

STOLLAR

the Bread Maker MCS520



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar apzinās drošības svarīgumu, tāpēc izstrādā un ražo patēriņa produktus, vispirms domājot par savu klientu drošību. Tomēr lūdzam būt uzmanīgiem, izmantojot elektrisko ierīci, un ievērot piesardzības pasākumus.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU



- Pirms pirmās izmantošanas pārliecinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztiniet elektrības vadu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītnes, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Stollar® klientu servisu vai dodieties uz vietni: stollar.eu
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic Stollar® pilnvarotajam servisa centram.


- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, tikai ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nerasniedzamā vietā.
- Neizmantojiet maizes krāsniņu uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Maizes krāsniņu nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties vāks un ārējās virsmas var uzkarst.
- Kad ierīce darbojas, aizsniedzamo virsmu temperatūra var būt augsta.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Pirms jebkuru detaļu tīrīšanas ļaujiet maizes krāsniņai atdzist.
- Cepšanas laikā tvaika atveres ir ļoti karstas. Nenovietojiet uz vāka nekādus priekšmetus.
- Maizes krāsniņas ekspluatācijas laikā nenosedziet gaisa ventilācijas atveres.
- Nelieciet pirkstus un rokas maizes krāsniņā, kad tā darbojas. Izvairieties no saskares ar kustīgajām daļām.
- Neatstājiet vāku atvērtu ilglaicīgi.

UZMANĪBU!

Pirms griešanas šķēlēs vienmēr pārlicinieties, vai mīklas mīcīšanas lāpstiņa ir izņemta no izņemta klaipa pamatnes.

- Uzturiet tīru ierīces iekšpusi un ārpusi. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Neizmantojiet ierīci bez ievietotas maizes cepšanas pannas. Tas var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Īpaši uzmanieties, pārvietojot ierīci, ja tā satur karstu eļļu vai citus karstus šķidrumus.
- Nekad neslēdziet ierīci bez pareizi ievietotas maizes cepšanas pannas.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kurā nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.

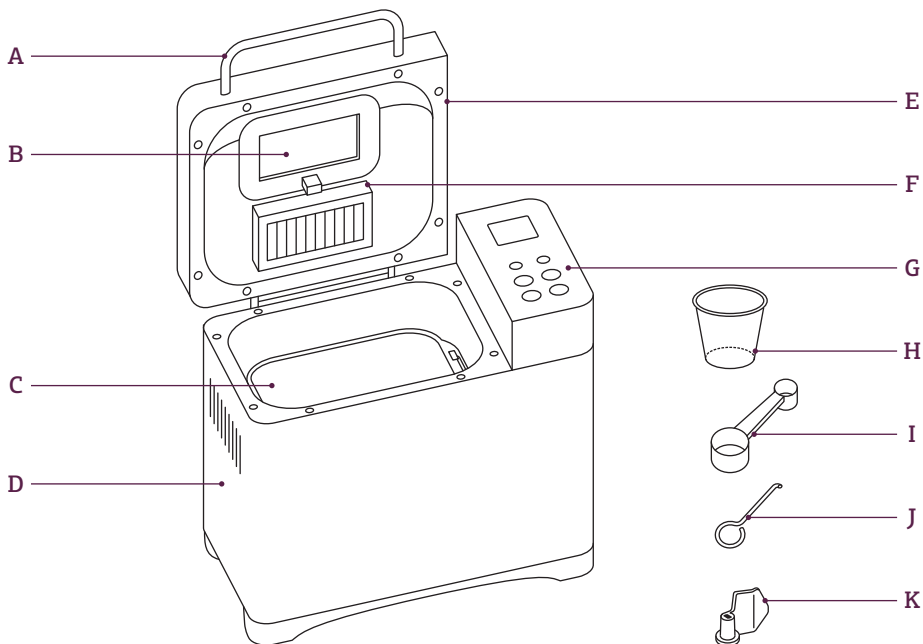
 Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest  ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

 Lai nepieļautu elektrošoku, nekad neiegremdējiet ūdenī tējkannas pamatni, bāzi, elektrības vadu vai elektrības kontaktdakšu, kā arī nepieļaujiet mitruma saskari ar šīm detaļām. Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz bāzes savienotāja.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

IEPAZĪSTIET

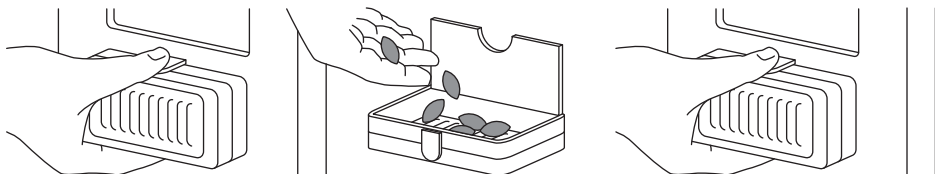
savu Stollar Bread Maker MCS520



- A. Rokturis
- B. Skatlodziņš
- C. Maizes cepšanas panna ar pretpiedeguma pārklājumu
- D. Nerūsējošā tērauda korpus
- E. Vāks
- F. Noņemams konteiners sastāvdaļām

- G. Skārienjūtīgs vadības panelis un LED displejs
- H. Mērglāze
- I. Mērkarote
- J. Āķis lāpstiņas izņemšanai
- K. Lāpstiņa miklas mīcīšanai ar pretpiedeguma pārklājumu

Noņemams konteiners sastāvdaļām



VADĪBAS PANELIS

Izvēlne

Spiediet taustiņu, lai izvēlētos vienu no 17 programmām. Programmas numurs tiks attēlots displejā.

1. Parastā maize
2. Saldā maize
3. Ierauga maize
4. Franču maize
5. Pilngraudu maize
6. Ātrā maize
7. Cepšana bez kukura
8. Graudu maize
9. Piena baltmaize
10. Kēkss
11. Mīkla
12. Rauga mīkla
13. Ievārijums
14. Cepšana
15. Jogurts
16. Bezglutēna maize
17. Fermentācija

Klaips

Gatavotā produkta svara izvēle. Spiediet taustiņu, lai izvēlētos gatavotā produkta svaru (500g, 750g un 1kg). Šī funkcija ir pieejama programmām no 1 līdz 9.

«+» un «-»

Izmantojiet, lai iestatītu taimerī. Secīga piespiešana ļauj izvēlēties iestatīšanas soli, displejā esošie skaitļi pārstās mainīties, tiklīdz atlaidsiet taustiņu.



Krāsa

Garozas krāsu izvēle (indikatori displejā - light / medium / dark). Spiediet taustiņu, lai izvēlētos garozas krāsu – gaiša, vidēja un tumša.



Start/Stop/Pauze

Piespiediet šo taustiņu, lai uzsāktu gatavošanas procesu (atskanēs skaņas signāls), nepieciešamības gadījumā apturēt gatavošanas procesu, piespiežot taustiņu uz 1 sekundi (kamēr atskanēs skaņas signāls). Pēc tam, gatavošanas procesa turpināšana nebūs iespējama – ierīce atgriezīsies pie sākotnējiem programmas iestatījumiem.

Ja pēc gatavošanas procesa uzsākšanas turēsiet nospiestu taustiņu ilgāk par 1 sekundi, laika atskaite līdz programmas beigām apstāsies un ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Jūs varat pievienot sastāvdaļas. Atkārtota taustiņa piespiešana - gatavošanas process turpināsies. Pēc gatavošanas procesa beigām un skaņas signāla atskanēšanas, turiet taustiņu piespiestu 1 sekundi līdz ierīce izslēgsies.

Statusi, kuri tiek attēloti displejā gatavošanas laikā

Reservation	Atliktais starts
Preheat	Uzsildīšana
Knead 1	Mīcīšana 1
Rest	Pauze
Knead 2	Mīcīšana 2
Ferment 1,2,3	Fermentācija 1, 2, 3
Bake	Cepšana
Keep warm	Siltuma saglabāšana
Complete	Gatavs
Bread maker	Maizes cepšana

MĒRGLĀZE

Mērglāze ar šķidruma tilpuma un miltu apzīmējumiem. Pilna glāze atbilst aptuveni 160g miltu.

IZMANTOŠANA

Stollar Bread Maker MCS520

PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

Uzmanīgi izpakojojiet ierīci un atbrīvojieties no visiem iepakojuma materiāliem un reklāmas uzlīmēm. Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu. Nomazgājiet maizes cepšanas pannu un lāpstiņu siltā ziepjūdenī. Noslaukiet korpusu un visas daļas līdz tās ir sausas. Pirms ieslēgšanas pārlicinieties, ka neviena no iekšējām un ārējām daļām nav bojāta un nav redzami citi defekti.

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas, horizontālas virsmas, pietiekamā attālumā no siltuma avotiem, vietām, kur uz ierīces var noklūt ūdens, karsti tauki vai citi šķidrumi. Uztādot ierīci pārlicinieties, ka tuvumā nav dekoratīvu virsmu, elektronisku ierīču un citu priekšmetu, kurus varētu ietekmēt augsta temperatūra.

Nekādā gadījumā neuzstādiēt maizes krāsnī pie galda malas, kā arī cieši pie sienām vai citām ierīcēm.

Pirms novietosiet ierīci zem karināmajiem skapišiem, pārlicinieties, ka ir pietiekami daudz brīvas vietas vāka atvēršanai.

Pirmās izmantošanas laikā iespējams sajūtīsiet raksturīgu smaku un manīsiet vieglus dūmus, kuri rodas no smērvielu, kas izmantotas ražošanā, sadegšanas. Tā ir normāla parādība un nav ražošanas defekts.

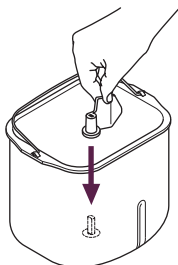
IZMANTOŠANA

1. Atveriet vāku, izņemiet maizes cepšanas pannu, turot to aiz roktura, pagrieziet pielietojot nelielu spēku un pavelciet uz augšu.

! UZMANĪBU

Izņemot pannu, nemēģiniet to šūpot krāsns iekšpusē. Pannas bojāšana nākotnē var izraisīt temperatūras sensora nekorektu darbību un pasliktināt cepšanas kvalitāti.

2. Uzstādiēt lāpstiņu miklas mīcīšanai uz vārpsta, savietojot gropes.



3. Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas, vadoties pēc receptes. Sagatavojiet papildus sastāvdaļas (siers, šķiņķis, augļi, rieksti, rozīnes un citi) vadoties pēc receptes. Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā (25-35°C), ja receptē nav norādīts savādāk.

Salieciet galvenās sastāvdaļas maizes cepšanas pannā pareizā secībā, kā tas ir norādīts receptē:

Sākumā pievienojiet maizes cepšanas pannā šķidrās sastāvdaļas (ūdens, piens) un/vai olas. Ūdenim ir jābūt istabas temperatūrā (25-35°C), pārāk augsta ūdens temperatūra negatīvi ietekmēs miklas pacelšanos.

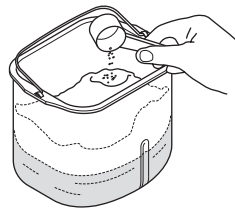
Gadījumā, ja izmantosiet atliktā starta režīmu, obligāti izmantojiet tikai sauso pienu, jo piens var sarūgt pirms gatavošanas uzsākšanas. Cukuru un sāli pievienojiet šķidrājām sastāvdaļām, stingri sekojot norādēm receptē.

Pievienojiet pārējās šķidrās sastāvdaļas (medus, sīrups, melase u.c.).

Pievienojiet sausās sastāvdaļas (sāciet ar miltiem, tad sauso pienu, garšvielas, garšaugus u.c.).

Beigās pievienojiet raugu un cepamo pulveri. Šīs sastāvdaļas nekādā gadījumā nedrīkst pieskarties šķidrumiem, jo fermentācija var sākties pārāk agri.

Rezultātā maize var sanākt cieta un rupja. Raugs nedrīkst pieskarties sālim. Ir ieteicams izveidot bedrīti miltu kalnā un ievietot tajā raugu un cepamo pulveri.



4. Ieberiet papildus sausās sastāvdaļas (rieksti, kaltēti augļi, desa, olīvas u.c.) noņemamajā konteinerā. Aizveriet konteineru vāku un uzstādiēt konteineru krāsns vākā. Tas automātiski atvēršies gatavošanas procesa laikā.
5. Uzmanīgi ievietojiet maizes cepšanas pannu krāsns sildīšanas kamerā. Aizveriet maizes cepšanas krāsns vāku.
6. Pieslēdziet ierīci pie strāvas avota. Ieslēdziet ierīci, piespiežot taustiņu "Start/Stop/Pauze". Ierīce atskaņos skaņas signālu un displejā tiks attēlots programmas numurs un taimeris. Pēc noklusējuma ir iestatīts: produkta svars – 1 kg, garozas krāsa – VIDĒJA, programma #1 – PARASTA MAIZE.

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 IZMANTOŠANA

- Izvēlieties nepieciešamo programmu, spiežot "MENU" taustiņu (tiks atskaņots skaņas signāls).
- Iestatiet produkta svaru, spiežot taustiņu "LOAF" (tiks atskaņots skaņas signāls).
- Iestatiet vēlamo garozas krāsu, spiežot taustiņu "COLOUR" (tiks atskaņots skaņas signāls).
- Ja nepieciešams iestatiet atliktā starta taimerī, izmantojot taustiņus "-" un "+" (tiks atskaņots skaņas signāls).

Atliktā starta funkcija ļaus pagatavot produktu pēc nepieciešamā laika posma, intervālā līdz pat 15 stundām (ieskaitot gatavošanas laiku) ar 10 minūšu iestatīšanas soli. Neizmantojiet šo programmu, ja recepte satur produktus, kas ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers un citi). Atliktā starta režīms ir pieejams tikai programmām no 1 līdz 9.

Programmas uzsākšanas laiks skaitīsies klāt programmas laikam. Rezultātu redzēsiet displejā.

PIEMĒRS

22:00 jūs vēlaties izcept maizi, lai tā būtu gatava 8:00 no rīta, kas ir pēc 10 stundām. Izvēlēti sekojošie iestatījumi - programma #1, produkta svars - 1 kg, vidēja garozas krāsa. Displejā ir attēlots gatavošanas laiks 3:16. Piespiediet un turiet nospiestu "+" taustiņu kamer displejā tiks attēlots 10:00. Ja jūs palaidāt garām vēlamo laiku, piespiediet "-" taustiņu un samaziniet laiku. Atliktā starta laiks ir iestatīts. Tagad maizes cepšanas process tiks pabeigts pēc 10 stundām, 8:00 no rīta.

Ja vēlaties uzsākt gatavošanas procesu uzreiz – izlaidiet šo soli.

- Pārliedzieties, ka maizes cepšanas krāsns ir gatava darba uzsākšanai – sastāvdaļas ievietotas, izvēlēta programma, iestatīts svars un garozas krāsa, ja nepieciešams iestatīts atliktā starta laiks. Piespiediet taustiņu "Start/Stop/Pauze", lai uzsāktu gatavošanas procesu (atskanēs skaņas signāls un sāksiet laika atskaite līdz programmas beigām).

PIEBILDE

Pēc programmas uzsākšanas sāksies miltu maisīšana. Programma var automātiski iestatīt intervālu pirmās maisīšanas laikā – 2 minūtes. Pēc divām minūtēm ieslēgsies pauze, tad sāksies atkārtotās maisīšanas režīms. Gadījumā, ja kādu sastāvdaļu būs pārāk maz (piemēram ūdens) – atskanēs skaņas signāls.

PIEBILDE

Pēc atliktā starta iestatīšanas – displejā sāks mirgot indikators. Kad pienāks laiks, ierīce uzsāks darboties, sāksies laika atskaite un miltu maisīšana.

PIEBILDE

Izvēloties programmu #5 "Pilngraudu maize", pirmā maisīšana sāksies 10 minūtes pēc programmas uzsākšanas, uzreiz iedegsies indikators displejā. Tā kā pilngraudu milti ir smagāki, programma pirms miklas micīšanas pus stundu sildīs sastāvdaļas un atstās miklu ilgāku laiku atpūsties. Maizes klaipi no pilngraudu miltiem parasti ir mazāki pēc izmēra un blīvāki.

- Pēc gatavošanas procesa beigām, laika atskaite beigsies, displejā attēlosies "0:00" un atskanēs skaņas signāls.
- Siltuma saglabāšana. Pēc programmu (no 1 līdz 9) beigām un pēc skaņas signāla, automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena siltuma saglabāšanas funkcija (displejā attēlosies programmas numurs un laiks 0:00). Šis režīms automātiski izslēgsies pēc 60 minūtēm, atskanēs skaņas signāls. Lai izslēgtu siltuma saglabāšanas funkciju, piespiediet un turiet piespiestu taustiņu "Start/Stop/Pauze" līdz atskanēs skaņas signāls. Lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus, ir ieteicams izņemt gatavos produktus no krāsns uzreiz pēc to pagatavošanas.
- Piespiediet taustiņu "Start/Stop/Pauze", lai izslēgtu ierīci. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Lai izņemtu maizes cepšanas pannu, izmantojiet virtuves cimds. Atveriet vāku, izņemiet maizes cepšanas pannu, turot to aiz roktura un ar nelielu spēku pavelciet to uz augšu.
- Apgrieziet maizes cepšanas pannu otrādi un, viegli pakratot, izņemiet arī maizes klaipu. Uzlieciet to uz restes vai šķīvja. Atstājiet uz 20 minūtēm, lai maize atdzistu. Maizes krāsns konstrukcija paredz, ka izņemot maizi no pannas, lāpstiņa paliktu pannā. Gadījumā, ja tas nenotiek, un lāpstiņa palika maizē, izņemiet to arī ar komplektācijā iekļauto āķi. Tas nav rūpnīcas defekts.
- Pēc maizes cepšanas pannas un ierīces atdzīšanas, veiciet tīrīšanu, kā tas ir aprakstīts sadaļā "Apkope un tīrīšana".

PIEBILDE

- Programmā #11 "Mikla" (Raw Dough) funkcija «LOAF» un «COLOUR» nav pieejama.
- Programmā #12 "Rauga mikla" (Leaven Dough) funkcija «LOAF» un «COLOUR» nav pieejama.
- Programmā #13 "Ievārījums" (Jam) funkcija «COLOUR» un atliktā starta taimeris nav pieejams.

 UZMANĪBU

Esiet īpaši piesardzīgi un neļaujiet bērniem tuvoties krāsnij, kad gatavošana ir pabeigta un panna ar ievārījumu ir izņemta no krāsns, lai nepieļautu traumas un apdegumus.

PIEBILDE

- Programmā #14 "Cepšana" (Bake) izmantojiet iepriekš pagatavotu miklu (ieskaitot miklu, kas gatavota programmā #11 "Mikla") un iestatiet laiku vadoties pēc receptes.
- Programmā #15 "Jogurts" (Yogurt) iestatiet laiku vadoties pēc receptes, kā arī ir nepieciešama pieredze sastāvdaļu gatavošanā.

ENERGONEATKARĪGA ATMIŅA

Maizes cepšanas krāsns ir aprīkota ar energoneatkarīgu atmiņu. Īslaicīgas elektrības atslēgšanas gadījumā (līdz 15 minūtēm), visi iestatītie iestatījumi tiks saglabāti un elektrības pieslēgšanas brīdī programmas izpilde tiks turpināta. Kopējais gatavošanas laiks tiks palielināts, pieskaitot klāt aizkavēto laiku.

IETEICAMĀS RECEPTES DAŽĀDĀM PROGRAMMĀM

1. PARASTA MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	160ml	240ml	290ml
Sviests	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	½ mazās karotes	1 mazā karote
Cukurs	1 lielā karote	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	5 lielās karotes
Milti	300g	400g	475g
Raugis	1 mazā karote	1 mazā karote	1 mazā karote

2. SALDA MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	160ml	240ml	290ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	½ mazās karotes	½ mazās karotes
Cukurs	4 lielās karotes	6 lielās karotes	6 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Milti	300g	400g	500g
Raugis	1 mazā karote	1 mazā karote	1 mazā karote

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 IZMANTOŠANA

3. IERAUGA MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	160ml	200ml	240ml
Cukurs	1 lielā karote	1 lielā karote	2 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Augu eļļa	1 lielā karote	1 lielā karote	2 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	¾ mazās karotes	1 mazā karote
Milti	275g	350g	400g
Raugis	⅓ mazās karotes	⅓ mazās karotes	⅓ mazās karotes

4. FRANČU MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	200ml	260ml	320ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	½ mazās karotes	½ mazās karotes
Cukurs	1 lielā karote	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Milti	300g	400g	500g
Raugis	1 mazā karote	1 mazā karote	1 un ¼ mazās karotes

5. PILNGRAUDU MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	210ml	280ml	340ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	1 mazā karote	1 un ½ mazās karotes
Milti	150g	200g	250g
Pilngraudu milti	150g	200g	250g
Cukurs	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Raugis	1 mazā karote	1 un ¼ mazās karotes	1 un ½ mazās karotes

6. ĀTRĀ MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens (40-50°C)	180ml	240ml	300ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	½ mazās karotes	½ mazās karotes
Milti	280g	375g	450g
Cukurs	1 lielā karote	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Raugis	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes

7. CEPŠANA BEZ CUKURA

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	120ml	280ml	240ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	¾ mazās karotes	1 mazā karote	1 un ¼ mazās karotes
Milti	280g	375g	450g
Olas	1	1	1
Ksilīts	3 lielās karotes	4 lielās karotes	5 lielās karotes
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Raugš	1 mazā karote	1 mazā karote	1 mazā karote

8. GRAUDU MAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	120ml	170ml	210ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Sāls	½ mazās karotes	¾ mazās karotes	1 mazā karote
Pilngraudu milti	50g	85g	100g
Auzu milti	50g	75g	100g
Milti	200g	250g	300g
Olas	1	1	1
Raugš	1 mazā karote	1 mazā karote	1 mazā karote

9. PIENA BALTMAIZE

SASTĀVDAĻAS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS	PRODUKTA SVARS
	500g	750g	1kg
Ūdens	120ml	180ml	240ml
Eļļa	2 lielās karotes	2 lielās karotes	3 lielās karotes
Cukurs	2 lielās karotes	3 lielās karotes	4 lielās karotes
Milti	280g	375g	450g
Sāls	½ mazās karotes	¾ mazās karotes	1 mazā karote
Olas	1	1	1
Sausais piens	2 lielās karotes	3 lielās karotes	5 lielās karotes
Raugš	1 mazā karote	1 mazā karote	1 mazā karote

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 IZMANTOŠANA

10. KĒKSS

SASTĀVDAĻAS	APJOMS
Olas	4
Eļļa	100g
Cukurs	150g
Milti	380g
Sāls	1 mazā karote
Soda	3,5g

11. MĪKLA

SASTĀVDAĻAS	APJOMS
Ūdens	280ml
Augu eļļa*	2 lielās karotes
Olas*	2
Sāls*	1 un ½ mazās karotes
Cukurs*	1 lielā karote
Milti	4 mērglāzes

*- var palielināt daudzumu pēc garšas

12. RAUGA MĪKLA

SASTĀVDAĻAS	APJOMS
Ūdens	240ml
Augu eļļa	2 lielās karotes
Sāls	1 un ½ mazās karotes
Cukurs	1 lielā karote
Milti	3 mērglāzes
Raugis	1 un ½ mazās karotes

13. IEVĀRĪJUMS

SASTĀVDAĻAS	APJOMS
Cukurs	300g
Apelsīns	600g
Želantīns	50g

16. BEZGLUTĒNA MAIZE

SASTĀVDAĻAS	APJOMS
Rīsu milti	500g
Rudzu milti	100g
Cukurs	60g
Sāls	12g
Cepamais pulveris	10g
Raugis	7g
Ūdens	500ml
Augu eļļa	40ml

Gatavošanas secība:

Pievienojiet sastāvdaļas maizes cepšanas krāsnī sekojošā secībā:

1. Ūdens
2. Augu eļļa
3. Sāls
4. Cukurs
5. Rudzu milti
6. Cepamais pulveris
7. Rīsu milti
8. Raugis

PADOMS: Pasniedziet maizi kopā ar lēcu zupu.

17. FERMENTĀCIJA

Šī funkcija tiek izmantota, ja ir nepieciešams pagatavot ēdienus pēc noteiktām receptēm.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Bread Maker MCS520

Pirms sākt tīrīšanu pārlicinieties, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi un atvienota no maiņstrāvas rozetes. Pirms atkārtotas izmantošanas vienmēr noslaukiet ierīci un tās daļas līdz tās ir sausas.

1. Atveriet vāku un izņemiet maizes cepšanas pannu, pavelkot to aiz roktura uz augšu.
2. Noņemiet maisīšanas lāpstiņu. Gadījumā, ja lāpstiņu nesānāk noņemt no vārpsta, uzpildiet pannu ar siltu ūdeni un ļaujiet pastāvēt. Tas samikstinās piekaltušo mīklu un lāpstiņu viegli varēs noņemt.
3. Nomazgājiet mērglāzi, mērkaroti, maizes cepšanas pannu un lāpstiņu siltā ziepjūdenī un rūpīgi nosusiniet.
Gadījumā, ja maisīšanas lāpstiņas iekšpuse ir ļoti netīra, ielieciet to karstā ūdenī, tad rūpīgi nomazgājiet.
4. Noslaukiet iekšējo kameru un ierīces korpusu ar mitru drānu. Ja nepieciešams, izmantojiet nelielu daudzumu mazgājamā līdzekļa. Pilnībā atbrīvojieties no mazgājamā līdzekļa, citādi tas var ietekmēt maizes garšu.

5. Pirms atkārtotās maizes krāsns izmantošanas vai pirms to uzglabāt, pārlicinieties, ka visas daļas ir pilnībā sausas.

UZMANĪBU

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci un elektrības vadu ūdenī vai citā šķidrumā.

UZMANĪBU

Aizliegts izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kā arī šķīdinātājus un švammītes ar abrazīvu vai cietu virsmu ierīces un tās daļu tīrīšanai.

UZMANĪBU

Maizes krāsni un tās daļas ir aizliegts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMS
Ierīce neuzsāk miltu maisīšanu	Ierīce nav pieslēgta pie strāvas / nav piespiests taustiņš "Start/Stop/Pauze" Ieslēgts atliktā starta režīms	Pārbaudiet strāvas pieslēgumu un/vai piespiediet taustiņu "Start/Stop/Pauze" Pārbaudiet informāciju uz indikatora un sekojiet pamācībā esošajām norādēm
Neparasta skaņa	Daļu bojājums Cietu sastāvdaļu klātbūtne Maizes cepšanas pannu ir ievietota nepareizi	Sazinieties ar autorizēto servisa centru Nekas nav jādara Pareizi ievietojiet maizes cepšanas pannu
Neparasta smaka	Bojāts strāvas vads	Izslēdziet ierīci. Pārbaudiet vada atrašanās vietu un noņemiet vadu no siltajām virsmām.
Displejā tiek attēlota kļūda «LLL»	Ierīces temperatūra zemāk par -10°C	Ierīci drīkst izmantot -10°C līdz +50°C temperatūras robežās
Displejā tiek attēlota kļūda «HHH»	Ierīces temperatūra augstāka par +50°C	Ierīci drīkst izmantot -10°C līdz +50°C temperatūras robežās
Displejā tiek attēlota kļūda «EE0» vai «EE1»	Temperatūras sensora defekts	Sazinieties ar autorizēto servisa centru

„Stollar®“ labai rūpinasi sauga. Prietaisus projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Mes taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA


- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus karščiui atsparaus lygaus sauso paviršiaus toliau nuo jo krašto ir nenaudokite ant tokių karščio šaltinių kaip kaitvietė, orkaitė ar dujinė viryklė bei šalia jų.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgėtų.
- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Prieš valydami prietaisą, jį perkeldami ar pastatydami į saugojimui skirtą vietą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas, atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėsęs.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Stollar®“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje stollar.eu
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame „Stollar®“ techninės priežiūros centre.


- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Duonos kepimo aparato nenaudokite ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Duonos kepimo aparato negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Veikiant prietaisui, jo dangtis ir išorinis paviršius gali įkaisti.
- Kai prietaisas veikia, jo paviršių, kuriuos galima paliesti, temperatūra gali būti aukšta.
- Nelieskite karštų paviršių. Prieš valydami bet kokias dalis, palaukite, kol duonos kepimo aparatas atvės.
- Kepimo metu garų išėjimo angos labai įkaista. Nieko nedėkite ant prietaiso dangčio.
- Naudodami duonos kepimo aparatą, neuždenkite oro angų.
- Kai duonos kepimo aparatas veikia, į jo vidų neikiškite pirštų ar rankų. Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis.
- Nepalikite ilgam atidaryto dangčio.

ATSARGIAI!

Prieš pjaustydami duoną, visuomet įsitikinkite, kad iš duonos kepaluko apačios išimta minkymo mentė.

- Prietaiso vidus ir išorė turi būti švarūs. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.
- Nenaudokite duonkepės be įstatyto kepimo indo. Tai gali sukelti rimtus pažeidimus.
- Reikia elgtis ypač atsargiai perkeltant į kitą vietą prietaisą, kuriame yra karšto aliejaus arba kitų karštų skysčių.
- Niekada neįjunkite prietaiso be teisingai įdėto kepimo indo.
- Siekiant užtikrinti didesnę naudojimosi elektros prietaisais saugą, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

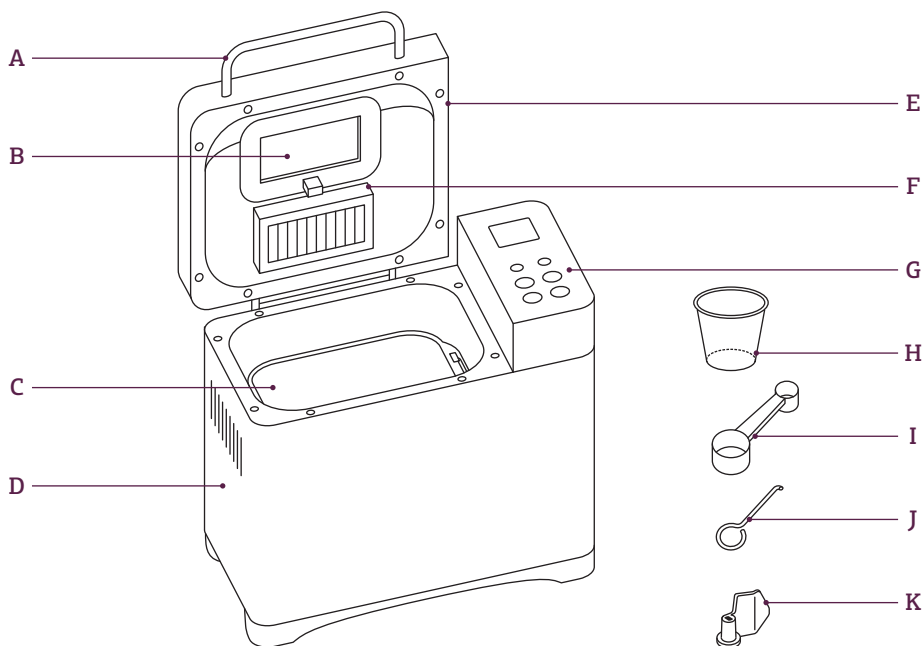
 Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.

 Kad išvengtumėte elektros smūgio, į vandenį ir jokią kitą skystį nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso.

**IŠSAUGOKITE ŠIĄ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**

PAŽINKITE

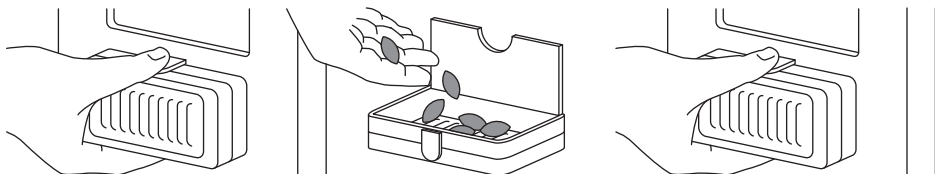
savo Stollar Bread Maker MCS520



- A. Rankenėlė
- B. Langelis pažiūrėti
- C. Kepimo indas su nepridegančia danga
- D. Nerūdijančio plieno korpusas
- E. Dangtis
- F. Nuimamas konteineris ingredientams

- G. Jutiklinė valdymo plokštė ir LED ekranas
- H. Matavimo stiklinė
- I. Matavimo šaukštelis
- J. Kablys maišymo mentei ištraukti
- K. Mentė tešlai maišyti su nepridegančia danga

Nuimamas konteineris ingredientams



VALDYMO PLOKŠTĖ

Meniu

Spausdami šį mygtuką, galite pasirinkti vieną iš 17 siūlomų programų. Programos numeris bus rodomas ekrane.

1. Paprasta duona
2. Saldi duona
3. Rauginta duona
4. Prancūziška duona
5. Viso grūdo duona
6. Greitai iškepama duona
7. Kepinys be cukraus
8. Įvairių grūdų duona
9. Pieniška duona
10. Pyragas (keksas)
11. Tešla
12. Mielinė tešla
13. Džemas
14. Kepimas
15. Jogurtas
16. Duona be glitimo
17. Fermentacija

Svoris

Kepinio svorio pasirinkimas. Kelis kartus iš eilės paspausdami šį mygtuką, galėsite pasirinkti kepinio dydį (500 g, 750 g arba 1 kg). Ši funkcija veikia pasirinkus programas nuo 1 iki 9.

„-“ ir „+“

Naudojami laikmačiui nustatyti. Pakartotinis spaudimas leidžia pasirinkti nustatymo žingsnį. Skaiciai ekrane nustos keistis, kai tik atleisite mygtuką.



Spalva

Plutelės spalvos pasirinkimas (rodmenys ekrane light (šviesi)/ medium (vidutinė)/ dark (tamsi)). Keliskart paspausdami šį mygtuką, galite pasirinkti plutelės spalvą – šviesią, vidutinę arba tamsią.



Paleisti/Stabdyti/Pauzė

Paspaužę šį mygtuką, galite paleisti ruošimo procesą (tada pasigirs garsinis signalas), prireikus galite anksčiau sustabdyti ruošimo procesą, spausdami mygtuką 1 sekundę (kol nuskambės garsinis signalas). Po šito tęsti ruošimo procesą bus neįmanoma – prietaisas sugrįš prie pradinių programos nuostatų.

Jeigu po ruošimo proceso paleidimo mygtuką palaikysite paspaudę ilgiau negu 1 sekundę, atgalinis laiko skaičiavimas iki programos pabaigos nutrūks, prietaisas pereis į pauzės režimą. Jūs galėsite pridėti dar ingredientų. Pakartotinis mygtuko paspaudimas vėl paleis ruošimo procesą. Ruošimo procesui pasibaigus ir po garsinio signalo paspauskite ir palaikykite mygtuką 1 sekundę, kad išjungtumėte prietaisą.

Būsenos, kurios rodomos ekrane prietaiso veikimo metu

Reservation	Atidėtas paleidimas
Preheat	Išankstinis pašildymas
Knead 1	Maišymas 1
Rest	Pauzė
Knead 2	Maišymas 2
Ferment 1,2,3	Fermentacija 1, 2, 3
Bake	Kepimas
Keep warm	Šilumos palaikymas
Complete	Paruošta
Bread maker	Duonkepė

MATAVIMO STIKLINĖ

Matavimo stiklinė su padalomis skysčio tūriui ir miltų porcijoms keisti. Pilna stiklinė apytiksliai atitinka 160 g miltų.

NAUDOJIMAS

Stollar Bread Maker MCS520

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Rūpestingai išpakuokite prietaisą, pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus. Nuvalykite duonkepės korpusą drėgnu audiniu. Išplaukite kepimo formą ir maišymo mentę šiltu vandeniu su muilu.

Sausai nušluostykite prietaisą ir jo detales. Prieš įjungdami įsitikinkite, kad vidinės ir išorinės prietaiso dalys nepažeistos, neturi įskilimų ir kitų defektų.

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus, toli nuo šilumos šaltinių, nuo vietų, kuriose ant prietaiso gali pakliūti vandens, karštų riebalų ir kitų teršalų. Statydami žiūrėkite, kad šalia nebūtų dekoratyvių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų, kurie gali nukentėti nuo didesnės temperatūros.

Nestatykite duonkepės arti stalo krašto, prie pat sienų ir kitų prietaisų. Statydami po pakabintais baldais, įsitikinkite, kad užteks vietos atidaryti duonkepės dangčiui.

Įjungus pirmąkart gali atsirasti atitinkamas kvapas arba silpnas dūmelis, kadangi dega techniniai tepalai, panaudoti pagaminto gaminio konservavimui (apsaugai). Tai normalus reiškinys ir tai nėra gamybinis defektas.

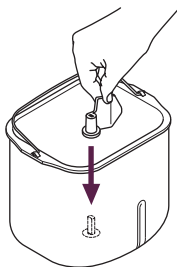
NAUDOJIMAS

1. Atidarykite dangtį, išimkite kepimo formą, laikydami už rankenėlės, nespipriai pasukite ją, patraukite į viršų.

⚠ DĖMESIO!

Išimdami kepimo formą, nbandykite išjudinti jos prietaiso korpuso viduje. Kepimo formos pažeidimas vėliau gali lemti netinkamą šilumos daviklio veikimą ir blogesnę kepinų kokybę.

2. Suderinę griovelius uždėkite tešlos maišymo mentę ant ašies.



3. Pagal pasirinktą receptą pasverkite būtinus ingredientus. Pagal receptą paruoškite papildomus ingredientus (sūrį, kumpį, vaisius, riešutus, razinas ir t. t.). Jeigu recepte nenurodyta kitaip, visi ingredientai turi būti kambario temperatūros (25–35 °C).

Recepte nurodyta tvarka sudėkite pagrindinius ingredientus į duonos kepimo formą.

Iš pradžių supilkite į formą skystus ingredientus (vandenį, pieną) ir/arba kiaušinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros (25–35 °C), kadangi pernelyg karštas vanduo neigiamai paveiks tešlos kilimą.

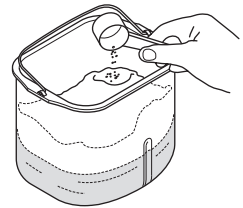
Jei taikote atidėto paleidimo režimą, naudokite tik sausą pieną, kitaip pienas gali surūgti iki tešlos ruošimo pradžios. Cukrų ir druską dėkite į skystuosius ingredientus griežtai laikydamiesi recepto.

Pridėkite kitus skystuosius ingredientus (medų, sirupą, melasą ir t. t.).

Sudėkite sausuosius ingredientus (pirmiausia miltus, tada sausą pieną, žoleles, prieskonius ir t. t.).

Galiausiai sudėkite mieles ir kepimo miltelius. Šie ingredientai neturi sąveikauti su skysčiu, kitaip tešla ims kilti per anksti.

Išeis kieta, nepuri duona. Mielės neturi sąveikauti ir su druska. Rekomenduojama padaryti miltų krūvoje duobutę ir supilti mieles arba kepimo miltelius į ją.



4. Supilkite į nuimamą konteinerį papildomus sausuosius priedus (riešutus, džiovintus vaisius, dešrą, alyvuoges ir t. t.). Uždenkite konteinerį ir pritvirtinkite jį ant duonkepės dangčio. Jis automatiškai atsidarys ruošimo eigoje.
5. Rūpestingai įstatykite kepimo formą į duonkepės kaitinimo kamerą. Uždarykite duonkepę.
6. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą. Įjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“). Prietaisas duos garsinį signalą, ekrane atsiras programos numeris ir laikmatis. Pagal nutylėjimą nustatyta: kepinio svoris – 1 kg, patulėlis spalva – VIDUTINĖ, programa #1 – PAPRASTA DUONA.

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 NAUDOJIMAS

- Nustatykite reikiama programą, keliskart paspausdami mygtuką „MENU“ („MENIU“) (baigus suskambės garsinis signalas).
- Nustatykite kepinio svorį, keliskart paspausdami mygtuką „LOAF“ („KEPALAS“) (baigus suskambės garsinis signalas).
- Nustatykite kepinio plutelės spalvą, keliskart paspausdami mygtuką „COLOUR“ („SPALVA“) (baigus suskambės garsinis signalas).
- Jei reikia, nustatykite atidėto paleidimo laikmatį, naudodamiesi mygtukais „-“ ir „+“ (baigus suskambės garsinis signalas).

Atidėto paleidimo funkcija leidžia pagaminti produktą praėjus pagedaujamaam laikui, iki 15 valandų (įskaitant ruošimo laiką), nustatymas kinta žingsniais po 10 minučių. Nenaudokite šio režimo, jeigu recepte nurodyti pieno ir kiti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.). Atidėto paleidimo funkcija veikia programoms nuo 1 iki 9.

Programos paleidimo laikas bus pridėtas prie jos veikimo laiko. Gautą rezultatą jūs pamatysite ekrane.

PAVYZDYS

22:00 Jūs nusprendžiate duoną iškepti 8 valandai ryto, tai yra po 10 valandų. Pasirinkti tokie parametrai: programa Nr. 1, gaminio svoris – 1 kg, vidutinio apskrudimo plutelė. Ekrane – ruošimo laikas 3:16. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „+“, kol ekrane atsiras skaičiai 10:00. Jei praleidote reikiamą laiko vertę, spausdami mygtuką „-“ sumažinkite ją. Jūs nustatėte atidėto paleidimo laiką. Dabar kepinio procesas bus baigtas po 10 valandų, t. y. 8:00.

Jei pagedaujate pradėti ruošimo procesą iškart – praleiskite šį žingsnį.

- Įsitinkinkite, kad duonkepė parengta paleidimui – ingredientai sudėti, programos numeris, duonos svoris ir plutelės spalva pasirinkti, jei reikia, nustatytas atidėto paleidimo laikas. Paspauskite mygtuką „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“), kad paleistumėte ruošimo procesą (suskambės garsinis signalas, prasidės atgalinis laiko iki programos pabaigos skaičiavimas).

PASTABA

Po duonkepės paleidimo prasidės miltų maišymas. Programa gali automatiškai nustatyti pirmojo maišymo intervalą – 2 minutes. Praėjus dviem minutėms, įsijungs pauzės režimas, paskui įsijungs pakartotinio maišymo režimas. Tokiu atveju, jei kokių nors ingredientų trūks (pavyzdžiui, vandens), – suskambės garsinis signalas.

PASTABA

Po atidėto paleidimo režimo nustatymo ekrane pradeda mirksėti indikatorius. Kai ateis laikas, prietaisas bus paleistas, prasidės atgalinis laiko skaičiavimas ir miltų maišymas.

PASTABA

Nustačius programą Nr. 5 „Viso grūdo duona“, pirmasis maišymas prasidės praėjus 30 minučių nuo programos paleidimo, iškart po to užsidsigs indikatorius ekrane. Kadangi miltai, naudojami šiai duonai, yra sunkesni, tai programa pusvalandį prieš tešlos maišymą vykdo išankstinį ingredientų šildymą ir palieka tešlą kilti ilgesnį laiką. Kepalai iš viso grūdo miltų paprastai būna mažesni ir mažiau purūs.

- Po to, kai ruošimo procesas bus baigtas, atgalinis laiko skaičiavimas baigsis, ekrane atsiras skaičiai „0:00“, pasigirs garsinis signalas.
- Šilumos palaikymas. Pasibaigus programų nuo 1 iki 9 veikimui, po garsinio signalo automatiškai įsijungia pagaminto patiekalo temperatūros palaikymo režimas (ekrane liks programos numeris ir laikas 0:00). Režimas automatiškai išjungiamas po 60 minučių, jam pasibaigus suskambės garsinis signalas. Norėdami išjungti automatinio šilumos palaikymo funkciją, paspauskite ir palaikykite mygtuką „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“) iki garsinio signalo. Norint geriausia galimo rezultato, rekomenduojama išimti pagamintus produktus iš duonkepės iškart, kai tik jie pagaminami.
- Paspauskite mygtuką „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“), kad išjungtumėte prietaisą. Ištraukite prietaiso elektros kištuką iš lizdo.
- Indui su kepiniais išimti naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Atidarykite prietaiso dangtį, ištraukite kepinio formą, laikydami ją už rankenos ir nestipriai trukteldami j viršų.
- Apverskite kepinio formą dugnu į viršų ir truputį pakratydami ištraukite iškeptą duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba į dubenį. Palikite 20 minučių pastovėti, kad duona atauštų. Duonkepės konstrukcija numato, kad ištraukus kepinį iš indo maišymo mentė turi likti ant volo formos viduje. Jeigu taip neįvyko ir ji liko duonoje, pašalinkite ją naudodamiesi specialiu kabliu, esančiu komplekte. Tai nėra gedimas.
- Kai kepinio forma ir prietaisas bus atvėsus, išvalykite juos kaip nurodyta skyrelyje „Prižiūra ir valymas“.

PASTABA

- Programoje Nr. 11 „Tešla“ (Raw Dough) funkcijos „LOAF“ („KEPALAS“) ir „COLOUR“ („SPALVA“) nenaudojamos.
- Programoje Nr. 12 „Mielinė tešla“ (Leaven Dough) funkcijos „LOAF“ („KEPALAS“) ir „COLOUR“ („SPALVA“) nenaudojamos.
- Programoje Nr. 13 „Džemas“ (Jam) funkcija „COLOUR“ („SPALVA“) ir atidėto paleidimo laikmatis nenaudojami.

 DĖMESIO!

Būkite dėmesingi, kai gamyba baigta ir indas su džemu ištrauktas iš prietaiso, neleiskite vaikams prie jo priėti, kad jie nenusidėtų!

PASTABA

- Programoje Nr. 14 „Kepimas“ (Bake) naudojama iš anksto paruošta tešla (įskaitant paruoštą naudojantis programa Nr. 11 „Tešla“), o laikas nustatomas laikantis recepte pateiktų rekomendacijų.
- Programoje Nr. 15 „Jogurtas“ (Yogurt) laikas nustatomas laikantis recepto rekomendacijų, taip pat reikia turėti tam tikrų įgūdžių ir patirties ingredientams paruošti.

**NUO ELEKTROS ENERGIJOS
PRIKLAUSOMA ATMINTIS**

Duonkepė turi nuo elektros energijos priklausomą atmintį. Laikiniai (ne ilgiau kaip 15 minučių) atjungus elektros energiją, visos parinktos nuostatos išlaikomos ir elektros energijos tiekimui vėl atsinaujinus programos vykdymas bus automatiškai tęsiamas. Bendras patiekalo gamybos laikas tokiu atveju pailgės tiek, kiek veikimas buvo nutrūkęs.

ĮVAIRIOMS PROGRAMOMS REKOMENDUOJAMI RECEPTAI
1. PAGRUSTA DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	160 ml	240 ml	290 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Cukrus	1 valgomas šaukštas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	5 valgomieji šaukštai
Miltai	300 g	400 g	475 g
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis

2. SALDI DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	160 ml	240 ml	290 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio
Cukrus	4 valgomieji šaukštai	6 valgomieji šaukštai	6 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Miltai	300 g	400 g	500 g
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 NAUDOJIMAS

3. RAUGINTA DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	160 ml	200 ml	240 ml
Cukrus	1 valgomasis šaukštas	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Augalinis aliejus	1 valgomasis šaukštas	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	¾ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Miltai	275 g	350 g	400 g
Mielės	⅓ arbatinio šaukštelio	⅓ arbatinio šaukštelio	⅓ arbatinio šaukštelio

4. PRANCŪZIŠKA DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	200 ml	260 ml	320 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Miltai	300 g	400 g	500 g
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 ir ¼ arbatinio šaukštelio

5. VISO GRŪDO DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	210 ml	280 ml	340 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1 ir ½ arbatinio šaukštelio
Miltai	150 g	200 g	250 g
Viso grūdo miltai	150 g	200 g	250 g
Cukrus	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 ir ¼ arbatinio šaukštelio	1 ir ½ arbatinio šaukštelio

6. GREITAI IŠKEPAMA DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo (40–50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio	½ arbatinio šaukštelio
Miltai	280 g	375 g	450 g
Cukrus	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Mielės	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai

7. KEPINIAI BE CUKRAUS

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	120 ml	280 ml	240 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	¾ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1 ir ¼ arbatinio šaukštelio
Miltai	280 g	375 g	450 g
Kiaušinis	1	1	1
Ksilitolis	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai	5 valgomieji šaukštai
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis

8. ĮVAIRIŲ GRŪDŲ DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	120 ml	170 ml	210 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	½ arbatinio šaukštelio	¾ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Viso grūdo miltai	50 g	85 g	100 g
Avižų miltai	50 g	75 g	100 g
Miltai	200 g	250 g	300 g
Kiaušinis	1	1	1
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis

9. PIENIŠKA DUONA

INGREDIENTAI	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS	KEPINIO SVORIS
	500 g	750 g	1 kg
Vanduo	120 ml	180 ml	240 ml
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Cukrus	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	4 valgomieji šaukštai
Miltai	280 g	375 g	450 g
Druska	½ arbatinio šaukštelio	¾ arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Kiaušinis	1	1	1
Sausas pienas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai	5 valgomieji šaukštai
Mielės	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis

10. PYRAGAS (KEKSAS)

INGREDIENTAI	KIEKIS
Kiaušinis	4
Aliejus	100 g
Cukrus	150 g
Miltai	380 g
Druska	1 arbatinis šaukštelis
Soda	3,5 g

11. TEŠLA

INGREDIENTAI	KIEKIS
Vanduo	280 ml
Augalinis aliejus*	2 valgomieji šaukštai
Kiaušiniai*	2
Druska*	1 ir 1/3 arbatinio šaukštelio
Cukrus*	1 valgomasis šaukštas
Miltai	4 matavimo stiklinės

*– galima dėti daugiau pagal skonį.

12. MIELINĖ TEŠLA

INGREDIENTAI	KIEKIS
Vanduo	240 ml
Augalinis aliejus	2 valgomieji šaukštai
Druska	1 ir 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 valgomasis šaukštas
Miltai	3 matavimo stiklinės
Mielės	1 ir 1/2 arbatinio šaukštelio

13. DŽEMAS

INGREDIENTAI	KIEKIS
Cukrus	300 g
Apelsinai	600 g
Želatinas	50 g

16. DUONA BE GLITIMO

INGREDIENTAI	KIEKIS
Ryžių miltai	500 g
Ruginiai miltai	100 g
Cukrus	60 g
Druska	12 g
Kepimo milteliai	10 g
Mielės	7 g
Vanduo	500 ml
Augalinis aliejus	40 ml

Gaminimo tvarka:

Sudėti ingredientus į duonkepę tokiu eilės tvarka:

1. Vanduo
2. Augalinis aliejus
3. Druska
4. Cukrus
5. Ruginiai miltai
6. Kepimo milteliai
7. Ryžių miltai
8. Mielės

PATARIMAS. Patiekite šią duoną su lęšių sriuba.

16. FERMENTACIJA

Ši funkcija, jei reikia, naudojama gaminant patiekalus pagal tam tikrus receptus.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Bread Maker MCS520

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš toliau naudodami prietaisą visada sausai nušluostykite prietaisą ir jo detales.

1. Atidarykite duonkepės dangtį ir ištraukite kepimo formą, patraukdami ją aukštyn už rankenėlės.
2. Nuimkite maišymo mentę. Jeigu mentės nuo ašies nuimti nepavyksta, pripildykite kepimo formą šilto vandens ir palikite kurį laiką pastovėti. Tai suminkštins prilipusią tešlą ir mentę nuimti bus lengva.
3. Išplaukite matavimo stiklinę, matavimo šaukštėlį, kepimo formą ir maišymo mentę karštu muiluotu vandeniu, išdžiovinkite.
Jeigu vidinė maišymo mentės dalis labai purvina, kuriam laikui pamerkite ją į karštą vandenį, paskui rūpestingai išvalykite.
4. Nuvalykite vidinį prietaiso paviršių ir korpusą drėgnu audiniu. Jei būtina, panaudokite šiek tiek ploviklio. Nuplaukite visą ploviklį vandeniu, kitaip jis paveiks kepinio skonį.
5. Prieš vėl naudodami duonkepę arba prieš padėdami ją į laikymo vietą įsitikinkite, kad visos detalės sausos.



DĖMESIO!

Nekiškite prietaiso korpuso ir elektros laido į vandenį arba į kitus skysčius.



DĖMESIO!

Duonkepei ir jos detalėms valyti draudžiama naudoti abrazyvinius (braižančius) ploviklius ir kempinėles su kieta arba abrazyvine danga, taip pat tirpiklius.



DĖMESIO!

Duonkepę ir jos detales draudžiama plauti indaplovėje.

PROBLEMAS IR JŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisas nepradeda maišyti miltų	Prietaisas išjungtas iš elektros tinklo / nepaspaustas mygtukas „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“)	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros tinklą, ir/arba paspauskite mygtuką „Start/Stop/Pause“ („Paleisti/Stabdyti/Pauzė“)
	Įjungtas atidėto paleidimo režimas	Patikrinkite indikatorius informaciją, veikite pagal nurodymus
	Pažeistos detalės	Kreipkitės į įgaliotąjį paslaugų centrą
Neįprastas garsas	Esama kietų ingredientų komponentų	Jokių veiksmų imtis nereikia
	Kepimo indas įstatytas netinkamai	Tinkamai įstatykite kepimo indą
Neįprastas kvapas	Pažeistas elektros laidas	Išjunkite prietaisą. Patikrinkite laido būklę, patraukite laidą nuo įkaistančių paviršių
Ekране rodoma klaida „LLL“	Prietaiso temperatūra mažesnė negu -10 °C	Prietaisu leidžiama naudotis temperatūrai esant nuo -10 °C iki +50 °C
Ekране rodoma klaida „HHH“	Prietaiso temperatūra didesnė negu +50 °C	Prietaisu leidžiama naudotis temperatūrai esant nuo -10 °C iki +50 °C
Ekране rodoma klaida „EE0“ arba „EE1“	Daviklio defektas	Kreipkitės į įgaliotąjį paslaugų centrą

Stollar® töötajad on väga ohuteadlikud. Oma seadmete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie turvalisust. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pingest vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, ühetasasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit peal ega lähedal.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud ning laske seadmel jahtuda.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Stollar® klienditeenindusega või külastage meie veebilehte stollar.eu
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollar® teeninduskeskus.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.


- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Ärge kasutage seadet kraanikausi nõrutusalusel.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Töötava seadme kaas ja välispind võivad minna väga kuumaks.
- Töötava seadme juurdepääsetavad osad võivad minna väga kuumaks.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Laske seadmepinnal enne selle osade puhastamist jahtuda.
- Auruavad lähedased seadme kasutamise ajal väga kuumaks. Ärge asetage midagi kaane peale.
- Ärge katke töötava seadme õhuavasid.
- Ärge pange sõrmi ega käsi töötava seadme sisse. Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Ärge jätke seadme kaant pikemaks ajaks lahti.

TÄHELEPANU

Enne viilutamist veenduge alati, et sõtkumislaba on valmis leiva põhjast eemaldatud.

- Hoidke seade puhas nii seest kui ka väljastpoolt. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.
- Ärge kasutage leivaküpsetajat ilma küpsetusvormita. See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Eriti ettevaatlik tuleb olla kuuma õli või muud kuumi vedelikke sisaldava seadme teisaldamisel.
- Ärge lülitage seadet sisse ilma korralikult paigaldatud küpsetusanumata.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslülitit, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata  majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

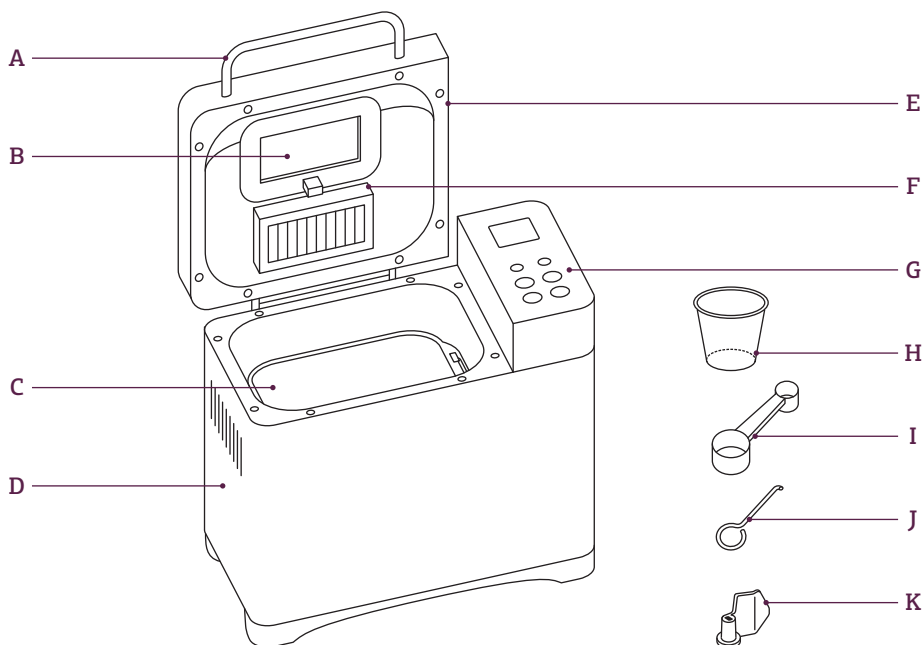


Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

TUTVUSTUS

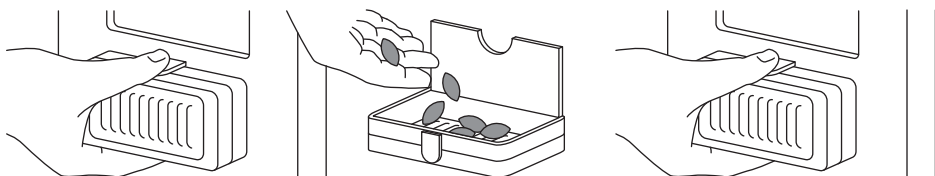
Stollar Bread Maker MCS520



- A. Käepide
- B. Vaateaken
- C. Teflonkattega küpsetusvorm
- D. Roostevabast terasest korpus
- E. Kaas
- F. Ärakäiv anuma koostisosade jaoks

- G. Puutetundlik juhtpaneel ja LED-ekraan
- H. Mõõteklaas
- I. Mõõtelusikas
- J. Konks laba väljavõtmiseks
- K. Teflonkattega tainasegamislaba

Ärakäiv anuma koostisosade jaoks



JUHTPANEEL

Menüü

Seda nuppu vajutades valitakse üks 17 pakutavast programmist. Programmi number ilmub ekraanile.

1. Tavaline leib
2. Magus leib
3. Juuretisega leib
4. Prantsuse leib
5. Täisteraleib
6. Kiirestivalmiv leib
7. Suhkruta leib
8. Mitmeteraleib
9. Piimaga leib
10. Keeks
11. Tainas
12. Pärimtainas
13. Moos
14. Küpsetis
15. Jogurt
16. Gluteenivaba leib
17. Kergitamine

Kaal

Küpsetise kaalu valimine. Korduvalt seda nuppu vajutades valitakse küpsetise suurus (500 g, 750 g või 1 kg). Funktsioon on saadaval 1.- 9. programmi puhul.

“-” ja “+”

Kasutatakse taimeri seadistamiseks. Korduvalt vajutades määratakse seadistuse samm, nupu lahtilaskmisel ekraanil olevad numbrid enam ei muutu.



Värvus

Kooriku värvuse valimine (ekraaninäidikud hele/keskmine/tume). Korduvalt seda nuppu vajutades valitakse kooriku värvus – hele, keskmine või tume.



Start/stopp/paus

Korduvalt seda nuppu vajutades käivitatakse küpsetusprotsess (ühtlasi kostub piiks), mille saab vajadusel nuppu 1 sekund (kuni piiksu kõlamiseni) all hoides varem katkestada. Seejärel ei saa küpsetusprotsessi enam jätkata ja seade läheb tagasi programmi algseadete juurde.



Küpsetusprotsessi käivitamise järel nuppu kauem kui 1 sekund all hoides katkeb aja tagurpidi lugemine ja seade läheb pausirežiimi. Nüüd saab lisada koostisosad. Nuppu uuesti vajutades küpsetusprotsess taaskäivitub. Küpsetusprotsessi lõpetamise ja piiksu kõlamise järel hoidke nuppu seadme väljalülitamiseks 1 sekund all.

Töö ajal ekraanile ilmuvad olekunäidud

Reservation	Viitkäivitus
Preheat	Eelsoojendus
Knead 1	Segu 1
Rest	Paus
Knead 2	Segu 2
Ferment 1,2,3	Kergitamine 1, 2, 3
Bake	Küpsetamine
Keep warm	Soojana hoidmine
Complete	Valmis
Bread maker	Leivaküpsetamine

MÕÕTEKLAAS

Mõõtekriipsudega mõõteklaas vedeliku mahu ja jahuportsjonite mõõtmiseks. Klaasitais vastab umbes 160 g jahule.

KASUTAMINE

Stollar Bread Maker MCS520

ENNE KASUTUSELE VÕTMIST

Pakkige seade ettevaatlikult lahti, eemaldades kõik pakendimaterjalid ja reklaamkleepsud. Pühkige leivaküpsetaja korpus niiske lapiga üle. Peske küpsetusvorm ja segamislabla sooja seebiveega puhtaks. Pühkige seade ja detailid kuivaks. Enne sisselülitamist veenduge, et seadme siseosadel pole kahjustusi, täkkeid ega muid defekte.

Paigutage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale eemale soojusallikaist ning kohtadest, kus seadmele võib sattuda vett, kuuma rasva ja muud mustust.

Paigaldamisel jälgige, et lähedusse ei jääks dekoratiivkatteid, elektroonikaseadmeid ja muid esemeid, mida kõrgem temperatuur võib kahjustada.

Ärge asetage leivaküpsetajat liiga laua servale ega täitsa vastu seina või muid seadmeid. Seinale riputatava mööbli puhul veenduge, et jääks piisavalt ruumi kaane avamiseks.

Esmakordsel sisselülitamisel võib seadme konserveerimiseks kasutatud tehniliste määrete põlemise tõttu eralduda iseloomulikku lõhna või veidi suitsu. Tegemist on normaalse nähtuse, mitte tehase defektiga.

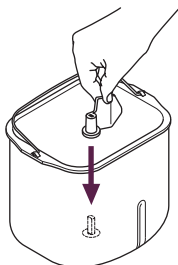
KASUTAMINE

1. Avage kaas, võtke küpsetusvormi käepidemest kinni ja tõmmake see kergelt ülespoole pöörates välja.

! TÄHELEPANU

Vormi välja võttes ei tohi seda seadme korpuses logistada. Kahjustunud vorm võib hakata põhjustama soojusanduri väärmäite ja halvendama küpsetise kvaliteeti.

2. Kinnitage tainasegamislaba sooned kohakuti telje külge.



3. Kaaluge valitud retsepti kohastelt vajalikud koostisosad. Valmistage retsepti järgi ette muud koostisosad (juust, sink, puuviljad, pähkliid, rosinad jne). Kui retseptis pole öeldud teisiti, peavad kõik koostisosad olema toatemperatuuril (25–35 °C).

Pange peamised koostisosad retseptis kirjeldatud järjekorras leivavormi:

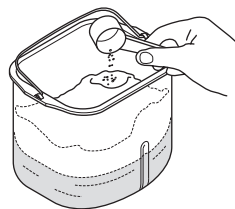
Kõigepealt pange vormi vedelad koostisosad (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peaks olema toatemperatuuril (25–35 °C), sest liiga kõrge veetemperatuur mõjub halvasti taina kerkimisele.

Viitkäivituse puhul kasutage ainult piimapulbrit, midu võib piim enne küpsetamist tükki minna. Suhkrut ja soola lisage vedelatele koostisosadele rangelt retsepti kohaselt.

Lisage ülejäänud vedelad koostisosad (mesi, siirup, melass jne).

Lisage kuivad koostisosad (kõigepealt jahu, seejärel piimapulber, ürdid, vürtsid ja muu). Viimasena lisage pärm ja küpsetuspulber. Need koostisosad ei tohi vedelikuga kokku puutuda, midu algab kerkimine liiga vara.

Leib jääb sitkeks, kõvaks ja koredaks. Pärm ei tohi samuti soolaga kokku puutuda. Jahukuhja teha auk, kuhu pannakse pärm või küpsetuspulber.



4. Valage muud kuivad lisandid (pähkliid, kuivatatud puuviljad, vorstid, oliivid jne) eemaldatavasse anumasse. Sulgege anuma kaas ja kinnitage anum leivaküpsetaja kaane külge. See avaneb küpsetamise ajal automaatselt.
5. Pange küpsetusvorm korralikult leivaküpsetaja kuumutuskambris. Sulgege leivaküpsetaja kaas.
6. Ühendage leivaküpsetaja vooluvõrku. Lülitage seade start-/stopp-/pausinupust sisse. Seade hakkab piiksuma ning ekraanile ilmub programmi number ja taimer. Vaikimisi on valitud 1 kg küpsetuskaal, keskmise röstiga koorik ja programm nr 1 ehk TAVALINE LEIB.
7. Määrake korduvalt menüünuppu vajutades programm (lõpus kostub piiks).

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 KASUTAMINE

- Määrake korduvalt pätsinuppu vajutades küpsetiste kaal (lõpus kostub piiks).
- Määrake korduvalt värvusenuppu vajutades kooriku värvus (lõpus kostub piiks).
- Vajadusel seadistage "-" ja "+"-nuppe vajutades viitkävitus taimer (lõpus kostub piiks). Viitkävitusse funktsioon võimaldab küpsetada 10-minutiste sammudega kuni 15 tunni vältel (koos küpsetusajaga). Viitkävitusse funktsioon on saadaval 1. kuni 9. programmi puhul.

Programmi käivitusaeg lisatakse tööajale. Saadud tulemust näeb ekraanilt.

NÄIDE

Te otsustate kell kümme õhtul küpsetada hommikul kella kaheksaks ehk 10 tunni pärast valmiva leiva. Valitud on järgnevad parameetrid: 1. programm, 1 kg pätsi kaal ja keskmise röstiga koorik. Ekraanil on küpsetusaeg 3:16. Hoidke "+"-nuppu all, kuni ekraanile ilmuvad numbrid 10:00. Vajaliku ajaväärtuse üle mineku korral vähendage seda "-"-nupust. Viitkävitusse aeg on määratud ja küpsetusprotsess lõpeb 10 tunni pärast ehk kell 8:00.

Kui soovite kohe küpsetamist alustada, jätke see samm vahele.

- Veenduge, et leivaküpsetaja on töövalmis, s.t koostisosad on sisse pandud, programmi number, leiva kaal ja kooriku röst värvus valitud ning vajadusel on määratud viiteaeg. Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutate start-/stopp-/pausinuppu (kostub piiks ja algab programmi lõpuni jääva aja tagurpidi loendamine).

MÄRKUS

Leivaküpsetaja käivitamise järel algab jahu segamine. Programm saab automaatselt määrata esimese segamisaja, milleks on 2 minutit. Kahe minuti pärast lülitub sisse pausirežiim ja seejärel jälle läbisegamise režiim. Kui mõnest koostisosast (näiteks veest) ei piisa, kostub piiks.

MÄRKUS

Viiterezümi seadistamise järel hakkab ekraanil vilkuma näidik. Kui aeg on käes, hakkab masin tagurpidi aega lugedes jahu segama.

MÄRKUS

5. programmi "Täisteraleib" puhul algab esimene segamine 30 minutit pärast programmi käivitamist ja kohe seejärel süttib ekraaninäidik. Kuna selle leiva jaoks kasutatakse jahu on raskem, eelkuumutab programm koostisosi pool tundi enne taina sötkumist ja jätab taina pikemaks ajaks kerkima. Teraviljahust leivad on tavaliselt väiksemad ja tihkemad.

- Küpsetusprotsessi lõpus lõpeb aja tagurpidi lugemine, ekraanile ilmuvad numbrid "0:00" ja kostub piiks.
- Soojashoidmine. 1. kuni 9. programmi lõpus aktiveeritakse piiksu järel automaatselt toidu temperatuuri hoidmise režiim (ekraanile ilmub programmi number ja kellaaeg 0:00). Režiim lülitub automaatselt 60 minuti pärast välja ja kostub piiks. Automaatse soojashoidmise funktsiooni väljalülitamiseks hoidke start-/stopp-/pausinuppu all kuni piiksu kostumiseni. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitatatakse valmistooted kohe pärast küpsetamist leivaküpsetajast välja võtta.
- Vajutage seadme väljalülitamiseks start-/stopp-/pausinuppu. Tõmmake pistik pistikupesast välja.
- Kasutage küpsetisega anuma väljavõtmiseks ahjukindaid. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm käepidemest kinni hoides kergelt üles tõmmates välja.
- Pöörake küpsetusanum tagurpidi, eemaldage valmis leib kergelt raputades vormist ja asetage restidele või vaagnale. Laske 20 minutit jahtuda. Leivaküpsetaja konstruktsioon näeb ette, et küpsetise kausist väljavõtmise järel peab segamislabas vormis oleva võlli külge jääma. Kui see jäi hoopis leiva sisse, eemaldatakse see komplekti kuuluva spetsiaalse konksu abil. Tegemist pole defektiga.
- Küpsetusanuma ja seadme jahtumise järel puhastatakse need peatüki "Hooldamine ja puhastamine" kohaselt.

MÄRKUS

- 11. programmis "Tainas" ei kasutata funktsioone "PÄTS" (päts) ja "VÄRVUS" (värvus).
- 12. programmis "Pärmitainas" ei kasutata funktsioone "PÄTS" (päts) ja "VÄRVUS" (värvus).
- 13. programmis "Moos" ei kasutata funktsiooni "VÄRVUS" (värvus) ja taimerit.

 TÄHELEPANU

Põletuste vältimiseks hoidke lapsed pärast küpsetamise lõppu ja moosianuma väljavõtmist eemal!

MÄRKUS

- 14. programmi "Küpsetamine" puhul kasutatakse eelnevalt ettevalmistatud (sh 11. programiga "Tainas") tainast ja aeg määratakse retseptis esitatud soovitude kohaselt.
- 15. programmi "Jogurt" puhul määratakse aeg retseptis esitatud soovitude kohaselt, samuti vajab koostisosade ettevalmistamine teatud oskusi ja kogemusi.

PÜSIMÄLU

Leivaküpsetajal on püsimälu. Voolu ajutise (kuni 15 minutiks) katkemise korral säilivad kõik seadistused ja voolu tagasituleku korral jätkub programm automaatselt. Seejuures pikeneb küpsetusaeg viiteaja võrra.

ERINEVATE PROGRAMMIDE PUHUL SOOVITATAVAD RETSEPTID

1. TAVALINE LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	160 ml	240 ml	290 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit	1 teelusikatäis
Suhkur	1 supilusikatäis	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	5 supilusikatäit
Jahu	300 g	400 g	475 g
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis

2. MAGUS LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	160 ml	240 ml	290 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit
Suhkur	4 supilusikatäit	6 supilusikatäit	6 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Jahu	300 g	400 g	500 g
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 KASUTAMINE

3. JUURETISEGA LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	160 ml	200 ml	240 ml
Suhkur	1 supilusikatäis	1 supilusikatäis	2 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Taimeõli	1 supilusikatäis	1 supilusikatäis	2 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	¾ teelusikatäit	1 teelusikatäis
Jahu	275 g	350 g	400 g
Pärm	⅓ teelusikatäit	⅓ teelusikatäit	⅓ teelusikatäit

4. PRANTSUSE LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	200 ml	260 ml	320 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit
Suhkur	1 supilusikatäis	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Jahu	300 g	400 g	500 g
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 ¼ teelusikatäit

5. TÄISTERALEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	210 ml	280 ml	340 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	1 teelusikatäis	1 ½ teelusikatäit
Jahu	150 g	200 g	250 g
Täisterajahu	150 g	200 g	250 g
Suhkur	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Pärm	1 teelusikatäis	1 ja ¼ teelusikatäit	1 ¼ teelusikatäit

6. KIIRESTI VALMIV LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi (40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit	½ teelusikatäit
Jahu	280 g	375 g	450 g
Suhkur	1 supilusikatäis	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Pärm	2 teelusikatäis	3 teelusikatäis	4 teelusikatäis

7. SUHKRUUVABAD KÜPSETISED

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750 g	1 kg
Vesi	120 ml	280 ml	240 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	¾ teelusikatäit	1 teelusikatäis	1 ja ¼ teelusikatäit
Jahu	280 g	375 g	450 g
Muna	1	1	1
Ksülitool	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit	5 supilusikatäit
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis

8. MITMETERALEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750	1 kg
Vesi	120 ml	170 ml	210 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Sool	½ teelusikatäit	¾ teelusikatäit	1 teelusikatäis
Täisterajahu	50 g	85 g	100 g
Kaerajahu	50 g	75 g	100 g
Jahu	200 g	250 g	300 g
Muna	1	1	1
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis

9. PIIMAGA LEIB

KOOSTISOSAD	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL	KÜPSETISE KAAL
	500 g	750	1 kg
Vesi	120 ml	180 ml	240 ml
Või	2 supilusikatäit	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit
Suhkur	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	4 supilusikatäit
Jahu	280 g	375 g	450 g
Sool	½ teelusikatäit	¾ teelusikatäit	1 teelusikatäis
Muna	1	1	1
Piimapulber	2 supilusikatäit	3 supilusikatäit	5 supilusikatäit
Pärm	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis	1 teelusikatäis

STOLLAR BREAD MAKER MCS520 KASUTAMINE

10. KEEKS

KOOSTISOSAD	KOGUS
Muna	4
Või	100 g
Suhkur	150 g
Jahu	380 g
Sool	1 teelusikatäis
Sooda	3,5 g

11. TAINAS

KOOSTISOSAD	KOGUS
Vesi	280 ml
Taimeõli*	2 supilusikatäit
Muna*	2
Sool*	1 ½ teelusikatäit
Suhkur*	1 supilusikatäis
Jahu	4 mõõteklaasi

*- võib maitse järgi suurendada

12. PÄRMITAINAS

KOOSTISOSAD	KOGUS
Vesi	240 ml
Taimeõli	2 supilusikatäit
Sool	1 ½ teelusikatäit
Suhkur	1 supilusikatäis
Jahu	3 mõõteklaasi
Pärm	1 ½ teelusikatäit

13. MOOS

KOOSTISOSAD	KOGUS
Suhkur	300 g
Apelsin	600 g
Želatiin	50 g

16. GLUTEENIVABA LEIB

KOOSTISOSAD	KOGUS
Riisijahu	500 g
Rukkijahu	100 g
Suhkur	60 g
Sool	12g
Küpsetuspulber	10 g
Pärm	7g
Vesi	500 ml
Taimeõli	40 ml

Valmistamine

Pange koostisosad leivaküpsetajasse sellises järjekorras:

1. Vesi
2. Taimeõli
3. Sool
4. Suhkur
5. Rukkijahu
6. Küpsetuspulber
7. Riisijahu
8. Pärm

NÕUANNE: serveerige leiba läätseupi kõrvale.

17. KERGITAMINE

Seda funktsiooni kasutatakse vajadusel teatud retseptide kohaste toitude valmistamiseks.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Stollar Bread Maker MCS520

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust välja lülitatud ja täiesti jahtunud. Enne järgmist kasutuskorda tuleb seade ja detailid kuivaks pühkida.

1. Avage kaas, võtke küpsetusvormi käepidemest kinni ja tõmmake see kergelt ülespoole pöörates välja.
2. Eemaldage segamislaba. Kui labidas ei taha telje küljest ära tulla, täitke küpsetusvorm sooja veega ja jätke mõneks ajaks seisma. Nii läheb kinnikleepunud tainas pehmeks ja laba tuleb kergesti ära.
3. Peske mõõteklaas ja -lusikas, küpsetusvorm ja segamislaba sooja seebiveega ära ja kuivatage.
Kui segamislaba siseosa on väga määrdunud, pange see enne puhastamist mõneks ajaks kuuma vette.
4. Puhastage leivaküpsetaja korpust niiske lapiga. Vajadusel kasutage veidi nõudepesuvahendit. Loputage nõudepesuvahend veega täielikult ära, muidu hakkab see küpsetuste maitset mõjutama.
5. Enne leivaküpsetaja taas kasutusele võtmist või hoiulepanekut veenduge, et kõik detailid on kuivad.

TÄHELEPANU

Ärge pange seadme korpust ega toitejuhet vette või teistesse vedelikesse.

TÄHELEPANU

Leivaküpsetaja ja selle detailide puhastamiseks ei tohi kasutada abrasiivseid puhastusvahendeid ega lahusteid.

TÄHELEPANU

Leivaküpsetajat ja selle detaile ei tohi pesta nõudepesumasinas.

TÖRKED JA NENDE KÕRVALDAMINE

TÕRGE	VÕIMALIK PÕHJUS	OTSUS
Seade ei hakka jahu segama.	Seade on vooluvõrgust välja lülitatud/pole vajutatud start-/stopp-/pausinuppu. Sisse on lülitatud viitkäivituse režiim.	Kontrollige, kas seade on vooluvõrgus ja/või vajutage start-/stopp-/pausinuppu. Kontrollige näidikul olevat taavet ja tegutsege juhendi kohaselt.
	Detailide kahjustus.	Pöörduge volitatud teenindusse.
Imelik hääl.	Komponendid sisaldavad kõvu osi. Küpsetusvorm on valesti sisse pandud.	Pole vaja midagi teha. Pange küpsetusvorm õigesti.
Imelik lõhn	Toitejuhe on katki. Lülitage seade välja.	Kontrollige juhtme seisukorda ja tõmmake juhe kuumast pinnast eemale.
Ekraanile ilmub viga "LLL".	Seadme temperatuur on alla -10 °C.	Seadet võib kasutada temperatuuril -10° kuni +50 °C.
Ekraanile ilmub viga "HHH".	Seadme temperatuur on kõrgem kui +50 °C.	Seadet võib kasutada temperatuuril -10° kuni +50 °C.
Ekraanile ilmub viga "EE0" või "EE1".	Andur on katki.	Pöörduge volitatud teenindusse.

Stollar® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим устройства с учетом обеспечения вашей безопасности. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроустройств и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНО!

- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище устройства.
- Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
- Это устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте устройство в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Поставьте устройство подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что устройство выключено, отсоединено от розетки и полностью остыло.


- Не используйте устройство, если шнур питания, штекер или устройство повреждены каким-либо образом. Если устройство повреждено или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Stollar® или зайдите на веб-сайт: stollar.eu
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Stollar®.
- Не допускайте, чтобы дети играли с устройством.
- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования устройства, и они понимают возможные опасности.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите устройство и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Не ставьте работающую хлебопечь на сточную панель мойки.
- Хлебопечь не предназначена для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Крышка и внешняя поверхность может нагреваться во время работы устройства.
- Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы устройства.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Дайте хлебопечи остыть, прежде чем снимать или чистить какие-либо части.
- Во время выпекания паровые отверстия очень горячие. Не кладите ничего на крышку.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, когда хлебопечь используется.


- Не помещайте пальцы и руки внутрь хлебопечки во время работы. Избегайте контакта с движущимися частями.
- Не оставляйте крышку в поднятом положении на продолжительное время.

ВНИМАНИЕ!

Обязательно извлекайте лопатку для смешивания из основания выпеченного хлеба перед нарезкой.

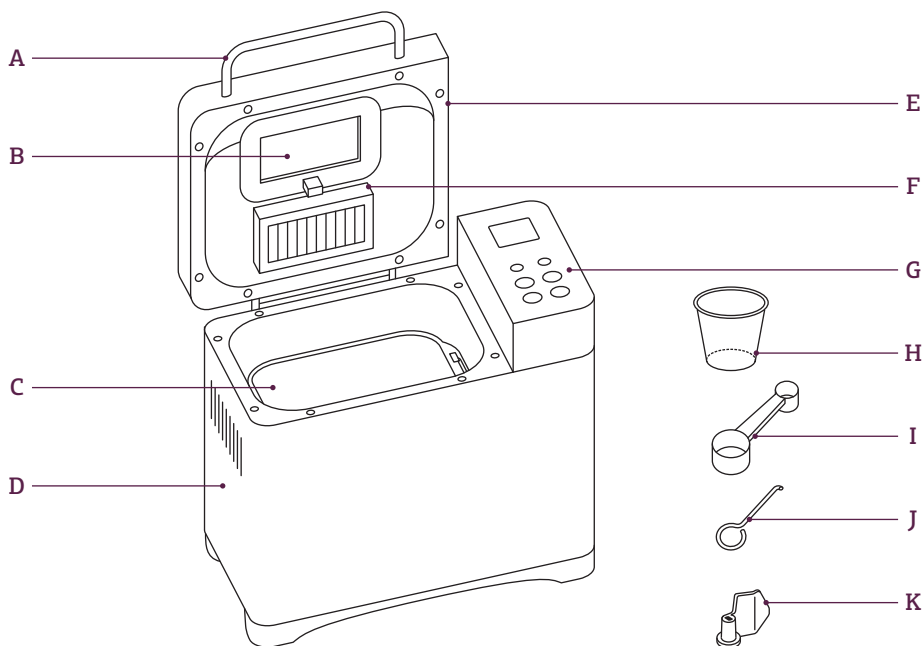
- Держите внутренние и внешние поверхности устройства чистыми. Следуйте инструкциям по очистке, изложенным в этом руководстве.
- Не используйте хлебопечь без установленной емкости для выпечки. Это может вызвать серьезные повреждения.
- Следует проявлять особую осторожность при перемещении устройства, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
- Никогда не включайте устройство без правильно установленной емкости для выпечки.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроустройств. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА.

 Показанный символ означает, что это устройство не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

 Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте устройство, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

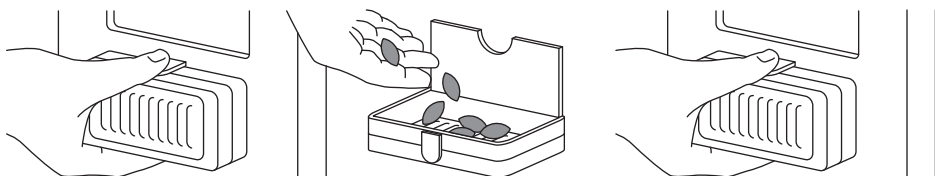
ЗНАКОМСТВО с Stollar Bread Maker MCS520



- A. Ручка
- B. Смотровое окошко
- C. Емкость для выпечки с антипригарным покрытием
- D. Корпус из нержавеющей стали
- E. Крышка
- F. Съёмный контейнер для ингредиентов

- G. Сенсорная панель управления и LED дисплей
- H. Мерный стакан
- I. Мерная ложка
- J. Крюк для извлечения лопатки
- K. Лопатка для замешивания теста с антипригарным покрытием

Съёмный контейнер для ингредиентов



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Меню

Нажимая эту кнопку, вы можете выбрать одну из 17 предложенных программ. Номер программы будет отображаться на дисплее.

1. Обычный хлеб
2. Сладкий хлеб
3. Хлеб на закваске
4. Французский хлеб
5. Цельнозерновой хлеб
6. Быстрый хлеб
7. Выпечка без сахара
8. Мультизерновой хлеб
9. Молочный хлеб
10. Кекс
11. Тесто
12. Дрожжевое тесто
13. Джем
14. Выпечка
15. Йогурт
16. Безглютеновый хлеб
17. Ферментация

Буханка

Выбор веса выпечки. Нажимая поочередно эту кнопку, вы можете выбрать размер выпечки (500г, 750г или 1кг). Данная функция доступна для программ с 1 по 9.

«+» И «-»

Используется для установки таймера. Последовательное нажатие позволяет выбрать шаг установки, цифры на дисплее перестанут изменяться, как только кнопка будет отпущена.

Цвет

Выбор цвета корочки (индикаторы на дисплее light / medium / dark). Нажимая эту кнопку поочередно, вы можете выбрать цвет корочки – светлый, средний или темный.



Старт/Стоп/Пауза

Нажимая эту кнопку, вы можете запустить процесс приготовления (при этом раздастся звуковой сигнал), в случае необходимости досрочно остановить процесс приготовления, нажав кнопку на 1 секунду (пока не раздастся звуковой сигнал). После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – устройство вернется к начальным установкам программы.

Если после запуска процесса приготовления вы будете удерживать кнопку более 1 секунды, обратный отсчет времени до завершения программы прекратится и устройство перейдет в режим паузы. Вы сможете добавить ингредиенты. Повторное нажатие кнопки вновь запустит процесс приготовления. После окончания процесса приготовления и звукового сигнала, нажмите и удерживайте кнопку в течение 1 секунды для выключения устройства.



Статусы, которые отображаются на дисплее во время работы

Reservation	Отложенный старт
Preheat	Разогрев
Knead 1	Замес 1
Rest	Пауза
Knead 2	Замес 2
Ferment 1,2,3	Ферментация 1, 2, 3
Bake	Выпекание
Keep warm	Поддержание тепла
Complete	Готово
Bread maker	Выпечка хлеба

МЕРНЫЙ СТАКАН

Мерный стакан с насечками для измерения объема жидкости и порций муки. Полный стакан, приблизительно, соответствует 160г муки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Bread Maker MCS520

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Аккуратно распакуйте устройство, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Промойте форму для выпечки и лопатку для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите устройство и его детали насухо. Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

Установите устройство на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на устройство воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные устройства и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.

Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим устройствам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно свободное место.

Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при производстве устройства. Это нормальное явление и не является заводским дефектом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Откройте крышку, удерживая форму за ручку, поверните ее с небольшим усилием и достаньте форму, потянув вверх.

ВНИМАНИЕ

Вынимая форму, не пытайтесь раскачивать ее внутри корпуса устройства. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.

2. Установите лопатку для замешивания теста на ось, совместив пазы.

3. Взвесьте необходимые ингредиенты, согласно выбранному рецепту. Подготовьте дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. д.) согласно рецепту. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (25-35°C), если в рецепте не указано иное.

Вложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте:

Сначала жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна быть комнатной температуры (25-35°C), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста.

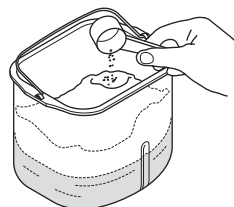
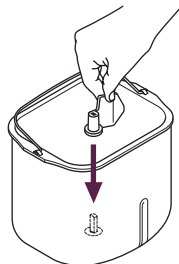
В случае использования режима отложенного старта, применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.

Добавьте остальные жидкие ингредиенты (мед, сироп, патоку и т. д.).

Добавьте сухие ингредиенты (сначала муку, затем сухое молоко, травы, специи и т. д.).

В последнюю очередь добавьте дрожжи и разрыхлитель. Эти ингредиенты не должны соприкасаться с жидкостью, иначе брожение начнется слишком рано. В результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи также не должны соприкасаться с солью.

Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.



- Засыпьте в съемный контейнер дополнительные сухие добавки (орехи, сухофрукты, колбасу, оливки и т. д.). Закройте крышку контейнера и закрепите контейнер на крышку хлебопечи. Он автоматически откроется в процессе приготовления.
- Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи. Закройте крышку хлебопечи.
- Подключите хлебопечь к сети. Включите устройство, нажав кнопку «Старт/Стоп/Пауза». Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и таймер. По умолчанию установлены: вес выпечки - 1кг, цвет корочки – СРЕДНИЙ, программа #1 – ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ.
- Установите необходимую программу, нажимая поочередно кнопку «MENU» (при завершении раздастся звуковой сигнал).
- Установите вес выпечки, нажимая поочередно кнопку «LOAF» (при завершении раздастся звуковой сигнал).
- Установите цвет корочки выпечки, нажимая поочередно кнопку «COLOUR» (при завершении раздастся звуковой сигнал).
- При необходимости установите таймер отложенного старта, используя кнопки «-» и «+» (при завершении раздастся звуковой сигнал).
Функция отложенного старта позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени в интервале до 15 часов (включая время приготовления) с шагом установки в 10 минут. Не используйте данный режим, если рецепт содержит молочные и скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). Функция отложенного старта доступна для программ с 1 по 9.
Время старта программы будет прибавляться к времени ее работы. Полученный результат вы увидите на дисплее.

ПРИМЕР

В 22:00 вы хотите испечь хлеб к 8 часам утра, то есть через 10 часов. Выбраны следующие параметры – программа №1, вес изделия – 1кг, средняя прожарка корочки. На дисплее – время приготовления 3:16. Нажмите и удерживайте кнопку «+» пока на дисплее не появятся цифры 10:00. Если вы «пропустили» нужное значение времени, нажатиями кнопки «-» уменьшите его. Вы установили время отложенного старта. Теперь процесс выпечки завершится через 10 часов, к 8 часам утра.

Если вы желаете начать процесс приготовления в данный момент – пропустите этот шаг.

- Убедитесь, что хлебопечь готова к работе – ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки, при необходимости установлено время отложенного старта. Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза» для запуска процесса приготовления (раздастся звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до завершения программы).

ПРИМЕЧАНИЕ

После запуска хлебопечи начнется перемешивание муки. Программа может автоматически установить интервал при первом замешивании – 2 минуты. По истечении двух минут, включится режим паузы, затем включится режим повторного перемешивания. В случае, если каких-то ингредиентов будет недостаточно (например, воды) – раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

После установки режима отложенного старта – на дисплее начинает мигать индикатор. Когда подойдет время, устройство запустится, начнется обратный отсчет и перемешивание муки.

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке программы №5 «Цельно-зерновой хлеб» первое перемешивание начнется спустя 30 минут после запуска программы, сразу после этого загорится индикатор на дисплее. Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, то программа в течение получаса перед замешиванием теста, произведет предварительный подогрев ингредиентов и оставит тесто подходить в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

12. После того, как процесс приготовления завершится, обратный отсчет времени закончится, на дисплее появятся цифры «0:00», раздастся звуковой сигнал.
13. Поддержание тепла. По окончании работы программ с 1 по 9 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00. Режим автоматически отключается через 60 минут, по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп/Пауза» до звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.
14. Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза» для выключения устройства. Отключите устройство от сети.
15. Для извлечения емкости с выпечкой используйте кухонные рукавицы. Откройте крышку, удерживая форму за ручку, поверните ее с небольшим усилием и достаньте форму, потянув вверх.
16. Переверните форму для выпечки вверх дном и, слегка потряхивая, извлеките готовый хлеб из формы, выложите на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл. Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопатка для замешивания должна оставаться на оси внутри формы. Если этого не произошло, и она осталась в хлебе, удалите ее с помощью специального крючка, входящего в комплект. Это не является неисправностью.
17. После того, как форма для выпечки и устройство остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Уход и очистка».

ПРИМЕЧАНИЕ

- В программе №11 «Тесто» (Raw Dough) функции «LOAF» и «COLOUR» недоступны.
- В программе №12 «Дрожжевое тесто» (Leaven Dough) функции «LOAF» и «COLOUR» недоступны.
- В программе №13 «Джем» (Jam) функция «COLOUR» и таймер отсрочки недоступны.

⚠ ВНИМАНИЕ

Будьте внимательны, во избежание получения ожогов, не позволяйте детям приближаться, когда приготовление закончилось и емкость с джемом извлечена!

ПРИМЕЧАНИЕ

- В программе №14 «Выпечка» (Bake) используется заранее приготовленное тесто (в том числе при помощи программ №11 «Тесто»), а время устанавливается в соответствии с рекомендациями в рецепте.
- В программе №15 «Йогурт» (Yogurt) время устанавливается в соответствии с рекомендациями в рецепте, так же необходимы определенные навыки и опыт при подготовке ингредиентов.

ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

Хлебопечь имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 15 минут) все заданные настройки сохраняются и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. Общее время приготовления при этом увеличивается на время задержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ STOLLAR BREAD MAKER MCS520

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ

1. ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	160мл	240мл	290мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Сахар	1 большая ложка	2 большие ложки	3 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	5 больших ложек
Мука	300г	400г	475г
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

2. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	160мл	240мл	290мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Сахар	4 большие ложки	6 больших ложек	6 больших ложек
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Мука	300г	400г	500г
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	160мл	200мл	240мл
Сахар	1 большая ложка	1 большая ложка	2 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Растительное масло	1 большая ложка	1 большая ложка	2 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Мука	275г	350г	400г
Дрожжи	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	200мл	260мл	320мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Сахар	1 большая ложка	2 большие ложки	3 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Мука	300г	400г	500г
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой ложка

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	210мл	280мл	340мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 и ½ маленькой ложки
Мука	150г	200г	250г
Цельнозерновая мука	150г	200г	250г
Сахар	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой ложки	1 и ½ маленькой ложка

6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода (40-50°C)	180мл	240мл	300мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Мука	280г	375г	450г
Сахар	1 большая ложка	2 большие ложки	3 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	2 маленькие ложки	3 маленькие ложки	4 маленькие ложки

7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	120мл	280мл	240мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой ложки
Мука	280г	375г	450г
Яйцо	1	1	1
Ксилит	3 большие ложки	4 большие ложки	5 больших ложек
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	120мл	170мл	210мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Цельнозерновая мука	50г	85г	100г
Овсяная мука	50г	75г	100г
Мука	200г	250г	300г
Яйцо	1	1	1
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ STOLLAR BREAD MAKER MCS520

9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВЕС ВЫПЕЧКИ
	500г	750г	1кг
Вода	120мл	180мл	240мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Сахар	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Мука	280г	375г	450г
Соль	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Яйцо	1	1	1
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	5 больших ложек
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

10. КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Яйцо	4
Масло	100г
Сахар	150г
Мука	380г
Соль	1 маленькая ложка
Сода	3,5г

11. ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Вода	280мл
Растительное масло*	2 большие ложки
Яйцо*	2
Соль*	1 и ½ маленькой ложки
Сахар*	1 большая ложка
Мука	4 мерных стакана

*- можно увеличить количество по вкусу

12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Вода	240мл
Растительное масло	2 большие ложки
Соль	1 и ½ маленькой ложки
Сахар	1 большая ложка
Мука	3 мерных стакана
Дрожжи	1 и ½ маленькой ложки

13. ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Сахар	300г
Апельсин	600г
Желатин	50г

16. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Рисовая мука	500г
Ржаная мука	100г
Сахар	60г
Соль	12г
Разрыхлитель	10г
Дрожжи	7г
Вода	500мл
Растительное масло	40мл

Порядок приготовления:

Поместить ингредиенты в хлебопечь в следующей последовательности:

1. Вода
2. Растительное масло
3. Соль
4. Сахар
5. Ржаная мука
6. Разрыхлитель
7. Рисовая мука
8. Дрожжи

СОВЕТ: Подавайте хлеб к супу из чечевицы.

17. ФЕРМЕНТАЦИЯ

Эта функция используется в случае необходимости приготовления блюд по определённым рецептам.

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Bread Maker MCS520

Перед очисткой устройства убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Перед дальнейшим использованием всегда протирайте устройство и его детали насухо.

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, потянув ее за ручку вверх.
2. Снимите лопатку для замешивания. Если лопатка не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопатка легко снимется.
3. Вымойте мерный стакан, мерную ложку, форму для выпечки и лопатку для замешивания в горячей мыльной воде, просушите.

Если внутренняя часть лопатки для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.

4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус устройства влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.

5. Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.

ВНИМАНИЕ

Не погружайте корпус устройства и шнур питания в воду или другие жидкости.

ВНИМАНИЕ

Запрещено использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители.

ВНИМАНИЕ

Хлебопечь и ее детали запрещено мыть в посудомоечной машине.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство не начинает перемешивание муки	Устройство отключено от сети / не нажата кнопка «Старт/Стоп/Пауза»	Проверьте подключение к сети и/или нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза»
	Включен режим отложенного старта	Проверьте информацию на индикаторе, действуйте в соответствии с руководством
Необычный звук	Повреждение деталей	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Наличие твердых частиц ингредиентов	Действия не требуются
Необычный запах	Емкость для выпечки установлена неправильно	Установите емкость для выпечки правильно
	Поврежден шнур питания	Выключите устройство. Проверьте положение шнура, удалите шнур от нагревающихся поверхностей.
На дисплее отображается ошибка «LLL»	Температура устройства ниже -10°C	Использование устройства допускается при температуре от -10°C до +50°C
На дисплее отображается ошибка «ННН»	Температура устройства выше +50°C	Использование устройства допускается при температуре от -10°C до +50°C
На дисплее отображается ошибка «EE0» или «EE1»	Дефект датчика	Обратитесь в авторизованный сервисный центр



STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu