

SCARLETT®

SC- BM40003

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

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



www.scarlett.ru



EAC

GB DESCRIPTION

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

UA СКЛАД ВИРОБУ

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

PL BUDOWA WYROBU

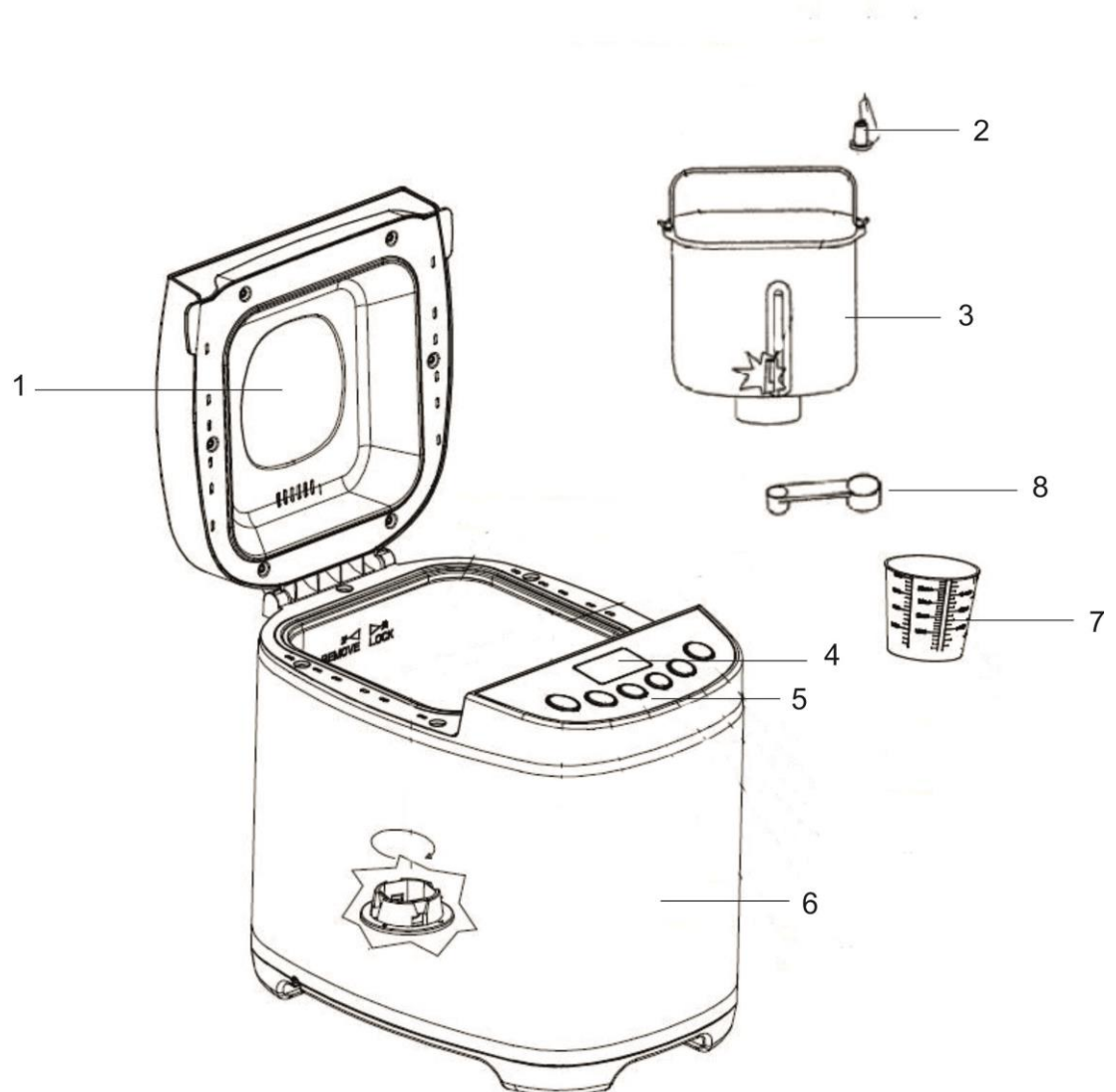
1. Zdejmowana pokrywa
2. Łopatka mieszająca
3. Zdejmowana misa
4. Wyświetlacz LCD
5. Panel sterowania
6. Obudowa
7. Kubek odmierzający
8. Łyżka do mierzenia

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

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

KZ БҰЙЫМНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ

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



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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Важные инструкции по безопасности. Прочитайте внимательно и сохраните для будущих справок.

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
 - Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
 - Не использовать вне помещений.
 - Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
 - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
 - При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
 - Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
 - Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
 - Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
 - Используйте хлебопечь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
 - Не включайте хлебопечь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
 - Печь не предназначена для консервирования продуктов.
 - Не выкладываете продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную чашу.
 - Руководствуйтесь рецептами приготовления.
 - Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
 - Ненадлежащее поддержание хлебопечи в чистом состоянии может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
 - При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности хлебопечи.
 - Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с печью во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
 - Избегайте контакта с лопаточкой для замешивания во время эксплуатации прибора, это травмоопасно!
 - **ВНИМАНИЕ!** Во время работы не открывайте крышку хлебопекарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.
Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу бипера.
 - Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
 - Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
 - Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
 - Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

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

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри хлебопечи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
 - крышка;
 - корпус и смотровое окно;

- стенки камеры;
- съемная чаша.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Хлебопечь не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Перед первым использованием протрите съемную чашу, лопаточку для замешивания, внутреннюю и внешнюю части хлебопечи чистой влажной тканью. Снимите защитную пленку с панели управления.

РАБОТА

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

КНОПКА «МЕНЮ»

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

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

- Для выбора нужной программы нажмите кнопку «МЕНЮ».

Программа выпечки 1. Базовый

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

Программа выпечки 2. Французский

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

Программа выпечки 3. Цельнозерновой

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

Программа выпечки 4. Быстрый

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

Программа выпечки 5. Сладкий

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

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

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

Программа выпечки 8. Тесто

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

Программа выпечки 9. Джем

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

Программа выпечки 10. Кекс

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

Программа выпечки 11. Сэндвич

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

Программа приготовления 12. Выпечка

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

КНОПКА «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

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

КНОПКА «МАССА»

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

КНОПКА «СТАРТ/СТОП»

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

НОМЕР ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

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

ТАЙМЕР

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что лопаточка для замешивания не осталась в хлебе. Если это произошло, аккуратно извлеките ее из хлеба. Не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность лопатки!

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Хлеб не поднимается	<p>Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая) Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. Тесто стало слишком твердым, так как 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. Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.</p>
Слишком рыхлый хлеб	<p>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.</p>
Хлеб провалился после подъема	<p>Качество вашей муки не удовлетворительное. Попробуйте муку другого производителя. Вы использовали слишком много жидкости. Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</p>
Хлеб слишком сильно поднялся	<p>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.</p>
Хлеб получился бледным и липким	<p>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.</p>
На хлебе осталась мука	<p>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.</p>
Тесто плохо смешалось	<p>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.</p>
На экране появилась надпись ННН после запуска программы	<p>Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остынуть, прежде чем продолжить работу программы.</p>
На экране появилась	<p>Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо переместить прибор</p>

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

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

UA ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.