

SCARLETT™

INDIGO

INNOVATION SELECTION PERFECT PROGRESSIVE TECHNOLOGY

MODERN FASHION STYLE

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

INSTRUCTION MANUAL

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

IS-525

INNOVATION
Line

WWW.SCARLETT-EUROPE.COM



A946

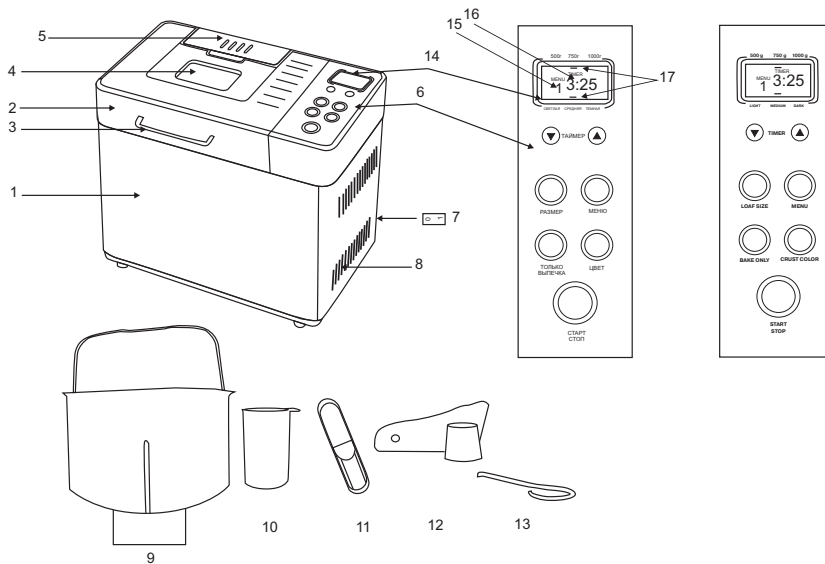


010



002





Напряжение: **Мощность:**

~ 220-240 V / 50 Hz 510 W

Вес: **Размер:**

6.8 / 7.91 kg 345 x 313 x 254 мм
(ш) x (в) x (гЛ.)

GB DESCRIPTION

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

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

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

Гарантийный талон

Срок гарантии 12 месяцев

№



Модель	
Дата продажи	
Серийный номер	
Подпись продавца	

Условия гарантии:

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

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

Подпись покупателя

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

Дата производства:

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

СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕМОНТЕ

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

CZ POPIS

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

BG ОПИСАНИЕ

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

UA ОПИС

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

SCG ОПИС

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

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

EST KIRJELDUS

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

LV APRAKSTS

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

LT APRAŠYMAS

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

H LEÍRÁS

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

KZ СІПАТТАМА

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

SL STAVBA VÝROBKU

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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

УСТАНОВКА

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность лопатки!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ «ТАЙМЕР»

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

КНОПКА «РАЗМЕР»

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

КНОПКА «МЕНЮ»

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

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

КНОПКА «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА»

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

КНОПКА «ЦВЕТ»

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

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

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

РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ:

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

1. Белый

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

2. Быстрый белый

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

3. Цельнозерновой

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

4. Быстрый цельнозерновой

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

5. Французский

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

6. Быстрый французский

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

7. Десерт

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

8. Ржаной

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

9. Сладкий

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

10. Низкоуглеводный

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

11. Без глютена

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

12. Кекс

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

13. Тесто

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

14. Деревенское тесто

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

приготовления макаронных изделий. Время приготовления 5 часов 15 минут.

15. Варенье

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

16. Выпечка

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

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Хлеб не поднимается

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

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

Хлеб провалился после подъема

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

Хлеб слишком сильно поднялся

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

Хлеб получился бледным и липким

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

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

На хлебе осталась мука

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

Тесто плохо смешалось

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

На экране появилась надпись ННН после запуска программы

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

На экране появилась надпись LLL после запуска программы

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

На экране появилась надпись EE0/ EE1 после начала работы печи

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

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

TABLE WITH TIMES OF MODES

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

ТАБЛИЦА С ВРЕМЕНЕМ РАБОТЫ РЕЖИМОВ

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


SCARLETT™**IS-525**

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