

gorenje

**Duonkepē
Maizes krāsns
Leivakūpsetaja**



BM 1210 BK

Naudojimo instrukcija LT
Lietošanas instrukcija LV
Kasutusjuhend ET

LT	Instrukcija	3
LV	Lietošanas pamācība	10
ET	Kasutusjuhend	17

Svarbios apsaugos priemonės:

Prieš naudodami pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.

1. Prieš naudodami elektrinį prietaisą, visada reikia laikytis šių pagrindinių atsargumo priemonių:
2. Išsaugokite šias instrukcijas, garantijos sertifikatą, pardavimo kvitą ir, jei įmanoma, dėžutę su vidine pakuote!
3. Prietaisas skirtas tik buitiniam, o ne komerciniam naudojimui!
4. Prieš naudodami patikrinkite, ar sieninio lizdo įtampa atitinka nurodytą duomenų lentelėje.
5. Visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai prietaisas nenaudojamas, tvirtinate priedus, valote prietaisą arba kai atsiranda trikdžių. Prieš tai išjunkite prietaisą. Traukite už kištuko, o ne už laido.
6. Siekiant apsaugoti vaikus nuo elektros prietaisų keliamų pavojų, niekada nepalikite jų prie prietaiso be priežiūros. Todėl rinkdamiesi vietą prietaisui darykite taip, kad vaikai negalėtų prie jo prieiti. Pasirūpinkite, kad laidas nekabotų.
7. Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas priedas bei jo laidas. Negalima naudoti prietaiso, jei yra kokių nors pažeidimų.
8. Patys netaisykite prietaiso. Verčiau kreipkitės į įgaliotą specialistą.
9. Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, sulūžusį arba pažeistą kištuką reikia pakeisti lygiavertčiu gamintojo, mūsų klientų aptarnavimo skyriaus ar panašios kvalifikacijos asmens teikiamu kištuku.
10. Saugokite įrenginį ir laidą nuo karščio, tiesioginių saulės spindulių, drėgmės, aštrių briaunų ir pan.
11. Niekada nenaudokite prietaiso be priežiūros! Išjunkite prietaisą, kai jo nenaudojate. Net jei tai tik trumpam.
12. Naudokite tik originalius priedus.
13. Nenaudokite šio prietaiso lauke.
14. Jokiomis aplinkybėmis negalima prietaiso merkti į vandenį ar kitą skystį bei leisti su jais liestis. Nenaudokite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
15. Jei prietaisas sudrėgsta arba sušlampa, nedelsdami ištraukite kištuką iš lizdo. Nelieskite vandens.
16. Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, nurodytą vardinėje etiketėje.
17. Nenaudokite prietaiso su pažeista elektros lizdu.
18. Nelieskite jokių judančių ar besisukančių prietaiso dalių.
19. Nelieskite karštų paviršių. Naudokite rankenas arba rankenėles.
20. Šį prietaisą vyresni nei 8 m. vaikai bei žmonės su sumažintomis fizinėmis, jutiminėmis bei protinėmis galimybėmis, taip pat žmonės neturintys žinių ir patirties gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta iš to kylančius pavojus.

21. Vaikams draudžiama žaisti šiuo prietaisu.
22. Valymo ir techninės priežiūros darbus gali atlikti vaikai, tik prižiūrimi ir vyresni nei 8 metų.
23. Norėdami išimti duonos keptuvės skardą, niekada netrenkite per keptuvės viršų ar kraštą, nes galite ją sugadinti.
24. Negalima dėti metalinės folijos ar kitų medžiagų į prietaisą, nes tai gali sukelti gaisro ar trumpojo jungimo pavojų.
25. Niekada neuždenkite prietaiso rankšluosčiu ar kita medžiaga. Šiluma ir garai turi laisvai išsisklaidyti. Gaisras gali kilti, jei prietaisas uždengtas degiomis medžiagomis arba liečiasi su jomis.
26. Siekiant išvengti pavojingų situacijų, niekada nejunkite šio prietaiso prie išorinės laiko relės ar valdymo sistemos nuotoliu.
27. ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti. Pasirūpinkite, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.
28. Neleiskite laidui persvirti per stalo ar darbastalio kraštą.
29. Įsitikinkite, kad kintamosios srovės lizdas lengvai pasiekiamas, kad kištukas skubiu atveju galėtų būti greitai ištrauktas. Kitu atveju, turi būti galima atjungti prietaisą naudojant srovės kirtiklį. Šiuo atveju atsižvelgiama į galiojančias elektros saugos standartų nuostatas. Gaminys turi būti tinkamai prijungtas prie įžeminto lizdo su viena kintamos srovės faze (230 V/50 Hz). ĮSPĖJIMAS! ŠI ĮRANGA PRIVALO BŪTI ĮŽEMINTA!
30. Triukšmo lygis: $L_c < 68$ dB(A)

Ši įranga pažymėta pagal 2012/19/ES Europos direktyvą dėl Elektronikos ir elektros įrangos atliekų (EEJA). Šios gairės yra visos Europos elektros ir elektroninės įrangos atliekų grąžinimo ir perdavimo galiojimo pagrindas.

Naudojant prietaisą pirmą kartą:

Patikrinkite kepimo skardą ir išvalykite likusią kepimo kamerą. Keptuvė padengta nepridegančia danga. Nenaudokite aštrių daiktų ir netrinkite! Ištepkite riebalais ir tuščią šildykite apie 10 min. Išvalykite dar kartą. Uždėkite minkymo strypą ant ašies kepimo zonoje. Atsiradus pašaliniam kvapams išvėdinkite kambarį.

Elektros jungtis:

Duonkepę galima jungti tik prie tinkamai sumontuoto 230 V, 50 Hz apsauginio lizdo. Kai tik prijungsite duonkepę prie lizdo, išgirsite pyptelėjimą ir ekrane pasirodys „1 3:00, 1200g, MEDIUM“. Du taškai tarp „2“ ir „55“ nuolat nešvies. „1“ rodo numatytąją programą. „1200g“ ir „MEDIUM“ yra numatytieji nustatymai.

FUNKCIJOS IR VEIKIMAS

Pažinkite savo duonkepę



1. Dangtis
2. Dangčio auselė
3. Apžiūros langelis
4. Kepimo skarda
5. Minkymo mentė
6. Valdymo skydas
7. Korpusas
8. Matavimo puodelis
9. Matavimo šaukštas
10. Kablyukas

VALDYMO SKYDELIO ĮVADAS

(Šilko grafija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo)



- 1.
- 2.

1. Jūsų pasirinkta programa.
2. Kiekvienos programos veikimo laikas.

Pradėti/sustabdyti

Mygtuku paleiskite arba sustabdykite pasirinktą kepimo programą.

Norėdami paleisti programą, vieną kartą paspauskite mygtuką „**START/STOP**“. Paspaudus ir prasidėjus programai išgirsite trumpą pyptelėjimą, o du taškai laiko ekrane pradės mirksėti. Paleidus programą bet kuris kitas mygtukas, išskyrus „**START/STOP**“, yra neaktyvus.

Norėdami sustabdyti programą, maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę „**START/STOP**“ mygtuką. Išgirsite pyptelėjimą. Tai reiškia, kad programa išjungta.

Meniu

Jis naudojamas įvairioms programoms nustatyti. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką „**MENU**“, programa pasikeis (lydės trumpas pyptelėjimas). Laikykite nuspaustą mygtuką ir LCD ekrane pasirodys 12 meniu. Pasirinkite pageidaujama programą. Toliau paaiškinamos 12 meniu funkcijos.

1. **Basic**: baltai ir mišriai duonai. Ją daugiausia sudaro kvietiniai arba ruginiai miltai. Duona yra kompaktiškos konsistencijos. Duonos rudumą galite keisti „**COLOR**“ mygtuku.

2. **French:** lengvai duonai iš smulkių miltų. Prancūziška duona reikalauja preciziško trukmės ir temperatūros reguliavimo nuostabiai traškiai, gražiai apskrudusiai plutelei pasiekti. Tai netinka kepiniams, kuriems reikalingas sviestas, margarinas ar pienas.
3. **Nesmulkinti kviečiai:** pilno grūdo kvietinė duona yra mielinė duona, kuri gaminama naudojant didelę dalį nesmulkintų kvietinių miltų (50 % ar daugiau), o ne tik iš baltos duonos miltų. Pilno grūdo duona yra maistingesnė, nes miltai malami iš viso kviečio grūdo (įskaitant sėlenas ir gemalus). Naudojant pilno grūdo kvietinius miltus gaunama nuo rudos iki tamsiai rudos spalvos duona (kai naudojami tik pilno grūdo kvietiniai miltai), o duona yra skanesnė ir sveikesnė už pagamintą iš rafinuotų baltų miltų (nors į baltus miltus ir vėl pridamos „prarastos“ maistinės medžiagos).
4. **Quick** (kepalo dydis ir delsos trukmė nekeičiami):
Kepalo minkymas, kildinimas ir kepimas per trumpesnį laiką nei kepant „Basic“ funkcija. Tačiau tokiu režimu kepama duona paprastai būna mažesnė ir tankios tekstūros.
5. **Sweet:** saldžios duonos nustatymai skirti kepti duona, kurioje yra daug cukraus, riebalų ir baltymų, kurie visi skatina apskrudimą. Dėl ilgesnio kildinimo duona bus lengva ir puri.
6. **Ultra fast** (delsos trukmė nekeičiama):
Greičiausias kepalų minkymas, kildinimas ir kepimas. Paprastai duona gaminama mažesnė ir šiuurkštesnė nei pagaminta naudojant „QUICK“ programą.
7. **Be glitimo:** duonos be glitimo ingredientai yra unikalūs. Nors tai yra „mieli duona“, tešla paprastai būna drėgnesnė ir panašesnė į tešlą. Taip pat svarbu tešlos be glitimo nepermaišyti ir neperminkyti. Išskyla tik vieną kartą, o dėl didelio drėgmės kiekio kepimo trukmė prailgsta. Priedai turi būti dedami pačioje ciklo pradžioje kartu su pagrindiniais ingredientais.
8. **Dough** (spalva ir kepalų dydis nekeičiami):
Minkykite ir kildinkite be kepimo, išimkite tešlą ir naudokite kepti duonos suktinukus, picą, garuose keptą duoną ir kt.
9. **Jam** (spalva, kepalų dydis ir delsos trukmė nekeičiami. Tiesiogiai paspauskite **START/STOP** mygtuką vieną kartą ir pradės veikti):
Duonkepė – puiki aplinka naminėms uogienėms ir čatniams ruošti. Proceso metu mentė automatiškai nuolat maišo ingredientus, todėl jie puikiai papildo ką tik iškeptą duoną!
10. **Cake:** minkymas, kildinimas ir kepimas, bet kildinamas su soda arba kepimo milteliais.
11. **Sandwich:** duonos minkymas, kildinimas ir kepimas sumuštiniams gaminti ir lengvos tekstūros duonai su plonesne plutele kepti.
12. **Bake:** (kepalų dydis ir delsos trukmė nekeičiami, tačiau veikimo trukmę galima reguliuoti paspaudus „**TIME+**“ arba „**TIME-**“ mygtuką. Paspauskite „**TIME+**“ arba „**TIME-**“ mygtuką vieną kartą ir prailginsite arba sutrumpinsite trukmę 1 minute. Keičiamos trukmės intervalas yra 10–60 minučių):
Norint papildomai kepti per šviesią arba pilnai neiškepusią duoną, šia programa neminkoma ir nekildinama.

Spalva

Mygtuku galite pasirinkti **LIGHT**, **MEDIUM** arba **DARK** plutos spalvą. Po kiekvieno paspaudimo išgirsite trumpą pyptelėjimą.

Šis mygtukas naudojamas tik „**BASIC**“, „**FRENCH**“, „**WHOLE-WHEAT**“, „**QUICK**“, „**SWEET**“, „**ULTRA FAST**“, „**GLUTEN FREE**“, „**CAKE**“, „**SANDWICH**“ ir „**BAKE**“ programoms.

„Loaf“

Paspauskite šį mygtuką norėdami pasirinkti duonos dydį: **900g**, **1200g** pasirinkus norimą dydį, LCD ekrane rodomas atitinkamas dydį. Atkreipkite dėmesį, kad bendra veikimo trukmė gali skirtis, atsižvelgiant į skirtingą kepalų dydį. Šis mygtukas netaikomas kai kurioms programoms. Išsami informacija susijusi su atitinkama programa, aprašyta aukščiau esančiame skyriuje „**MENU**“.

Laikas

Jei nepradedate kepti iš karto, mygtuku galite nustatyti delsos trukmę.

Nustatykite dėslos funkciją:

- 1) Pasirinkite meniu, spalvą, kepalo dydį.
- 2) Nustatykite dėslos trukmę paspausdami „**TIME+**“ arba „**TIME-**“ mygtuką. Į dėslos trukmę turi būti įtraukta pasirinkto meniu kepimo trukmė. Tarkime, kad yra 20:30 ir norite, kad duona iškeptų kitą dieną 7:00 val. Dėslos trukmė yra 10 valandų ir 30 minučių. Laikykite nuspaudę „**TIME+**“ arba „**TIME-**“ mygtuką, kol ekrane pasirodys 10:30. Kiekvieno paspaudimo žingsnis yra 10 minučių.
- 3) Norėdami įjungti atidėjimo programą paspauskite „**START/STOP**“ mygtuką. Pamatysite mirksinčius taškus, o LCD ekrane pradės skaičiuoti likusį laiką.

Pastaba: maksimali dėslos trukmė yra 13 valandų. Atidėjimo meniu nenaudokite jokių greitai gendančių ingredientų, tokių kaip – kiaušiniai, šviežias pienas, vaisiai ar svogūnai.

IŠLAIKYTI ŠILTA

Baigus kepti duoną, ši automatiškai išlaikoma šilta 1 valandą. Jei norite išimti šiltai laikomą duoną, atšaukite programą paspausdami „**START/STOP**“ mygtuką.

PASTABA : „DOUGH“ ir „JAM“ programos neturi laikymo šiltai funkcijos.

ATMINTIS

Jei kepat duoną nutrūksta elektros tiekimas trumpiau nei 10 minučių, duonos gaminimo procesas bus automatiškai pratęstas net ir nepaspaudus „**START/STOP**“ mygtuko. Jei pertraukimas trunka ilgiau nei 10 minučių, kepimo procesą reikia pradėti iš naujo. Į duonkepę sudėkite naujus ingredientus. Jei pertraukimas įvyko prieš tešlai iškilus, paspauskite mygtuką „**START/STOP**“ ir pradėsite iš naujo.

APLINKA

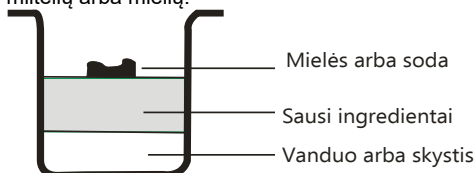
Prietaisas gerai veikia esant įvairiems temperatūros pokyčiams, tačiau kepalo dydis gali skirtis. Labai šiltoje patalpoje kepalas bus didesnis, o labai šaltoje patalpoje – mažesnis. Kambario temperatūra turi būti nuo 15 iki 34 °C.

ISPĖJANTIS EKRANAS:

1. Jei temperatūra viduje yra per aukšta – paspaudus „**START/STOP**“ mygtuką ekrane rodoma „**H HH**“. Sustabdykite programą. Atverkite dangtį ir leiskite prietaisui atvėsti 10–20 minučių.
2. Jei temperatūra viduje yra per žema – paspaudus „**START/STOP**“ mygtuką ekrane rodoma „**L LL**“. Sustabdykite programą. Atverkite dangtį ir leiskite prietaisui atvėsti 10–20 minučių.
3. Jei paspaudus „**START/STOP**“ mygtuką ekrane rodoma „**E E0**“ arba „**E E1**“, tai reiškia, kad temperatūros jutiklis neveikia. Kreipkitės į artimiausią įgaliotą servisą.

KAIP GAMINTI DUONĄ

1. Įdėkite kepimo skardą į vietą ir pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos teisingoje padėtyje. Pritvirtinkite minkymo peiliukus. Mentelės bus išimti lengviau, jei jas sutepsite sviestu.
2. Sudėkite ingredientus į kepimo skardą. Pirmiausia į keptuvę rekomenduojama įpilti vandens ar kito skysčio, tada cukrų, druską ir miltus. Kaip paskutinį ingredientą visada įpilkite kepimo miltelių arba mielių.



Pastaba: didžiausi leistini miltų ir mielių kiekiai nurodyti pridedamoje knygoje.

3. Miltuose pirštu padarykite nedidelę duobutę, suberkite mieles ir įsitinkinkite, kad jos nesiliestų su skysčiu ar druska.
4. Švelniai užverkite dangtį ir įkiškite maitinimo laidą į sieninį lizdą.
5. Spauskite mygtuką „MENU“, kol bus pasirinkta norima programa.
6. Norėdami pasirinkti norimą plutos spalvą, paspauskite mygtuką „COLOR“.
7. Norėdami pasirinkti norimą dydį (900 g arba 1,2 kg), paspauskite mygtuką „LOAF“.
8. Nustatykite delso trukmę paspausdami „TIME+“ arba „TIME—“ mygtuką. Jei norite, kad duonkepė pradėtų veikti iš karto, praleiskite šį veiksmą.
9. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite mygtuką „START/STOP“.
10. Kai procesas bus baigtas, išgirsite 10 pyptelėjimų. Apie 3 sekundes palaikykite nuspaudę „START/STOP“ mygtuką ir sustabdysite procesą. Atverkite dangtį, užsidėkite virtuvines pirštines, pasukite kepimo skardą pagal laikrodžio rodyklę ir išimkite duoną.

Pastaba: kepimo skarda ir duona gali būti labai karšti! Visada elkitės atsargiai.

11. Prieš išimdami duoną, kepimo skardai leiskite atvėsti. Tada naudokite nepridegantį šaukštą ir švelniai atlaisvinkite duonos šonus nuo skardos.
12. Apverskite kepimo skardą aukštyn kojomis ant vielinių aušinimo grotelių arba švaraus kepimo paviršiaus ir švelniai purtykite, kol duona iškris.
13. Prieš pjaustydami duoną, leiskite atvėsti apie 20 minučių. Duoną rekomenduojama pjaustyti elektriniu pjaustytuvu. Nenaudokite vaisių ar virtuvinio peilio, kitaip duona subyrės į gabalus.
14. Jei esate išėję iš kambario arba nepaspaudėte „START/STOP“ mygtuko programos pabaigoje, duona automatiškai išliks šilta 1 valandą. Pasibaigus šildymo funkcijai, išgirsite 10 pyptelėjimų.
15. Kai duonkepė nebenaudojama, ištraukite maitinimo laidą.

Pastaba: prieš pjaustydami kepalą, kabliuku išimkite minkymo mentes, paslėptas kepalo apačioje. Kepalas karštas, todėl minkymo menčių niekada neišimkite rankomis.

Pastaba: jei nesuvalgėte visos duonos, likusią patariame laikyti plastikiniame maišelyje arba duonos krepšelyje. Duoną kambario temperatūroje galima laikyti apie 3 dienas. Jei norite laikyti ilgiau, supakuokite į sandarų plastikinį maišelį ir įdėkite į šaldytuvą. Duoną galima valgyti ne ilgiau kaip 10 dienų. Naminės duonos laikymo laikas yra trumpesnis nei paroduojamos duonos.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pradėdami valyti prietaisą, atjunkite jį nuo maitinimo ir leiskite jam atvėsti.

1. Kepimo skarda: vidų ir išorę patrinkite drėgnu skudurėliu. Nenaudokite aštrių ar abrazyvių valiklių.

PASTABA: įstatykite duonos skardą tinkama padėtimi, tada paspauskite ją žemyn. Jei jos negalima įstatyti, lengvai sureguliuokite skardą, kad ji būtų tinkamoje padėtyje, tada paspauskite žemyn.

2. Minkymo mentė: jei minkymo strypą sunku nuimti nuo ašies, pamirkykite kepimo skardą vandenyje.
3. Korpusas: drėgna šluoste švelniai nuvalykite išorinį korpuso paviršių. Valydami nenaudokite jokių abrazyvių valiklių, nes tai pablogins paviršiaus blizgesį. Valydami niekada nemerkite korpuso į vandenį.

PASTABA: valant rekomenduojama neišardyti dangtelio.

5. Prieš supakuodami duonkepę saugojimui, įsitinkinkite, kad ji visiškai atvėsus, švari ir sausa, o dangtis užvertas.

Šis prietaisas atitinka CE radijo trukdžių slopinimo ir žemos įtampos saugos direktyvas ir sukurta taip, kad atitiktų dabartinius saugos reikalavimus.

Aplinka

Pasibaigus naudojimo laikui neišmeskite prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis. Perduokite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Tai darydami jūs padėsite išsaugoti aplinką.

Garantija ir aptarnavimas

Jei reikia informacijos ar turite klausimų, prašome kreiptis į „Gorenje“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Gorenje“ atstovą arba susisiekite su „Gorenje“ buitinių prietaisų aptarnavimo skyriumi.

Tik asmeniniam naudojimui!

**„GORENJE“
LINKI NAUDOTI ĮRENGINĮ SU MALONUMU**

Mes pasiliegame teisę atlikti pakeitimus.

Svarīgi drošības norādījumi:

Pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

1. Pirms elektroierīces lietošanas vienmēr jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp:
2. Lūdzu, saglabājiet šo instrukciju, garantijas sertifikātu, pirkuma čeku un, ja iespējams, kartonu un iekšējo iepakojumu!
3. Šī ierīce ir paredzēta tikai privātai, nevis komerciālai lietošanai!
4. Pirms lietošanas pārbaudiet, vai sienas kontaktligzdas spriegums atbilst tai vērtībai, kas norādīta uz ierīces datu plāksnītes.
5. Kad iekārta netiek lietota, pievienojot piederumus, tīrot iekārtu vai ikreiz, kad rodas darbības traucējumi, vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms tam izslēdziet ierīci. Atvienojiet ierīci no strāvas, velkot aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada.
6. Lai pasargātu bērnus no elektrisko ierīču radītajiem riskiem, nekad neatstājiet viņus pie ierīces bez uzraudzības. Tāpēc, izvēloties vietu savai ierīcei, izvēlieties vietu, kur bērni nevar tai piekļūt. Sargiet, lai strāvas vads nekarājas un aiz tā nevar aizķerties.
7. Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un strāvas vads nav bojāti. Ja ir jebkāda veida bojājumi, ierīci nedrīkst lietot.
8. Neremontējiet iekārtu pašrocīgi, bet gan konsultējieties ar pilnvarotu speciālistu.
9. Lai nodrošinātu jūsu drošību, saplīsusi vai bojāta kontaktdakša ir jāaizstāj ar līdzvērtīgu kontaktdakšu, kas iegūta no ražotāja, mūsu klientu apkalpošanas nodaļas vai līdzīgi kvalificētas personas.
10. Glabājiet ierīci un strāvas vadu prom no karstuma, tiešiem saules stariem, mitruma, asām malām un tml.
11. Nekad neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības! Izslēdziet ierīci ikreiz, kad to nelietojat, pat ja to nelietojat tikai uz brīdi.
12. Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
13. Neizmantojiet šo ierīci ārpus telpām.
14. Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst ievietot ūdenī vai citā šķidrumā vai ļaut tai nonākt saskarē ar tiem. Nelietojiet iekārtu ar slapjām vai mitrām rokām.
15. Ja iekārta kļūst mitra vai slapja, nekavējoties izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ja ierīce ir ūdenī, nesniedzieties pēc tās.
16. Lietojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim, kas norādīts uz ierīces nominālās vērtības marķējuma.
17. Nelietojiet ierīci ar bojātu kontaktligzdu.
18. Nepieskarieties nevienai no ierīces kustīgajām vai rotējošajām daļām.
19. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Lietojiet rokturus vai kloķus.
20. Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar samazinātām

fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par iekārtas lietošanu drošā veidā un apzinās ar to saistītos riskus.

21. Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
22. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un tiek uzraudzīti.
23. Nekad nedaudziet maizes pannas augšpusi vai malu, lai izņemtu pannu, jo tā iespējams to sabojāt.
24. Ierīcē nedrīkst ievietot metāla folijas vai citus materiālus, jo tas var radīt ugunsgrēka vai Tssavienojuma risku.
25. Nekad neapsedziet ierīci ar dvieli vai kādu citu audumu, jo siltumam un tvaikam ir jābūt iespējai brīvi izplūst. Ja ierīci pārklāj vai tā nonāk saskarē ar viegli uzliesmojošu materiālu, var rasties ugunsgrēks.
26. Lai nepieļautu briesmas, nekad nesavienojiet šo ierīci ar ārēju taimera slēdzi vai tālvadības pultī.
27. **BRĪDINĀJUMS!** Iekārta un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem.
28. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai.
29. Pārliecinieties, vai maiņstrāvas kontaktligzda ir viegli pieejama, lai ārkārtas gadījumā ātri varētu atvienot kontaktdakšu. Pretējā gadījumā jāievieš iespēja atvienot ierīci no strāvas ķēdes ar slēdža palīdzību. Šajā gadījumā jāņem vērā esošie elektriskās drošības standartu noteikumi. Produkts ir pareizi jāpieslēdz iezemētai kontaktligzdai ar vienfāzes maiņstrāvu (230 V/50 Hz). **BRĪDINĀJUMS!** ŠAI IEKĀRTAI JĀBŪT IEZEMĒTAI!
30. Trokšņa līmenis: $L_c < 68$ dB(A)

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šīs vadlīnijas ir Eiropā spēkā esošo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu atgriešanas un pārstrādes noteikumu pamatā.

Ierīces lietošana pirmo reizi:

Pārbaudiet cepešpannu un notīriet pārējo cepšanas dobumu. Panna ir pārklāta ar nepiedeģošu pārklājumu. Neizmantojiet asus priekšmetus un neberzējiet to! Ieļļojiet to un ieslēdziet cepšanas režīmu uz apmēram 10 minūtēm, atstājot krāsni tukšu. Atkal notīriet to. Ievietojiet mīcīšanas stieni uz ass cepšanas zonā. Izvēdiniet telpu, ja rodas nepatīkama smaka.

Savienošana ar elektrotīklu:

Ierīci drīkst pievienot tikai pareizi uzstādītai 230 V, 50 Hz drošai kontaktligzdai. Tiklīdz pievienosiet maizes krāsni kontaktligzdai, atskanēs signāls un uz displeja parādīsies uzraksts "1 3:00, 1200 g, MEDIUM" (vidējs). Divi punkti starp "2" un "55" pastāvīgi nemirgos. "1" norāda uz noklusējuma programmu. "1200 g" un "MEDIUM" ir noklusējuma iestatījumi.

Funkcijas un darbināšana

Iepazīstī savu maizes krāsni



1. Vāks
2. Vāka aizbāznis
3. Skatlodziņš
4. Cepšanas panna
5. Mīcīšanas asmens
6. Vadības panelis
7. Korpuss
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Āķis

VADĪBAS PANEĻA LIETOŠANAS APRAKSTS

(Uzdrukas uz paneļa var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma)



- 1.
- 2.

1. Jūsu izvēlētā programma..
2. Katras programmas darbības laiks.

Sākt/apturēt

Izmantojiet pogu, lai sāktu vai apturētu izvēlēto cepšanas programmu.

Lai palaistu programmu, vienreiz piespiediet "**SĀKT/APTURĒT**" pogu. Jūs dzirdēsiet īsu signālu, un laika displejā esošie divi punktiņi sāks mirgot, un programma sāksies. Visas pārējas pogas, izņemot "**SĀKT/APTURĒT**" pogu, pēc programmas palaišanas tiks deaktivizētas.

Lai apturētu programmu, nospiediet pogu "**SĀKT/APTURĒT**" un turiet to apm. 3 sekundes. Tad atskanēs signāls, kas nozīmē, ka programma ir apturēta.

Izvēlne

Izvēlni izmanto, lai iestatītu dažādas programmas. Nospiežot pogu "**MENU**", programma katru reizi mainīsies (tam sekos īss signāls). Nospiediet un turiet pogu, un LCD displejā parādīsies 12 izvēlnes. Izvēlieties vēlamo programmu. Tālāk ir izskaidrotas 12 izvēlņu funkcijas.

1. **Basic (pamata)**: baltmaizēm un jauktai maizei, kas galvenokārt sastāv no kviešu vai rudzu miltiem. Maize ir blīva konsistence. Jūs varat pielāgot maizes brūnumu, iestatot **COLOR** (krāsa) pogu.

2. **French (franču):** vieglai maizei, kas gatavota no smalkiem miltiem. Franču maizei ir nepieciešams īpašs laiks un temperatūras iestatījums, lai tā iegūtu brīnišķīgi kraukšķīgu, skaisti brūnu garozu. Programma nav piemērota cepšanas receptēm, kurās nepieciešams sviests, margarīns vai piens.
3. **Whole wheat (pilngraudu)** pilngraudu maize ir rauga maize, ko gatavo no lielas daļas pilngraudu kviešu miltu (50% vai vairāk), nevis no visiem baltmaizes miltiem. Maize, kas gatavota no pilngraudu miltiem, ir barojošāka, jo milti tiek samalti no visas kviešu ogas (ieskaitot klijas un dīgļus). Izmantojot pilngraudu miltus, iegūsiet maizi brūnā līdz tumši brūnā krāsā (ja tiek izmantoti tikai pilngraudu milti), un maize būs garšīgāka un veselīgāka nekā maize, kas pagatavota no rafinētiem baltajiem miltiem (kaut arī "zaudētās" barības vielas baltos miltos tiek atgūtas atpakaļ).
4. **Quick (ātrais režīms)** (klaipu izmērs un aiztures laiks nav piemērojami): klaipa mīcīšana, raudzēšana un cepšana īsākā laikā nekā Basic (pamata) režīmā. Tomēr ņemiet vērā, ka maize, kas cepta ar šo iestatījumu, parasti ir mazāka un ar blīvu tekstūru.
5. **Sweet (salds):** šis iestatījums ir paredzēts maizes cepšanai ar lielu cukura, tauku un olbaltumvielu daudzumu, un šiem faktoriem ir tendence palielināt maizes brūnināšanu. Pateicoties ilgākai raudzēšanas fāzei, maize būs viegla un gaisīga.
6. **Ultra fast (īpaši ātrais režīms):** (aizkaves laiks nav piemērojams): Klaipu mīcīšana, raudzēšana un cepšana visīsākajā laikā. Parasti pagatavotā maize ir mazāka un raujāka nekā tā, kas pagatavota, izmantojot programmu QUICK (ātrais režīms).
7. **Gluten free (bezglutēna režīms):** sastāvdaļas bezglutēna maizes pagatavošanai ir unikālas. Lai arī rezultāts būs "rauga maize", mīkla parasti ir mitrāka un vairāk atgādina mīklas maisījumu. Svarīgi arī pārlietu nepārjaukt un nepārmīcīt bezglutēna mīklu. Ir tikai viena raudzēšanas fāze, un augstā mitruma satura dēļ cepšanas laiks tiek paildzināts. Jauktie maisījumi jāpievieno pašā cikla sākumā kopā ar citām pamatsastāvdaļām.
8. **Dough (mīkla)** (krāsa un klaipa izmērs nav piemērojami): mīcīšanu un raudzēšanu, bet bez cepšanas. Mīklu pēc tam var izņemt, lai pagatavotu maizītes, picas, tvaicētas maizes u.c. izstrādājumus.
9. **Ievārījums** (krāsa, klaipa izmērs un aizkaves laiks nav piemērojami. Lai sāktu darbu, vienreiz nospiediet pogu **SĀKT/APTURĒT**): Maizes krāsns ir lieliska vide mājās gatavotu ievārījumu un čatniju pagatavošanai. Lāpstīņa procesā automātiski samaisīs sastāvdaļas, un tās lieliski papildinās tikko ceptu maizi!
10. **Cake (kūkas):** mīcīšana, raudzēšana un cepšana, bet raudzēšana tiek veikta ar sodu vai cepamo pulveri.
11. **Sandwich (sviestmaizes):** mīcīšana, raudzēšana un cepšana sviestmaizņu pagatavošanai un vieglas tekstūras maizes ar plānāku garozu pagatavošanai.
12. **Bake (cept):** (klaipa izmērs un aizkaves laiks nav piemērojami, bet darbības laiku var regulēt, nospiežot "**TIME (laiks)+**" vai "**TIME (laiks)-**" pogu, nospiediet "**TIME (laiks)+**" vai "**TIME (laiks)-**" pogu vienreiz, laika atskaitē palielināsies vai samazināsies par 1 minūti. pielāgojamais laika diapazons ir 10–60 minūtes):
Lai veiktu papildu cepšanu maizēm, kas ir pārāk vieglas vai neizceptas, šajā programmā nav ne mīcīšanas, ne raudzēšanas.

Krāsa

Piespiežot pogu, varat izvēlēties **LIGHT (vieglu)**, **MEDIUM (vidēju)** or **DARK (brūnu)** garoziņas krāsu. Katru reizi piespiežot pogu, dzirdēsiet īsu signālu.

Šo pogu izmanto tikai šīm programmām: **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH** un **BAKE**.

Klaips

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos maizes izmēru: **900 g, 1200 g** kad esat izvēlējušies vēlamo izmēru, LCD displejs parādīs atbilstošo izmēru. Lūdzu, ņemiet vērā, ka kopējais darbības laiks var atšķirties atkarībā no dažādajiem klaipu izmēriem. Šī poga nav piemērojama dažām programmām, detalizētā informācija attiecas uz atbilstošo programmu, kas aprakstīta iepriekšējā sadaļā "**MENU**".

Laiks

Ja nesākat cepšanu uzreiz, ar šo pogu var iestatīt aizkaves laiku.

Aizkaves funkcijas iestatīšana:

- 1) Izvēlieties izvēlni, krāsu un klaipa izmēru.
- 2) Iestatiet aizkaves laiku, piespiežot **"TIME +"** vai **"TIME -"** pogu. Aizkaves laikā jāiekļauj izvēlētās izvēlnes cepšanas laiks. Pieņemsim, ka laiks ir 20.30 un jūs vēlaties, lai maize tiktu izcepta nākamajā rītā pulksten 07.00. Nepieciešamais aizkaves laiks ir 10 stundas un 30 minūtes. Nospiediet **"TIME +"** vai **"TIME -"** pogas vienlaikus, līdz displejā parādās 10.30. Katrs pogas spiedienu atbilst 10 minūtēm.
- 3) Nospiediet **"SĀKT/APTURĒT"** pogu, lai aktivizētu aizkaves programmu. Jūs redzēsiet, kā punkti mirgo, un LCD displejā sāksies atlikušā laika atskaite.

Piezīme: maksimālais aizkaves laiks ir 13 stundas. Aizkaves izvēlnē neizmantojiet sastāvdaļas, kas ātri bojājas, piemēram, olas, svaigu pienu, augļus un sīpolus.

SAGLABĀT SILTU

Maize pēc cepšanas automātiski tiek saglabāta siltā 1 stundu. Ja vēlaties izņemt maizi sildīšanas laikā, atceliet programmu, nospiežot **"SĀKT/APTURĒT"** pogu.

PIEZĪME: programmām DOUGH (mīkla) un JAM (ievārījums) nav siltuma uzturēšanas funkcijas.

ATMIŅA

Ja maizes gatavošanas laikā tiek pārtraukta strāvas padeve, maizes gatavošanas process turpināsies automātiski 10 minūšu laikā, pat nospiežot **"SĀKT/APTURĒT"** pogu. Ja pārtraukuma laiks ir ilgāks par 10 minūtēm, cepšanas process būs jāsaņem no jauna. Ievietojiet maizes krāsnī svaigas sastāvdaļas. Ja pārtraukums noticis pirms mīklas raudzēšanas, nospiediet **"SĀKT/APTURĒT"** pogu, lai sāktu visu no jauna.

VIDE

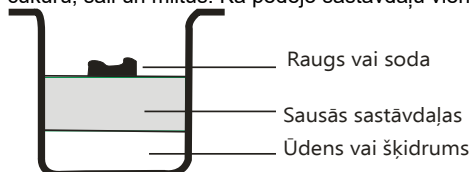
Ierīce labi darbojas plašā temperatūras diapazonā, taču rezultātā var rasties atšķirības klaipu izmērā. Klaips būs lielāks ļoti siltā un mazāks ļoti aukstā telpā. Telpas temperatūrai jābūt no 15 °C līdz 34 °C.

BRĪDINĀJUMU DISPLEJS:

1. Ja displejs rāda **"H HH"** pēc **"SĀKT/APTURĒT"** pogas nospiešanas, temperatūra iekšā ir pārāk augsta. Apturiet programmu. Atveriet vāku un ļaujiet ierīcei atdzist 10–20 minūtes.
2. Ja displejs rāda **"L LL"** pēc **"SĀKT/APTURĒT"** pogas nospiešanas, temperatūra iekšā ir pārāk zema. Apturiet programmu. Atveriet vāku un ļaujiet ierīcei atdzist 10–20 minūtes.
3. Ja displejs rāda **"E E0"** vai **"E E1"** pēc **"SĀKT/APTURĒT"** pogas nospiešanas, temperatūras sensors nestrādā. Lūdzu, dodieties uz tuvāko pilnvaroto servisu.

KĀ PAGATAVOT MAIZI

1. Novietojiet cepešpannu vietā un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā ar klikšķi nofiksējas pareizajā pozīcijā. Piestipriniet mīcīšanas asmeņus. Lai beigās būtu vieglāk asmeņus noņemt, iesmērējiet tos ar sviestu.
2. Ielejiet sastāvdaļas cepešpannā. Vispirms pannā ieteicams ieliet ūdeni vai citu šķidrumu, tad cukuru, sāli un miltus. Kā pēdējo sastāvdaļu vienmēr pievienojiet cepamo pulveri vai raugu.



Piezīme: maksimāli pieļaujамie miltu un rauga daudzumi ir norādīti pievienotajā grāmatā.

3. Ar pirkstu miltos izdariet nelielu iedobīti, ielieciet raugu un pārliecinieties, ka tas nesaskaras ar šķidrumu vai sāli.
4. Viegli aizveriet vāku un pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai.
5. Piespiediet "**MENU**" pogu, līdz tiek iestatīta vēlamā programma.
6. Piespiediet "**COLOR**" pogu, lai izvēlētos vēlamo garoziņas krāsu.
7. Piespiediet "**LOAF**" pogu, lai izvēlētos vēlamo izmēru (900 g, vai 1,2 kg).
8. Iestatiet aizkaves laiku, piespiežot "**TIME+**" vai "**TIME-**" pogu. Ja vēlaties, lai maizes krāsns nekavējoties sāk darbu, izlaidiet šo soli.
9. Tad nospiediet "**SĀKT/APTURĒT**" pogu, lai sāktu darbu.
10. Kad process būs beidzies, jūs dzirdēsiet 10 signāla pīkstienus. Piespiediet "**SĀKT/APTURĒT**" pogu un turiet to apm. 3 sekundes, lai apturētu procesu. Atveriet vāku, uzvelciet virtuves cimdus, pagrieziet cepešpannu pulksteņrādītāja virzienā un izņemiet maizi.

Piezīme: Cepamā panna un maize var būt ļoti karstas! Vienmēr rīkojieties uzmanīgi.

11. Pirms maizes izņemšanas ļaujiet cepešpannai atdzist. Pēc tam izmantojiet nepiedegošo karoti un rūpīgi atdaliet maizes malas no pannas.
12. Apgrieziet cepešpannu otrādi uz dzesēšanas režģa vai tīras virsmas un viegli pakratiet to, līdz maize nokrīt.
13. Pirms maizes sagriešanas ļaujiet tai atdzist apmēram 20 minūtes. Maizi ieteicams griezt ar elektrisko nazi. Neizmantojiet augļus vai virtuves nazi, pretējā gadījumā maize sabirs gabalos.
14. Ja esat pametis telpu vai nenospiedāt "**SĀKT/APTURĒT**" programmas beigās, maize automātiski tiks saglabāta silta 1 stundu. Kad siltuma saglabāšanas funkcija beigsies, jūs dzirdēsiet 10 signāla pīkstienus.
15. Kad maizes krāsns vairs neizmantojat, atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla.

Piezīme: pirms maizes sagriešanas izmantojiet āķi, lai noņemtu mīcīšanas asmeņus, kas atrodas kļaiņa apakšā. Kļaiņi ir karsti, tāpēc nekad neņemiet mīcīšanas asmeņus nost ar kailām rokām.

Piezīme: Ja neapēdāt visu maizi, atlikušo gabalu iesakām glabāt plastmasas maisiņā vai maizes grozā. Maizi istabas temperatūrā var uzglabāt apmēram 3 dienas. Ilgākai uzglabāšanai iesaiņojiet to noslēgtā plastmasas maisiņā un pēc tam ievietojiet ledusskapī. Maize saglabāsies maks. 10 dienas. Mājās ceptas maizes uzglabāšanas laiks ir īsāks nekā tirgū nopērkamai maizei.

Apkope un tīrīšana

Pirms sākat ierīces tīrīšanu, atvienojiet to no strāvas un ļaujiet tai atdzist.

1. Cepšanas panna: noberziet iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

PIEZĪME: novietojiet maizes pannu pareizajā pozīcijā, pēc tam piespiediet to uz leju. Ja to nevar ievietot, viegli pieregulējiet pannu, lai tā būtu pareizajā pozīcijā, un pēc tam piespiediet to uz leju.

2. Mīcīšanas asmens: ja mīcīšanas stieni ir grūti noņemt no ass, iemērciet cepešpannu ūdenī.
3. Korpus: uzmanīgi noslaukiet korpusa ārējo virsmu ar mitru drānu. Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie pasliktinās virsmas pārklājumu. Veicot tīrīšanu, nekad negremdējiet korpusu ūdenī.

PIEZĪME: veicot tīrīšanu, nav ieteicams izjaukt vāku.

5. Pirms maizes krāsns sapakošanas uzglabāšanai pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa un vāks ir aizvērts.

Šī iekārta atbilst CE direktīvām par radiotraucējumu slāpēšanu un zemsprieguma drošību, un tā ir izgatavota atbilstoši pašreizējām drošības prasībām.

Vide

Pēc produkta lietderīgā mūža beigām neutilizējiet to kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. To darot, jūs palīdzat saudzēt vidi.

Garantija un serviss

Ja nepieciešama plašāka informācija vai radusies problēma, lūdzu, sazinieties ar savā valstī esošo Gorenje klientu apkalpošanas centru (centra tālrunis ir norādīts starptautiskās garantijas informatīvajā lapā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, dodieties pie sava vietējā Gorenje izplatītāja vai sazinieties ar Gorenje sadzīves tehnikas servisa nodaļu.

Tikai personīgai lietošanai!

GORENJE JUMS NOVĒL PATĪKAMU IERĪCES LIETOŠANU

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas!

Olulised ohutusmeetmed:

Enne esmakordset kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.

1. Enne elektrilise kodumasina kasutamist tuleb alati järgida järgmiseid põhilisi ettevaatusabinõusid:
2. Palun hoidke need juhised, garantiisertifikaat, müügikviitung ja võimalusel ka karp koos sisepakendiga alles.
3. See masin on mõeldud ainult isiklikuks kasutuseks ja ei sobi kaubanduslikuks kasutamiseks!
4. Enne kasutamist veenduge, et seinakontakti pinge vastab andmeplaadil näidatule.
5. Lahutage pistik pistikupesast alati, kui masinat ei kasutata, tarvikute kinnitamisel, masina puhastamisel või häirete tekkimisel. Lülitage masin esmalt välja. Tõmmake pistikust, mitte juhtmest.
6. Laste kaitsmiseks elektriliste kodumasinatega kaasnevate ohtude eest ärge jätke neid masinaga järelevalveta. Jälgige masina asukoha valimisel, et lastel ei oleks masinale ligipääsu. veenduge, et kaabel ei jää rippuma.
7. Kontrollige regulaarselt masina ja kaabli kahjustusi. Mistahes kahjustuste korral ei tohi masinat kasutada.
8. Ärge parandage masinat ise, konsulteerige autoriseeritud eksperdiga.
9. Ohutuse tagamiseks tuleb katkine või kahjustatud pistik asendada samaväärselise pistikuga tootja, meie klientide teeninduse osakonna või sarnase kvalifitseeritud isiku poolt.
10. Hoidke masin eemale otsesest kuumusest, päikesevalgusest, niiskusest, teravatest servadest ja muust sarnasest.
11. Ärge kunagi jätke töötavat masinat järelevalveta! Lülitage masin välja, kui te seda ei kasuta, isegi kui see on ainult hetkeks.
12. Kasutage üksnes originaaltarvikuid.
13. Ärge kasutage masinat õues.
14. Mitte kunagi ei tohi masinat asetada vette või teise vedelikku ega lubada nendega kokkupuudet. Masinat ei tohi kasutada märgade või niiskete kätega.
15. Märg või niiske masin tuleb kohe vooluvõrgust lahutada. Ärge ulatage vette.
16. Kasutage masinat ainult ettenähtud otstarbel, mis on näidatud masina andmesildil.
17. Masinat ei tohi kasutada kahjustatud pistikupesaga.
18. Ärge puudutage masina liikuvaid ega pöörlevaid osi.
19. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe.
20. See kodumasin ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele või isikutele, kellel on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed, või kellel puuduvad vajalikud varasemad teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav isik.

21. Lapsed ei tohi kodumasinaga mängida.
22. Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada või hooldada järelevalve all.
23. Ärge kunagi lööge leiva eemaldamiseks leivapanni ülaosa või serva, sest see võib leivapanni kahjustada.
24. Metallfooliumi või muid materjale ei tohi kodumasinasse sisestada, sest see võib põhjustada tulekahju või lühise.
25. Ärge kunagi katke kodumasinat rätiku või muu materjaliga, kuumus ja aur peavad vabalt välja pääsema. Tulekahju võib tekkida, kui kodumasin on kaetud või puutub kokku tuleohtliku materjaliga.
26. Ärge kunagi ühendage seda kodumasinat välise taimerlüli või kaugjuhtimispuldiga, et vältida ohtlikku olukorda.
27. HOIATUS! seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Kuumenevate elementide puudutamisel tuleb olla ettevaatlik.
28. Ärge jätke juhett üle laua või tööpinna rippuma.
29. Veenduge, et vahelduvvoolu pistikupesa on kergesti juurdepääsetav, et pistiku saaks hädaolukorras kiiresti eemaldada. Vastasel juhul peaks olema võimalik seade lüli abil voluringist lahti ühendada. Sellisel juhul võetakse arvesse elektriõhusstandardite kehtivaid sätteid. Toode tuleb õigesti paigaldada maandatud pistikupessa, millel on ühefaasiline vahelduvvool (230 V / 50 Hz). HOIATUS! KODUMASIN PEAB OLEMA MAANDATUD.
30. Müratase $L_c < 68$ dB (A)

Kodumasin on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). See juhtdokument on üleeuroopalise elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu kehtivuse raamistik.

Masina esimest korda kasutamine:

Kontrollige küpsetuspanni ja puhastage ülejäänud küpsetuskamber. Pann on nakkumisvastase kattekihiga. Ärge kasutage teravaid esemeid ja ärge hõõruge! Määrige ja küpsetage tühjalt umbes 10 minutit. Puhastage uuesti. Paigutage sötkumisvarras teljele küpsetusalasse. Soovimatu lõhna korral tuulutage ruumi.

Elektriühendus:

Masinat tohib ühendada ainult õigesti paigaldatud 230 V, 50 Hz turvalisse pistikupessa. Niipea kui ühendate leivaküpsetaja pistikupessa, kuulete piiksu ja ekraanile ilmub teade „1 3:00, 1200g, MEDIUM“ (1 3:00 1200 g, KESKMINNE). Kaks punkti „2“ ja „55“ vahel ei vilgu pidevalt. „1“ tähistab vaikeprogrammi. „1200g“ ja „MEDIUM“ (KESKMINNE) on vaikesätted.

FUNKTSIOONID JA KASUTAMINE

Tundke oma leivaküpsetajat



1. Kaas
2. Kaanesang
3. Vaateaken
4. Küpsetusspann
5. Sõtkumislaba
6. Juhtpaneel
7. Korpus
8. Mõõtekauss
9. Mõõtelusikas
10. Konks

JUHTPANEELI TUTVUSTUS

(Ekraanid võivad ilma ette teatamata muutuda.)



1. Programm, mille olete valinud
2. Iga programmi tööaeg.

Käivitamine/peatamine

Kasutage nuppu valitud küpsetusprogrammi käivitamiseks või peatamiseks.

Programmi käivitamiseks vajutage üks kord nuppu „**START/STOP**““. Kuulete lühikest piiksu ja aja kuva kaks punkti hakkavad vilkuma – programm käivitub. Programmi käivitudes inaktiveeritakse kõik muud nupud, välja arvatud „**START/STOP**““.

Programmi peatamiseks vajutage nuppu „**START/STOP**““ ja hoidke seda umbes kolm sekundit all, seejärel kuulete piiksu, mis tähendab, et programm on välja lülitatud.

Menüü

Seda kasutatakse erinevate programmide seadistamiseks. Iga kord, kui vajutate nuppu „**MENU**“, muutub programm (millele järgneb lühike piiks). Vajutage nuppu pidevalt ja LCD-ekraanil kuvatakse 12 menüüd. Valige soovitud programm. Järgmiselt on selgitatud 12 menüü funktsioone:

1. Basic (põhiretsept): valge ja seguleiva puhul, mis koosneb peamiselt nisujahust või rukkijahust. Leib on kompaktse konsistentsiga. Leiva pruunistuse taset saab seadistada nupuga COLOR (värvus).

2. **French (prantsuse):** kerge leibade jaoks, mis on valmistatud peenest jahust. Prantsuse leib nõuab erilist ajastust ja temperatuuri, et saavutada see suurepärase kröbe, kenasti pruunistatud koorik. See ei sobi või, margariini või piima nõudvate retseptide küpsetamiseks.
3. **Whole wheat (täisnisu):** täisnisu leib on pärmileib, mis on valmistatud märkimisväärse osa täisterajahuga (50% või rohkem), mitte lihtsalt valge leivajahuga. Täisnisujahust valmistatud leivad on toitvamad, sest jahu jahvatatakse kogu nisust (sealhulgas kliid ja idud). Täisnisujahu kasutamine annab leiva, mis on pruunist tumepruunini (kui kasutatakse ainult täisnisujahu), ja leivad on maitsvamad ning tervislikumad kui rafineeritud valge jahuga valmistatud leivad (kuigi „kaotatud“ toitained lisatakse tagasi valgetesse jahudesse).
4. **Quick (kiire)** (pätsi suurust ja viiteaega ei rakendata): sötkumine, kergitamine ja küpsetamine võtab vähem aega, kui põhireseptiga. Sellel seadistusel küpsetatud leib on tavaliselt väiksem ja tihedama tekstuuriga.
5. **Sweet (magus):** magusa leiva sätted on mõeldud suure hulga suhkru, rasvade ja valkudega, mis kõik kipuvad suurendama pruunistumist, leibade küpsetamiseks. Pikema kergitamise tõttu on leib kerge ja õhuline.
6. **Ultra fast (ülikiire)** (viiteaega ei rakendata): sötkumine, kergitamine ja pätsi küpsetamine kõige kiirelt. Tavaliselt on sedasi valmistatud leib väiksem ja tugevam, kui kiirprogrammiga.
7. **Gluten free (gluteenivaba):** koostisosad gluteenivabade leibade valmistamiseks on unikaalsed. Kuigi need on „pärmileivad“, on tainas üldiselt niiskem ja vedelam. Samuti on oluline, et gluteenivaba tainast üle ei segataks ega liigselt sötkutaks. On ainult üks kergitamine ja kõrge niiskusesisalduse tõttu pikeneb küpsetamisaeg. Lisatavad koostisained tuleb koos teiste koostisosadega kohe tsükli alguses lisada.
8. **Dough (tainas)** (värvi ja pätsi suurust ei rakendata): sötkumine ja kergitamine, kuid ilma küpsetamiseta. Eemaldage tainas ja kasutage leivarullide, pitsa, aurutatud leiva jne valmistamiseks.
9. **Jam (moos)** (värvi, pätsi suurust ja viiteaega ei rakendata. Tööga alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START/STOP**): leivaküpsetaja on suurepärase toiduvalmistamiskeskonnaga omatehtud mooside ja puuviljakastete jaoks. Laba hoiab automaatselt koostisosi protsessi käigus liikumises ja sedasi valmistatu on suurepärase lisand värskest küpsetatud leivale!
10. **Cake (kook):** sötkumine, kergitamine ja küpsetamine, kuid kergitamisel kasutatakse soodat või küpsetuspulbrit.
11. **Sandwich (võileib):** sötkumine, kergitamine ja leiva küpsetamine võileiva valmistamiseks. Sedasi saate kerge tekstuuriga leiva, õhukese koorikuga.
12. **Bake (küpsetamine):** (pätsi suurus ja viivitusaeg ei ole kohaldatavad, kuid tööaega saab reguleerida, vajutades nuppu „**TIME+**“ (aeg) või „**TIME-**“ (aeg). Iga vajutus nupul „**TIME+**“ (aeg) või „**TIME-**“ (aeg) lisab või eemaldab 1 minuti. Reguleeritav ajavahemik on 10–60 minutit): täiendavalt leibade küpsetamiseks, mis on liiga heledad või ei ole küpsenud. Selles programmis ei ole sötkumist ega kergitamist.

Colour (värvi)

Selle nupuga saate valida kooriku värviks **LIGHT** (hele), **MEDIUM** (keskmine) või **DARK** (tume). Kuulete lühikest piiksu iga vajutuse järel. Seda nuppu kasutatakse ainult programmidega **BASIC**, **FRENCH**, **WHOLE-WHEAT**, **QUICK**, **SWEET**, **ULTRA FAST**, **GLUTEN FREE**, **CAKE**, **SANDWICH** ja **BAKE**.

Loaf (päts)

Selle nupuga saab valida leiva suuruse: **900g**, **1200g**, kui valite soovitud suuruse, kuvatakse LCD-ekraanil vastav suurus. Pange tähele, et kogu tööaeg võib erineda sõltuvalt leiva suuruselt. See nupp ei ole kasutatav mõne programmi puhul. Üksikasjad leiata vastava programmi juurest eespool toodud jaotises „**MENÜÜ**“.

Time (aeg)

Kui te ei alusta küpsetamist kohe, saate kasutada nuppu, et määrata viiteaeg.

Seadistage viiteaja funktsioon:

- 1) valige menüü, värv, pätsi suurus.
- 2) Viivitusaja seadistamiseks vajutage nuppu „**TIME+**“ (aeg) või „**TIME-**“ (aeg). Viiteaeg peaks sisaldama valitud menüü küpsetusaega. Kujutage ette, et kell on 20.30 ja soovite, et leib küpsetataks järgmisel päeval kell 7.00. Viiteaeg peaks olema 10 tundi ja 30 minutit. Vajutage järjest nuppu „**TIME+**“ (aeg) või „**TIME-**“ aeg, kuni ekraanil kuvatakse 10:30. Iga vajutusega liigub aeg 10 minutit.
- 3) Viiteajaga programmi aktiveerimiseks vajutage nuppu „**START/STOP**“. Näete vilkuvaid punkte ja LCD-ekraanil loendatakse järelejäänud aega.

Märkus: maksimaalne viiteaeg on 13 tundi. Ärge kasutage viiteajaga kiirelt riknevaid koostisosi nagu munad, värke piim, puuviljad või sibulad.

KEEP WARM (soojas hoidmine)

Leib püsib automaatselt soe 1 tund pärast küpsetamist. Kui soovite leiva soojas hoidmise ajal välja võtta, tühistage programm, vajutades nuppu „**START/STOP**“.

MÄRKUS: „DOUGH“ ja „JAM“ programmidel ei ole soojas hoidmise funktsiooni.

MÄLU

Kui toide katkeb leiva valmistamise käigus, jätkub leiva valmistamine automaatselt 10 minuti jooksul, isegi ilma nuppu „**START/STOP**“ vajutamata. Kui katkestuse aeg on pikem kui 10 minutit, tuleb küpsetamisprotsessi uuesti alustada. Pange uued koostisosad leivaküpsetajasse. Kui katkestus toimus enne taigna kergitamist, vajutage uuesti alustamiseks nuppu „**START/STOP**“.

KESKKOND

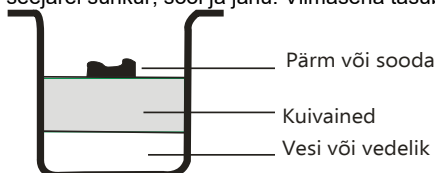
Masin töötab hästi mitmesugustes temperatuurivahemikes, kuid pätside suuruses võib olla erinevusi. Päts on suurem väga soojas ja väiksem väga külmas ruumis. Toatemperatuur peaks jääma vahemikku 15 °C kuni 34 °C.x

HOIATUSKUVA:

1. Ekraanil kuvatav „**H HH**“ pärast nupu „**START/STOP**“ vajutamist tähendab, et sisetemperatuur on liiga kõrge. Peatage programm. Avage kaas ja laske masinal 10–20 minutit jahtuda.
2. Ekraanil kuvatav „**L LL**“ pärast nupu „**START/STOP**“ vajutamist tähendab, et sisetemperatuur on liiga madal. Peatage programm. Avage kaas ja laske masinal 10–20 minutit jahtuda.
3. Ekraanil kuvatav „**E E0**“ või „**E E1**“ pärast nupu „**START/STOP**“ vajutamist tähendab, et temperatuurianundur ei tööta. Pöörduge lähimasse volitatud teenindusse.

LEIVA KÜPSETAMINE

1. Asetage küpsetuspann kohale ja keerake seda päripäeva, kuni see klõpsab õigesse asendisse. Fikseerige sõtkumislabad. Labade hiljem hõlpsamaks eemaldamiseks määrige neid võiga.
2. Pange koostisosad küpsetuspanni. Kõigepealt on soovitatav panna panni vesi või muu vedelik, seejärel suhkur, sool ja jahu. Viimasena tasub alati lisada küpsetuspulber või pärm.



Märkus: jahu ja pärmil lubatud maksimumkogused on märgitud kaasas olevas raamatus.

3. Tehke sõrmega jahukuhja väike auk, pange sinna pärm ja veenduge, et see ei puutuks kokku vedelikku või soolaga.
4. Sulgege kaas ettevaatlikult ja ühendage toitejuhe seinakontakti.
5. Vajutage nuppu „MENU“ (menüü), kuni valitud on soovitud programm.
6. Kooriku soovitud värvi valimiseks vajutage nuppu „COLOR“ (värv).
7. Soovitud suuruse (900 g või 1,2 kg) valimiseks vajutage nuppu „LOAF“ (päts).
8. Viivitusaja seadistamiseks vajutage nuppu „TIME+“ (aeg) või „TIME—“ (aeg). Kui soovite, et leivaküpsetaja hakkaks kohe tööle, jätke see samm vahele.
9. Tööga alustamiseks vajutage nuppu „START/STOP“.
10. Pärast protsessi lõppu kuulete 10 piiksu. Protsessi peatamiseks hoidke nuppu „START/STOP“ ligikaudu 3 sekundit all. Avage kaas, pange kätte köögikindad, keerake küpsetuspanni päripäeva ja võtke leib välja.

Märkus. Küpsetuspann ja leib võivad olla väga kuumad! Olge alati ettevaatlik.

11. Enne leiva eemaldamist laske küpsetuspannil jahtuda. Seejärel kasutage nakkekindlat lusikat ja vabastage leiva küljed õrnalt panni küljest.
12. Pöörake küpsetuspann tagurpidi traadi jahutusrestile või puhtale toiduvalmistamise pinnale ja raputage õrnalt, kuni leib välja kukub.
13. Laske leival enne viilutamist umbes 20 minutit jahtuda. Leiba on soovitatav viilutada elektrilise lõikuriga. Ärge kasutage puuviljanuga või kööginuga, vastasel juhul laguneb leib tükkideks.
14. Kui teid ei olnud kohal ja te ei vajutanud programmi lõpus nuppu „START/STOP“, hoitakse leiba tund aega automaatselt soojas. Kui soojas hoidmise funktsioon on lõppenud, kuulete 10 piiksu.
15. Kui leivaküpsetajat enam ei kasutata, lahutage toitejuhe vooluvõrgust.

Märkus. Enne pätsi viilutamist kasutage konksu, et eemaldada sõtkumislabad, mis on peidetud pätsi põhja. Päts on kuum, nii et ärge kunagi kasutage sõtkumislabade eemaldamiseks käsi.

Märkus. Kui te ei söö korraga kogu leiba, soovitame ülejäänud hoida plastkotis või leivakorvis. Leib säilib toatemperatuuril ligikaudu kolm päeva. Pikemaks säilitamiseks pakendage see suletud kilekotti ja asetage külmikusse. Leiba saab tarbida maksimaalselt 10 päeva. Koduse leiva hoiustamise aeg on poeleivast lühem.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne masina puhastamist lahutage see vooluvõrgust ja laske sellel jahtuda.

1. Küpsetuspann: Hõõruge seest ja väljast märja lapiga. Mitte kasutada teravaid esemeid või abrasiivseid puhastusvahendeid.

MÄRKUS: Sisestage leivapann õiges asendis ja vajutage see alla. Kui seda ei saa sisestada, reguleerige panni kergelt, et see oleks õiges asendis, seejärel vajutage see alla.

2. Sõtkumislaba: Kui sõtkumislaba on teljelt raske eemaldada, leotage küpsetuspanni vees.
3. Korpused: Pühkige korpuse välispindu õrnalt märja lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivset puhastusvahendit, kuna see kahjustaks läikivaks poleeritud pinda. Korpust ei tohi puhastamiseks vette sukeldada.

MÄRKUS: Kaant ei ole soovitatav puhastamiseks lahti võtta.

5. Enne leivaküpsetaja hoiustamiseks kokku pakkimist, veenduge, et see on täielikult jahtunud, puhas ja kuiv ning kaas on suletud.

See masin vastab raadiohäirete summutamist ja madalpingeohutust käsitlevatele CE-direktiividele ning on konstrueeritud kehtivate ohutusnõuete kohaselt.

Keskkond

Ärge visake masinat tööea lõpus tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Andke see ametlikku kogumispunkti ringlussevõtuks. Seda tehete aitab säilitada keskkonda.

Garantii ja teenindus

Kui vajate teavet või teil on probleeme, siis võtke ühendust Gorenje'i klienditeenindusega oma riigis (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeenindust, pöörduge Gorenje'i kohaliku edasimüüja poole või võtke ühendust Gorenje'i masinate teenindusega.

Ainult isiklikuks kasutamiseks!

**GORENJE
SOOVIB TEILE KODUMASINA MEELDIVAT KASUTAMIST**

Jätame endale õiguse teha mistahes muudatusi!