

KULT X



ET Kasutusjuhend
Leivaküpsetaja

LT Naudojimo vadovas
Duonkepė

4 LV Lietošanas rokasgrāmata
KULT X Maizes cepšanas krāsns

24

14





ET

Leivaküpsetaja osad

- 1 Kaas
- 2 Ekraaniga juhtpaneel
- 3 Kūpsetusvorm
- 4 Tainasegamiskonks
- 5 Mōōtetopsik
- 6 Mōōtelusikas
- 7 Tainasegamiskonksu eemaldaja
- 8 Kūpsetuskambri valgustus

LT

Duonkepės sąranka

- 1 Dangtis
- 2 Valdymo skydelis su ekranu
- 3 Kepamoji forma
- 4 Minkymo kablys
- 5 Dozuojamasis puodukas
- 6 Dozuojamasis šaukštelis
- 7 Tėšlos kabljo nuėmiklis
- 8 Kepimo kameros apšvietimas

LV

Maizes cepšanas krāsns komplektācija

- 1 Vāks
- 2 Vadības panelis ar displeju
- 3 Cepšanas panna
- 4 Mīcīšanas asmens
- 5 Mērglāze
- 6 Mērkarote
- 7 Mīklas asmens noņēmējs
- 8 Cepšanas kameras apgaismojums

Oluline ohutusteave

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nendele on tagatud järelevalve.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimise abil.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises või sarnastes keskkondades, näiteks:
 - poodides, kontorites ja muudes äriruumides asuvates töötajate köökides;
 - talumajapidamistes;
 - hotellide, motellide ja muude majutusasutuste klientidele;
 - kodumajutustes.
- Ohu vältimiseks peab katkise toitejuhtme välja vahetama tootja, teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Puhastage pärast seadme ja tarvikute kasutamist kõik toiduga kokku puutunud pinnad/osad. Järgige jaotises „Puhastamine ja hooldus“ esitatud juhiseid.
- Kasutage seadet alati käesolevate juhiste kohaselt. Ebaõige kasutamine võib põhjustada elektrilööki ja muid ohte.
- Ettevaatust! Põletusohu! Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib olla väga kõrge. Küttepinnad võivad olla kuumad ka mõnda aega pärast seadme väljalülitamist.
- Enne tarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja ühendage vooluvõrgust lahti.

Enne kasutamist

Seadet tohib kasutada ainult selleks ettenähtud eesmärgil käesoleva kasutusjuhendi kohaselt. Seetõttu lugege kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi. Kasutusjuhend sisaldab juhiseid seadme kasutamiseks, puhastamiseks ja hooldamiseks. Me ei võta vastutust kasutusjuhendis olevate juhiste täitmata jätmisest põhjustatud kahjustuste eest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas kohas ja andke see koos seadmega järgmisele kasutajale edasi. Pöörake tähelepanu ka juhendi lõpus olevale garantiiteabele. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ärilisel eesmärgil, vaid toidu valmistamiseks kodumajapidamises.

Järgige seadme kasutamise ajal ohutusnõudeid.

Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V ~, 50–60 Hz
Energiatarve:	450 W
Kaitseklass:	I

Ohutusteave

- Tõmmake toitepistik seinakontaktist välja:
 - kui kasutamise ajal esineb rikkeid,
 - enne puhastamist,
 - pärast kasutamist.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontaktidesse, mis on paigaldatud määruste kohaselt. Toitejuhe ja pistik peavad olema kuivad.
- Ärge tõmmake ega kinnitage toitejuhet üle teravate servade. Ärge jätke seda rippuma. Kaitske seda kuumuse ja õli eest.
- Kasutage üksnes ideaalses seisukorras pikendusjuhet.
- Ärge kunagi tõmmake toitepistikut seinakontaktist välja juhtmest ega märgade kätega.
- Ärge kandke seadet toitejuhtmest.
- Ärge asetage seadet pinnale, nagu kuumutusplaadile, või lahtise leegi lähedusse, sest need võivad korpust sulatada.
- Kasutage seadet üksnes siis, kui kõik eemaldatavad osad on õigesti kinnitatud.
- Kui seadet pikema aja jooksul ei kasutata, tõmmake toitepistik seinakontaktist välja.
- Lõpetage kohe seadme kasutamine ja/või tõmmake toitepistik seinakontaktist välja, kui:
 - seade või toitejuhe on kahjustatud,
 - kahtlustate, et pärast seadme mahakukkumist või sarnast juhtumit võib esineda rike.
- Sellistel juhtudel saatke seade remonti.
- Seadet tuleb kasutada järelevalve all.
- Ärge puudutage kuumi pindasid.
- Tootja poolt heaks kiitmata tarvikute kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Ärge puudutage masina kasutamise ajal selle liikuvaid osi.
- Ärge kunagi lööge küpsetusvormi leiva eemaldamiseks teiste esemete vastu, sest see võib vormi kahjustada.
- Leivaküpsetajas ei tohi kasutada fooliumi ega muid sarnaseid materjale, kuna see suurendab tulekahju või lühise tekkimise ohtu.
- Leivaküpsetajat ei tohi kunagi katta rätiku ega muu sarnasega. Kuumus ja niiskus peavad alati saama eralduda. Kui leivaküpsetaja on kaetud süttiva materjaliga või puutub sellega muul moel kokku, võib puhkeda tulekahju.
- Leivaküpsetaja kahjustuste vältimiseks ei tohi seda kasutada ilma küpsetusvormita.
- Asetage seade nii, et see ei libiseks tööpinnalt, nt tugeva taina sõtkumisel.

- Me ei võta vastutust väärkasutamise või sobimatu remondi tulemusena tekkinud kahjustuste eest. Sellistel juhtudel välistatakse ka garantiinõuded.

Juhtpaneel

Programmi valimine

Vajutage seda nuppu, et valida soovitud programm. Valitud programmi number kuvatakse ekraanil.

Pruunistusastme valimine

Vajutage seda nuppu, et valida soovitud pruunistusaste. Erinevad astmed on ekraanil kuvatud järgmiselt:

- Hele 
- Keskmine 
- Tume 

Käivitamine/peatamine

Seda nuppu kasutatakse küpsetusprotsessi alustamiseks. Saate protsessi peatada, kui vajutate nuppu uuesti.

Seiskamine

Seda nuppu all hoides saate küpsetusprotsessi lõpetada.



Taimeri seadistamine

Taimerit saab programmeerida, kasutades nuppe - ja +. Seadistatud lõpuaeg kuvatakse ekraanil.

Leiva suuruse valimine

Vajutage seda nuppu, et valida leiva suurus. Olenevalt valitud suurusest kuvatakse ekraanil kas 450 või 750 g.

Küpsetuskambri valgustus

Küpsetuskambri valgustuse aktiveerimiseks hoidke seda nuppu all. Valgustus lülitub umbes 30 sekundi pärast automaatselt välja, kuid seda saab ka ise välja lülitada, hoides uuesti nuppu all.

Kasutamine

WMF KULT X leivaküpsetajaga saate ise kergesti leiba valmistada. Vajate vaid õigeid koostisaineid ja WMF KULT X leivaküpsetaja teeb kõik ülejäänud. 12 küpsetusprogrammi seast leiab midagi igale maitsele. Seadmega on kaasas programme numbrite selgitav kergesti kasutatav tabel. Seda saab ruumi säästmiseks hoiustada küpsetusvormis.

Programmide ülevaade

Programm nr	Nimetus	Kirjeldus	Saadaolevad võimalused			Kestus	
			Taimer	Pruunistamine	Suurus	450 g	750 g
1	Klassikaline leivapäts	Nisu- ja rukkileiva taina sõtkumine ja küpsetamine. Lisada võib ka teisi koostisaineid.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Sai	Saiataina sõtkumine ja küpsetamine pikema aja jook-sul. Saial on üldiselt krõbe koorik ja kerge tekstuur.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Täisteraleib	Täisteraleiva taina sõtkumine ja küpsetamine. Taimerit ei ole soovitatav kasutada, kuna see võib leiva kvaliteeti halvendada.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Kiire programm*	Leivataina sõtkumine ja küpsetamine lühema aja jook-sul kui 1. programmi puhul. Leib on üldiselt väiksem ja tugevama konsistentsiga.	✓	✓	-	02:25	
5	Magus leib	Magusa leiva taina sõtkumine ja küpsetamine. Lisada võib ka teisi koostisaineid.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Gluteenivaba	Gluteenivaba leiva taina sõtkumine ja küpsetamine. Lisada võib ka teisi koostisaineid.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ülikiire prog- ramm*	Leivataina sõtkumine ja küpsetamine kõige lühema aja jook-sul. Leib on üldiselt väiksem ja kõvem kui 4. programmiga küpsetatud leib.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Tainaprogramm	Taina sõtkumine ilma seda küpsetamata. Tainast saab kasutada saiakeste, pitsa jms jaoks.	✓	-	-	01:30	
9	Hoidised***	Hoidiste ja moosi valmistamiseks. Puuviljad tuleb enne küpsetusvormi panemist tükeldada lõigata.	-	-	-	01:20	
10	Röstleib	Röstleiva taina segamine ja küpsetamine. Leival on üldiselt õhem koorik ja kerge tekstuur.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kook	Küpsetuspulbriga taina segamine ja küpsetamine.	✓	✓	-	02:00	
12	Küpsetamine	Ainult küpsetamine ilma taina sõtkumiseta. Võib kasutada ka teiste programmide küpsetusaja pikendamiseks.	-	✓	-	01:00	

* Parima tulemuse tagamiseks tuleb kõik vedelad koostisained valada küpsetusvormi esimesena. Alles seejärel tuleb segule lisada kuivad koostisained.

** Kõige kiiremini saab leiba küpsetada ülikiire programmiga. Vee temperatuur on siin eriti oluline, kuna see mõjutab küpsetusprotsessi. Parima küpsetustulemuse saavutab, kui kasutada sooja vett.

*** Hoidiste valmistamiseks on soovitatav kasutada eraldi küpsetusvormi.

Programmietappide üksikasjalik kirjeldus

Programm nr	Kirjeldus	Maht	Kogu kestus	1. sõtkumine	1. kerkimine	2. sõtkumine	2. kerkimine	3. kerkimine	Küpsetamine	Soojahoidmine
1	Klassikaline leivapäts	450 g	03:08 h	11 min	20 min	17 min	25 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	03:15 h	12 min	20 min	18 min	25 min	35 min	85 min	60 min
2	Sai	450 g	03:55 h	18 min	40 min	22 min	30 min	40 min	85 min	60 min
		750 g	04:05 h	20 min	40 min	25 min	30 min	40 min	90 min	60 min
3	Täisteraleib	450 g	03:47 h	11 min	25 min	21 min	35 min	55 min	80 min	60 min
		750 g	03:55 h	12 min	25 min	23 min	35 min	55 min	85 min	60 min
4	Kiire programm*		02:25 h	12 min	10 min	13 min	/	25 min	85 min	60 min
5	Magus leib	450 g	03:05 h	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	03:10 h	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	85 min	60 min
6	Gluteenivaba	450 g	03:05 h	12 min	5 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
		750 g	03:10 h	12 min	10 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
7	Ülikiire programm*	450 g	01:43 h	13 min	/	5 min	25 min	/	60 min	60 min
		750 g	01:53 h	13 min	/	5 min	30 min	/	65 min	60 min
8	Tainaprogramm		01:30 h	25 min	/	/	30 min	35 min	/	/
9	Hoidised***		01:20 h	/	15 min	/	/	45 min	20 min	/
10	Röstleib	450 g	03:10 h	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	70 min	60 min
		750 g	03:15 h	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	75 min	60 min
11	Koogid		02:00 h	7 min	4 min	10 min	9 min	/	90 min	60 min
12	Küpsetamine		01:00 h	/	/	/	/	/	10–60 min	60 min

* Parima tulemuse tagamiseks tuleb kõik vedelad koostisained valada küpsetusvormi esimesena. Alles seejärel tuleb segule lisada kuivad koostisained.

** Kõige kiiremini saab leiba küpsetada ülikiire programmiga. Vee temperatuur on siin eriti oluline, kuna see mõjutab küpsetusprotsessi. Parima küpsetustulemuse saavutab, kui kasutada sooja vett.

*** Hoidiste valmistamiseks on soovitatav kasutada eraldi küpsetusvormi.

Enne seadme esmakordset kasutamist

- Seadme lahtipakkimisel kontrollige, et kõik osad oleksid kaasas ja kahjustamata.
- Puhastage enne kasutamist kõik eemaldatavad osad, nagu on kirjeldatud jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
- Seadet esimest korda kuumutades võib tekkida suitsu, seega soovime kasutada seadet esimesel korral tühja küpsetusvormiga (ilma tainasegamiskonksuta) ja programmiga „Küpsetamine“ (nr 12).
- Laske leivaküpsetajal maha jahtuda ja puhastage see jaotises „Puhastamine ja hooldus“ näidatud juhiste järgi.

Leiva, kookide ja taina valmistamine

- Avage KULT X leivaküpsetaja kaas ja eemaldage küpsetusvorm, keerates seda vastupäeva.
- Et tainas ei kleepuks tainasegamiskonksu ja küpsetusvormi vahelisse ruumi, soovime katta tainasegamiskonksu ava kuumutamist taluva margariiniga.
- Asetage tainasegamiskonks küpsetusvormi veovõlli külge nii, et lai külg oleks allapoole.
- Seejärel lisage retsepti järgi vajaminevad koostisained küpsetusvormi. Tavaliselt lisatakse esimesena vedelad koostisained, nagu vesi või õli. Järgmisena lisatakse küpsetusvormi suhkur, sool ja jahu ning seejärel pärm.

Ettevaatust! Jahu maksimaalne kogus on 500 g ja kuivpärmil 7 g.

Märkus. Võtke arvesse, et kui kasutate liiga palju jahu, võib tainas küpsetusvormist välja voolata ja vormi külge kõrbed.

- Asetage küpsetusvorm leivaküpsetajasse ja lukustage see päripäeva pöörates kohale.
- Sulgege leivaküpsetaja kaas.
- Nüüd pange toitepistik pistikupesasse.
- Sobiva programmi valimiseks kasutage programminuppu Prog. Lisateavet programmide kohta leiab lk 17.
- Soovitud pruunistusastme (hele, keskmine, tume) valimiseks kasutage pruunistusastme nuppu .
- Leiva suuruse valimiseks (450 või 750 g) kasutage leiva suuruse nuppu . Kui kasutate kiiret programmi (nr 4), ei pea leiva suurust valima.
- Taimerit saab programmeerida, kasutades nuppe – ja + (lisateavet taimeri kasutamise kohta saab lk 19). Selle etapi võib vahele jätta, kui küpsetamisprotsess käivitatakse kohe.
- Kui olete vajaminevad seadistused sisestanud, vajutage küpsetusprotsessi alustamiseks käivitus-/seiskamisnuppu . Kui võimalik, ärge avage kaant enne, kui küpsetusprotsess on lõppenud, kuna see halvendab küpsetamistulemust.
- Teise sõtkumisprotsessi ajal kuulete olenevalt valitud programmist (nr 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 ja 11) korduvat helisignaali. Nüüd võite kaane avada, et vajadusel lisada koostisaineid, nagu rosinaid või pähkleid. Hea küpsetustulemuse saavutamiseks sulgege kaas kohe uuesti.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kõlab korduv helisignaali. Võite leiva kohe välja võtta ja käivitus-/seiskamisnuppu  all hoides küpsetusprotsessi lõpetada, või soojashoidmise funktsioon lülitub automaatselt kuni 60 minutiks sisse.
- Küpsetusvormi väljavõtmiseks kasutage pajalappi ja keerake vormi õrnalt vastupäeva. Kallutage leib küpsetusvormist välja ja pange koogirestile jahtuma.
- Kui tainasegamiskonks ei tule automaatselt lahti, saate selle tainasegamiskonksu eemaldaja abil lahti päästa. Sisestage see tainasegamiskonksu avasse ja ühendage tainasegamiskonksu alumise poolega. Nüüd tõmmake tainasegamiskonks ettevaatlikult välja.
- Jätke leib enne lõikamist umbes tunniks koogirestile jahtuma, kui retseptis ei ole märgitud teisiti.

Taimeri seadistamine

Kui te ei soovi küpsetusprotsessi kohe alustada, võite kasutada taimerit. Saate nuppude – ja + abil seadistada 10-minutiliste intervallidega leiva küpsetamise lõpu aja, seejuures võetakse arvesse küpsetusaeg. Maksimaalne viibeaeg on 13 tundi.

Märkus. See funktsioon ei ole saadaval järgmiste programmide puhul: ülikiire programm, hoidised ja küpsetamine.

Märkus. Kui kasutate taimerit, vältige riknevaid toiduaineid, nagu munad või värske piim.

Soojashoidmise funktsioon

Kui küpsetusaeg on lõppenud, käivitub automaatselt 60-minutiline soojashoidmise aeg. Kui soovite leiva kohe peale küpsetamist välja võtta, hoidke küpsetusprotsessi peatamiseks all käivitus-/seiskamisnuppu Start
Stop.

Mälufunktsioon

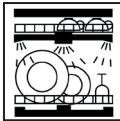
Kui elektritoide küpsetamise ajal ajutiselt katkeb, taaskäivitatakse protsess automaatselt 10 minuti jooksul, ilma et oleks tarvis vajutada käivitus-/seiskamisnuppu Start
Stop. Kui voolukatkestus kestab kauem kui 10 minutit, tuleb leivaküpsetaja taaskäivitada.

Kasulikud nõuanded

- **Tugev tainas:** Tugeva taina puhul on soovitatav järjestust muuta. Lisage küpsetusvormi kõigepealt kuivad ja seejärel vedelad koostisained. Kui soovite kasutada taimerit, veenduge, et pärm ei puutuks vedelikuga enneaegselt kokku.
- **Küpsetussegud:** Klassikalise leivapätsi programm (nr 1) sobib üldiselt küpsetussegudele, kui retseptis ei ole märgitud teisiti. Ärge lisage küpsetussegule rohkem vett kui retseptis märgitud kogus. Retseptis võib olla soovitatud vähendada vee kogust kuni 50 ml.
- **Pruunistamine:** Kuna leivaküpsetajal ei ole kaane lähedal kuumusallikat, on krõbeda tekstuuri saamiseks soovitatav kasutada maksimaalset pruunistusastet.
- **Munad:** Kui kasutate rohkem mune, tuleb vedeliku kogust vastavalt kohandada. Lisaks on soovitatav munad enne küpsetusvormi lisamist vahustada.
- **Küpsetuskambri valgustus:** Hõõglambi vahetamiseks eemaldage mündi abil klaaskate. Kasutage järgmiste omadustega ahjuhõõglampi:
 - E14
 - Kogupikkus 49 mm
 - Klaasi läbimõõt 22 mm
 - 220–240 V
 - 15 W
 - 300 °C

Puhastamine ja hooldus

Tõmmake toitepistik pärast kasutamist seinakontaktist välja. Enne puhastamist laske leivaküpsetajal jahtuda. Eemaldage küpsetusvorm, hoides seda käepidemest ja keerates vastupäeva. Seejärel eemaldage tainasegamiskonks. Kui tainasegamiskonksu on keeruline eemaldada, täitke küpsetusvorm leige veega ja jätke tainasegamiskonks umbes 30 minutiks ligunema. Nüüd peaks olema lihtsam seda eemaldada. Puhastage küpsetusvorm ja tainasegamiskonks niiske lapiga. Vältige teravate esemete või tugevatoimeliste puhastusainete kasutamist, need võivad mitterakkuvat kattekihti kahjustada. Küpsetusvorm tuleb enne uuesti kasutamist täielikult kuivatada. Kasutage leivaküpsetaja, kaane ja akna puhastamiseks niisket lappi. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid, kuna need võivad pinda kahjustada. Ärge kunagi kastke korpust vette. Lihtsaks puhastamiseks võib mõõtetopsikut, mõõtelusikat ja tainasegamiskonksu eemaldajat pesta nõudepesumasinas.

	 Võib pesta nõudepesumasinas	 Võib loputada voolava vee all	 Pühkida niiske lapiga
Küpsetusvorm	—	✓	✓
Tainasegamiskonks	—	✓	✓
Mõõtetopsik	✓	✓	✓
Mõõtelusikas	✓	✓	✓
Tainasegamiskonksu eemaldaja	✓	✓	✓
Korpus	—	—	✓

Veatuvastus

Ekraanil kuvatakse „HHH“ (sellega kaasneb viis helisignaali)

Sisetemperatuur on liiga kõrge. Peate jääma praegusesse programmi. Avage kaas ja laske leivaküpsetajal 10–20 minutit jahtuda.

Pärast käivitus-/seiskamisnupu ^{Start}/_{Stop} vajutamist kuvatakse ekraanil „LLL“ (sellega kaasneb viis helisignaali)

Sisetemperatuur on liiga madal. Peatage helisignaali, vajutades käivitus-/seiskamisnupu ^{Start}/_{Stop} ja avage kaas. Oodake 10–20 minutit, kuni seade on saavutanud toatemperatuuri.

Pärast käivitus-/seiskamisnupu ^{Start}/_{Stop} vajutamist kuvatakse ekraanil „EE0“

Temperatuuriandur ei ole korralikult ühendatud, saatke seade remonti.

	Probleem	Põhjus	Lahendus
Nõuanded ja vastused	Küpsetuskambrist või õhuavadest tuleb suitsu.	Koostisained on küpsetuskambris või kleepunud küpsetusvormi välispinnale.	Tõmmake pistik välja ja puhastage küpsetusvormi välispind või küpsetuskamber.
	Leib vajub keskelt kokku ja on põhjast niiske.	Leib on pärast küpsetamist liiga kauaks küpsetusvormi jäetud.	Võtke leib küpsetusvormist välja enne, kui soojashoidmise funktsioon välja lülitub.
	Koostisaineid ei segatud õigesti või leib ei küpsenud korralikult.	On valitud valed programmeerimised.	Kontrollige valitud programmi ja ka leiva suuruse ja pruunistussastme seadeid.
		Küpsetamise ajal on kaant korduvalt avatud.	Kaant ei tohiks avada muul põhjusel kui koostisainete lisamiseks. Pärast seda tuleb kaas kohe sulgeda.
		Tainasegamikons ei pöörle.	Kontrollige, et tainakonsu ei takistaks piraterad vms. Võtke küpsetusvorm välja ja kontrollige, kas tainakonsu saab pöörata. Kui see ei ole võimalik, saatke seade remonti.
	Leivaküpsetaja ei käivitu ja ekraanil kuvatakse „HHH“	Sisetemperatuur on liiga kõrge.	Peate jääma praegusesse programmi. Avage kaas ja laske leivaküpsetajal 10–20 minutit jahtuda.
	Leib kerkib liiga kiiresti	Liiga palju pärimi, liiga palju jahu või liiga vähe soola	Kontrollige kasutatud koostisainete kogust, vajadusel korrigeerige ja kontrollige, et kõik koostisained oleksid segusse lisatud.
	Leib ei kerki üldse või kerkib väga vähe	Pärmi pole või on liiga vähe või on vale veekogus	Kontrollige kasutatud koostisainete kogust, vajadusel korrigeerige ja kontrollige, et kõik koostisained oleksid segusse lisatud.
		Pärm puutus liiga vara vedelikuga kokku	Täitke küpsetusvorm õiges järjekorras.
	Leib vajub keskelt kokku	Liiga palju tainast küpsetusvormi suuruse kohta	Kontrollige kasutatud koostisainete koguseid ja vajadusel korrigeerige. Kui kasutatakse vedelikku sisaldavaid koostisaineid, tuleb vee kogust vastavalt vähendada.
		Pärm puutus liiga vara vedelikuga kokku	Tehke jahusse väike süvend ja lisage kuivpärm, vältides vee ja kuivpärimi otsest kokkupuudet.
	Paks tükiline tekstuur	Liiga palju jahu või liiga vähe vett	Kontrollige kasutatud koostisainete kogust, vajadusel korrigeerige ja kontrollige, et kõik koostisained oleksid segusse lisatud.
		Pärmi või suhkrut ei ole piisavalt	Kontrollige kasutatud koostisainete kogust, vajadusel korrigeerige ja kontrollige, et kõik koostisained oleksid segusse lisatud.
	Leib ei ole keskelt küpsenud	Liiga palju vett	Kontrollige kasutatud koostisainete kogust, vajadusel korrigeerige ja kontrollige, et kõik koostisained oleksid segusse lisatud.
	Leib/koorik on liiga hele	On valitud vale pruunistusaste	Kuna leivaküpsetajal ei ole kaane lähedal kuumusallikat, on krõbeda teksturi saamiseks soovitatav kasutada maksimaalset pruunistusastet.

Kasutamiseks ainult Ühendkuningriigis

- Toote toitejuhtmega on ühendatud 13 A pistik, mis vastab standardile BS 1363. Kui pistik ei sobi teie pistikupesadega või tuleb välja vahetada, võtke arvesse järgmist. Kui pistik ei ole uuendatava kaabeldusega, lõigake see toitejuhtme küljest ja kõrvaldage kohe. Ärge kunagi sisestage seda pistikupessa, sest esineb suur elektrilöögioht.

- Toitejuhtme pistiku saab asendada järgmiste juhiste kohaselt.

Tähtis! Toitejuhtme sooned on tähistatud järgmiste värvidega:

sinine	null
pruun	faas

. Kuna seadme toitejuhtme soonte värvid ei pruugi vastata teie pistikus olevate klemmide värvitähistele, toimige järgmiselt:

- sinine juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on märgitud N-tähega või on musta värvi;
- pruun juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on märgitud L-tähega või on punast värvi.

Ärge ühendage ühtegi juhet klemmiga, mis on märgitud E-tähega või maanduse sümboliga (⊕) või on rohelist või rohelist ja kollast värvi.

- Kui kasutatakse 13 A (BS 1363) pistikut, tuleb see ühendada 3 A sulavkaitsmega, mis vastab standardile BS 1362 ja mille ASTA on heaks kiitnud. Kui kasutatakse muud tüüpi pistikut, tuleb seadet pistikus, adapteris või jaotuskilbis kaitsta 5 A sulavkaitsmega.

Kahtluse korral pidage nõu kvalifitseeritud elektrikuga.

- Ärge kunagi kasutage pistikut sulavkaitsme katet sulgemata.



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EÜ.



Toodet ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada koos olmejäätmetega, vaid see tuleb ringlussevõtuks viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Materjalid on märgistuse kohaselt ringlussevõetavad. Te saate keskkonna kaitsmisele suurel määral kaasa aidata, kui korduskasutate vanu seadmeid, saadate need ümbertöötlemisele või utiliseerite muul viisil. Küsige kohalikust omavalitsusest, kus asub teile lähim sobilik kogumispunkt.

Võib muutuda.

Svarbios saugos instrukcijos

- Vyresni nei aštuonerių metų vaikai, asmenys, turintys fizinę, jutiminę ar protinę negalią, taip pat asmenys, neturintys patirties ir/ar žinių, gali naudotis šiuo prietaisu, tik jei yra prižiūrimi kitų asmenų ar jiems buvo nurodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jie supranta galinčias kilti grėsmes.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Vaikai negali valyti šio prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi kitų asmenų.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą toliau nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų.
- Prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo pulteliu.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose aplinkose, pavyzdžiui:
 - personalo kambariuose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - gyvenamuosiuose ūkių namuose;
 - klientų viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose;
 - nakvynės ir pusryčių namuose.
- Tam, kad sugedus prietaiso maitinimo laidui būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros darbuotojas ar atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Pasinaudoję prietaisu ir priedais, nuvalykite visus paviršius / dalis, besiliečiančius su maistu. Vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Visada naudokite prietaisą pagal šias instrukcijas. Netinkamai naudojamas prietaisas kelia elektros smūgio ir kitus sveikatos pavojus.
- Dėmesio! Pavojus nusiplikyti! Šalia esantys paviršiai

gali labai įkaisti. Kaitinimo paviršiai lieka įkaitę dar kurį laiką išjungus prietaisą.

- Prieš keisdami priedus ar liesdami judančias dalis, išjunkite prietaisą iš atjunkite jį nuo elektros lizdo.

Prieš naudodamiesi prietaisu

Prietaisą galima naudoti tik pagal paskirtį vadovaujantis šiuo eksploataavimo vadovu. Dėl to prieš naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite vadovą. Jame pateikta svarbi informacija, susijusi su prietaiso naudojimu ir priežiūra. Mes nepreisiimame jokios atsakomybės, jei nebuvo laikomasi šiame vadove pateiktų instrukcijų. Laikykite jį saugioje vietoje ir, jei reikia, perduokite kitiems vartotojams. Atkreipkite dėmesį į gale pateiktą garantijos informaciją. Prietaisas nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais. Jis numatytas ruošti tokį kiekį maisto, kurio reikia namų ūkio reikmėms patenkinti.

Naudodamiesi prietaisu paisykite saugos įspėjimų.

Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa: 220–240 V~ 50–60 Hz

Suvartojama galia: 450 W

Apsaugos klasė: I

Saugos informacija

- Ištraukite kištuką:
 - prietaisui sugedus,
 - prieš valydami prietaisą,
 - pasinaudoję prietaisu.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus sieninius elektros lizdus, sumontuotus pagal reikalavimus. Laidas ir kištukas turi būti sausi.
- Nesuspauskite laido ir netraukite per aštrius kraštus. Neleiskite jam karoti. Apsaugokite jį nuo karščio ir aliejaus.
- Naudokite tik nepriekaištingos būklės ilginamąjį laidą.
- Niekada neatjunkite kištuko iš lizdo traukdami už laido ar laikydami jį drėgnomis rankomis.
- Neneškite prietaiso už laido.
- Nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių, pavyzdžiui, kaitvietės ar šalia atviros liepsnos šaltinių, nes gali pradėti lydytis jo korpusas.
- Naudokitės prietaisu tik tinkamai prijungę nuimamas dalis.
- Jei prietaisu neplanuojate naudotis ilgą laiką, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nedseldami nustokite naudotis prietaisu ir/ar ištraukite kištuką iš elektros lizdo jei:
 - prietaisas ar laidas yra pažeisti;
 - įtariate, kad prietaisas gali neveikti, nes buvo nukritęs ar pan.

Tokiais atvejais atiduokite prietaisą taisyti.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nelieskite įkaitusių paviršių.
- Naudodami gamintojo nerekomenduotus priedus galite susižaloti.
- Naudodamiesi prietaisu nelieskite jokių judančių dalių.

- Niekada netrankykite kepatosios formos į kitus daiktus duonai išimti, nes galite sugadinti prietaisą.
- Nenaudokite kartu su duonkepe folijos ar panašių medžiagų, nes galite sukelti gaisrą ar trumpą sujungimą.
- Niekada neuždenkite duonkepės rankšluosčiu ar panašiu daiktu. Saugokite duonkepę nuo karščio ir drėgmės. Jei duonkepė laikoma uždengta degiomis medžiagomis ar su jomis liečiasi kitu būdu, gali kilti gaisras.
- Kad nesugadintumėte duonkepės, nenaudokite jos be kepatosios formos.
- Pastatykite prietaisą taip, kad jis negalėtų nuslysti nuo stalviršio, pavyzdžiui, minkant sunkią tešlą.
- Mes neprisiimame jokios atsakomybės už gedimus, atsiradusius netinkamai ar ne pagal paskirtį naudojantis prietaisu ar bandant netinkamai jį pataisyti. Dažniausiai tokiais atvejais garantija nėra taikoma.

Valdymo skyrius

Programos pasirinkimas

Šį mygtuką spaudžiate norimai programai pasirinkti. Ekrane rodomas pasirinktos programos numeris.

Apskrudimo lygio pasirinkimas

Šį mygtuką spaudžiate norimam apskrudimo lygiui pasirinkti. Skirtingi lygiai rodomi ekrane šia tvarka:

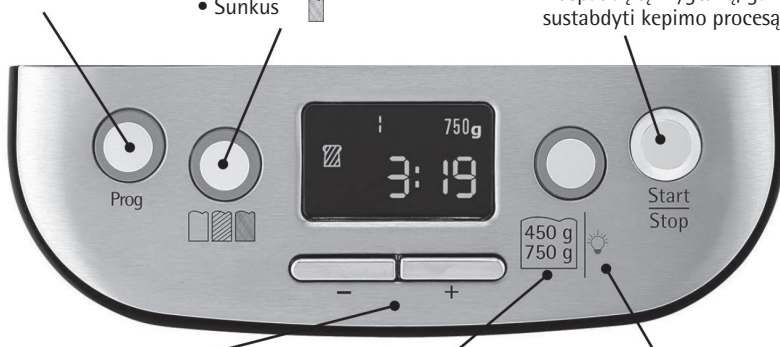
- Švelnus 
- Vidutinis 
- Sunkus 

Mygtukas „Start“ / „Pause“

Šis mygtukas naudojamas kepimui pradėti. Dar kartą nuspaudę mygtuką, galite sustabdyti prietaisą.

„Stop“

Nuspaudę šį mygtuką, galite sustabdyti kepimo procesą.



Laikmačio nustatymas

Laikmačio funkciją galima užprogramuoti mygtukais „-“ ir „+“. Nustatytas pabaigos laikas yra rodomas ekrane.

Duonos dydžio pasirinkimas

Nuspauskite šį mygtuką norimam duonos dydžiui pasirinkti. 450 gr. arba 750 gr. rodomas ekrane priklausomai nuo pasirinkto dydžio.

Kepimo kameros apšvietimas

Norėdami apšviesti kepimo kamerą, laikykite nuspaustą šį mygtuką. Jis automatiškai išsijungia po apytiksliai 30 s, tačiau gali būti išjungtas dar kartą nuspaudus mygtuką.

Naudojimas

Su „WMF KULT X“ duonkepe galite nesunkiai išsikepti duoną namuose. Jums tereikia tinkamų ingredientų, o viskuo kitu pasirūpins jūsų „WMF KULT X“ duonkepė. Duonkepėje yra 12 kepimo programų, tad kiekvienas atras savo mėgstamo skonio duoną. Kartu su duonkepe gausite paprastą programų lentelę, kurioje išaiškinti programų numeriai. Ją galite laikyti kepamojoje formoje ir taip sutaupyti vietos.

Programų apžvalga

Programos Nr.	Paskirtis	Aprašymas	Galimi variantai			Laiko trukmė	
			Laikmačio funkcija	Apskrudimas	Dydis	450 gr.	750 gr.
1	Klasikinė duona	Kviečių ir rugių duonos minkymas ir kepimas Galite pridėti ir kitų ingredientų.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Baltų miltų duona	Minkymas ir kepimas užtrunka ilgiau. Duona turi traškią plutelę ir yra lengvos tekstūros.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Viso grūdo duona	Viso grūdo duonos minkymas ir kepimas. Nerekomenduojama naudoti laikmačio funkcijos, nes tai turi neigiamo poveikio duonos kokybei.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Greitoji programa*	Duonos minkymas ir kepimas per trumpesnę nei programos Nr. 1 nustatytą laiką. Duona būna mažesnė ir tvirtesnė.	✓	✓	—	02:25	
5	Saldi duona	Saldžios duonos minkymas ir kepimas. Galite pridėti ir kitų ingredientų.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Duona be glitimo	Duonos be glitimo minkymas ir kepimas. Galite pridėti ir kitų ingredientų.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Itin greita programa*	Duonos minkymas ir kepimas per trumpiausią laiką. Duona būna mažesnė ir rupesnė nei iškepta pagal programą Nr. 4.	—	✓	✓	01:43	01:53
8	Tešlos programa	Tešlos minkymas be kepimo. Tešlą galima panaudoti bandelėms, picoms kepti ir t. t.	✓	—	—	01:30	
9	Uogienė***	Uogienėms ir džemams gaminti Prieš dėdami vaisius ant kepanosios formos, supjaustykite juos gabalais.	—	—	—	01:20	
10	Skrebučiai	Skrudinamos duonos minkymas ir kepimas Duona turi plonesnę plutelę ir yra lengvos tekstūros.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Pyragai	Minkymas ir kepimas naudojant kepi-mo miltelius.	✓	✓	—	02:00	
12	Kepimas	Kepimas be minkymo. Galima naudoti kitų programų kepi-mo laikui pailginti.	—	✓	—	01:00	

*Kad rezultatai būtų optimalūs, į kepanąją formą iš pradžių pilkite skystuosius ingredientus. Paskutinius berkite sausuosius ingredientus.

**Greičiausias būdas iškepti duoną yra pasinaudoti itin greita programa. Šiuo atveju labai svarbi yra vandens temperatūra, nes nuo jos priklauso kepi-mo procesas. Geriausi rezultatai pasiekiami naudojant šiltą vandenį.

***Rekomenduojama gaminant uogienes naudotis atskira kepanąją forma.

Programos seka

Programos Nr.	Aprašymas	Tūris	Bendra trukmė	Minky-mas 1	Kildini-mas 1	Minky-mas 2	Kildini-mas 2	Kildini-mas 3	Kepimas	Šilumos išsaugojimas
1	Klasikinė duona	450g	03:08 val.	11 min.	20 min.	17 min.	25 min.	35 min.	80 min.	60 min.
		750g	03:15 val.	12 min.	20 min.	18 min.	25 min.	35 min.	85 min.	60 min.
2	Baltų miltų duona	450g	03:55 val.	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	40 min.	85 min.	60 min.
		750g	04:05 val.	20 min.	40 min.	25 min.	30 min.	40 min.	90 min.	60 min.
3	Viso grūdo duona	450g	03:47 val.	11 min.	25 min.	21 min.	35 min.	55 min.	80 min.	60 min.
		750 g	03:55 val.	12 min.	25 min.	23 min.	35 mins.	55 mins.	85 mins.	60 min.
4	Greitoji programa*		02:25 val.	12 min.	10 min.	13 min.	/	25 min.	85 min.	60 min.
5	Saldi duona	450g	03:05 val.	12 min.	5 min.	23 min.	30 min.	35 min.	80 min.	60 min.
		750 g	03:10 val.	12 min.	5 min.	23 min.	30 min.	35 min.	85 min.	60 min.
6	Duona be glitimo	450g	03:05 val.	12 min.	5 min.	13 min.	30 min.	35 min.	90 min.	60 min.
		750g	03:10 val.	12 min.	10 mins.	13 min.	30 min.	35 min.	90 min.	60 min.
7	Itin greita programa*	450g	01:43 val.	13 min.	/	5 min.	25 min.	/	60 min.	60 min.
		750g	01:53 val.	13 min.	/	5 min.	30 min.	/	65 min.	60 min.
8	Tešlos programa		01:30 val.	25 min.	/	/	30 min.	35 min.	/	/
9	Uogienė***		01:20 val.	/	15 min.	/	/	45 min.	20 min.	/
10	Skrebučiai	450g	03:10 val.	17 min.	35 min.	8 min.	25 min.	35 min.	70 min.	60 min.
		750g	03:15 val.	17 min.	35 min.	8 min.	25 min.	35 min.	75 min.	60 min.
11	Pyragai		02:00 val.	7 min.	4 min.	10 min.	9 min.	/	90 min.	60 min.
12	Kepimas		01:00 val.	/	/	/	/	/	10-60 min.	60 min.

*Kad rezultatai būtų optimalūs, į kepamąją formą iš pradžių pilkite skystuosius ingredientus. Paskutinius berkite sausuosius ingredientus.

**Greičiausias būdas iškepti duoną yra pasinaudoti itin greita programa. Šiuo atveju labai svarbi yra vandens temperatūra, nes nuo jos priklauso kepimo procesas. Geriausi rezultatai pasiekiami naudojant šiltą vandenį.

***Rekomenduojama gaminant uogienes naudotis atskira kepamąja skarda.

Prieš naudodamiesi prietaisu pirmą kartą

- Išpakuodami prietaisą įsitikinkite, kad pakuotėje yra visos dalys, ir jos yra nepažeistos.
- Nuvalykite visas nuimamas dalis taip, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Pirmą kartą naudojantis prietaisu gali būtų dūmų, todėl rekomenduojame vieną kartą prietaisui leisti veikti su tuščia keпамąja forma (be tešlos kablo) esant nustatytai kepimo programai (Nr. 12).
- Leiskite duonkepei atvėsti ir dar kartą nuvalykite ją pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Duonos, pyragų ir tešlos ruošimas

- Atidarykite „KULT X“ duonkepės dangtį ir nuimkite keпамąją skardą pasukę ją prieš laikrodžio rodyklę.
- Kad tešla neprikibtų prie angos tarp tešlos kablo ir keпамosios formos, rekomenduojama ištepti tešlos kablo angą karščiui atspariu margarinu.
- Uždėkite tešlos kablį ant keпамosios formos pavaros veleno, taip kad plačioji dalis būtų nukreipta žemyn.
- Tada sudėkite į keпамąją formą visus ingredientus pagal receptą. Iš pradžių pilkite skystuosius ingredientus, tokius kaip vanduo ar aliejus. Tada berkite cukrų, druską ir miltus ir, galiausiai, mieles.

Dėmesio: Didžiausias miltų kiekis yra 500 g, o sausų mielių – 7 g.

Pastaba: Jei naudojate per daug miltų, tešla gali veržtis per kraštus ir prisvilkti prie formos.

- Įdėkite keпамąją formą į duonkepę ir užfiksuokite ją pasukdami palei laikrodžio rodyklę.
- Uždarykite duonkepės dangtį.
- Dabar įkiškite kištuką į elektros lizdą.
- Programos mygtukais Prog pasirinkite tinkamą programą. Papildomos informacijos apie atskiras programas rasite 17 psl.
- Apskrudimo lygio mygtuku  pasirinkite norimą apskrudimo lygį (švelnus, vidutinis, stiprus).
- Duonos dydžio mygtuku  pasirinkite norimą duonos dydį (450 g ar 750 g). Jei naudojate greitą programą (Nr. 4), neturite pasirinkti duonos dydžio.
- Laikmatį galima programuoti mygtukais „–“ ir „+“ (daugiau informacijos rasite 19 psl.). Šį žingsnį galite praleisti, jei ketinate kepti duoną iš karto.
- Įvedę reikiamus nustatymus, spustelėkite mygtuką  kad duona pradėtų kepti. Jei įmanoma, nevarstykite dangčio nepasibaigus kepimo laikui, nes tai neigiamai veikia kepimo rezultatą.
- Per antrą minkymo ciklą išgirsite keletą pytelėjimų priklausomai nuo pasirinktos programos (1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 ir 11). Dabar galite praverti dangtį ir, jei reikia, įdėti papildomų ingredientų, pavyzdžiui, razinų ar riešutų. Tuomet nedelsdami uždarykite dangtį, kad kepimo rezultatas būtų optimalus.
- Pasibaigus kepimo ciklui, išgirsite keletą pytelėjimų. Galite iš karto išimti duoną ir baigti kepimo procesą mygtuku  ar „Šilumos išsaugojimo funkcija“ įsijungia automatiškai ir veikia ne ilgiau kaip 60 min.
- Formos laikikliu išimkite keпамąją formą ir švelniai pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę. Kilstelėkite kepimo formą, kad duona iškristų ant stovo ir pradėtų vėsti.
- Jei tešlos kablys automatiškai neatsikabina, galite pasinaudoti kablo nuėmikliu. Įkiškite jį į tešlos kablo angą ir pritvirtinkite prie tešlos kablo apačios. Dabar atsargiai išimkite tešlos kablį.
- Palikite duoną vėsti ant stovo apie 1 val. Tuomet galite ją supjaustyti, nebent recepte nurodyta kitaip.

Laikmačio nustatymas

Jei nenorite pradėti kepti tuoj pat, galite pasinaudoti laikmačio funkcija. Galite nustatyti kepimo pabaigos 10 min. intervalais mygtukais „-“ ir „+“ (įskaičiuokite ir kepimo laiką). Kepimo pradžią galite nukelti ne vėliau kaip 13 valandų.

Pastaba: Funkcija neveikia su itin greita programa, uogienių ir kepimo programomis.

Pastaba: Kai naudojate laikmačiu, nenaudokite tokių greitai gendančių maisto produktų, kaip kiaušiniai ar šviežias pienas.

Šilumos išsaugojimo funkcija

Pasibaigus kepimo laikui, automatiškai įsijungia 60 min. trukmės šilumos išsaugojimo funkcija. Jei norite iškeptą duoną išimti iš karto, nuspauskite „Start“ / „Stop“ mygtuką ^{Start}/_{Stop} kepimo procesui baigti.

Įsiminimo funkcija

Jei kepat duoną laikinai nutrūksta elektros tiekimas, procesas automatiškai pratęsiamas po 10 min. Mygtuko „Start“ / „Stop“ ^{Start}/_{Stop} spausti nereikia. Jei elektros tiekimas nutrūksta ilgiau nei 10 min., paleiskite duonkepę iš naujo.

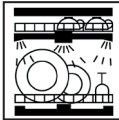
Naudingi patarimai

- **Sunki tešla:** Jei tešla yra sunki, rekomenduojama pakeisti nurodytą seką. Iš pradžių į kepamąją skardą suberkite sausus ingredientus, o po jų – skystus. Jei norite pasinaudoti laikmačio funkcija, pasirūpinkite, kad sausos mielės per anksti nesiliestų su skysčiais.
- **Kepimo mišiniai:** Klasikinės duonos programa (Nr. 1) dažniausiai yra tinkama kepimo mišiniams, nebent recepte būtų nurodyta kitaip. Nepilkite į kepimo mišinį daugiau vandens, nei nurodyta recepte. Priklausomai nuo recepto, gali būti nurodyta sumažinti vandens kiekį apie 50 ml.
- **Apskrudimas:** Dėl to, kad aplink duonkepės dangtį nėra šilumos šaltinio, rekomenduojama rinktis aukščiausią apskrudimo lygį, jei norite, kad jūsų duona būtų traški.
- **Kiaušiniai:** Jei naudojate daugiau kiaušinių, turite atitinkamai naudoti daugiau skysčių. Taip pat rekomenduojama prieš pilant kiaušinius į kepamąją formą, juos suplakti.
- **Kepimo kameros apšvietimas:** Jei norite pakeisti lemputę, nuimkite stiklinį dangtį moneta. Prašome naudoti orkaitėms skirtas lemputes:
 - E14
 - Bendras ilgis: 49 mm
 - Stiklo skersmuo: 22 mm
 - 220–240V
 - 15 W
 - 300 °C

Valymas ir priežiūra

Pasinaudoję prietaisu, ištraukite elektros kištuką iš elektros lizdo. Prieš valydami duonkepę, leiskite jai atvėsti. Laikydami už rankenos išimkite kepamąją formą sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę. Tada nuimkite tešlos kablį. Jei tešlos kablį nuimti sunku, įpilkite į kepamąją formą drungno vandens ir leiskite kabliui pamirkti apie 30 minučių. Dabar jį nuimti turėtų būti lengviau.

Valykite kepamąją formą ir tešlos kablį drėgnu skudurėliu. Nenaudokite jokių aštrių ar abrazyvinių valiklių, nes jie gali subraižyti nesvyrantį paviršių. Prieš naudodamiesi kepamąja forma dar kartą, leiskite jai visiškai išdžiūti. Duonkepę, dangtelį ir langelį valykite drėgnu skudurėliu. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, nes galite subraižyti paviršių. Niekada nemerkite korpuso į vandenį. Matuoklį, dozuojamąjį šaukštelį ir tešlos kablį galima plauti indaplovėje.

	 Galima plauti indaplovėje	 Galima skalauti po tekančiu vandeniu	 Valykite drėgnu skudurėliu
Kepamoji forma	—	✓	✓
Minkymo kablys	—	✓	✓
Dozuojamasis puodukas	✓	✓	✓
Dozuojamasis šaukštelis	✓	✓	✓
Kablįo nuėmklis	✓	✓	✓
Korpusas	—	—	✓

Gedimų šalinimas

Ekrane rodomas pranešimas „HHH“ (girdisi 5 pyptelėjimai)

Vidinė temperatūra yra per aukšta. Nekeiskite dabartinės programos. Atidarykite dangtį ir leiskite duonkepei atvėsti 10–20 minučių.

Ekrane rodomas pranešimas „LLL“ (girdisi 5 pyptelėjimai) nuspaudus mygtuką „Start“/„Stop“

Vidinė temperatūra yra per žema. Sustabdykite pyptelėjimus nuspaudę mygtuką „Start“ / „Stop“ ir atidarykite dangtį. Palaukite 10–20 minučių, kol prietaisas įšils iki kambario temperatūros.

Ekrane rodomas pranešimas „EE0“ nuspaudus mygtuką „Start“/„Stop“

Netinkamai prijungtas temperatūros jutiklis; atiduokite prietaisą taisyti.

	Problema	Priežastis	Sprendimas
Patarimai ir atsakymai	Iš kepimo kameros ar vėdinimo angų sklinda dūmai.	Kepimo kameroje yra ingredientų arba jie prikibo prie kepatosios formos išorės.	Ištraukite kištuką iš laido ir nuvalykite kepatosios formos išorę ar kepimo kamerą.
	Duona per vidurį yra subliūskusi, o dugnas – drėgnas.	Iškepusi duona per ilgai gulėjo kepatomoje formoje.	Išimkite duoną iš kepatosios formos prieš įsijungiant šilumos išsaugojimo funkcijai.
	Ingredientai sumaišyti netinkamai arba duona ne iki galo iškepė.	Pasirinkta netinkama programa.	Patikrinkite pasirinktą programą bei duonos dydžio ir apskrudimo lygio nustatymus.
		Kepant buvo nuolat varstomas dangtis.	Dangtį galima atidaryti tik papildomiems ingredientams įdėti. Po to dangtį būtina nedelsiant uždaryti.
		Tešlos kablys nesisuka.	Patikrinkite, ar duonos kabliui netrukdo įstrigę pipirai ir pan. Išimkite kepatąją formą ir patikrinkite, ar tešlos kablys gali sukis. Jei ne, atiduokite prietaisą taisyti.
	Duonkepė neįsijungia, ekrane rodomas užrašas „HHH“.	Vidinė temperatūra yra per aukšta.	Nekeiskite dabartinės programos. Atidarykite dangtį ir leiskite duonkepei atvėsti 10–20 minučių.
	Duona per greitai iškyla.	Per daug mielių, per mažai miltų ar druskos.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sudėjote visus ingredientus.
	Duona nekyla ar kyla labai pamažu.	Per mažai ar nėra mielių arba netinkamas vandens kiekis.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sudėjote visus ingredientus.
		Mielės per greitai ėmė liestis su skysčiais.	Įsitinkite, kad ingredientus pilate teisinga seka.
	Duona per vidurį subliūkšta.	Per daug tešlos.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sumažinkite naudojamo vandens.
		Mielės per greitai ėmė liestis su skysčiais.	Padarykite nedidelę skylutę miltuose ir suberkite sausas mieles taip, kad jos tiesiogiai nesiliestų su vandeniu.
	Sunki, gumuliuota tekstūra.	Per daug miltų ar per mažai vandens.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sudėjote visus ingredientus.
		Nepakanka mielių ar cukraus.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sudėjote visus ingredientus.
	Duona per vidurį yra neiškepusi.	Per daug vandens.	Patikrinkite naudojamų ingredientų kiekius. Jei reikia, pakoreguokite ir įsitinkite, kad sudėjote visus ingredientus.
	Duona / plutelė yra per šviesi.	Pasirinktas netinkamas apskrudimo lygis.	Dėl to, kad aplink duonkepės dangtį nėra šilumos šaltinio, rekomenduojama rinktis aukščiausią apskrudimo lygį, jei norite, kad jūsų duona būtų traški.



Prietaisais atitinka Europos direktyvas 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



Baigus naudoti prietaisą, jį draudžiama išmesti į buitinių atliekų konteinerį; jis turi būti pristatytas į elektros ir elektronikos prietaisų perdirbimo surinkimo punktą. Medžiagos yra perdirbamos pagal jų ženklimą. Pakartotinis naudojimas, perdirbimas ar kitoks senų prietaisų naudojimas ženkliai prisideda prie aplinkos apsaugos.

Informacijos dėl tinkamo utilizavimo punkto teiraukite vietos savivaldybėje.

Instrukcija gali būti keičiama.

Svarīgas instrukcijas par drošību

- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no astoņiem gadiem un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām un cilvēki bez atbilstošām zināšanām un/vai pieredzes tad, ja tiek uzraudzīti vai apmācīti, kā droši lietot ierīci un ja viņi saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci rotaļām.
- Bērni, kuri netiek uzraudzīti un kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, nedrīkst tīrīt un apkopt ierīci.
- Nodrošiniet, ka ierīce un tās vadi atrodas bērniem nepieejamā vietā.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai mājās un līdzīgās vietās:
 - biroju un veikalu virtuvēs (personāla telpās);
 - lauksaimniecības uzņēmumu personāla telpās;
 - viesnīcu un moteļu istabās;
 - dzīvojamo telpu virtuvēs.
- Ja ir bojāts ierīces elektrības kabelis, vēršieties pie ražotāja, klientu apkalpošanas centrā vai pie citiem kvalificētiem meistariem, lai novērstu potenciālos draudus.
- Pēc ierīces un to piederumu lietošanas notīriet visas virsmas / daļas, kurām bijusi saskare ar kafijas pupiņām. Sekojiet instrukcijām sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- Vienmēr lietojiet ierīci atbilstoši šīm instrukcijām. Neatbilstoša ierīces lietošana var radīt elektrošoku un citus draudus.
- Uzmanību! Apdegumu risks! Ierīce darbināšanas laikā kļūst karsta. Sildošās virsmas saglabājas karstas kādu laiku arī pēc ierīces izslēgšanas.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktdakšu no elektrības rozetes, nomainot piederumus vai pieskaroties detaļām, kas lietošanas laikā kustās.

Pirms lietošanas

Šo ierīci drīkst lietot tikai paredzētajiem mērķiem un atbilstoši šai lietošanas rokasgrāmatai. Pirms ierīces darbināšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas par tās lietošanu. Tās ietver svarīgu informāciju par ierīces lietošanu, drošību un apkopi. Mēs neuzņemamies atbildību par ierīces bojājumiem, kas radušies šo instrukciju neievērošanas rezultātā. Uzglabājiet instrukcijas drošā vietā un, ja ierīce tiek nodota trešajām personām, tās ir jāatdod komplektā ar ierīci. Ierīces lietošanas laikā ievērojiet drošības instrukcijas. Ņemiet vērā lietošanas rokasgrāmatas beigās esošo informāciju par ierīces garantiju. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai, bet drīzāk produktu gatavošanai mājāsaimniecībās. Ierīces lietošanas laikā ievērojiet drošības instrukcijas.

Tehniskie dati

Nominālais spriegums:	220-240 V~ 50-60 Hz
Elektrības patēriņš:	450 W
Aizsardzības klase:	I

Drošības instrukcijas

- Elektrības kabelis ir jāizvelk no rozetes:
 - ja lietošanas laikā ir ierīces darbības traucējumi,
 - pirms tīrīšanas,
 - pēc lietošanas.
- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu tikai pareizi uzstādītā un iezemētā sienas kontaktligzdā. Strāvas vadam un kontaktdakšai ir jābūt sausai.
- Nesaspiediet vai nevelciet elektrības kabeli pāri asām malām. Neļaujiet tam nokarāties pāri galda vai letes malai. Sargājiet to no karstuma un eļļas.
- Izmantojiet tikai nebojātu pagarinātāju.
- Neizņemiet kontaktdakšu no rozetes, velkot aiz vada vai ar mitrām rokām.
- Nenesiet ierīci, turot to aiz strāvas vada.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, karsta plīts, kā arī nelietojiet to pie atklātas uguns, jo tas var izkausēt ierīces korpusu.
- Izmantojiet ierīci tikai tad, kad visas noņemamās daļas ir pareizi ievietotas.
- Ja ierīce netiks izmantota ilgāku laiku, izņemiet kontaktdakšu no rozetes.
- Pārtrauciet lietot ierīci un atvienojiet to no elektrības rozetes, ja:
 - ir bojāta ierīce vai tās barošanas vads;
 - pastāv aizdomas, ka ierīce ir bojāta pēc tās nomešanas uz grīdas vai pēc citiem negadījumiem.

Šādos gadījumos nododiet ierīci remontā.

- Ierīces lietošanas laikā tā ir jāuzrauga.
- Nepieskarieties karstām virsmām.
- Akseuāru vai detaļu izmantošana, kuras nav ieteicis ražotājs, var radīt bīstamas situācijas.
- Ierīcas lietošanas laikā nepieskarieties detaļām, kas kustas.
- Nekad nesitiet cepšanas pannu pret citiem priekšmetiem, lai izņemtu maizi, jo tas var bojāt pannu.
- Maizes cepšanas krāsnī nedrīkst izmantot metāla foliju un citus līdzīgus materiālus, jo tas palielina ugunsgrēka vai īssavienojuma risku.

- Maizes cepšanas krāsni nekad nedrīkst pārklāt ar dvieli vai citu līdzīgu materiālu. No ierīces nepārtraukti izplūst karstums un mitrums. Ja maizes cepšanas krāsns ir pārklāta ar uzliesmojošiem materiāliem vai nonākt saskarē ar tiem, tas var radīt ugunsgrēku.
- Nelietojiet ierīci, kad tajā nav cepšanas panna, jo tas var bojāt maizes cepšanas krāsni.
- Novietojiet ierīci tādā pozīcijā un veidā, lai tā nevarētu noslīdēt no darba virsmas, piemēram, smagas mīklas mīcīšanas laikā.
- Netiek paredzēta atbildība un garantija par bojājumiem, kurus radījuši ierīces lietošana ārpus noteiktajiem mērķiem un neatbilstošs ierīces remonts.

Vadības panelis

Programmas izvēlēšanās

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos vēlamu programmu. Izvēlētais programmas skaitlis tiek parādīts ekrānā.

Garozas brūnuma līmeņa izvēlēšanās

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos vēlamu garozas brūnumu. Dažādie līmeņi tiek parādīti displejā kā:

- Gaiša
- Vidēja
- Tumša

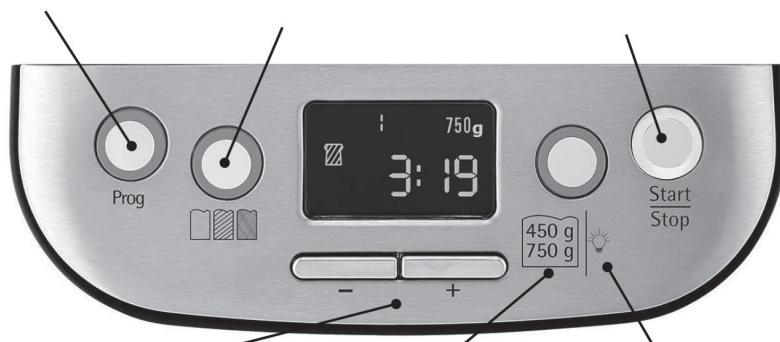


Start/Pause poga

Šo pogu izmanto, lai sāktu cepšanas procesu, kuru var arī apturēt, vēlreiz nospiežot šo pogu.

Stop poga

Jūs variet apturēt cepšanas procesu, turot nospiestu šo pogu.



Taimera uzstādīšana

Lai izmantotu taimera funkciju, izmantojiet - un + pogas. Uzstādītais cepšanas beigu laiks tiek parādīts displejā.

Maizes klaipa izmēra izvēlēšanās

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos vēlamu maizes klaipa izmēru. Atkarībā no Jūsu izvēles, uz displeja tiek parādīti 450 g vai 750 g.

Cepšanas kameras apgaismojums

Lai ieslēgtu cepšanas kameras apgaismojumu, turiet nospiestu šo pogu. Tas automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm, bet to ir iespējams arī izslēgt ātrāk, vēlreiz turot nospiestu šo pogu.

Lietošana

Jūs varat vienkārši pagatavot sev maizi ar WMF KULT X maizes cepšanas krāsni. Viss, kas Jums ir nepieciešams, ir pareizās sastāvdaļas, un pārējo darbu izdarīs WMF KULT X maizes cepšanas krāsns. Maizes cepšanas krāsns ir aprīkota ar 12 cepšanas programmām, kas apmierinās visas gaumes. Ierīces komplektācijā ir iekļauts maizes cepšanas krāsns programmu pārskats, kurā ir izskaidroti programmu numuri. Lai neaizņemtu vietu, to var uzglabāt cepšanas pannā.

Programmu pārskats

Pro-gram- mas Nr.	Nosaukums	Apraksts	Pieejamās iespējas.			Laika ilgums (h).	
			Taimera funkcija.	Brūnī- nāšana.	Izmērs.	450 gr.	750 gr.
1	Klasiskā maize	Kviešu un rudzu maizes mīcīšana un cepšana. Var pievienot arī citas sastāvdaļas.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Baltmaize	Maizes mīcīšana un cepšana ilgāku laika periodu. Maizei galvenokārt ir kraukšķīga garoziņa un viegla tekstūra.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Pilngraudu maize	Pilngraudu maizes mīcīšana un cepšana. Nav ieteikts izmantot taime- ra funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Ātrā programma*	Maizes mīcīšana un cepšana īsāku lai- ka periodu nekā 1. programma. Maize pēc izmēra ir mazāka un ar stingrāku konsistenci.	✓	✓	—	02:25	
5	Saldā maize	Saldās maizes mīcīšana un cepšana. Var pievienot arī citas sastāvdaļas.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Bezglutēna maize	Bezglutēna maizes mīcīšana un cepšana. Var pievienot arī citas sastāvdaļas.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Īpaši ātrā programma*	Maizes mīcīšana un cepšana īsāku laika periodu. Maize ir mazāka un stingrāka, nekā maize, kas cepta 4. programmā.	—	✓	✓	01:43	01:53
8	Mīklas programma	Mīklas mīcīšana, necepot to. Mīklu var izmantot picām, utt.	✓	—	—	01:30	
9	Ievārījumi***	Ievārījumu un džemu pagatavošanai. Vispirms augļus ir nepieciešams sag- riezt mazos gabaliņos un tikai pēc tam ievietojiet tos cepšanas pannā.	—	—	—	01:20	
10	Grauzdiņi	Maizes mīcīšana un cepšana, lai to pēc tam grauzdētu. Maizei ir plāna garoziņa un viegla tekstūra.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kūkas	Mīcīšana un cepšana, izmantojot cepamo pulveri.	✓	✓	—	02:00	
12	Cepšana	Tikai cepšana, bez mīcīšanas. Šo program- mu var arī izmantot, lai paildzinātu citu programmu cepšanas laiku.	—	✓	—	01:00	

*Lai iegūtu labāku rezultātu, vispirms cepšanas pannā ir jāielej tās sastāvdaļas, kuras ir šķidrā veidā, un tikai pēc tam maisījumam ir jāpievieno sausās sastāvdaļas.

**Ātrākais veids, lai izceptu maizi, ir ar īpaši ātro programmu. Ļoti nozīmīga ir ūdens temperatūra, jo tā ietekmē cepšanas procesu. Lai iegūtu vislabākos cepšanas rezultātus, lietojiet siltu ūdeni.

***Tiek rekomendēts izmantot atsevišķu cepšanas pannu, lai pagatavotu ievārījumus.

Detalizēts programmu secību apraksts

Programmas Nr.	Apraksts	Svars	Kopējais ilgums	Mīcīšana 1	Pacelšanās 1	Mīcīšana 2	Pacelšanās 2	Pacelšanās 3	Cepšana	Siltuma uzturēšana
1	Klasiskā maize	450g	03:08 val.	11 min.	20 min.	17 min.	25 min.	35 min.	80 min.	60 min.
		750g	03:15 val.	12 min.	20 min.	18 min.	25 min.	35 min.	85 min.	60 min.
2	Baltmaize	450g	03:55 val.	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	40 min.	85 min.	60 min.
		750g	04:05 val.	20 min.	40 min.	25 min.	30 min.	40 min.	90 min.	60 min.
3	Pilngraudu maize	450g	03:47 val.	11 min.	25 min.	21 min.	35 min.	55 min.	80 min.	60 min.
		750 g	03:55 val.	12 min.	25 min.	23 min.	35 mins.	55 mins.	85 mins.	60 min.
4	Ātrā programma*		02:25 val.	12 min.	10 min.	13 min.	/	25 min.	85 min.	60 min.
5	Saldā maize	450g	03:05 val.	12 min.	5 min.	23 min.	30 min.	35 min.	80 min.	60 min.
		750 g	03:10 val.	12 min.	5 min.	23 min.	30 min.	35 min.	85 min.	60 min.
6	Bezglutēna maize	450g	03:05 val.	12 min.	5 min.	13 min.	30 min.	35 min.	90 min.	60 min.
		750g	03:10 val.	12 min.	10 mins.	13 min.	30 min.	35 min.	90 min.	60 min.
7	Īpaši ātrā programma*	450g	01:43 val.	13 min.	/	5 min.	25 min.	/	60 min.	60 min.
		750g	01:53 val.	13 min.	/	5 min.	30 min.	/	65 min.	60 min.
8	Miklas programma		01:30 val.	25 min.	/	/	30 min.	35 min.	/	/
9	Ievārijumi***		01:20 val.	/	15 min.	/	/	45 min.	20 min.	/
10	Grauzdiņi	450g	03:10 val.	17 min.	35 min.	8 min.	25 min.	35 min.	70 min.	60 min.
		750g	03:15 val.	17 min.	35 min.	8 min.	25 min.	35 min.	75 min.	60 min.
11	Kūkas		02:00 val.	7 min.	4 min.	10 min.	9 min.	/	90 min.	60 min.
12	Cepšana		01:00 val.	/	/	/	/	/	10-60 min.	60 min.

*Lai iegūtu labāku rezultātu, vispirms cepšanas pannā ir jāielej tās sastāvdaļas, kuras ir šķidrā veidā, un tikai pēc tam maisījumam ir jāpievino sausās sastāvdaļas.

**Ātrākais veids, lai izceptu maizi, ir ar īpaši ātro programmu. Ļoti nozīmīga ir ūdens temperatūra, jo tā ietekmē cepšanas procesu. Lai iegūtu vislabākos cepšanas rezultātus, lietojiet siltu ūdeni.

***Tiek rekomendēts izmantot atsevišķu cepšanas pannu, lai pagatavotu ievārijumus.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemot no ierīces visus iepakojuma materiālus, pārbaudiet, vai ir visas ierīces komplektācijā iekļautās detaļas un vai tās nav bojātas.
- Notīriet visas ierīces noņemamās detaļas, kā aprakstīts sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- Ierīci ieslēdzot un lietojot pirmo reizi, no tās var parādīties nedaudz dūmu, līdz ar to mēs iesakām ierīci pirmo reizi darbināt ar tukšu cepšanas pannu (bez mīklas) pie 12. programmas.
- Pēc lietošanas ļaujiet maizes cepšanas krāsnij pilnībā atdzist un pēc tam notīriet to, kā aprakstīts sadaļā "Tīrīšana un apkope".

Maizes, kūku un mīklas gatavošana

- Atveriet KULT X maizes cepšanas krāsns vāku un izņemiet cepšanas pannu, pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
- Lai novērstu mīklas pielipšanu vietā starp mīklas mīcīšanas asmeni un cepšanas pannu, mēs iesakām iesmērēt mīklas mīcīšanas asmeņa iedobi ar margarīnu.
- Novietojiet mīklas mīcīšanas asmeni uz cepšanas pannas vārpstas.
- Ielieciet visas nepieciešamās sastāvdaļas cepšanas pannā. Vispirms pievienojiet sastāvdaļas, kuras ir šķidrā veidā, piemēram, ūdens vai eļļa. Pēc tam pievienojiet cukuru, sāli un miltus un, kā pēdējo, pievienojiet raugu.
- Uzmanību: Maksimālais miltu daudzums ir 500 g un sausā rauga – 7 g.**
- Piezīme: Ja Jūs pievienosiet pārāk daudz miltu, mīkla var pārplūst pār cepšanas pannu un piedegt.**
- Ielieciet cepšanas pannu maizes cepšanas krāsnī un nofiksējiet to savā pozīcijā, pagriežot to pulksteņa rādītāju kustības virzienā.
- Aizveriet maizes cepšanas pannas vāku.
- Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktlīdžā.
- Izmantojiet programmas pogu Prog lai uzstādītu atbilstošo programmu. Papildus informāciju par programmām Jūs varat atrast 17. lpp.
- Izmantojiet garozas brūnuma līmeņa pogu , lai uzstādītu vēlamu garozas brūnuma līmeni (gaiša, vidēja, tumša).
- Izmantojiet maizes klaipa izvēles pogu , lai uzstādītu vēlamu maizes izmēru (450 g vai 750 g). Izmantojot ātro programmu (Nr.4), Jums nav nepieciešams izvēlēties maizes izmēru.
- Taimeru ir iespējams uzstādīt, izmantojot - un + pogas (detalizēta informācija par taimera izmantošanu ir 19.lpp.). Taimeru nav nepieciešams uzstādīt, ja cepšanas procesu vēlaties sākt tūlīt pēc mīklas sagatavošanas.
- Kad Jūs esiet ievadījuši visus nepieciešamos uzstādījumus, nospiediet Start/Stop pogu lai sāktu cepšanas procesu. Maizes cepšanas laikā neatveriet ierīces vāku, jo tad maize var saplakt.
- Otrā mīcīšanas procesa laikā Jūs dzirdēsiet vairākus pikstienus, atkarībā no izvēlētas programmas (1., 2., 3., 4., 5., 7., 10. un 11. programma). Tagad Jūs variet atvērt ierīces vāku un pievienot papildus sastāvdaļas, piemēram, rozīnes vai riekstus. Pēc papildus sastāvdaļu pievienošanas nekavējoties aizveriet vāku, lai maize nesaplok.
- Cepšanas procesa beigās atskanēs vairāki pikstieni. Jūs variet izņemt maizi no ierīces un izslēgt cepšanas procesu, turot nospiestu Start/Stop pogu . Ja pēc cepšanas procesa beigām Jūs nospiedīsiet nevienu pogu, automātiski ieslēgsies siltuma uzturēšanas režīms, kura maksimālais ilgums ir 60 minūtes.
- Izmantojiet maizes cepšanas pannas rokturus, lai izņemtu to no ierīces un pēc tam pagriežiet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam. Pielieciet cepšanas pannu tā, lai maizi varētu izkraut uz palikņa, lai karstums un mitrums ātrāk izgarotu no maizes.
- Ja mīklas mīcīšanas asmens nav automātiski iznācis ārā, tā izņemšanai Jūs varat izmantot mīcīšanas asmens noņēmēju. Lai to izdarītu, ievietojiet to mīcīšanas asmens atverē un savienojiet to ar mīcīšanas asmens apakšu. Tagad uzmanīgi izņemiet mīklas mīcīšanas asmeni.
- Pirms griežat maizi, aptuveni 60 minūtes atdzesējiet to uz palikņa, ja vien Jūsu izmantotajā receptē nav minēts citādk.

Taimera uzstādīšana

Ja Jūs nevēlaties cept maizi tūlīt pēc tās izmantošanas, Jūs varat izmantot taimera funkciju. Jūs varat uzstādīt laiku, kad vēlaties, lai maize būtu gatava, izmantojot - un + pogas. Katru reizi, nospiežot šīs pogas, taimera laiks tiks samazināts vai palielināts par 10 minūtēm. Uzstādot taimera laiku, jāņem vērā cepšanas laiks. Maksimālais pieejamais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piezīme: Šī funkcija nav pieejama sekojošām programmām: īpaši ātrā programma, ievārījumi un cepšana.

Piezīme: Izmantojot taimera funkciju, neizmantojiet produktus, kas ātri bojājas, piemēram, olas vai svaigu pienu.

Siltuma uzturēšanas funkcija

Beidzoties maizes cepšanas laikam, automātiski ieslēdzas 60 minūšu ilgs siltuma uzturēšanas režīms. Ja Jūs vēlaties izņemt maizi no ierīces tūlīt pēc tās izcepšanas, turiet nospiestu Start/Stop pogu ^{Start}/_{Stop}, lai pārtrauktu cepšanas procesu.

Saglabāšanas funkcija

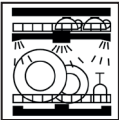
Ja elektroapgādes traucējums notiek cepšanas laikā, kad elektroapgāde tiek atjaunota, maizes cepšanas krāsns 10 minūšu laikā automātiski atsāk cepšanas procesu, līdz ar to nav nepieciešams nospiezt Start/Stop pogu ^{Start}/_{Stop}. Ja elektroapgādes traucējums ir ilgāks par 10 minūtēm, Jums ir nepieciešams restartēt maizes cepšanas krāsni.

Noderīgi padomi

- **Smaga mīkla:** Smagām mīklām ir nepieciešams mainīt sastāvdaļu pievienošanas secību. Vispirms cepšanas pannā ielieciet sausās sastāvdaļas un tikai pēc tam pievienojiet sastāvdaļas, kas ir šķidrā veidā. Ja Jūs vēlaties izmantot taimera funkciju, nesajauciet raugu ar kādu no slapjajām sastāvdaļām.
- **Maisījumu cepšana:** Klasiskās maizes programma Nr.1 ir vispiemērotākā maisījumu cepšanai, ja vien Jūsu izmantotajā receptē nav minēts citādāk. Nepievienojiet vairāk ūdeni maisījumam, nekā tas ir minēts receptē. Atsevišķos gadījumos, atkarībā no receptes, tiek rekomendēts samazināt ūdens daudzumu par 50 ml.
- **Garozas brūnināšana:** Tā kā maizes cepšanas krāsns vāka daļā nav siltuma avota, tiek rekomendēts izmantot maksimālo garozas brūnuma līmeni, ja Jūs vēlaties pagatavot maizi ar kraukšķīgu tekstūru.
- **Olas:** Ja Jūs izmantojat vairāk olas, nekā norādīts receptē, tad attiecīgi ir jāpievieno arī lielāks šķidruma daudzums. Sakuliet olas un tikai pēc tam ielejiet tās cepšanas pannā.
- **Cepšanas kameras apgaismojums:** Lai nomainītu spuldzīti, noņemiet stikla pārsegu, izmantojot monētu. Lūdzu, izmantojiet krāsns spuldzīti ar sekojošiem parametriem:
 - E14
 - Kopējais garums 49 mm
 - Stikla diametrs 22 mm
 - 220-240 V
 - 15W
 - 300° C

Tīrīšana un apkope

Pēc ierīces lietošanas atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms maizes cepšanas krāsns tīrīšanas uzgaidiet, līdz tā atdziest. Izņemiet cepšanas pannu, turot to aiz rokturiem un pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam. Tad izņemiet mīklas asmeni. Ja mīklas mīcīšanas asmeni neizdodas izņemt, ielejiet cepšanas pannā remdenu ūdeni un 30 minūtes mērcējiet pannu. Tagad mīklas mīcīšanas asmeni vajadzētu izdoties izņemt. Cepšanas pannu un mīklas mīcīšanas asmeni tīriet ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt nepiedegošo pārklājumu. Pirms cepšanas pannas atkārtotas izmantošanas, pilnībā nosusiniet to. Maizes cepšanas krāsni, tās vāku un logu tīriet ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmu. Niegremdējiet maizes cepšanas krāsni ūdenī. Mērglāzi, mērkaroti un mīklas asmens noņemēju drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

	 Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā	 Var skalot zem tekoša ūdens	 Noslaukiet ar mitru sūkli
Cepšanas panna	—	✓	✓
Mīcīšanas asmens	—	✓	✓
Mērglāze	✓	✓	✓
Mērkarote	✓	✓	✓
Mīklas asmens noņemējs	✓	✓	✓
Ierīces korpuss	—	—	✓

Kļūmju novēršana

Displejā tiek parādīts ziņojums "HHH" (atskan 5 pīkstieni)

Ierīces iekšējā temperatūra ir pārāk augsta. Saglabājiet esošo programmu, atveriet ierīces vāku un ļaujiet tai atdzist 10 – 20 minūtes.

Displejā tiek parādīts ziņojums "LLL" (atskan 5 pīkstieni), pēc Start/Stop pogas "—" nospiešanas ^{Start/Stop}
Ierīces iekšējā temperatūra ir pārāk zema. Lai pārtrauktu ierīces pīkstēšanu, nospiediet Start/Stop pogu ^{Start/Stop} un atveriet ierīces vāku. Nogaidiet 10 – 20 minūtes, līdz ierīce sasniedz istabas temperatūru.

Displejā tiek parādīts ziņojums "EEO", pēc Start/Stop pogas ^{Start/Stop} **nospiešanas**
Nav pareizi savienots temperatūras sensors; nododiet ierīci remontā.

	Problēma	Cēlonis	Risinājums
Padomi un atbildes	Dūmi izdalās no cepšanas kameras vai tvaika atverēm.	Cepšanas kamerā ir sakrājušās sastāvdaļas vai tās ir iesprūdušas ārpus cepšanas pannas.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un notīriet cepšanas pannas ārpusi vai cepšanas kameru.
	Maize vidū saplok un tās pamatne ir mitra.	Maize pēc tās uzcepšanas ir pārāk ilgi atstāta cepšanas pannā.	Izņemiet maizi no cepšanas pannas pirms izsīdzes siltuma saglabāšanas režīms.
	Nav pareizi sajauktas sastāvdaļas vai nav labi izcepusies maize.	Izvēlēti nepareizi programmas uzstādījumi.	Pārbaudiet izvēlēto programmu un uzstādījumus attiecībā uz maizes izmēru un brūnuma līmeni.
		Cepšanas procesa laikā vairākas reizes tika atvērts ierīces vāks.	Ierīces vāku nekad nedrīkst atvērt, izņemot gadījumus, kad nepieciešams pievienot papildus sastāvdaļas. Pēc sastāvdaļu pievienošanas, nekavējoties aizveriet ierīces vāku.
		Negriežas miklas asmens.	Pārbaudiet, vai nav bloķēts miklas asmens, piemēram, ar piparu graudiem. Izņemiet cepšanas pannu un pārbaudiet, vai miklas asmeni var pagriezt. Ja tas neizdodas, nododiet ierīci remontā.
	The baking machine will not start and the display shows "HHH".	Ierīces iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Saglabājiet esošo programmu, atveriet ierīces vāku un ļaujiet tai atdzist 10 - 20 minūtes.
	Maize uzrūgst pārāk ātri.	Pārāk daudz rauga, miltu un pārāk maz sāls.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to, kā arī pārbaudiet, vai ir pievienotas visas nepieciešamās sastāvdaļas.
	Maize nerūgst.	Nav pievienots vai pievienots pārāk maz rauga vai nepareizais ūdens daudzums.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to, kā arī pārbaudiet, vai ir pievienotas visas nepieciešamās sastāvdaļas.
		Raugs ir sajaukts ar kādu no šķidrājiem sastāvdaļām pārāk ātri.	Pārliecinieties, ka cepšanas pannā sastāvdaļas Jūs ielikat pareizajā secībā.
	Maize vidū saplok.	Pievienots pārāk daudz miltu.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to. Ja tiek izmantotas sastāvdaļas, kuras sastāv no šķidruma, attiecīgi ir arī jāsamazina izmantotā ūdens daudzums.
		Raugs ir sajaukts ar kādu no šķidrājiem sastāvdaļām pārāk ātri.	Miltiem pa vidu izveidojiet iedobi un tajā ieberiet raugu, nepieļaujot tiešu saskari starp raugu un ūdeni.
	Smaga maizes tekstūra.	Pievienots pārāk daudz miltu vai pārāk maz ūdens.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to, kā arī pārbaudiet, vai ir pievienotas visas nepieciešamās sastāvdaļas.
		Nav pievienots pietiekami daudz rauga vai sāls.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to, kā arī pārbaudiet, vai ir pievienotas visas nepieciešamās sastāvdaļas.
	Maize vidū nav izcepta.	Pievienots pārāk daudz ūdens.	Pārbaudiet izmantoto sastāvdaļu daudzumu, ja nepieciešams, koriģējiet to, kā arī pārbaudiet, vai ir pievienotas visas nepieciešamās sastāvdaļas.
	Maize/garoza ir pārāk gaiša.	Izvēlēts nepareizais brūnuma līmenis.	Tā kā maizes cepšanas krāsns vāka daļā nav siltuma avota, tiek rekomendēts izmantot maksimālo garozas brūnuma līmeni, ja Jūs vēlaties pagatavot maizi ar kraukšķīgu tekstūru.



Ierīce atbilst Eiropas direktīvām 2014/35/EG, 2014/30/EG un 2009/125/EG.



Ierīci, kas vairs nav lietojama, neizmetiet kopā ar sadzīves atkritumiem. To ir nepieciešams nodot pārstrādājamo elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos. Materiāli ir otrreiz pārstrādājami. Vecu iekārtu atkārtota izmantošana vai pārstrāde sekmē vides aizsardzību. Lūdzu sazinieties ar savu pašvaldību, lai noskaidrotu specializētus atkritumu savākšanas punktus.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas.

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska

Ul. Inflancka 4C

00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.

Ermil Pangratti nr. 13

011881 Bucureşti

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku & p d.o.o.

Sarajevska 29,

10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,

spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft. 2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООД бул.

България 58 С, ет 9, офис 30

1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de