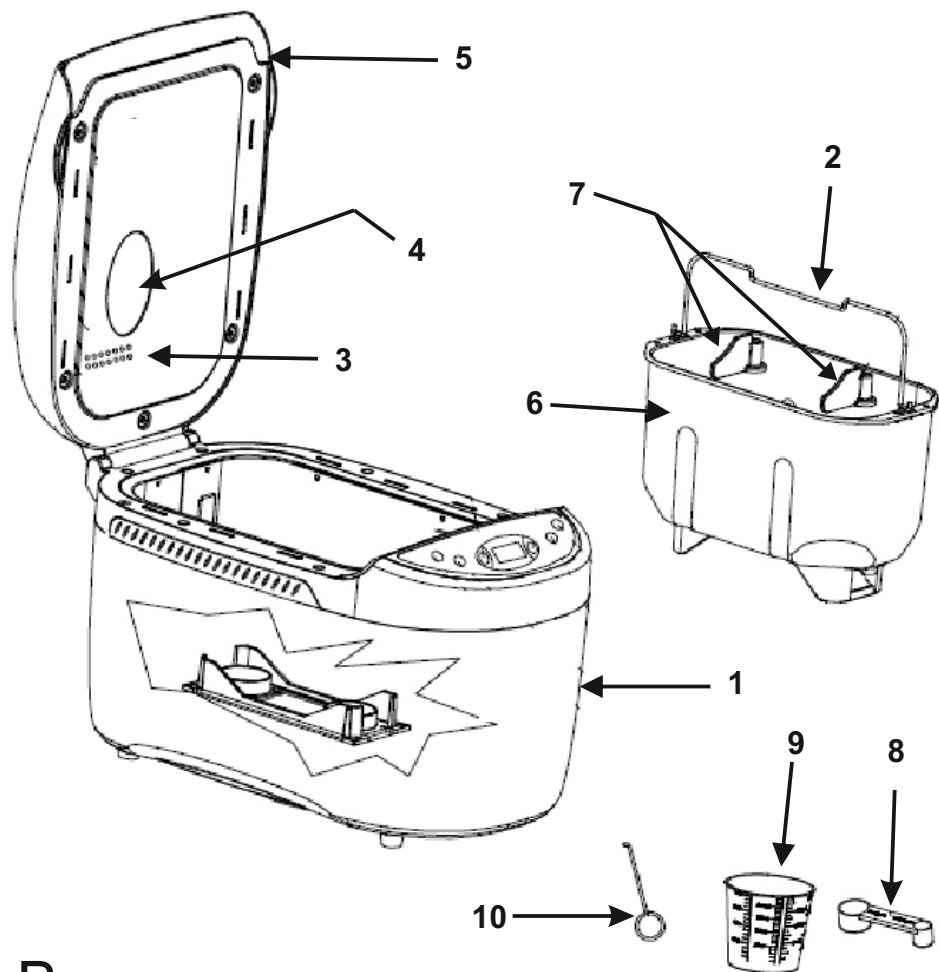


A**B**

14 Norēdami išimti kepimą, paspauskite STOP (B4).

ISPĖJIMAS: pašalindami formą, naudokite orkaitės pirštines.

15. Duona turi būti 15 minučių atvėsinta forma, o po dėmenių pasukti aukštyn kojom, pašalinkite ją.

Geriausi rezultatai pasiekiami per pusę valandos dedant duoną į tinklėlį, kad būtų galima išleisti perteklių.

17 Kai baigsite, visada atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

LAIKO PROGRAMMERE: didžiausia jūsų duonos dėsa yra 15 valandų.

PASTABA: nenaudokite uždelsto paleidimo, jei naudojate greitai gendančius produktus, pvz., Kiaušinius, pieną ir kt.

1 nustatykite atidėtą startą naudokite TIME.

2 Norėdami patvirtinti, paspauskite START / STOP mygtuką. Norėdami pakeisti programą, laikykite nuspaudę START / STOP mygtuką 2 sekundes.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA:

1 Prieš valydamai palaukite, kol prietaisas atvės ir atjungs maitinimą.

2 Išorinis ir vidinis paviršius nuvalykite šiek tiek drėgnu skudurėliu.

3. Pašalinkite formą karštu vandeniu be ploviklio. Venkite subraižyti puodą. Prieš pradėdami naudoti, gerai nuplaukite.

NENAUDOKITE MECHANINIŲ DETALIŲ VANDENYJE ARBA KIEKVIENOJE TIRPALU. TIK VARIOS VIDUI GALI būti valomos vandeniu

4 Nenaudokite jokios prietaiso dalys indaplovėje.

5. Jei minkymo peiliuką sunku pašalinti iš duonos keptuvės, įmaišykite 30 min. Šilto vandens. tada gali lengvai išdžiūti. Naudokite šlapias ragą, kad išvalytumėte.

6. Norėdami išvalyti viršutinį dangtį: po naudojimo leiskite vienetai atvėsti. Norėdami nuvalyti dangtį ir lango vidų, naudokite drėgną skudurėlį. Nenaudokite jokių šveitimo valiklių, nes tai sumažins paviršiaus aukštą polirū.

Pastaba: siūloma nevalyti dangtelio.

7. Švelniai nušluostykite korpuso išorinį paviršių drėgnu skudurėliu, tada nuvalykite sausu skudurėliu. Niekada nenaudokite benzino ar kitų skysčių. Niekada neuždenkite korpuso vandeniu valymui.

6. Prieš duonos keptuvę supakuojant laikyti, įsitikinkite, kad jis visiškai atšaldytas, yra švarus ir sausas, o dangtis uždarytas.

BAKŲ PROGRAMOS:

Programa 1: Pagrindinė Baltos ir sumaišytos duonos gamybai daugiausia sudaro kvietiniai miltai arba rugių miltai. Duona turi kompaktišką konsistenciją. Galite nustatyti duonos rudą, nustatydami spalvos mygtuką.

2 programa: prancūzų kalba. Mažiems duonams iš smulkių miltų. Paprastai duona yra purus ir traškos pluta. Tai netinka kepimui receptų, reikalaujančių sviesto, margarino ar pieno.

3 programa: sveiki kviečiai Duonims su sunkiomis miltų rūšimis, kurioms reikia ilgesnio minkymo ir pakėlimo etapo (pavyzdžiui, kviečių miltų ir rugių miltų). Duona bus kompaktiškesnė ir sunkesnė.

Programa 4: Saldūs Džiūvimui su priedais, tokiais kaip vaisių sultys, tarkuotu kokosu, razinomis, sausais vaisiais, šokoladu arba cukrumi. Dėl ilgesnio pakėlimo etapo duona bus lengva ir erdvi.

Programa 5: sviesto pienas Duonos supjaustymas, kumpis ir kepimo kepsnys su sviestu ir pienu, kad pagamintumėte duonos.

Programa 6: be gliutimo, mėsa, auginimas ir kepimas GLUTEN nemokamas kepsnys. Paprastai: be gliutimo miltų, ryžių miltų, saldžiųjų bulvių miltų, kukurūzų miltų ir avizų miltų.

Programa 7: labai sparčiai sumaišoma, auga ir kepama kepta, tuo mažiau nei pagrindinė duona. Tačiau šiame pasirinkime kepta duona paprastai yra mažesnė, o stora tekstūra.

Programa 8: pyragas supilamas, auga ir kepama, bet auga soda arba kepimo milteliais.

Programa 9. minkymas Minkymo laikas nustatomas vartotojui su skirtingais kiekiais.

Programa 10: Tešla sumaišoma ir pakyla, bet be kepimo. Pašalinkite tešlą ir panaudokite duonos riekelėms, picos, virtos duonos ir kt.

11 programa: makaronų tešla Norėdami pagaminti miltus ir vandenį arba kai kuriuos kitus, galite lengvai pereiti.

Programa 12: Jogurto fermentas ir pagardinkite jogurtu.

13 programa: kepti uogienes ir marmelada.

14 programa. Kepkite. Norėdami papildomai kepti duonos, kurios yra per šviesos arba neuždengtos. Šioje programoje nėra minkymo ar pakėlimo.

Programa 15: Homemade

Paspauskite mygtuką HOMEMADE, kad galėtumėte naudoti šį nustatymą.

Jūs galite pritaikyti, kiek minučių kiekviename faze minkyti, pakilti, kepti, palaikyti šilumą ... kiekvieną žingsnį.

Specifikacijos:

Maitinimas: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Galia: 850 W

Receptų knygą rasite čia: <https://adler.com.pl/dane/recepie/ad6019.pdf>



Rūpinantis aplinka. Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaise yra baterijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą. Nemesti prietaiso į buitinių atliekų konteinerį!

LATVIEŠU

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI. SVARĪGI DROŠAS IZMANTOŠANAS NORĀDĪJUMI. LŪDZU, UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET

1. Pirms ierīces lietošanas, uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju un rīkoties saskaņā ar tās norādījumiem. Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas vai citādi neatbilstošas lietošanas rezultātā.
2. Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājās apstākļos. Neizmantojiet ierīci mērķiem, kas neatbilst instrukcijā norādītajiem.
3. Ierīci pieslēgt tikai 230 V ~ 50 Hz tīkla spriegumam. Ar mērķi palielināt lietošanas drošību, nepieslēgt elektropadeves tīklam vienlaicīgi vairākas elektriskās ierīces.

4. Ievērot īpašu piesardzību ierīces lietošanas laikā, ja tuvumā atrodas mazi bērni. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci. Neatļaut ierīci lietot bērniem vai ar tās lietošanu neiepapāstinātām personām.
5. BRĪDINĀJUMS: Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni, kuri nav sasnieguši 8 gadu vecumu, personas ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām vai personas, kurām nav pieredzes vai zināšanas darbā ar ierīci, ja vien ierīces izmantošana nenotiek atbildīgās personas uzraudzībā vai sekojot atbildīgās personas norādījumiem par drošu aprīkojuma ekspluatāciju, apzinoties draudus saistībā ar ierīces izmantošanu. Bērniem nevajadzētu rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un uzglabāšanu nedrīkst veikt bērni, kuri nav sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu. Šīs darbības jāveic pieaugušo personu uzraudzībā.
6. Vienmēr atvienojiet strāvas vadu no elektropadeves tīkla pēc ierīces lietošanas beigām, kontaktligzdu pieturot ar roku. NERAUJIET aiz strāvas vada.
7. Neatstājiet ierīci pievienotu elektropadeves tīklam bez uzraudzības.
8. Neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktdakšu kā arī pašu ierīci ūdenī vai arī jebkāda cita veida šķidrumā. Nepaļaujiet ierīci laika apstākļu iedarbībai (lietus, saule, utml.), kā arī nelietojiet ierīci pārmērīga mitruma apstākļos (vannasistabas, mitri kempinga namiņi).
9. Periodiski pārbaudiet strāvas vada stāvokli. Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina pret jaunu kvalificētā remontdarbu darbnīcā, lai izvairītos no nevēlamām sekām.
10. Nelietojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu, ierīci, kas sabojāta nometot vai klādu citu apstākļu rezultātā kā arī ierīci, kas nepareizi darbojas. Nemēģiniet labot ierīci pašrocīgi, šāda darbība draud ar strāvas triecienu. Bojātu ierīci nododiet attiecīgajā servisa punktā, lai pārbaudītu vai remontētu ierīci. Visa veida remonta darbus drīkst veikt tikai pilnvarota persona autorizētos servisa centros. Nepareizi remonta darbi var izraisīt nopietnus draudus lietotāja veselībai.
11. Ierīci novietot uz vēsas, stabilas, līdzenas virsmas, prom no silstošām virtuves ierīcēm, tādām kā, piemēram: elektriskā plīts, gāzes deglis, utml.
12. Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.
13. Strāvas vads nedrīkst nokarāties pāri galda malai vai būt saskarsmē ar karstām virsmām.
14. Iřrenginio daļu ir aksesuaru negalima plauti indaplovēje.
15. Negalima statyti įrenginio betarpiška po elektros lizdu.
16. Negalima uždengti ventiliacinių įrenginio angų.
17. Įrenginys darbo metu įkaista.

Produktu apraksts.

- | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------|
| A1 ķermeņa | A2. Roku forma cepšanai | A3. atveres |
| A4. pārbaudes logs | A5. pārklāj | A6 Cepšanas forma |
| A7. Mikseri | A8. Mēru karoti | A9. Mērcēte |
- A 10. Kauss maisu izņemšanai no maizes
 B zīm
- | | |
|---|--|
| B1. MENU poga, programmas izvēles cepšana | B2. LOAF SIZE poga, deklarējot maizes klaiņu |
| B3. TIMER taustiņi, iestatiet laiku | B4.START/PAUZE / STOP poga. |
| B5. KRASA poga, iestatiet maizes garoza brūnināšanu | |

Pirms pirmās lietošanas:

1. Izlīrīt visas detaļas saskaņā ar "TĪRĪŠANA UN APKOPE".
2. Uzkaršiet maizes cepšanās režīmu un cepiet tukšus apmēram 10 minūtes. Vai arī ievietojiet 200ml ūdens maizes panā, lai ceptu 10 minūtes. Šī darbība, lai nomierinātu siltuma elementa un maizes pannas smaržu. Brīdis tiks uzklauts pēc pabeigšanas.
3. Atvienojiet to, tad ļaujiet tai atdzist un atkārtoti notīriet visas atdalītās daļas. Pārliedzieties, ka ierīcei ir pietiekama ventilācija.

LIETOJUMS:

- 1 Atveriet vāku (A5) un izvelciet formu (A6), atvelkot rokturi.
- 2 Pievienojiet maisītāju (A7).
3. Izmēģiniet nepieciešamās sastāvdaļas un ielieciet visas formas .:

PIRMA: šķidrās sastāvdaļas

OTR: sausas sastāvdaļas

PĒDĒJĀ: Raugs (Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet maizes mašīnu rauga (vēlams), aktīvo sausu raugu un tūlītēju raugu.)

Pievienojot miltus, mēģiniet ļaut tam segt ūdeni. Ievietojiet miltu ar nelielu pirkstu uz augšu, pievienojiet raugu ievilkumā. Pārliedzieties, ka raugs nesaskars ar sāli vai šķidrumiem.

PIEZĪME: ja tiek iegūts lielais olbaltumvielu saturs kviešu miltu mīklai, ieteicams mainīt pievienojas kārtību:

Vispirms pievienojiet rauga un kviešu miltus, tad cukuru un sāli, visbeidzot ūdeni vai citus šķidrums.

4 Veidlapu ievietojiet atpakaļ slotā (A1) un aizveriet vāku (A5).

5 Pievienojiet ierīci strāvas padevei.

6 Izvēlieties cepšanas programmu, nospiežot pogu MENU (B1).

7 Izvēlieties maizes izmēru LOAF SIZE poga (B2).

8 Izvēlieties maizes garozas krāsas pogas krāsu (B5).

9 Ja vēlaties aizkavēt maizes izpildi, iestatiet laiku, nospiežot LAIKS (B3).

10 Nospiediet START ierīci (B4).

11 Kad jūs sākat ierīci, tiks veikti papildu pasākumi, lai informētu mūs arī par to, kurā brīdī jūs varat ielej papildu sastāvdaļas, piemēram, riekstus vai augļus.

UZMANĪBU! Iespējams, ka cepšanas laikā tvaiks iznāks no ierīces. Tas ir normāli. Lūdzu, neuztraucieties.

12 Kad mašīna ir beigusies, displejā parādās 0:00, un jūs dzirdēsiet pīkstieni.

13 Pēc darba pabeigšanas aktivizējās, lai saglabātu siltu. Tas aizņem 60 minūtes, laiks beigs 10 pīkstieni.

14 Lai noņemtu cepšanu, nospiediet STOP (B4).

BRĪDINĀJUMS: Izņemot veidlapu, izmantojiet krāsns cimdus.

15 Maizes formā 15 minūtes atdzesē, un pēc tam pārnes paplāti otrādi, noņemiet to.

Vislabākie rezultāti tiek sasniegti, ievietojot maizi pusstundu uz režģa, lai ļautu to izlaist no liekā miza.

17 Kad esat pabeidzis, vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota.

TIME PROGRAMMER: Maksimālā maizes kavēšanās ir 15 stundas.

PIEZĪME: neizmantojiet kavēto startu, ja lietojat ātrbīdīgus produktus, piemēram, olas, pienu utt.

1 nosakot aizkavēto sākumu, izmantojiet laiku TIME.

2 Lai apstiprinātu, nospiediet START / STOP pogu. Lai mainītu programmu, turiet nospiestu START / STOP pogu 2 sekundes.

TĪRĪŠANA UN APKOPE:

1 Pirms tīrīšanas pagaidiet, kamēr ierīce atdziest un atvienojiet strāvu.

2 Ārējo un iekšējo virsmu noslaukiet ar nedaudz mitru drānu.

3. Izmazgājiet veidlapu ar karstu ūdeni, neizmantojot mazgāšanas līdzekli. Izvairieties no skrāpējamās virsmas. Pirms nākamās lietošanas rūpīgi jānomazgā.

NELIETOJIET MEHĀNISKAS DAĻAS ŪDENĀ VAI JEBKĀDĀ ŠĶĪDINĀTĀJĀ. TĪKAI VEIDAS IEKŠĒJĀ VAI TĪRĪŠANAS VEIDU

4 Nevienas ierīces daļas nevajadzētu mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

5. Ja mīcīšanas asmeni ir grūti noņemt no maizes pannas, pievienojiet nedaudz siltu ūdeni, lai iegremdētu 30 minūtes. tad var viegli izbāzties. Izmantojiet mitru lupatu, lai notīrītu to.

6. Tīra augšējā vāka tīrīšana: pēc lietošanas ļauj vienībai atdzist. Lai notīrītu vāku un skata loga iekšpusi, izmantojiet mitru drānu.

Nelietojiet tīrīšanai nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tas samazinās augšnes virsmas slīpumu.

Piezīme. Tiek ieteikts notīrot vāku noņemšanai.

7. Uzmanīgi notīriet korpusa ārējo virsmu ar mitru drānu, pēc tam noslaukiet ar sausu drānu. Nekad nelietojiet benzīnu vai citus šķidrums. Nekad iegremdē korpusu tīrīšanas ūdenī.

6. Pirms maizes veidotāja iepakojšanas uzglabāšanai pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa, un vāks ir aizvērts.

Cepšanas programmas:

Programma 1: Pamatinformācija Attiecībā uz baltajām un jauktajām maizēm to galvenokārt veido kviešu milti vai rudzu milti. Maize ir kompakta konsistence. Varat noregulēt maizes brūnu, ieslatot pogu COLOR.

2. programma: franču valodā. Vieglām maizēm, kas izgatavotas no smalkiem miltiem. Parasti maize ir pūkaina un tai ir kraukšķīga garoza. Tas nav piemērots receptu cepšanai, kas prasa sviestu, margarīnu vai pienu.

3. programma: veseli kvieši Maizes ar smagām miltu šķirnēm, kurām nepieciešams ilgāks mīcīšanas un pieaugšanas posms (piemēram, pilngraudu milti un rudzu milti). Maize būs daudz kompakta un smagāka.

Programma 4: salds maizei ar piedevām, piemēram, augļu sulām, rīvētu kokosriekstu, rozīnēm, sauss augļiem, šokolādi vai pievienoto cukuru. Maizes pagarināšanas ilgums būs viegls un gaišs.

5. programma: sviesta piens Maize Maisot, pagatavot un cepot maizes ceptuvī ar sviestu un pienu.

6. programma: Bez glutēna Mīcīšanas, uzkrāšanās un cepšana GLUTEN brīvais klaips. Parasti: bez līpekļa miltiem, rīsu miltiem, saldo kartupeļu miltiem, kukurūzas miltiem un auzu miltiem.

7. programma: ļoti ātra mērcēšana, pagatavošana un maizes cepšana laikā, kas ir mazāka par bāzes maizi. Bet šajā iestatījumā ceptas maizes parasti ir mazākas ar blīvu tekstūru.

8. programma: kūku mērcēšana, celšana un cepšana, bet pieaugums ar sodas vai cepamo pulveri.

Programma 9. mīcīšana Mīcīšanas laika iestatīšana, izmantojot lietotāju ar atšķirīgu daudzumu.

10. programma: Mīkls Mīcīšana un augšana, bet bez cepšanas. Noņemiet mīklu un izmantojiet, lai pagatavotu maizes ruļļus, picu, tvaicētu maizi utt.

11. programma: Makaronu mīkla Lai padarītu miltu un ūdeni vai dažus citus, tas var ļabi savienoties.

Programma 12: Jogurta fermentu un dara jogurtu.

13. programma: ievārījums ievārījums un marmelāde.

14. programma: Cepiet Lai iegūtu pārāk vieglu vai ceptu maizi. Šajā programmā nav mīcīšanas vai pacelšanas.

15. programma: mājās

Nospiediet pogu **HOMEMADE**, lai izmantotu šo iestatījumu.

Jūs varat pielāgot, cik minūtes katrā fāzē mīcīšanai, pacelšanai, cepšanai, saglabāt siltu ... katru soli.

Specifikācijas:

Barošanas avots: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Jauda: 850W

Receptu grāmatu varat atrast šeit: <https://adler.com.pl/dane/recepie/ad6019.pdf>



Apkārtējās vides aizsardzība. Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet atreizējai pārstrādei. Polietilēna maisījums (PE) izmest plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Lietotās elektropreces nododiet attiecīgajos pieņemšanas punktos. Ierīcē satur bīstamas sastāvdaļas, kas var izraisīt draudus apkārtējai videi. Elektroierīce jānodod tā, lai ierobežotu tās atkārtotu izmantošanu. Ja ierīcē atrodas baterijas, izņemiet tās un nododiet pieņemšanas punktā atsevišķi. Produktu neizmest sadzīves atkritumu konteinerā!