буханки, затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ +», 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.

**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Необходимо вначале извлечь съемную чашу, заложить в нее необходимые ингредиенты, и только затем поместить чашу в хлебопечь.
- Всегда соблюдайте порядок добавления ингредиентов. Сначала наливайте жидкости, затем добавляйте масло, сахар, соль, затем муку и прочие добавки, в самом конце дрожжи.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального роста дрожжей.
- Точно измеряйте количество ингредиентов. Даже незначительное отклонение от указанной в рецепте величины может повлиять на результат выпечки.
- Во время работы не открывайте крышку хлебопечки и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.
- Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу бипера.
- Открывание крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в хлебопечкарне и может повлиять на качество выпекания хлеба.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ**

- Извлеките съемную чашу.
- Нажмите на лопаточку для замешивания, проверьте, что она работает.
- Положите ингредиенты в чашу.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью и жидкостью.
- Поместите съемную чашу обратно в хлебопечь.
- Убедитесь в том, что расположили чашу правильно.
- Закройте крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите номер программы.
- Выберите цвет корочки и размер буханки.
- **Теперь вы можете откорректировать срок приготовления с помощью таймера.**
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуска программы.
- По окончании работы раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится время 0:00.
- Дайте хлебу немного настояться.
- Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети.
- Достаньте чашу с помощью прихватки или рукавицы.
- Переверните чашу и слегка потрясите. Если хлеб не выскальзывает, вы можете использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для вынимания 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!

### 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.

### ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

|   |   |
|---|---|
| Хлеб не поднимается                                     | <p>Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая)<br/>         Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.<br/>         Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.<br/>         Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды.<br/>         Вы используете неподходящие дрожжи.<br/>         Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись "быстродействующие дрожжи". Этот тип не требует предварительного брожения.<br/>         Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.<br/>         Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)<br/>         На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.<br/>         Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции.<br/>         Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.<br/>         Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.<br/>         Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.</p> |
| Слишком рыхлый хлеб                                     | <p>Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.<br/>         Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.<br/>         Вы добавили слишком много жидкости.<br/>         Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</p>  |
| Хлеб провалился после подъема                           | <p>Качество вашей муки не удовлетворительное.<br/>         Попробуйте муку другого производителя.<br/>         Вы использовали слишком много жидкости.<br/>         Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</p>   |
| Хлеб слишком сильно поднялся                            | <p>Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.<br/>         Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода).<br/>         Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов.<br/>         У вас недостаточно муки.<br/>         Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.</p>   |
| Хлеб получился бледным и липким                         | <p>Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.<br/>         Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)<br/>         Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.<br/>         Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.</p>  |
| На хлебе осталась мука                                  | <p>Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.<br/>         Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.</p>  |
| Тесто плохо смешалось                                   | <p>Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.<br/>         До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме.<br/>         Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.<br/>         Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут.<br/>         Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.</p>   |
| На экране появилась надпись ННН после запуска программы | <p>Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остынуть, прежде чем продолжить работу программы.</p>   |
| На экране появилась                                     | <p>Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо переместить прибор</p>  |

|  |  |
|--|--|
| надпись LLL после запуска программы                            | в более теплое помещение.  |
| На экране появилась надпись EEO/ EE1 после начала работы печки | Произошел сбой в подаче электроэнергии, ошибки в работе датчика температуры. Необходимо обратиться в Сервис Центр. |

|                  |     | замес 1         | настройка 1 | замес 2 | настройка 2 | настройка 3 | выпечка | общее время | подогрев |
|------------------|-----|-----------------|-------------|---------|-------------|-------------|---------|-------------|----------|
| программа        | вес | время в минутах |             |         |             |             |         |             |          |
| 1.Базовый        | 500 | 9               | 20          | 14      | 25          | 45          | 60      | 2:53        | 60       |
|                  | 950 | 10              | 20          | 15      | 25          | 45          | 65      | 3:00        | 60       |
| 2.Французский    | 500 | 16              | 40          | 19      | 30          | 50          | 65      | 3:40        | 60       |
|                  | 950 | 18              | 40          | 22      | 30          | 50          | 70      | 3:50        | 60       |
| 3.Цельнозерновой | 500 | 9               | 25          | 18      | 35          | 70          | 55      | 3:32        | 60       |
|                  | 950 | 10              | 25          | 20      | 35          | 70          | 60      | 3:40        | 60       |
| 4.Быстрый        |     | 7               | 5           | 8       | 0           | 0           | 80      | 1:40        | 60       |
| 5.Сладкий        | 500 | 10              | 5           | 20      | 30          | 55          | 50      | 2:50        | 60       |
|                  | 950 | 10              | 5           | 20      | 30          | 55          | 55      | 2:55        | 60       |
| 6.Ускоренный     | 500 | 12              | 0           | 0       | 0           | 11          | 35      | 0:58        | 60       |
| 7.Ускоренный     | 950 | 9               | 0           | 0       | 0           | 9           | 40      | 0:58        | 60       |
| 8.Тесто          |     | 20              | 0           | 0       | 30          | 40          | 0       | 1:30        | 60       |
| 9.Джем           |     | 0               | 15          | 45      | 0           | 0           | 20      | 1:20        | 20       |
| 10.Кекс          |     | 10              | 5           | 20      | 30          | 35          | 70      | 2:50        | 60       |
| 11.Сэндвич хлеб  | 500 | 15              | 40          | 5       | 25          | 40          | 50      | 2:55        | 60       |
|                  | 950 | 15              | 40          | 5       | 25          | 40          | 55      | 3:00        | 60       |
| 12.Выпечка       |     | 0               | 0           | 0       | 0           | 0           | 60      | 1:00        | 60       |

## UA ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

**Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.**

- Неправильне поводження з приладом може призвести до його поломки та спричинити шкоду користувачеві.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, що вказані на виробі, параметрам електромережі.
- УВАГА! Вилка кабелю живлення має провід та контакт заземлення. Вмикайте прилад тільки у відповідно заземлені розетки.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до цього Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Не використовувати поза межами приміщень.
- Завжди вимикайте прилад з електромережі перед очищенням або якщо Ви його не використовуєте.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності в них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приналежності, що не входять до комплекту постачання.
- У разі пошкодження кабелю живлення його заміну, задля запобігання небезпеці, повинен здійснювати виробник чи уповноважений ним сервісний центр або аналогічний кваліфікований персонал.
- Не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це сталося, негайно вимкніть пристрій з електромережі та перш ніж користуватися ним надалі, перевірте працездатність та безпеку приладу кваліфікованими спеціалістами.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте хлібопіч тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмикайте хлібопіч з пустою камерою. Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.
- Піч не призначена для консервування продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну чашу.

- Керуйтеся рецептами приготування.
- Задля запобігання короткому замиканню та поламці печі, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
- Неналежна підтримка хлібопечі в чистому стані може призвести до зношування поверхні, що може несприятливо впливати на роботу приладу та створити, можливо, небезпеку для користувача.
- У разі використання подовжувача, переконайтеся в тому, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності хлібопечі.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! В разі необхідності контакту з піччю під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- Уникайте контакту з лопаточкою для змішування під час експлуатації приладу, це створює травмонебезпечну ситуацію!
- **УВАГА!** Під час роботи не відчиняйте кришку хлібопічки та не виймайте форму для випікання хлібу. Кришку можна відчиняти тільки для додавання у тісто необхідних інгредієнтів суворо за сигналом біперу.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати будь-які деталі. У разі виявлення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Якщо виріб деякий час знаходився за температури нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнатних умовах не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового сповіщення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Прилад не призначений для приведення у дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

### **ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ХЛІБОПЕЧІ**

- Хлібопіч оснащена автоматичним режимом приготування хліба.
- Ви можете обрати одну з 12 різних програм приготування випічки, варення або тіста.
- Ви можете використовувати готові суміші для випікання.
- Хлібопіч дозволяє варити варення й каші.
- Ви можете замісити тісто для приготування локшини та інших страв.

### **ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Переконайтеся в тому, що всередині хлібопечі немає пакувальних матеріалів та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування:
  - кришка;
  - корпус та оглядове вікно;
  - стінки камери;
  - знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів не вмикайте піч; зверніться до сервісного центру.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин та самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Нічого не кладіть на піч. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Хлібопіч не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше 20 см зверху, 10 см з боку задньої панелі та не менше 5 см з бокових сторін.
- Перед першим використанням протріть знімну чашу, лопаточку для змішування, внутрішню та зовнішню частини хлібопечі чистою вологою тканиною. Зніміть захисну плівку з панелі управління.

### **РОБОТА**

- Увімкніть хлібопіч в електромережу.
  - Покладіть чашу з продуктами в піч (згідно з рецептом) та зачиніть кришку.
- КНОПКА «МЕНЮ»**
- Ця функція дозволяє обирати потрібну програму приготування.
  - Завантажте бажану програму випікання. Номер програми та час випікання, що відповідає програмі, заявляться на РК дисплеї.
  - Увага: у разі натискання на кнопки повинен пролунати звуковий сигнал.

### **ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ**

- Задля обрання потрібної програми натисніть кнопку "МЕНЮ".

#### **Програма випікання 1. Базовий**

- Цей режим використовується для приготування білого або змішаних сортів хліба. Для приготування хліба використовується житнє або пшеничне борошно чи готові суміші. Буханець виходить легким та щільним (див. у таблиці в кінці посібника).

#### **Програма випікання 2. Французький**

- Цей режим використовується для приготування легкого, пишного хліба з хрусткою скоринкою із пшеничного борошна. Буханець виходить легким та пишним, як французький багет (див. у таблиці в кінці посібника).

#### **Програма випікання 3. Цільнозерновий**

- Цей режим використовується для приготування хліба з використанням сумішей із пророщеного зерна чи плющеного зерна. Хліб виходить щільним, скоринка тверда, не хрустка (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 4. Швидкий**

- Цей режим використовується для приготування хліба з використанням соди або дріжджів. Буханець виходить легким, проте щільним. За допомогою цього режиму ви приготуєте базовий білий хліб з використанням житнього борошна або хліб з використанням спеціальних заквасок (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 5. Солодкий**

- Цей режим використовується для приготування хліба з використанням різних солодких добавок, таких як фруктові соки, терті горіхи, сухофрукти, шоколад або цукор. В цьому режимі збільшено час підняття хліба, в результаті цього хліб виходить легким та пухким. За допомогою цього режиму ви приготуєте мармеладний торт, чайний хліб, карибський хліб (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 6/7. Прискорений 500 г / Прискорений 950 г**

- Цей режим використовується для приготування хліба з готових сумішей. В цьому режимі процеси замісу, підняття та випікання тіста значно скорочені й не займають багато часу. В результаті хліб виходить найбільш грубим з 12 запропонованих режимів (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 8. Тісто**

- Цей режим використовується для приготування бездріжджового тіста. В цьому режимі здійснюється тільки заміс тіста без наступного випікання. За допомогою цієї програми можна приготувати тісто для піци, пельменів, чебуреків, італійської пасти та домашньої локшини (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 9. Джем**

- Цей режим використовується для приготування всіх видів джему та варення із фруктів, овочів та ягід (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 10. Кекс**

- Цей режим використовується для приготування кексів та випічки із готових сумішей (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма випікання 11.Сендвіч**

- Цей режим використовується для приготування хліба для сендвічей, він довго залишається м'яким (див. у таблиці в кінці посібника).

**Програма приготування 12. Випікання**

- Цей режим випікає протягом 60 хвилин, не містить в собі заміс та підйом чи розстойку тіста (див. у таблиці в кінці посібника).

**КНОПКА «КОЛІР СКОРИНКИ»**

- Функція колір скоринки дозволяє запрограмувати випікання світлої, середньої або темної скоринки.
- Натисніть кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» один, два або три рази, для світлої, середньої або темної скоринки відповідно. На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка буде вказувати на колір скоринки, що обирають.

**КНОПКА «МАСА»**

- Ця функція дозволяє задавати вагу буханця, що випікається. Вага маленького буханця складає 500 г, вага великого – 950 г.
- Натисніть кнопку «МАСА» один чи два рази для маленького або великого буханця відповідно.
- На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка буде вказувати на розмір буханця, що обрано.
- УВАГА: За умовчанням хлібопіч налаштована на випікання великого буханця.

**КНОПКА «СТАРТ/СТОП»**

- Для запуску/зупинки роботи хлібопічки або скидання обраної функції натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП».
- Щоб запустити програму, тримайте кнопку натиснутою протягом 1 секунди, поки не пролунає звуковий сигнал.
- Щоб завершити операцію або видалити параметри, тримайте кнопку натиснутою протягом 2 секунд, поки не пролунає довгий звуковий сигнал.
- УВАГА: Не натискайте кнопку «СТАРТ/СТОП», якщо ви хочете перевірити стан випічки. Для перевірки випічки використовуйте вікно на кришці хлібопічки.

**НОМЕР ПРОГРАМИ**

- Номер програми відображується на РК дисплеї в лівому верхньому кутку.

**ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ**

- У разі виникнення збою живлення не більш ніж на 10 хвилин, хлібопічка продовжить виконання обраної програми з моменту збою в електромережі.

**ТАЙМЕР**

- Функція таймера дозволяє відкладати час приготування випічки.
- Максимальний час відстрочення 13 годин.
- Наприклад: поточний час 20:30, ви бажаєте, щоб хліб був готовий до 7:00, тобто через 10 годин 30 хвилин. Натисніть кнопку «МЕНЮ», оберіть режим, оберіть колір скоринки та розмір буханця, потім натисніть кнопку «ЧАС +», щоб додати час до 10 годин 30 хвилин. Час відобразиться на РК дисплеї. Потім натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активізувати таймер. На дисплеї почнеться зворотній відлік часу.
- УВАГА: Не рекомендуємо використовувати функцію таймер у разі використання інгредієнтів, що швидко псуються, таких як яйця, молоко, вершки та сир.

**КОРИСНІ ПОРАДИ**

- Необхідно спочатку вийняти знімну чашу, закласти в неї необхідні інгредієнти й тільки потім помістити чашу в хлібопіч.
- Завжди дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів. Спочатку наливайте рідини, потім додавайте олію, цукор, сіль, потім борошно та інші добавки, в кінці - дріжджі.

- Всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру для підтримки оптимального росту дріжджів.
- Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. Навіть незначне відхилення від вказаного в рецепті значення може вплинути на результат випічки.
- Під час роботи не відчиняйте кришку хлібопічки та не виймайте форму для випікання хліба.
- Кришку можна відчиняти тільки для додавання в тісто необхідних інгредієнтів суворо за сигналом біперу.
- Відчинення кришки в інший час призводить до порушення температурного режиму в хлібопічці та може вплинути на якість випікання хліба.

#### ПОРЯДОК РОБОТИ

- Вийміть знімну чашу.
- Натисніть на лопаточку для замішування, перевірте, що вона працює.
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- УВАГА: Переконайтеся в тому, що дріжджі не контактують із сіллю та рідиною.
- Покладіть знімну чашу назад до хлібопічі.
- Переконайтеся в тому, що розташували чашу правильно.
- Закрийте кришку приладу.
- Увімкніть прилад у мережу. Пролунає звуковий сигнал та дисплей відобразить номер та тривалість приготування програми.
- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть номер програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханця.
- Тепер ви можете відкоригувати строк приготування за допомогою таймера.
- Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуску програми.
- По закінченні роботи пролунає звуковий сигнал та на дисплеї відобразиться час 0:00.
- Дайте хлібу трохи настоятися.
- Перед тим, як відчинити кришку, вимкніть прилад з електромережі.
- Дістаньте чашу за допомогою прихватки або рукавиць.
- Переверніть чашу та злегка струсніть. Якщо хліб не висковзує, ви можете використати дерев'яну чи пластмасову лопаточку для виймання хліба з чаші. Не використовуйте металічні предмети, вони можуть подряпати поверхню чаші!
- Дайте хлібу охолонути 30 хвилин, потім можна його нарізати.
- УВАГА: Переконайтеся, що лопаточка для замішування не залишилась у хлібі. Якщо це сталося, акуратно вийміть її з хліба. Не використовуйте металічні предмети, вони можуть подряпати поверхню лопатки!

#### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Піч слід регулярно чистити та видаляти з її поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть піч та вимкніть її з електромережі.
- Дайте печі повністю охолонути.
- Протріть панель управління, зовнішні й внутрішні поверхні, знімну чашу вологою тканиною з м'яким засобом.
- Не використовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

#### ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся, що піч вимкнена з електромережі та повністю охолонула.
- Виконайте всі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігати піч з привідчиною кришкою в сухому чистому місці.

#### ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

|   |   |
|---|---|
| <p>Перед тим, як звернутись до сервісного центру, будь ласка, ознайомтесь з вказаною нижче таблицею. Хліб не підіймається</p> | <p>Якість клейковини у вашому борошні не підходить або ви використовуєте не хлібопекарне борошно. (Якість клейковини може змінюватися в залежності від температури, вологості, умов зберігання борошна та часу збору врожаю)</p> <p>Попробуйте інший тип борошна, іншого виробника</p> <p>Тісто стало занадто твердим, оскільки ви додали замало рідини.</p> <p>Хлібопекарне борошно з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші види, тому попробуйте додати додатково 10-20 мл води.</p> <p>Ви використовуєте дріжджі, що не підходять.</p> <p>Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис "швидкодійні дріжджі". Цей тип не потребує попереднього бродіння.</p> <p>Ви поклали замало дріжджів або дріжджі - старі.</p> <p>Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику)</p> <p>На дріжджі потрапила рідина перед замішуванням.</p> <p>Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку згідно з інструкціями.</p> <p>Ви додали занадто багато солі або недостатньо цукру.</p> <p>Перевірте рецепт та відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.</p> <p>Перевірте, щоб сіль та цукор не входили до складу інших інгредієнтів.</p> |
|---|---|

|  |  |
|--|--|
| Занадто рихлий хліб  | Ви використали забагато дріжджів.<br>Перевірте рецепт та відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.<br>Ви додали занадто багато рідини.<br>Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші, попробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.   |
| Хліб провалився після підйому                                | Якість борошна незадовільна.<br>Попробуйте борошно іншого виробника.<br>Ви використали занадто багато рідини.<br>Попробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.   |
| Хліб занадто сильно піднявся                                 | Ви використовуєте занадто багато дріжджів/води.<br>Перевірте рецепт та відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається (дріжджі) /склянки (вода).<br>Перевірте, щоб завелика кількість води не надійшла з інших інгредієнтів.<br>У вас недостатньо борошна.<br>Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.  |
| Хліб вийшов блідим та липким                                 | Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів або дріжджі - старі.<br>Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику)<br>Виник збій в подачі електроенергії або машина була зупинена під час випікання хліба. (Більш ніж на 15 хв)<br>Машина вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на десять хвилин.<br>Вам потрібно вийняти хліб з форми та знову запустити цикл з новими інгредієнтами.  |
| На хлібі залишилось борошно                                  | Ви використали забагато борошна або у вас замало рідини.<br>Перевірте рецепт та відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів або рідини мірною склянкою для рідини, що входять до комплекту.  |
| Тісто погано змішалось                                       | Ви не вставили лопатку для замішування в форму для випікання хліба.<br>До того, як ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться в формі.<br>Виник збій в подачі електроенергії, або машина була зупинена під час випікання хліба. (Більш ніж на 15 хв)<br>Машина вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на 15 хвилин.<br>Скоріш за все, вам буде потрібно запустити процес випікання хліба знову, однак це може призвести до негативного результату, якщо замішування вже почалось. Завантажте нові інгредієнти |
| На екрані з'явився напис ННН після запуску програми          | Це означає, що температура всередині печі занадто висока. Необхідно відчинити кришку та дати приладу злегка охолонути  |
| На екрані з'явився напис LLL після запуску програми          | Це означає, що температура всередині печі занадто мала. Необхідно перемістити прилад у більш тепле приміщення.   |
| На екрані з'явився напис EE0/ EE1 після початку роботи пічки | Виник збій в подачі електроенергії, помилки в роботі датчика температури. Необхідно звернутись до Сервіс Центру.   |

|                  |      | заміс 1  | настройка 1 | заміс 2 | настройка 2 | настройка 3 | випікання | загальний час | підігрів |
|------------------|------|----------|-------------|---------|-------------|-------------|-----------|---------------|----------|
| програма         | вага | час, мин |             |         |             |             |           |               |          |
| 1.Базовий        | 500  | 9        | 20          | 14      | 25          | 45          | 60        | 2:53          | 60       |
|                  | 950  | 10       | 20          | 15      | 25          | 45          | 65        | 3:00          | 60       |
| 2.Французький    | 500  | 16       | 40          | 19      | 30          | 50          | 65        | 3:40          | 60       |
|                  | 950  | 18       | 40          | 22      | 30          | 50          | 70        | 3:50          | 60       |
| 3.Цільнозерновий | 500  | 9        | 25          | 18      | 35          | 70          | 55        | 3:32          | 60       |
|                  | 950  | 10       | 25          | 20      | 35          | 70          | 60        | 3:40          | 60       |
| 4.Швидкий        |      | 7        | 5           | 8       | 0           | 0           | 80        | 1:40          | 60       |
| 5.Солодкий       | 500  | 10       | 5           | 20      | 30          | 55          | 50        | 2:50          | 60       |
|                  | 950  | 10       | 5           | 20      | 30          | 55          | 55        | 2:55          | 60       |
| 6.Прискорений    | 500  | 12       | 0           | 0       | 0           | 11          | 35        | 0:58          | 60       |
| 7. Прискорений   | 950  | 9        | 0           | 0       | 0           | 9           | 40        | 0:58          | 60       |
| 8.Тісто          |      | 20       | 0           | 0       | 30          | 40          | 0         | 1:30          | 60       |
| 9.Джем           |      | 0        | 15          | 45      | 0           | 0           | 20        | 1:20          | 20       |
| 10.Кекс          |      | 10       | 5           | 20      | 30          | 35          | 70        | 2:50          | 60       |
| 11.Сендвіч хліб  | 500  | 15       | 40          | 5       | 25          | 40          | 50        | 2:55          | 60       |
|                  | 950  | 15       | 40          | 5       | 25          | 40          | 55        | 3:00          | 60       |
| 12.Випікання     |      | 0        | 0           | 0       | 0           | 0           | 60        | 1:00          | 60       |

## **ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ**

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

**Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.**

- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
  - Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз
- Аспапты осы Пайдалану нұсқаулығына сәйкес тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
  - Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
  - Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
  - Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
  - Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
  - Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
  - Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
  - Қуат сымы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе соған ұқсас білікті қызметкер іске асыруға тиіс.
  - Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға матырмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
  - Қорек сымының өткір жиектер мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
  - Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
  - Нан пісіретін пешті тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
  - Нан пісіретін пештің іші бос болғанда оны тоққа қоспаңыз. Камераны оның ішіне қандай да бір нәрсе сақтау үшін пайдаланбаңыз.
  - Пеш азық-түлікті консервілеуге арналмаған.
  - Азық-түлікті камераның табанына тікелей қоймаңыз, ол үшін алмалы шараны қолданыңыз.
  - Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
  - Пештің қысқа тұйықталуын және бұзылуын болдырмас үшін желдеткіш саңылаулардың ішіне су ағуына жол бермеңіз.
  - Нан пісіретін пешті таза күйінде дұрыс күтіп ұстамау оның беткі қабатының тозуына әкелуі мүмкін, ал бұл аспаптың жұмысына қолайсыз әсер етіп, пайдаланушыға ықтимал қатер төндіруі мүмкін.
  - Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының нан пісіретін пештің қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
  - Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Пеш жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғап киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
  - Аспапты пайдаланған кезде қамыр илейтін қалақшаға тиіп кетуден сақтаныңыз, әйтпесе жарақат алу қатері бар!
  - **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде қақпағын ашпаңыз және нан пісіруге арналған қалыпты алмаңыз. Қақпағын тек бипілдектің белгісі бойынша, қамырға қажетті өнімдерді қосу үшін ғана ашуға болады.
  - Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге немесе қандай да бір бөлшектерін ауыстыруға әрекет жасамаңыз. Ақаулық анықталған жағдайда жақын жердегі Сервис орталығына хабарласыңыз.
  - Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны тоққа қосар алдында бөлме температурасында кем дегенде 2 сағат ұстау керек.
  - Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрастырылымына енгізу құқығын өзінде қалдырады.
  - Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.

### **НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ**

- Нан пісіретін пеш нан пісіруге арналған автоматты режиммен жарақталған.
- Сіз нан, тосап немесе қамыр пісірудің 12 түрлі бағдарламасының бірін таңдай аласыз.
- Нан пісіруге арналған дайын қоспаларды пайдалануға болады.
- Нан пісіретін пеште тосап пен ботқа пісіруге болады.
- Кеспе мен басқа да тағамдарды дайындауға арналған қамыр илеуге болады.

### **ОРНАТУ**

- Нан пісіретін пештің ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.
- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз:



- қақпақ;
  - корпус пен байқау терезесі;
  - камераның қабырғалары;
  - алмалы шара.
- Кез келген ақаулық анықталған жағдайда пешті тоққа қоспаңыз; сервис орталығына хабарласыңыз.
  - Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.
  - Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатуға болмайды.
  - Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоюға болмайды.
  - Пештің үстіне ештеңе қоймаңыз. Желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз.
  - Нан пісіретін пешті шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін желдетуге арналған бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет: үстінен кем дегенде 20 см, артқы панелі жағынан 10 см және екі бүйірінен кем дегенде 5 см.
  - Алғаш рет пайдаланардың алдында алмалы шараны, қамыр илейтін қалақшаны, нан пісіретін пештің ішкі және сыртқы бөліктерін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Басқару панелінен қорғаныс үлдірін алып тастаңыз.

### **ЖҰМЫСЫ**

- Нан пісіретін пешті электр желісіне жалғаңыз.
- Азық-түлікті пешке салыңыз да (рецептке сәйкес) да, қақпағын жабыңыз.

### **«МӨЗИР» ТҮЙМЕСІ**

- Бұл функция керекті тағам дайындау бағдарламасын таңдауға мүмкіндік береді.
- Қалаған пісіру бағдарламасын орнатыңыз. Бағдарламаның нөмірі және бағдарламаға сәйкес пісіру уақыты СК дисплейде пайда болады.
- Ескерту: түйме басылған кезде дыбыстық белгі естілуге тиіс.

### **ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ**

- Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «МӨЗИР» түймесін басыңыз.

#### **1-ші пісіру бағдарламасы. Негізгі**

- Бұл режим ақ нанды немесе нанның аралас сұрыптарын дайындау үшін пайдаланылады. Нан пісіру үшін қарабидай немесе бидай ұны немесе дайын қоспалар пайдаланылады. Буханка получается легкой и плотной (см. в таблице в конце инструкции).

#### **2-ші пісіру бағдарламасы. Француз наны**

- Бұл режим бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлпілдеген нанды дайындау үшін пайдаланылады. Бөлше француз багеті (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз) сияқты жеңіл әрі үлпілдек болып шығады.

#### **3-ші пісіру бағдарламасы. Ақталмаған ұннан жасалған**

- Бұл режим өнген дәннің немесе жаншылған дәннің қоспаларын пайдаланып пісірілетін нанды дайындау үшін пайдаланылады. Нан тығыз, қыртысы кітірлек болып шығады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **4-ші пісіру бағдарламасы. Жылдам**

- Бұл режим сода немесе ашытқы пайдаланып пісірілетін нанды дайындау үшін пайдаланылады. Бөлше жеңіл, бірақ тығыз болып шығады. Осы режимнің көмегімен қарабидай ұны қосылатын негізгі ақ нанды немесе арнайы ұйытқылар қосылатын нанды пісіресіз (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **5-ші пісіру бағдарламасы. Тәтті**

- Бұл режим жеміс шырындары, үгітілген жаңғақ, кепірілген жеміс-жидек, шоколад немесе қант сияқты түрлі тәтті қоспаларды пайдалана отырып нан дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде нанның көтерілу уақыты ұзартылған, соның нәтижесінде нан жеңіл әрі үлпілдек болып шығады. Осы режимнің мармеладты тортты, шай нанын, кариб нанын пісіресіз (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **6/7-ші пісіру бағдарламасы. Жеделдетілген 500 г / Жеделдетілген 950 г**

- Бұл режим дайын қоспалардан нан дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде қамырды илеу, оның көтерілу және пісу үдерісі айтарлықтай қысқартылған және көп уақыт алмайды. Соның нәтижесінде нан ұсынылған 12 режимнің ішіндегі ең қасаңы болып шығады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **8-ші пісіру бағдарламасы. Қамыр**

- Бұл режим ашытқысыз қамыр дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде қамырды соңынан пісірместен, тек илеу ғана іске асырылады. Осы бағдарламаның көмегімен пиццаға, түшпараға, шебурекке, итальян пастасына және үй кеспесіне арналған қамырды дайындауға болады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **9-ші пісіру бағдарламасы. Джем**

- Бұл режим жемістерден, көкөністер мен жидектерден джемдер мен тосаптардың барлық түрлерін дайындау үшін пайдаланылады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **10-ші пісіру бағдарламасы. Кекс**

- Бұл режим дайын қоспалардан кекстер мен тәтті пісірмелерді дайындау үшін пайдаланылады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **11-ші пісіру бағдарламасы. Сэндвич**

- Бұл режим сэндвич жасайтын нанды дайындау үшін пайдаланылады, ол ұзақ уақыт бойы жұмсақ болып қалады (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### **12-ші пісіру бағдарламасы. Тәтті нан пісіру**

- Бұл режим 60 минут бойы пісіреді, оған қамыр илеу және оны көтеру немесе тындыру кірмейді (нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз).

#### «ҚЫРТЫС ТҮСІ» ТҮЙМЕСІ

- Қыртыс түсі функциясы ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртысты пісіруді бағдарламалауға мүмкіндік береді.
- Ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртыс үшін «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» түймесін тиісінше бір, екі немесе үш рет басыңыз. СК дисплейде қыртыстың таңдалатын түсін көрсететін таңбалауыш меңзер пайда болады.

#### «САЛМАҚ» ТҮЙМЕСІ

- Бұл функция пісіретін бөлкенің салмағын белгілеуге мүмкіндік береді. Кіші бөлкенің салмағы 500 грамды, үлкен бөлкенің мөлшері 950 грамды құрайды.
- Кіші немесе үлкен бөлке үшін «САЛМАҚ» түймесін тиісінше бір рет немесе екі рет басыңыз.
- СК дисплейде бөлкенің таңдалатын мөлшерін көрсететін таңбалауыш меңзер пайда болады.
- ЕСКЕРТУ: Нан пісіретін пеш әдепкі бойынша үлкен бөлкені пісіруге бапталған.

#### «СТАРТ/СТОП» ТҮЙМЕСІ

- Нан пісіретін пештің жұмысын бастау/тоқтату үшін немесе таңдалған функцияны ысыру үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін басыңыз.
- Бағдарламаны бастау үшін дыбыстық белгі берілгенге дейін түймені 1 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Операцияны аяқтау үшін немесе параметрлерді жою үшін, ұзақ дыбыстық белгі берілгенге дейін түймені 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Егер пісіріліп жатқан тағамның күйін тексергіңіз келсе, «СТАРТ/СТОП» түймесін баспаңыз. Пісіріліп жатқан тағамды тексеру үшін нан пісіретін пештің қақпағындағы терезені пайдаланыңыз.

#### БАҒДАРЛАМА НӨМІРІ

- Бағдарлама нөмірі СК дисплейдің сол жақ жоғары бұрышында бейнеленеді.

#### ЖАДЫ ФУНКЦИЯСЫ

- Электрмен жабдықтауда 10 минуттан аспайтын уақытқа іркіліс болған жағдайда, нан пісіретін пеш таңдалған бағдарламаны орындауды электр желісінде іркіліс болған сәттен бастап жалғастырады.

#### ТАЙМЕР

- Таймер функциясы пеште пісіру уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Ең көп дегенде 13 сағатқа кейінге қалдыруға болады.
- Мысалы: ағымдық уақыт 20:30, сіз нанның сағат 7:00-де, яғни, 10 сағат 30 минуттан кейін дайын болғанын қалайсыз. «МЕНЮ» (мәзір) түймесін басыңыз, режимді таңдаңыз, қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерін таңдаңыз, содан кейін 10 сағат 30 минутқа дейін уақытты таңдау үшін «ВРЕМЯ +» (уақыт) түймесін басыңыз. Уақыт СК дисплейде көрсетіледі. Таймерді іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.
- ЕСКЕРТУ: Жұмыртқа, сүт, кілегей және ірімшік сияқты тез бұзылатын азық-түлікті пайдаланған кезде таймер функциясын пайдаланбаған дұрыс.

#### ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Әуелі алмалы шараны алып шығып, оған қажетті азық-түлікті салып, содан кейін ғана шараны нан пісіретін пешке қою керек.
- Құрамдас өнімдерді әрқашан да көрсетілген ретпен қосыңыз. Әуелі сұйық өнімдерді, майды, қантты, тұзды, содан кейін ұн мен басқа да үстемелерді қосыңыз, ең соңында ашытқыны қосыңыз.
- Ашытқының өсуіне мүмкіндік беру үшін барлық құрамдас өнімдер бөлме температурасында болуға тиіс.
- Құрамдас өнімдердің мөлшерін дәл өлшеңіз. Рецептте көрсетілген шамадан тіпті шамалы ғана ауытқудың өзі пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Наубай пеш жұмыс істеп тұрған кезде нан пештің қақпағын ашпаңыз және нан пісіруге арналған қалыпты алмаңыз.
- Қақпағын тек бипілдектің белгісі бойынша, қамырға қажетті өнімдерді қосу үшін ғана ашуға болады.
- Қақпақ басқа кезде ашылса, наубай пештегі температура режимінің бұзылуына әкеледі де, нан пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

#### ЖҰМЫС РЕТІ

- Алмалы шараны алып шығыңыз.
- Қамыр илейтін қалақшаны басыңыз, оның жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
- Құрамдас өнімдерді шараға салыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Ашытқының тұз бен сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Алмалы шараны нан пісіретін пешке қайтадан орналастырыңыз.
- Шараны дұрыс орналастырғаныңызды тексеріңіз.
- Аспаптың қақпағын жабыңыз.
- Аспапты электр желісіне жалғаңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, дисплейде бағдарламаның нөмірі және дайындау ұзақтығы көрсетіледі.
- «МЕНЮ» (мәзір) түймесін басыңыз да, бағдарламаның нөмірін таңдаңыз.
- Қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерін таңдаңыз.
- Енді дайындау уақытын таймердің көмегімен түзетіп реттей аласыз.
- Бағдарламаны бастау үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін басыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі де, дисплейде 0:00 деген уақыт көрсетіледі.

- Нанды шамалы уақыт қалдыра тұрыңыз.
- Қақпақты ашардан бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Шараны ұстағыштың немесе қолғаптың көмегімен алып шығарыңыз.
- 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.

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, беткі қабатынан тағамның кез келген қалдығын кетіріп отыру керек.
- Тазалар алдында пешті өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Пештің әбден сууына мүмкіндік беріңіз.
- Басқару панелін, ішкі және сыртқы беткі қабаттарын, алмалы шараны жуғыш зат қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Жеміргіш заттарды немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз.

**САҚТАЛУЫ**

- Пештің электр желісінен ажыратылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз.
- “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ” тарауының барлық талаптарын орындаңыз.
- Пешті қақпағы сәл ашық күйде, құрғақ таза жерде сақтаңыз.

**АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ТҮЗЕТУ ТӘСІЛДЕРІ**

Сервис орталығына хабарласпас бұрын төменде келтірілген кестемен танысып шығуыңызды өтінеміз.

|   |  |
|---|--|
| Нан көтерілмейді  | Сіздің ұныңыздағы дән маңызы жарамсыз немесе сіз наубайханалық ұнды пайдаланбайсыз. (Дән маңызының сапасы ұнның температурасына, ылғалдылығына, сақталу жағдайларына және астық жиналған уақытқа байланысты өзгеріп отыруы болуы мүмкін)<br>Ұнның басқа түрін, басқа өндірушінің ұнын пайдаланып көріңіз.<br>Қамыр тым қатты болып кеткен, себебі сіз сұйықтықты аз қосқансыз.<br>Құрамында ақуыз мөлшері көп наубайханалық ұн басқаларына қарағанда суды көбірек сіңіреді, сондықтан қосымша тағы 10-20 мл су қосып байқаңыз.<br>Сіз жарамсыз ашытқыны пайдаланасыз.<br>«Жылдам әрекет ететін ашытқы» деген жазуы бар қапшықтарға салынған құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз. Бұл ашытқыны алдын ала ашытудың қажеті жоқ.<br>Сіз ашытқыны аз салғансыз немесе ашытқыңыз ескіріп кеткен.<br>Пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)<br>Ашытқыға қамыр илер алдында сұйықтық құйылып кеткен.<br>Құрамдас өнімдерді нұсқаулыққа сәйкес дұрыс ретпен салғаныңызды тексеріңіз.<br>Сіз тұзды тым көп салғансыз немесе қантты жеткіліксіз салғансыз.<br>Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз.<br>Тұз бен қанттың басқа құрамдас өнімдерде жоқ екенін тексеріңіз. |
| Нан тым қопсыған  | Сіз ашытқының шектен тыс мөлшерін пайдаланғансыз.<br>Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз.<br>Сіз сұйықтықты тым көп мөлшерде қосқансыз.<br>Ұнның кейбір түрлері басқаларына қарағанда суды көбірек сіңіреді, сондықтан судың мөлшерін 10-20 мл азайтып байқаңыз.   |
| Нан көтерілгеннен кейін қайта басылып қалды                 | Сіздегі ұнның сапасы қанағаттанарлық емес.<br>Басқа өндірушінің ұнын пайдаланып көріңіз.<br>Сіз сұйықтықты тым көп мөлшерде пайдаланғансыз.<br>Судың мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.   |
| Нан тым қатты көтеріліп кетті                               | Сіз ашытқының/судың шектен тыс мөлшерін пайдаланасыз.<br>Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың (ашытқы)/шыныаяқтың (су) көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз.<br>Судың артық мөлшерінің басқа құрамдас өнімдерден келмейтінін тексеріңіз.<br>Сіздегі ұн жеткіліксіз.<br>Ұнды таразының көмегімен мұқият өлшеңіз.  |
| Нан боп-боз әрі желімтек болып шықты                        | Сіз ашытқыны жеткіліксіз мөлшерде пайдаланасыз немесе ашытқыңыз ескіріп кеткен.<br>Пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)<br>Электр қуатымен жабдықтауда іркіліс болды немесе машина нан пісіру кезінде тоқтатылды. (15 минуттан астам)<br>Машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылса, тоқтан ажыратылады. Нанды қалыптан алып, циклды жаңа құралас өнімдермен қайтадан бастау керек.  |
| Нанның үстінде ұн қалып қойған                              | Сіз ұнды тым көп мөлшерде пайдаланғансыз немесе сұйықтық аз.<br>Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін таразының көмегімен ұнды немесе өлшер шыныаяқтың көмегімен суды дұрыс өлшеңіз.   |
| Қамыр нашар араласқан                                       | Нан пісіретін қалыпқа қамыр илейтін қалақшаны салмағансыз.<br>Құрамдас өнімдерді салмай тұрып, қалақшаның орнатылғанын тексеріңіз.<br>Электр қуатымен жабдықтауда іркіліс болды немесе машина нан пісіру кезінде тоқтатылды (15 минуттан астам).<br>Машина 15 минуттан артық уақытқа тоқтатылса, тоқтан ажыратылады.<br>Бәлкім, нан пісіру циклын қайтадан бастауға тура келуі мүмкін, алайда, егер илеу үдерісі басталып қойған болса, мұның нәтижесі жақсы болмай шығуы мүмкін. Жаңа азық-түлікті салыңыз  |
| Бағдарлама басталғаннан кейін экранда ННН жазуы пайда болды | Бұл пештің ішіндегі температура тым жоғары дегенді білдіреді. Қақпағын ашып, аспапты суығанша қоя тұру керек/  |
| Бағдарлама басталғаннан кейін                               | Бұл пештің ішіндегі температура тым төмен дегенді білдіреді. Аспапты жылырақ бөлмеге ауыстырып қою   |

|   |  |
|---|--|
| экранда LLL жазуы пайда болды                                       | керек.   |
| Пештің жұмысы басталғаннан кейін экранда EE0/ EE1 жазуы пайда болды | Электрмен жабдықтауда іркіліс, температура сенсорының жұмысында қате орын алды. Сервис орталығына хабарласу қажет. |

|                     |         | илеу1               | орнату 1 | илеу 2 | орнату 2 | орнату 3 | камырдан пісіру | жалпы уақыты | қыздыру |
|---------------------|---------|---------------------|----------|--------|----------|----------|-----------------|--------------|---------|
| Бағдарлама          | салмағы | минут бойынша уақыт |          |        |          |          |                 |              |         |
| 1. Негізгі          | 500     | 9                   | 20       | 14     | 25       | 45       | 60              | 2:53         | 60      |
|                     | 950     | 10                  | 20       | 15     | 25       | 45       | 65              | 3:00         | 60      |
| 2. Француз наны     | 500     | 16                  | 40       | 19     | 30       | 50       | 65              | 3:40         | 60      |
|                     | 950     | 18                  | 40       | 22     | 30       | 50       | 70              | 3:50         | 60      |
| 3. Бүтін дәннен     | 500     | 9                   | 25       | 18     | 35       | 70       | 55              | 3:32         | 60      |
|                     | 950     | 10                  | 25       | 20     | 35       | 70       | 60              | 3:40         | 60      |
| 4. Жылдам           |         | 7                   | 5        | 8      | 0        | 0        | 80              | 1:40         | 60      |
| 5. Тәтті            | 500     | 10                  | 5        | 20     | 30       | 55       | 50              | 2:50         | 60      |
|                     | 950     | 10                  | 5        | 20     | 30       | 55       | 55              | 2:55         | 60      |
| 6. Жеделдетілген    | 500     | 12                  | 0        | 0      | 0        | 11       | 35              | 0:58         | 60      |
| 7. Жеделдетілген    | 950     | 9                   | 0        | 0      | 0        | 9        | 40              | 0:58         | 60      |
| 8. Қамыр            |         | 20                  | 0        | 0      | 30       | 40       | 0               | 1:30         | 60      |
| 9.Джем              |         | 0                   | 15       | 45     | 0        | 0        | 20              | 1:20         | 20      |
| 10.Кекс             |         | 10                  | 5        | 20     | 30       | 35       | 70              | 2:50         | 60      |
| 11.Сэндвич хлеб     | 500     | 15                  | 40       | 5      | 25       | 40       | 50              | 2:55         | 60      |
|                     | 950     | 15                  | 40       | 5      | 25       | 40       | 55              | 3:00         | 60      |
| 12. Қамырдан пісіру |         | 0                   | 0        | 0      | 0        | 0        | 60              | 1:00         | 60      |

## **PL INSTRUKCJA OBSŁUGI** **ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

**Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Uważnie przeczytaj i zachowaj je dla późniejszego korzystania.**

- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia i spowodować obrażenia użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.
- UWAGA!** Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i styk uziemiający. Podłączaj urządzenie jedynie do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami.
- Używać tylko do celów domowych zgodnie z tą Instrukcją Obsługi. Nie jest urządzeniem do zastosowania w przemyśle.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Zawsze odłączaj zasilanie sieciowe, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych albo, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem lub nie poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec grze z urządzeniem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj akcesoriów, które nie są dołączone do zestawu wraz z urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany, aby uniknąć niebezpieczeństw, powinien dokonać producent lub upoważniony przez niego Punkt Serwisowy bądź podobny wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz przewodu sieciowego w wodzie ani żadnych innych cieczach. Jeśli tak się stało, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i przed dalszym użyciem zwróć się w celu sprawdzenia, czy urządzenie działa sprawnie i bezpiecznie, do wykwalifikowanych specjalistów.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, nie przekręcaj go ani nie nawijaj go wokół urządzenia.
- Używaj wypiekacza do chleba jedynie do przygotowywania żywności. W żadnym wypadku nie susz w niej ubrań, papieru, innych produktów nieżywnościowych.
- Nie włączaj wypiekacza, gdy jest pusty. Nie używaj komory do przechowywania żadnych rzeczy.
- Wypiekacz do chleba nie jest przeznaczony do konserwowania produktów.
- Nie umieszczaj produktów na samym dnie komory, używaj zdejmowanej miski.

- Przestrzegaj przepisów kulinarnych.
- Aby uniknąć zwarcia i uszkodzenia w piekacza, nie dopuszczaj do przedostawania się wody do otworów wentylacyjnych.
- Niewłaściwe czyszczenie w piekacza może spowodować zużycie powierzchni, co może niekorzystnie wpływać na pracę urządzenia i stworzyć potencjalne zagrożenie dla użytkownika.
- W przypadku używania przedłużacza upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy w piekacza do chleba.
- Uwaga! Urządzenie nagrzewa się podczas pracy! W razie potrzeby kontaktu z w piekaczem podczas jego pracy należy stosować rękawiczki kuchenne lub łapki.
- Unikaj kontaktu z łąpatką mieszającą w czasie eksploatacji urządzenia, to może prowadzić do powstania urazu!
- **UWAGA!** Podczas pracy nie otwieraj pokrywy w piekacza i nie wyjmuj pojemnika do wypieku. Pokrywę można otwierać tylko w celu doładowania do ciasta niezbędnych składników ściśle po usłyszeniu sygnału bipera.
- Nie należy samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia. W przypadku wykrycia usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem musi być przechowywane w temperaturze pokojowej nie krócej niż w ciągu 2 godzin.
- Producent zastrzega sobie prawo, bez dodatkowego powiadomienia, do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które zupełnie nie wpływają na jego bezpieczeństwo, sprawność ani funkcjonalność.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchomienia przez zewnętrzny timer ani oddzielny system zdalnego sterowania.

### **ZALETY TWOJEGO WYPIEKACZA DO CHLEBA**

- W piekacz do chleba jest wyposażony w automatyczny tryb pieczenia chleba.
- Możesz wybrać jeden z 12 różnych programów pieczenia, smażenia konfitur lub przygotowywania ciasta.
- Można stosować gotowe mieszanki do wypieku.
- W piekacz do chleba pozwala smażyć konfitury i gotować kasze.
- Możesz zagnieść ciasto do gotowania makaronu i innych potraw.

### **NASTAWIENIE**

- Upewnij się, że wewnątrz w piekacza nie ma materiałów opakowaniowych ani ciał obcych.
- Sprawdź czy nie są uszkodzone podczas transportu:
  - pokrywa;
  - obudowa i okienko;
  - ściany komory;
  - zdejmowana misa;
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad nie włączaj w piekacza; skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Postaw urządzenie na twardej, równej i żaroodpornej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, wybuchowych i gazów samozapalnych.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej, a także innych źródeł ciepła.
- Nic nie kładź nic na w piekacz. Nie blokuj otworów wentylacyjnych.
- W piekacz do chleba nie powinien znajdować się w szafie. W celu zapewnienia normalnej pracy w piekacza należy zapewnić wolną przestrzeń do wentylacji: nie mniej niż 20 cm od góry, 10 cm ze strony tylnego panelu i nie mniej niż 5 cm z boków.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj zdejmowaną misę, łąpatkę mieszającą, wewnętrzną i zewnętrzną części w piekacza czystą, wilgotną szmatką. Zdejmij folię ochronną z panelu sterowania.

### **PRACA**

- Podłącz w piekacz do chleba do sieci elektrycznej.
- Umieść misę z produktami w w piekacz (zgodnie z przepisem) i zamknij pokrywę.

### **PRZYCISK "MENU".**

- Ta funkcja pozwala wybrać żądany program pieczenia.
- Wybierz żądany program pieczenia. Numer programu i odpowiedni do programu czas pieczenia wyświetli się na wyświetlaczu LCD.
- Uwaga: po naciśnięciu przycisków powinien pojawić się sygnał dźwiękowy.

### **PROGRAMY PIECZENIA**

- Aby wybrać żądany program, naciśnij przycisk "MENU".

#### **Program do pieczenia 1. Podstawowy**

- Ten tryb jest używany do pieczenia białego pieczywa lub gatunków mieszanego chleba. Do przygotowania chleba stosowana jest żytnia lub pszenna mąka albo gotowe mieszanki. Otrzymujemy lekki i zwarty bochenek (patrz Tabela na końcu instrukcji).

#### **Program do pieczenia 2. Chleb francuski**

- Ten tryb jest używany do przygotowywania lekkiego pysznego pieczywa z chrupiącą skórką z mąki pszennej. Otrzymujemy lekki i pyszny bochenek (patrz Tabela na końcu instrukcji).

#### **Program do pieczenia 3. Pełnoziarnisty**

- Ten tryb jest używany do pieczenia chleba z użyciem mieszanek z porośniętego ziarna, lub ziarna spłaszczonego. Otrzymujemy zwarty chleb, skórka jest twarda, lecz nie chrupiąca (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 4. Szybki**

- Ten tryb jest używany do pieczenia chleba z użyciem sody lub drożdży. Otrzymujemy lekki, ale zwarty bochenek. Za pomocą tego trybu można przygotowywać podstawowy biały chleb z wykorzystaniem mąki żytniej lub pieczywo z użyciem specjalnych zakwasów (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 5. Słodki**

- Ten tryb jest używany do pieczenia chleba z wykorzystaniem różnych słodkich dodatków, takich jak soki owocowe, tarte orzechy, suszone owoce, czekolada lub cukier. W tym trybie jest zwiększony czas podnoszenia chleba, w wyniku czego otrzymujemy lekki i pyszny chleb. Za pomocą tego trybu można przygotowywać ciasto marmoladowe, chleb herbaciany, chleb karaibski (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 6/7. Przyspieszony 500 g / Przyspieszony 950 g**

- Ten tryb jest używany do pieczenia chleba z gotowych mieszanek. W tym trybie procesy wymieszania, podnoszenia i pieczenia ciasta zostały znacznie zredukowane i nie zajmują dużo czasu. W wyniku otrzymujemy najbardziej prosty z 12 proponowanych trybów (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 8. Ciasto**

- Ten tryb jest używany do gotowania ciasta bez drożdży. W tym trybie odbywa się tylko zagniecenie ciasta bez dalszego pieczenia. Za pomocą tego programu można przygotować ciasto do pizzy, pierogów, czeburków, włoskiej pasty i makaronu domowego (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 9. Dżem**

- Ten tryb służy do przygotowania wszystkich rodzajów dżemów i konfitur z owoców, warzyw i jagód (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 10. Ciastko**

- Ten tryb służy do przygotowania ciastek i pieczywa z gotowych mieszanek (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 11. Kanapka**

- Ten tryb służy do przygotowania chleba do kanapek, długo pozostaje miękki (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**Program do pieczenia 12. Pieczywo**

- Ten tryb wypieka w ciągu 60 minut, nie obejmuje zagniecenia i podniesienia ani wygładzania ciasta (patrz Tabela na końcu instrukcji).

**PRZYCISK "KOLOR SKÓRKI"**

- Funkcja kolor skórki pozwala zaprogramować pieczenie jasnej, średniej lub ciemnej skórki.
- Naciśnij przycisk "KOLOR SKÓRKI" jeden, dwa lub trzy razy, aby otrzymać jasną, średnią lub ciemną skórka odpowiednio. Na wyświetlaczu LCD wyświetli się strzałka znacznik, która będzie wskazywać na wybrany kolor skórki.

**PRZYCISK "WAGA"**

- Ta funkcja pozwala nastawić wagę pieczonego bochenka. Waga małego bochenka wynosi 500 g, natomiast waga wielkiej wynosi – 950 g.
- Naciśnij przycisk "WAGA" raz lub dwa razy, aby otrzymać mały lub duży bochenek odpowiednio.
- Na wyświetlaczu LCD wyświetli się strzałka znacznik, która będzie wskazywać na wybrany rozmiar bochenki.
- UWAGA: Domyślnie wypiekacz do chleba jest ustawiony do pieczenia dużego bochenka.

**PRZYCISK "START/STOP"**

- Do uruchamiania/zatrzymania pracy wypiekacza do chleba lub skasowania wybranej funkcji, naciśnij przycisk "START/STOP".
- Aby uruchomić program, należy nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 1 sekundę, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Aby zakończyć program, należy nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 2 sekundy, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- UWAGA: Nie naciskaj przycisku "START/STOP", jeśli chcesz sprawdzić stan pieczenia. Dla kontroli pieczenia należy używać okienka na pokrywie wypiekacza.

**NUMER PROGRAMU**

- Numer programu jest wyświetlany na wyświetlaczu LCD w lewym górnym rogu.

**FUNKCJA PAMIĘCI**

- W przypadku wystąpienia awarii zasilania w okresie nie dłuższym niż 10 minut, automat do pieczenia chleba będzie kontynuował wykonywanie wybranego programu od momentu awarii zasilania.

**TIMER**

- Funkcja timera pozwala na odroczenie czasu pieczenia.
- Maksymalne odroczenie czasu pieczenia wynosi 13 godzin.
- Na przykład: aktualny czas 20:30, chcesz, aby chleb był gotowy przed godziną 7:00, czyli po upływie 10 godzin i 30 minut. Naciśnij przycisk "MENU", wybierz tryb, wybierz kolor skórki i wielkość bochenka, a następnie naciśnij przycisk "CZAS +", aby dodać czas do 10 godzin 30 minut. Czas wyświetli się na wyświetlaczu LCD. Następnie naciśnij przycisk "START/STOP", aby zaktywować timer. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu do momentu rozpoczęcia pracy.
- UWAGA: Nie zaleca się korzystać z funkcji timer podczas używania szybko psujących się składników, takich jak jaja, mleko, śmietanka i ser.

**PRZYDATNE WSKAZÓWKI**

- Należy najpierw wyjąć zdejmowaną misę, włożyć do niej niezbędne składniki, a następnie umieścić misę w wypiekaczu.
- Zawsze przestrzegaj kolejność dodawania składników. Najpierw wlewaj płyn, następnie dodawaj masło, cukier, sól, a potem mąkę i inne dodatki, na końcu drożdże.

- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej w celu utrzymania optymalnego wzrostu drożdży.
- Dokładnie zmierzaj ilość składników. Nawet niewielkie odchylenie od określonej w przepisie wartości może mieć wpływ na wynik pieczenia.
- Podczas pracy nie otwieraj pokrywy wypiekacza i nie wyjmuj pojemnika do wypieku chleba.
- Pokrywę można otwierać tylko w celu doładowania do ciasta niezbędnych składników ściśle po usłyszeniu sygnału bipera.
- Otwieranie pokrywy w innym czasie prowadzi do zaburzeń temperatury w wypiekaczu i może mieć wpływ na jakość wypiekania chleba.

#### KOLEJNOŚĆ PRACY

- Wyjmij misę zdejmowaną.
- Naciśnij łopatkę mieszającą, upewnij się, że ona działa.
- Umieść składniki w misie.
- UWAGA: Upewnij się, że drożdże nie stykają się z solą ani z płynem.
- Umieść zdejmowaną misę z powrotem w wypiekaczu.
- Upewnij się, że umieściłeś misę poprawnie.
- Zamknij pokrywę urządzenia.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlacz wyświetli się numer i czas trwania przygotowania programu.
- Naciśnij przycisk "MENU" i wybierz numer programu.
- Wybierz kolor skórki i wielkość bochenka.
- Teraz możesz skorygować czas przygotowywania za pomocą timera.
- Naciśnij przycisk "START/STOP", aby uruchomić program.
- Po zakończeniu pracy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu wyświetli się godzina 0:00.
- Zostaw chleb, niech sobie postoi.
- Przed otwarciem pokrywy odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyjmij misę za pomocą łapki lub rękawiczki.
- Przewróć misę i lekko potrząśnij. Jeśli chleb nie wyslizguje się, możesz użyć drewnianych lub plastikowych łopatek do wyjmowania chleba z misy. Nie używaj metalowych przedmiotów, mogą porysować powierzchnię misy!
- Zostaw chleb do ostygnięcia na 30 minut, a następnie można go pokroić.
- UWAGA: Upewnij się, że łopatkę mieszającą nie pozostała w chlebie. Jeśli to się stało, delikatnie wyjmij ją z chleba. Nie używaj metalowych przedmiotów, mogą porysować powierzchnię łopatki!

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z jego powierzchni wszelkie pozostałości żywności.
- Przed czyszczeniem wyłącz wypiekacz do chleba i odłącz go od źródła zasilania prądem elektrycznym.
- Odczekaj, aż wypiekacz całkowicie ostygnie
- Przetrzyj panel sterowania, zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie, zdejmowaną misę wilgotną szmatką z detergentem.
- Nie używaj żadnych agresywnych środków ani materiałów ściernych.

#### PRZECHOWYWANIE

- Upewnij się, że wypiekacz jest odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie ostygł.
- Spełniaj wszystkie wymagania określone w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Przechowaj wypiekacz z pokrywą lekko uchylonej, w suchym i czystym miejscu.

#### PROBLEMY I SPOSOBY ICH ROZWIĄZYWANIA

|   |  |
|---|--|
| Przed skontaktowaniem się z centrum serwisowym, prosimy zapoznać się z poniższą tabelą. Chleb nie wyrasta | Jakość glutenu w twojej mące jest niewłaściwa lub używasz mąki nie nadającej się do pieczenia chleba. (Jakość glutenu może się zmieniać w zależności od temperatury, wilgotności powietrza, warunków przechowywania mąki i czasu zbierania plonów)<br>Spróbuj inny rodzaj mąki, innego producenta<br>Ciasto zbyt twarde, ponieważ dodałeś za mało płynu.<br>Mąka do pieczenia chleba o dużej zawartości białka wchłania więcej wody, niż inne, dlatego spróbuj dodać dodatkowo 10-20 ml wody.<br>Używasz niewłaściwych drożdży.<br>Używaj suchych drożdży z saszetek z napisem "szybkie drożdże". Ten typ nie wymaga wstępnej fermentacji.<br>Dodałeś za mało drożdży lub drożdże są stare.<br>Używaj załączonej łyżki do mierzenia. Sprawdź termin przydatności drożdży. (Przechowaj je w lodówce)<br>Na drożdże trafiła ciecz przed zamieszaniem.<br>Sprawdź, czy włożyłeś składniki w odpowiedniej kolejności zgodnie z instrukcją.<br>Dodałeś zbyt dużo soli, lub za mało cukru.<br>Sprawdź przepis i zmierz odpowiednią ilość za pomocą załączonej łyżki do mierzenia.<br>Sprawdź, czy soli i cukru nie zawierają inne składniki. |
| Zbyt kruchy chleb   | Zastosowałeś nadmierną ilość drożdży.<br>Sprawdź przepis i zmierz odpowiednią ilość za pomocą załączonej łyżki do mierzenia.<br>Dodałeś zbyt dużo płynu.<br>Niektóre rodzaje mąki wchłaniają więcej wody niż inne, spróbuj zmniejszyć ilość wody o 10-20 ml.   |
| Chleb opada po podnoszeniu  | Zła jakość mąki<br>Spróbuj mąkę innego producenta.<br>Użyłeś zbyt dużo płynu.<br>Spróbuj zmniejszyć ilość wody o 10-20 ml.   |
| Chleb zbyt mocno wyrósł   | Używasz nadmiernej ilości drożdży/wody.  |

|   |  |
|---|--|
|   | Sprawdź przepis i zmierz odpowiednią ilość za pomocą załączonej łyżki do mierzenia (drożdże)/kubka (woda).<br>Upewnij się, że nadmiernej ilości wody nie trafiło z innych składników.<br>Za mało mąki.<br>Delikatnie zważ mąkę za pomocą wagi.   |
| Skórka chleba wyszła zbyt blada, chleb jest lepki                     | Używasz zbyt mało drożdży lub drożdże są stare.<br>Używaj załączonej łyżki do mierzenia. Sprawdź termin przydatności drożdży. (Przechowaj je w lodówce)<br>Nastąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej lub maszyna została zatrzymana podczas pieczenia chleba. (Na okres dłuższy niż 15 minut)<br>Maszyna wyłącza się, jeśli ona została zatrzymana na okres dłuższy niż dziesięć minut. Musisz wyjąć chleb z pojemnika i ponownie uruchomić cały proces z nowymi składnikami.  |
| Na chlebie pozostała mąka   | Użyłeś zbyt dużo mąki, lub masz mało płynu.<br>Sprawdź przepis i zmierz odpowiednią ilość mąki za pomocą wagi lub płynu za pomocą kubka do mierzenia płynów, wchodzącej w skład zestawu.   |
| Ciasto źle wymieszane   | Nie włożyłeś łopatki mieszającej do pojemnika do pieczenia chleba.<br>Zanim włożysz składniki, upewnij się, że łopatka jest w pojemniku.<br>Nastąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej lub maszyna została zatrzymana podczas pieczenia chleba (na okres dłuższy niż 15 min).<br>Maszyna wyłącza się, jeśli ona została zatrzymana na okres dłuższy niż 15 minut.<br>Podobno trzeba uruchomić wypiekanie chleba ponownie, jednak to może doprowadzić do ujemnego wyniku, jeśli zagniecenie już się zaczęło. Włóż nowe składniki |
| Na ekranie pojawił się napis HHH po uruchomieniu programu             | Oznacza to, że temperatura wewnątrz piecu jest zbyt wysoka. Należy otworzyć pokrywę i urządzenie lekko schłodzić.  |
| Na ekranie pojawił się napis LLL po uruchomieniu programu             | Oznacza to, że temperatura wewnątrz piecu jest zbyt niska. Należy przenieść urządzenie do cieplejszego pomieszczenia.  |
| Na ekranie pojawił się napis EE0/ EE1 po rozpoczęciu pracy wypiekacza | Nastąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej, błędy w pracy czujnika temperatury. Należy zwrócić się do Centrum Serwisowego.  |

|                    |      | zaczyn 1        | strojenie 1 | zaczyn 2 | strojenie 2 | strojenie 3 | pieczywo | całkowity czas | podgrzanie |
|--------------------|------|-----------------|-------------|----------|-------------|-------------|----------|----------------|------------|
| program            | waga | czas w minutach |             |          |             |             |          |                |            |
| 1 Podstawowy       | 500  | 9               | 20          | 14       | 25          | 45          | 60       | 2:53           | 60         |
|                    | 950  | 10              | 20          | 15       | 25          | 45          | 65       | 3:00           | 60         |
| 2. Francuski       | 500  | 16              | 40          | 19       | 30          | 50          | 65       | 3:40           | 60         |
|                    | 950  | 18              | 40          | 22       | 30          | 50          | 70       | 3:50           | 60         |
| 3. Z całych ziaren | 500  | 9               | 25          | 18       | 35          | 70          | 55       | 3:32           | 60         |
|                    | 950  | 10              | 25          | 20       | 35          | 70          | 60       | 3:40           | 60         |
| 4. Szybki          |      | 7               | 5           | 8        | 0           | 0           | 80       | 1:40           | 60         |
| 5. Słodki          | 500  | 10              | 5           | 20       | 30          | 55          | 50       | 2:50           | 60         |
|                    | 950  | 10              | 5           | 20       | 30          | 55          | 55       | 2:55           | 60         |
| 6. Przyśpieszony   | 500  | 12              | 0           | 0        | 0           | 11          | 35       | 0:58           | 60         |
| 7. Przyśpieszony   | 950  | 9               | 0           | 0        | 0           | 9           | 40       | 0:58           | 60         |
| 8. Ciasto          |      | 20              | 0           | 0        | 30          | 40          | 0        | 1:30           | 60         |
| 9. Dżem            |      | 0               | 15          | 45       | 0           | 0           | 20       | 1:20           | 20         |
| 10. Ciastko        |      | 10              | 5           | 20       | 30          | 35          | 70       | 2:50           | 60         |
| 11. Kanapka        | 500  | 15              | 40          | 5        | 25          | 40          | 50       | 2:55           | 60         |
|                    | 950  | 15              | 40          | 5        | 25          | 40          | 55       | 3:00           | 60         |
| 12. Pieczywo       |      | 0               | 0           | 0        | 0           | 0           | 60       | 1:00           | 60         |