

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER	3
RUS	МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ	8
CZ	MULTIFUNKČNÍ PEKÁRNA NA CHLEBA	13
UA	БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА	17
GB	TABLE OF OPERATION TIME/ RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ/ UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ.....	23
GB	RECIPES/ RUS РЕЦЕПТЫ/ UA РЕЦЕПТИ	26



www.scarlett.ru



АЯ46



002



010

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

LCD DISPLAY

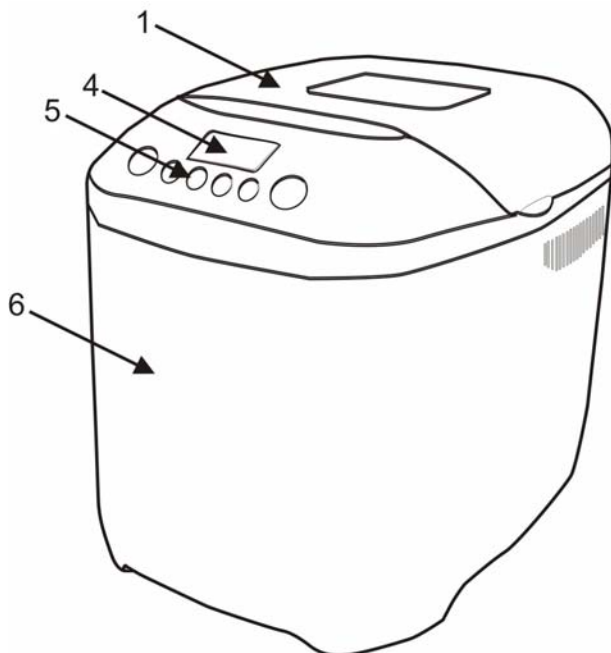
9. Loaf weight (500g/750g)
10. Crust colour
11. Program selection

CZ KONSTRUKCE SPOTŘEBIČE

1. Odklápěcí víko
2. Lopatka na zadělávání těsta
3. Snímatelná mísa
4. LSD displej
5. Ovládací panel
6. Těleso
7. Kelímek se stupnicí
8. Odměrka

LSD DISPLEJ

9. Volba hmotnosti bochníku (500g/750g)
10. Volba stupně opečení kůrky
11. Volba programu

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

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

ЖК ДИСПЛЕЙ

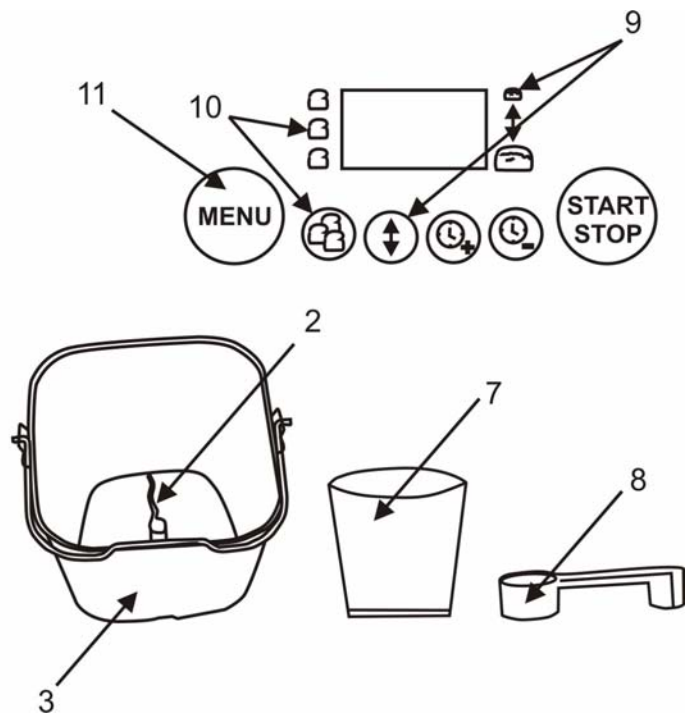
9. Выбор веса буханки (500г./750г.)
10. Выбор цвета корочки
11. Выбор программы

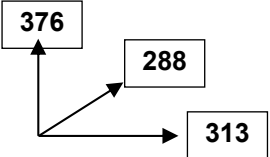
UA СКЛАД ВИРОБУ

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

UA РК ДИСПЛЕЙ

9. Вибір ваги буханця (500г./750г.)
10. Вибір кольору скоринки
11. Вибір програми



<p>~ 220-230V / 50 Hz</p>	<p>600 W</p>	<p>4.6 / 5.5 kg</p>	<p>mm</p>  <p>376</p> <p>288</p> <p>313</p>
---------------------------	--------------	---------------------	--

GB USER MANUAL

SAFETY MEASURES

Important safety procedures. Read attentively and keep for further references.

- Mishandling the breadmaker may lead to its breakdown and cause harm to the user.
- Before starting the breadmaker for the first time, make sure that technical specifications on the label comply with the power supply network parameters.

ATTENTION! The power plug has a cord and grounding. Plug the breadmaker only into the corresponding ground sockets

- Use it for household purposes only in accordance with the User Manual. The breadmaker is not intended for industrial use.
- Do not use it out-of-doors.
- Always switch the breadmaker off before cleaning it, or if you do not use it.
- The breadmaker should not be used by people (including children) with low physical, emotional or mental capacity or if they have no life experience or knowledge, if they are not controlled or have not been instructed on the use of the breadmaker by the person responsible for their safety.
- Children should be under control to avoid playing with the breadmaker.
- Do not leave the switched on breadmaker unattended.
- Do not use the accessories which were not supplied with the breadmaker.
- Do not use the breadmaker if the power cord or the power plug is defective. To avoid danger the defective cord should be replaced in the authorized service centre.
- Do not put the breadmaker and the power cord into the water or other liquids. In case it happens, immediately switch the breadmaker off and before using it check its operating capability and safety at the qualified specialists.
- Make sure that the power cord does not touch any sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord, do not twist it or wrap around the breadmaker.
- Use the breadmaker for cooking only. Do not use it for drying clothes, paper or other things.
- Do not switch on an empty breadmaker. Do not use the breadmaker for storing anything.
- The breadmaker is not intended for conservation.
- Do not put the ingredients onto the bottom of the breadmaker, use the baking pan.
- Follow the recipes.
- To prevent short failure and breakdown of the breadmaker, avoid water in the venting holes.
- Improper cleaning of the breadmaker may lead to wear of the surface, which may affect operation of the breadmaker and create a risk to the user.
- When using an extension cord, make sure that the power handling ability of the cord complies with the breadmaker power handling ability.
- Attention! The breadmaker heats during operation! In case of necessity to contact the breadmaker during its operation, use oven mitts or potholders.
- Avoid contacting the kneading blade during operation of the breadmaker, it may cause injury!
- **ATTENTION!** Do not open the lid and pull out the baking pan during the baking process! The lid can be opened only for folding in necessary ingredients strictly on beep signal.

ADVANTAGES OF YOUR BREADMAKER

- The breadmaker has an automatic mode for making bread.
- You can choose 12 different programs for baking.
- You can use ready-to-use baking mixes.
- The breadmaker can cook jam.
- You can mix dough for noodles and other dishes.

INSTALLATION

- Make sure that there is no packaging and other things inside the breadmaker.
- Make sure that the following has not been damaged during transportation:
 - lid;
 - main body and viewing window;
 - breadmaker walls;
 - baking pan.
- If there are any defects, do not switch the breadmaker on; contact the seller or the service centre.
- Install the breadmaker on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not install the breadmaker near flammable materials, explosives and spontaneously inflammable gases.
- Do not put the breadmaker near the gas or electric cooker, as well as other sources of heat.
- Do not put anything on the breadmaker. Do not shut off the venting holes.
- Do not put the breadmaker into the cupboard. For normal operation of the breadmaker, provide free space for ventilation: at least: 20 cm above, 10 cm at the rear and at least 5 cm on each side.

- Before starting it for the first time, wipe the baking pan, the kneading blade, the inside and outside parts of the breadmaker with a wet cloth. Remove the protective film from the control panel.


OPERATION

- Plug the breadmaker into a power outlet.
- Place the ingredients into the breadmaker (according to the recipe) and close the lid.



MENU KEY

- Select the desired baking program. The LCD-display will indicate the program number and the baking time corresponding to the program.
- Attention: a beep must sound every time you press a key.


CRUST COLOUR

- The crust colour option enables to select light, medium or dark crust.
- Press the key  one, two or three times for light, medium or dark crust respectively. The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen crust colour.

BAKING TIME

- With the help of + and - keys you can control the baking time.

LOAF SIZE

- This function enables to set the weight of a baked loaf. A small loaf weighs 500g, a big loaf weighs 750g.
- Press the key one or two times for a small or big loaf respectively.
- The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen loaf size.
- ATTENTION: The breadmaker will bake a big loaf by default.
- ATTENTION: You can not select the loaf size for programs 7-12.

START

СТАРТ START/STOP KEY

- To start/stop the breadmaker or reset the chosen option press the START/STOP key.
- To complete the operation or reset the parameters hold the key for 2 seconds until you hear a long beep.
- ATTENTION: Do not press the START/STOP key if you want to control the state of the breadmaker. To control the baking process, use the viewing window on the lid.

PROGRAM NUMBER

- The program number is indicated in the upper left corner of the LCD-display.

MEMORY FUNCTION

- In case of power failure for over 10 minutes, the breadmaker will continue the chosen program from the moment of power failure.

BAKING PROGRAM

- To select the necessary program press the MENU key.

Baking program 1. Basic

- This mode is used for white or mixed bread. Rye or wheat flour is used for this kind of bread. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 2. French

- This mode is used to bake light, puffed wheat bread with a crisp. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 3. Whole wheat

- This mode is used for baking coarse bread. In this mode dough kneading and rising takes more time. The loaf is heavy and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 4. Quick

- This mode is used for baking bread with soda or yeast. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 5. Sweet

- This mode is used for baking bread with different sweet supplements, such as fruit juice, nut paste, dried fruit, chocolate or sugar. In this mode rising takes more time, and as a result bread is light and puffed. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 6. Ultra fast

- This mode is used for baking diet-bread. In this mode dough kneading, rising and baking processes are considerably reduced and don't take much time. As a result the bread is the most coarse of the 12 possible modes. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 7. Dessert

- This mode is used for pastry. The pastry is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 8. Pasta

- This mode is used for preparing pasta. In this mode pasta is kneaded without further baking. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 9. Dough

- This mode is used for preparing dough. In this mode dough is kneaded without further baking. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 10. Jam

- This mode is used for preparing jam. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 11. Cake

- This mode is used for baking cakes and pies. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 12. Bake

- This mode is used for extra baking in case bread is half-baked or crust is not enough crispy. For baking time see the table at the end of the manual.
- To interrupt the operation press the STOP/START key and hold it for 2 seconds until you hear a beep.
- In modes 1-6 you can add extra ingredients such as nuts or fruit after a beep according to the baking program.
- If you set timer, you can add fruit and nuts at the beginning, but they must be chopped.

TIMER

- The timer option enables to delay baking.
- The maximum period of delay is 13 hours.
- For example: the current time is 20:30, you want the bread to be ready by 7:00, i.e. in 10 hours 30 minutes. Press the MENU key, select the mode, select the crust colour and loaf size, then press \oplus key to increase time up to 10 hours 30 minutes. The LCD-display will indicate the time. Then press the START/STOP key to set the timer. The display will show countdown.
- ATTENTION: do not use the timer if you use ingredients that spoil quickly, such as eggs, milk, cream and cheese.

TIPS

- Remove the baking pan first, add the necessary ingredients and then set the baking pan into the breadmaker.
- Strictly follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then add flour and other supplements, add yeast at the end.
- All ingredients should have room temperature to maintain optimal yeast growth.
- Measure the ingredients accurately. Even slight deviations from the amounts specified in the recipe can affect the result of baking.

OPERATION ORDER

- Remove the baking pan.
- Push the kneading blade to check its operation.
- Add ingredients into the baking pan.
- ATTENTION: make sure that yeast does not contact salt and liquid.
- Set the baking pan into the breadmaker.
- Make sure that you place the baking pan correctly.
- Close the lid.
- Plug the breadmaker into a power outlet. You will hear a beep and the display will indicate the program number and the baking time.
- Press the MENU key and select the program.
- Select the crust colour and the loaf size.
- Now you can adjust the baking time with the help of timer.
- Press the START/STOP key to start the program.
- After the baking process is completed you will hear a beep and the display will indicate 0:00.
- Let the bread rest.
- Before opening the lid, plug the breadmaker out of a power outlet.
- Remove the baking pan with a potholder or oven mitts.
- Turn the baking pan and shake it gently. If the bread does not slip out, you can use wooden or plastic spatulas to remove the bread from the baking pan. Under no circumstances use metal objects, they can scratch the baking pan surface.
- Let the bread cool for 30 minutes, then it can be cut.
- ATTENTION: make sure that the kneading blade is not in the bread!

TROUBLESHOOTING

Before contacting the service centre, please, read the following table.

Bread does not	<i>Gluten in your flour is of improper quality, or you don't use baker's flour. (Gluten</i>
----------------	---

rise	<p><i>quality may vary depending on the temperature, moisture, flour storage conditions, and time of harvesting)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Try another kind of flour, another manufacture or another batch. <p><i>The dough became too hard because you added too little liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The baker's flour with high protein content takes up more water than other kinds of flour, try adding extra 10-20 ml of water. <p><i>You use unsuitable yeast.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Use dry yeast in packages that have the "fast-acting yeast" inscription. This type of yeast does not require prefermentation. <p><i>You put little yeast, or your yeast is old.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge)
The bread top is irregular	<p><i>Liquid got onto the yeast before kneading.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure you add the ingredients in the correct order according to the recipe. <p><i>You added too much salt, or not enough sugar.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon. • Make sure there is no salt and sugar in other ingredients.
Bread is too loose	<p><i>You used too much yeast.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon. <p><i>You added too much liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Some kinds of flour take up more water than other kinds, try reducing the amount of water by 10-20 ml.
Bread collapsed after rising	<p><i>The quality of your flour is unsatisfactory.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Try flour produced by another manufacturer. <p><i>You used too much liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Try reducing the amount of water by 10-20 ml.
Bread rose too much	<p><i>You use too much yeast/water.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon (yeast) / measuring cup (water). • Make sure that other ingredients do not give excess water. <p><i>You put not enough flour.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Weigh the flour carefully with the scales.
Bread is pale and clammy	<p><i>You use not enough yeast, or your yeast is old.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge) <p><i>There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. You should remove the bread from the pan and restart the cycle with new ingredients.
There is flour on the bread	<p><i>You used too much flour, or too little liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Check the recipe and measure the right quantity of flour with the scales or the right quantity of liquid with the measuring cup supplied with the breadmaker.
Bread was mixed Badly	<p><i>You did not put the kneading blade into the baking pan.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Before adding the ingredients, make sure that the kneading blade is in the pan. • <i>There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.</i> • The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. • You may have to restart the breadmaker, but it may lead to a negative result if kneading has already started.
The display shows LLL after starting the program	It means that the temperature in the breadmaker is too low. Move the breadmaker to a warmer room.
The display shows HHH after starting the program	It means that the temperature in the breadmaker is too high. Stop the program, unplug the breadmaker out the power outlet, open the lid and let the breadmaker cool, before continuing the program.
The display shows EE0/ EE1 after starting the breadmaker	There was a power failure, error in the temperature sensor operation. Contact the Service Centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the breadmaker regularly and remove any food remains from its surface.
- Before cleaning, switch the breadmaker off and plug it out a power outlet.
- Let the breadmaker cool completely.
- Wipe the control panel, outside and inside surfaces, the baking pan with a wet cloth and detergent.
- Do not use aggressive agents or abrasives.

STORAGE

- Make sure that the breadmaker is plugged out of the power outlet and cooled completely.
- Follow the requirements of the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Store the breadmaker with the lid half open in a dry clean place.

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 изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.

ВНИМАНИЕ! Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам

- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте хлебопечь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте хлебопечь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную чашу.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- 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.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

- Хлебопечь оснащена автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать 12 различных программ приготовления выпечки.

- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Хлебопечь позволяет варить варенье.
- 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 к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической 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 продукты в печь (согласно рецепту) и закройте крышку.

КНОПКА МЕНЮ

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


ЦВЕТ КОРОЧКИ

- Функция цвет корочки позволяет запрограммировать выпекание светлой, средней или темной корочки.
- Нажмите кнопку  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.



ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

- С помощью кнопок  и  вы можете регулировать время приготовления выпечки.

РАЗМЕР БУХАНКИ

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес маленькой буханки составляет 500 г, вес большой – 750 г.
- Нажмите кнопку  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.
- ВНИМАНИЕ: При выборе программы 7-12 регулировать размер буханки нельзя.

КНОПКА СТАРТ/СТОП

- Для запуска/остановки работы хлебопечки или сброса выбранной функции нажмите кнопку  СТАРТ/СТОП.
- Чтобы завершить операцию или удалить параметры, держите кнопку нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.
- ВНИМАНИЕ: Не нажимайте кнопку  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.

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

- Для выбора нужной программы нажмите кнопку “МЕНЮ”.

Программа выпечки 1. Основной

- Данный режим используется для приготовления белого или смешанных сортов хлеба. Для приготовления хлеба используется ржаная или пшеничная мука. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления 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 компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 3. Диетический

- Данный режим используется для приготовления хлеба из муки грубого помола. В данном режиме происходит более длительный замес теста и на процесс поднятия хлеба отводится значительно больше времени. Буханка получается тяжелой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 4. Быстрый

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием соды или дрожжей. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления 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. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 6. Ускоренный

- Данный режим используется для приготовления диетического хлеба. 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. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 7. Десерт

- Данный режим используется для приготовления кондитерской выпечки. Выпечка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 8. Макароны

- Данный режим используется для приготовления теста для лапши. В данном режиме происходит только замес теста без последующего выпекания. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 9. Тесто

- Данный режим используется для приготовления теста. В данном режиме происходит только замес без последующего выпекания. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 10. Варенье

- Данный режим используется для приготовления варенья. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 11. Кекс

- Данный режим используется для приготовления кексов и пирогов. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 12. Подогрев

- Данный режим используется для дополнительного выпекания, в том случае если хлеб не пропекся или корочка оказалась не достаточно поджаристой. Время приготовления см. в таблице в конце инструкции.
- Для досрочной остановки нажмите кнопку СТОП/СТАРТ и держите ее нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.
- Для режима 1-6 добавление дополнительных ингредиентов, таких как орехи или фрукты, возможно после звукового сигнала, который раздастся согласно программе приготовления хлеба.
- В случае установки таймера, можно добавлять фрукты и орехи в самом начале, но для этого предварительно их нужно мелко нарезать.

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 \oplus , 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 используйте таймер при использовании быстро портящихся ингредиентов, таких как яйца, молоко, сливки и сыр.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Необходимо вначале извлечь съемную чашу, добавить в нее необходимые ингредиенты, и только затем поместить чашу в хлебопечь.
- Всегда соблюдайте порядок добавления ингредиентов. Сначала добавляйте жидкости, масло, сахар, соль, затем муку и прочие добавки, в самом конце добавьте дрожжи.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального роста дрожжей.
- Точно измеряйте количество ингредиентов. Даже не значительное отклонение от указанной в рецепте величины может повлиять на результат выпечки.
- 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.
- Открывание крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в хлебопекарне 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. Ни в коем случае не используете металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!
- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- **ВНИМАНИЕ:** убедитесь, что лопаточка для замешивания не попала в хлеб!

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Хлеб не поднимается	<p><i>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)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. <p><i>Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды. <p><i>Вы используете неподходящие дрожжи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись "быстродействующие дрожжи". Этот тип не требует предварительного брожения.
Неровный верх хлеба	<p><i>Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) <p><i>На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции. <p><i>Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. • Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.
Слишком рыхлый хлеб	<p><i>Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. <p><i>Вы добавили слишком много жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Хлеб провалился после подъема	<p><i>Качество вашей муки не удовлетворительное.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте муку другого производителя. <p><i>Вы использовали слишком много жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Хлеб слишком сильно поднялся	<p><i>Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода). • Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов. <p><i>У вас недостаточно муки.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.
Хлеб получился бледным и липким	<p><i>Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) <p><i>Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.
На хлебе осталась мука	<p><i>Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.
Хлеб плохо смешался	<p><i>Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме. • <i>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.</i> • Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. • Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.
На экране появилась надпись HHH после запуска программы	<p>Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо переместить прибор в более теплое помещение.</p>
На экране появилась надпись LLL после запуска программы	<p>Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остынуть, прежде чем продолжить работу программы.</p>
На экране появилась надпись EE0/EE1 после начала работы печи	<p>Произошел сбой в подаче электроэнергии, ошибки в работе датчика температуры. Необходимо обратиться в Сервис Центр.</p>

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.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Důležité bezpečnostní pokyny. Pečlivě si přečtěte a uschovejte pro informaci.

- Nesprávné použití přístroje může způsobit jeho poškození resp. uškodit uživateli.
- Před prvním zapínáním zkontrolujte, zdali odpovídají technické charakteristiky uvedené na nálepce parametrům elektrické sítě.
UPOZORNĚNÍ! Zástrčka napájecího kabelu má drát a uzemňovací kontakt. Nezapojujte spotřebič do zásuvky, která není vybavena zazemněním.
- Spotřebič lze používat pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslovou výrobu.
- Nepoužívejte venku.
- Vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě před čištěním, anebo v případě, že jej dlouho nepoužíváte.
- Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) tělesně, citově nebo psychicky postiženými, pokud nemají životní zkušenosti nebo vědomosti, nejsou-li pod kontrolou anebo nejsou-li poučeni o použití spotřebiče osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti musí být kontrolovány, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte součástky, které nejsou dodávány spolu se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem a/nebo zástrčkou. Pro zamezení nebezpečí musí být poškozený napájecí kabel nahrazen v autorizovaném servisu.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Pokud se to stane, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než jej budete používat znovu, zkontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u kvalifikovaných odborníků.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Netáhejte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a na ovíjejte jej kolem spotřebiče.
- Používejte pekárnu na chleba výhradně na přípravu pokrmů. V žádném případě v ní nesušte oblečení, papír ani jiné předměty.
- Nezapínejte pekárnu na chleba s prázdným prostorem na pečení. Nepoužívejte prostor na pečení na uchovávání nepovolených předmětů.
- Pekárna není určena na konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno prostoru na pečení, používejte snímatelnou mísu.
- Sledujte receptům z receptáře.
- Pro zamezení zkratu a poškození pekárny dbejte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.
- Nebudete-li dbát na to, aby pekárna na chleba byla vždy čistá, může dojít k opotřebenosti povrchu a nepříznivě ovlivnit provozuschopnost spotřebiče a tím způsobit nebezpečí pro uživatele.
- Používáte-li prodlužovač, přezkontrolujte, zdali maximální dovolený příkon kabelu odpovídá příkonu pekárny na chleba.
- Upozornění! Za provozu se spotřebič ohřívá! Musíte-li sáhnout na pekárnu za jejího provozu, používejte příchytky anebo rukavice.
- Vyhýbejte se kontaktu s lopatkou na zadělávání těsta za provozu spotřebiče, mohlo by dojít ke zranění!

VÝHODY VAŠÍ PEKÁRNY NA CHLEBA

- Pekárna na chleba je vybavena automatickým režimem pečení chleba.
- Můžete si zvolit jeden z 12 různých programů pečení.
- Můžete používat hotové směsi na pečení.
- Pekárnu lze použít na přípravu zavařeniny.
- Lze zadělat těsto na těstoviny a přípravu jiných pokrmů.

UMÍSTĚNÍ

- Přezkontrolujte, zda uvnitř pekárny není balící materiál a nepovolené předměty.
- Přezkontrolujte, zdali nejsou poškozeny během dopravy:
 - víko;

- těleso a pozorovací okénko;
- stěny prostoru na pečení;
- snímatelná mísa
- Po zjištění jakýchkoli vad nezapínejte pekárnou; obraťte se na prodavače anebo na servisní středisko.
- Umístěte spotřebič na suchý, rovný a žárovečný povrch.
- Nestavte spotřebič blízko hořlavých materiálů, výbušnin nebo vznětlivých plynů.
- Nestavte spotřebič blízko plynového anebo elektrického sporáku, a také jiných zdrojů tepla.
- Nic nastavte na pekárnou. Nezakrývejte větrací otvory.
- Pékárnu na chleba nastavte na skříň. Pro normální provoz pekárnou musíte zajistit prostor na větrání: minimálně: 20 cm shora, 10 cm zezadu a minimálně 5 cm z bočních stran.
- Před prvním použitím utřete snímatelnou mísu, lopatku na zadělávání těsta, vnitřní a vnější části pekárnou na chleba čistým vlhkým hadrem. Odstraňte ochrannou fólii z ovládacího panelu.


PROVOZ

- Zapojte pekárnou do elektrické sítě.
- Dejte potraviny do pekárnou (podle receptu) a zavřete víko.

TLAČÍTKO MENU

- Zvolte požadovaný program na pečení. Číslo programu a příslušná doba pečení se zobrazí na LSD displeji.
- Upozornění: při stisknutí tlačítka musí zaznít akustický signál.


STUPEŇ OPEČENÍ KŮRKY

- Díky funkci volby stupně opečení kůrky můžete nastavit světlý stupeň opečení kůrky, středně opečený a více opečený.
- Stiskněte tlačítka  jednou, dvakrát nebo třikrát pro volbu světlého stupně opečení kůrky, středního anebo více opečeného. Na LSD displeji se objeví šipka, která bude ukazovat zvolený stupeň opečení kůrky.



DOBA PEČENÍ

- Pomocí tlačítek  a  si můžete nastavit požadovanou dobu pečení.

VELIKOST BOCHNIKU

- Díky této funkci můžete nastavit hmotnost bochníku. Hmotnost malého bochníku je 500 g, hmotnost velkého bochníku je 750 g.
- Stiskněte tlačítka  jednou nebo dvakrát pro volbu malého nebo velkého bochníku.
- Na LSD displeji se objeví šipka, která bude ukazovat zvolenou velikost bochníku.
- UPOZORNĚNÍ: Předem nastaveno je pečení velkého bochníku.
- UPOZORNĚNÍ: Při volbě programu 7-12 nelze regulovat velikost bochníku.

TLAČÍTKO

- Pro spouštění/zastavení provozu pekárnou na chleba nebo pro zrušení zvolené funkce stiskněte tlačítka .
- Pro ukončení operace nebo smazávání parametrů stiskněte tlačítka a udržujte je během 2 vteřin, dokud nezazní akustický signál.
- UPOZORNĚNÍ: Nestlačujte tlačítka , chcete-li zkontrolovat stav pečení. Pro kontrolu stavu pečení použijte okénko na víku pekárnou na chleba.

ČÍSLO PROGRAMU

- Číslo programu se zobrazuje na LSD displeji v levém horním rohu.

FUNKCE PAMĚTI

- Vzniknou-li problémy spojené s poruchou napájení do 10 minut, pekárnou na chleba bude pokračovat ve zvoleném programu od okamžiku, kdy se stala porucha v síti.

PROGRAMY PEČENÍ

- Pro volbu požadovaného programu stiskněte tlačítka "MENU".

Program pečení 1. Základní „Basic“

- Tento režim se používá pro pečení bílého chleba a chleba smíšeného druhu. Na pečení chleba se používá žitná anebo pšeničná mouka. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 2. Francouzský „French“

- Tento režim se používá na pečení lehkého, kyprého chleba s křupavou kůrkou z pšeničné mouky. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 3. Dietní „Whole wheat“

- Tento režim se používá na pečení chleba z mouky hrubého mletí. V tomto režimu se těsto zadělává delší dobu a také vykynutí těsta probíhá o hodně déle. Bochník bude těžký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 4. Rychlý „Quick“

- Tento režim se používá na pečení chleba s použitím kypřicího prášku nebo droždí. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 5. Cukroví „Sweet“

- Tento režim se používá na pečení chleba s použitím různých sladkých přísad, jako ovocné šťávy, mleté ořechy, sušené ovoce, čokoláda nebo cukr. V tomto režimu je delší doba na vykynutí chleba a díky tomu je chleba lehký a kyprý. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 6. Zrychlený „Ultra fast“

- Tento režim se používá na pečení dietního chleba. V tomto režimu je doba zadělávání, vykynutí a pečení těsta hodně zkrácena a je podstatně kratší. Díky tomu je chleba nejhrubější ze všech 12 programů. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 7. Dezert „Dessert“

- Tento režim se používá na pečení cukroví. Cukroví bude lehké a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 8. Těstoviny „Pasta“

- Tento režim se používá na zadělávání těsta na těstoviny. V tomto režimu probíhá pouze zadělávání těsta, aniž by potom proběhlo pečení. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 9. Těsto „Dough“

- Tento režim se používá na zadělávání těsta. V tomto režimu probíhá pouze zadělávání těsta, aniž by potom proběhlo pečení. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 10. Zavařenina „Jam“

- Tento režim se používá na přípravu zavařeniny. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 11. Bábovka „Cake“

- Tento režim se používá na pečení bábovek a buchet. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 12. Ohřívání „Bake“

- Tento režim se používá na doplňkové pečení v případě, že se chleba nedostatečně propekli anebo stupeň opečení kůrky není dostatečný. Doba pečení viz v tabulce na konci Návodu.
- Pro předčasné zastavení stiskněte tlačítko STOP/START a udržujte jej během 2 vteřin, dokud nezazní akustický signál.
- V režimech 1-6 se dá přidat doplňkové přísady, jako ořechy nebo ovoce, po akustickém signálu, který zazní v souladu se zvoleným programem pečení.
- V případě, že je nastaven časovač, lze přidávat ovoce a ořechy už na začátku, ale předem musí být jemně nakrájeny.

ČASOVAČ

- Díky časovači lze odložit dobu pečení.
- Maximální doba odložení je 13 hodin.
- Například: aktuální čas je 20:30, chcete, aby chleba byl hotový do 7:00, tj. za 10 hodin 30 minut. Stiskněte tlačítko MENU, zvolte si režim, zvolte si stupeň opečení kůrky a velikost bochníku, pak stiskněte tlačítko \oplus a zadejte dobu do 10 hodin 30 minut. Doba se zobrazí na LSD displeji. Pak stiskněte tlačítko START/STOP pro aktivaci časovače. Na displeji se spustí zpětné odpočítávání času.
- UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte časovač při použití potravin, které se mohou rychle pokazit, ako vejce, mléko, smetana a sýr.

PRAKTICKÉ RADY

- Nejdříve sundejte snímatelnou mísu a přidejte do ní veškeré potřebné potraviny, a teprve potom dejte mísu do pekární.

- Vždy dodržujte pořadí přidávání potravin. Nejdříve se přidávají tekutiny, olej, cukr, sůl, pak mouka a další přísady a na konec se přidávají droždí.
- Všechny potraviny musí mít pokojovou teplotu pro optimální růst droždí.
- Přesně odměřte potřebné množství každé potraviny. I ta nejmenší odchylka od receptáře může ovlivnit výsledek pečení.
- Neotvírejte víko během pečení!

POSTUP PRÁCE

- Sundejte snímatelnou mísu.
- Natlačte na lopatku na zadělávání těsta a zkontrolujte, zdali je v provozu.
- Přidejte potraviny do mísy.
- UPOZORNĚNÍ: překontrolujte, zdali nemají droždí kontakt se solí ani s tekutinou.
- Vložte snímatelnou mísu zpátky do pekárně.
- Překontrolujte, zdali je mísa umístěna správně.
- Zavřete víko spotřebiče.
- Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zazní akustický signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba pečení.
- Stiskněte tlačítko MENU a zvolte číslo programu.
- Zvolte stupeň opečení kůrky a velikost bochníku.
- Teď můžete upravit dobu pečení pomocí časovače.
- Stiskněte tlačítko START/STOP a program se spustí.
- Po ukončení programu zazní akustický signál a na displeji se zobrazí čas 0:00.
- Nechte chleba na chvíli.
- Než otevřete víko, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Vyndejte mísu pomocí příchytiky anebo rukavice.
- Otočte mísu a trochu s ní zatřepejte. V případě, že chleba nevypadne sám, použijte dřevěnou nebo plastovou lopatku na vytahování chleba z mísy. V žádném případě nepoužívejte kovové předměty, mohly by poškrábat povrch mísy!
- Nechte chleba na 30 minut, aby trochu vychladl, pak jej můžete nakrájet.
- UPOZORNĚNÍ: překontrolujte, zdali není lopatka na zadělávání chleba uvnitř bochníku!

PŘÍPADNÉ PROBLÉMY A JEJICH NÁPRAVA

Než se obrátíte na servisní středisko, přečtěte si následující tabulku.

Chleba nekyne	<p><i>Kvalita lepku ve Vaší mouce se nehodí anebo nepoužíváte mouku na pečení chleba. (Kvalita lepku závisí na teplotě, vlhkosti, podmínkách skladování a době sklizení úrody)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zkuste jiný druh mouky, mouku od jiného výrobce anebo jinou partii zboží. <p><i>Těsto je příliš tvrdé, protože jste tam přidali málo tekutiny.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouka na pečení s velkým obsahem bílků vsakuje více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc. <p><i>Nepoužíváte správné droždí.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Používejte suché droždí ze sáčků, na nichž je nápis „rychlé droždí“. Droždí tohoto druhu nevyžadují předběžného kvašení. <p><i>Přidali jste málo droždí nebo máte staré droždí.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Používejte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutím musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce) <p><i>Před zaděláváním se na droždí dostala tekutina.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, jestli jste přidávali potraviny podle správného pořadí uvedeného v Návodu (str.8). <p><i>Přidali jste příliš hodně soli anebo nedostatečné množství cukru.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky. • Zkontrolujte, zdali další přísady neobsahují sůl ani cukr.
Nerovný povrch chleba	<p><i>Použili jste příliš velké množství droždí.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky. <p><i>Přidali jste příliš velké množství tekutiny.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Některé druhy mouky vsakují více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc
Chleba je příliš kyprý	<p><i>Kvalita Vaší mouky není dostačující.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zkuste mouku od jiného výrobce. <p><i>Přidali jste příliš velké množství tekutiny.</i></p>
Chleba po vykynutí klesl	<p><i>Kvalita Vaší mouky není dostačující.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zkuste mouku od jiného výrobce. <p><i>Přidali jste příliš velké množství tekutiny.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Zkuste zmenšit množství vody o 10-20 ml.
Chleba příliš aktivně kyne	<p><i>Použili jste příliš velké množství droždí/vody.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky, (droždí) / šálku (vody). • Zkontrolujte, zdali vodu neobsahují ostatní potraviny. <p><i>Nemáte dostatečné množství mouky.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pečlivě zvažte mouku pomocí vah.
Chleba je bledý a lepkavý	<p><i>Používáte mále množství droždí nebo máte staré droždí.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Použijte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutím musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce) <p><i>Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut. Musíte vytáhnout chleba z mísy a znovu začít proces pečení s novými potravinami.
Na povrchu chleba zbyla mouka	<p><i>Použili jste příliš velké množství mouky anebo nemáte potřebné množství tekutiny.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství mouky pomocí vah anebo správné množství tekutiny pomocí odměrky, která je součástí dodávky.
Chleba je špatně zamíchán	<p><i>Nevložili jste lopatku na zadělávání těsta do formy na pečení chleba.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Než vložíte potraviny, překontrolujte, zdali je lopatka ve formě. • <i>Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.</i> • Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut. • Zřejmě budete muset spustit pekárnou znovu, výsledek však nemusí být dobrý v případě, že zadělávání těsta už začalo.
Po spuštění programu se na displeji zobrazil nápis LLL	To znamená, že je teplota uvnitř pekárnou příliš nízká. Je třeba přemístit spotřebič do teplejší místnosti.
Po spuštění programu se na displeji zobrazil nápis HHH	To znamená, že je teplota uvnitř pekárnou příliš vysoká. Je třeba zastavit program, odpojit spotřebič od elektrické sítě, otevřít víko a nechat spotřebič, aby vychladl, než budete pokračovat v provozu.
Po spuštění pekárnou se na displeji zobrazí nápis EE0/EE1	Stala se porucha dodávání elektrické energie, chyba v snímači teploty. Obráťte se na servisní středisko.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pravidelně čistěte pekárnou na chleba a odstraňujte z jejího povrchu veškeré zbytky potravin.
- Před čištěním vypněte pekárnou a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nechte pekárnou, aby úplně vychladla.
- Otřete ovládací panel, vnější a vnitřní povrchy, snímatelnou mísu vlhkým hadrem s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte útočné látky ani brusné materiály.

UCHOVÁVÁNÍ

- Přebkontrolujte, zdali je pekárnou odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla.
- Splňte pokyny uvedené v části "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA".
- Uchovávejte pekárnou na chleba se zavřeným víkem v suchém a čistém místě.

UA ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно та збережіть для майбутніх довідок.

- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження та заподіяння шкоди користувачеві.
- Перед тим, як увімкнути прилад вперше, перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що вказані на наклейці, параметрам електромережі.

УВАГА! Вилка кабелю живлення має провід і контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.

- Використовувати тільки в побутових цілях, відповідно до даного Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового використання.
- Використовувати лише в приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.

- Прилад не може використовуватись особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими даними (включаючи дітей), або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контролюються або не були проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- З метою недопущення гри з приладом, діти повинні знаходитися під контролем.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте деталі, що не входять до комплекту.
- Не можна використовувати пристрій з пошкодженим кабелем живлення та/або вишкою. З метою уникнення небезпеки, пошкоджений кабель живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це трапилось, негайно відключіть пристрій від електромережі, та перш ніж користуватися їм надалі, перевірте роботу та безпечність приладу у кваліфікованих фахівців.
- Стежте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте хлібопічку тільки для приготування їжі. У жодному випадку не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмикайте хлібопічку з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.
- Пічка не призначена для консервації продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну чашу.
- Виконуйте рекомендації, що вказані в рецептах приготування.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, уникайте попадання води у вентиляційні отвори.
- Неналежна підтримка хлібопічки в чистому стані може призвести до зносу поверхні, що може несприятливо вплинути на роботу приладу, та створити можливу небезпеку для користувача.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності хлібопічки.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контактування з пічкою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- Під час експлуатації приладу, уникайте контакту з лопаткою для замішування, це небезпечно!

ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ХЛІБОПІЧКИ

- Хлібопічка має автоматичний режим приготування хліба.
- Ви можете обрати 12 різних програм приготування випічки.
- Ви можете використовувати готові суміші для випікання.
- Хлібопічка дозволяє варити варення.
- Ви можете замісити тісто для приготування локшини та інших страв.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що усередині хлібопічки немає матеріалів пакування та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкоджені внаслідок транспортування:
 - кришка;
 - корпус і оглядове вікно;
 - стінки камери;
 - знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте піч; зверніться до продавця або в сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Нічого не кладіть на пічку. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Хлібопічку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше 20-ти см зверху, 10-ти см з боку задньої панелі та не менше 5-ти см з обох боків.
- Перед першим використанням протріть чистою вологою тканиною знімну чашу, лопатку для замішування, внутрішню та зовнішню поверхні хлібопічки. Зніміть захисну плівку з панелі управління.


РОБОТА

- Підключіть хлібопічку до електромережі.
- Покладіть продукти в піч (згідно рецепту) та закрийте кришку.

КНОПКА МЕНЮ

- Встановіть бажану програму випікання. Номер програми та час випікання, що відповідає програмі, з'являться на РК дисплеї.
- Увага: при натисканні на кнопки повинен лунати звуковий сигнал.


КОЛІР СКОРИНКИ 

- Функція «Колір скоринки» дозволяє запрограмувати випікання світлої, темнішої або темної скоринки.
- Натисніть кнопку  один, два або три рази, для світлої, темнішої або темної скоринки відповідно. На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка вказуватиме на колір скоринки, що обирається.



ЧАС ВИПІКАННЯ

- За допомогою кнопок  та  Ви можете регулювати час приготування випічки.

РОЗМІР БУХАНЦЯ

- Дана функція дозволяє задати вагу буханця, що випікається. Вага маленького буханця складає 500 г, вага великого – 750 г.
- Натисніть кнопку  один або два рази для маленького чи великого буханця відповідно.
- На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка вказуватиме на розмір буханця, що обирається.
- УВАГА: За умовчанням хлібопічка налаштована на випікання великого буханця.
- УВАГА: При виборі програми 7-12, регулювання розміру буханця неможливе.

СТАРТ КНОПКА СТОП

- З метою запуску/зупинки роботи хлібопічки, або скасування обраної функції натисніть кнопку .
- Щоб завершити операцію або скасувати параметри, тримайте кнопку натиснутою протягом 2-х секунд, поки не пролунає довгий звуковий сигнал.
- УВАГА: Не натискайте кнопку , якщо ви хочете перевірити стан випічки. Для перевірки випічки використовуйте вікно на кришці хлібопічки.

НОМЕР ПРОГРАМИ

- Номер програми відображається на РК дисплеї в лівому верхньому кутку.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

- У разі виникнення збою живлення більш ніж на 10 хвилин, хлібопічка продовжить виконувати обрану програму з моменту збою в електромережі.

ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ

- Для вибору потрібної програми натисніть кнопку «МЕНЮ».

Програма випікання 1. Основний «Основной»

- Даний режим використовується для приготування хліба білого або змішаних сортів. Для приготування хліба використовується житнє або пшеничне борошно. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 2. Французький «Французский»

- Даний режим використовується для приготування легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою з пшеничного борошна. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 3. Дієтичний «Диетический»

- Даний режим використовується для приготування хліба з борошна грубого помелу. У даному режимі відбувається триваліше замішування тіста та на процес підняття хліба відводиться значно більше часу. Буханець виходить важким та компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 4. Швидкий «Быстрый»

- Даний режим використовується для приготування хліба з використанням соди або дріжджів. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 5. Солодкий «Сладкий»

- Даний режим використовується для приготування хліба з використанням різних солодких домішок, як фруктові соки, терті горіхи, сухофрукти, шоколад або цукор. У даному режимі збільшений час для підняття хліба, внаслідок чого хліб виходить легким та пухким. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 6. Прискорений «Ускоренный»

- Даний режим використовується для приготування дієтичного хліба. У даному режимі процеси замішування, підняття та випікання тіста значно скорочені й не займають багато часу. В результаті цього

хліб виходить найгрубішим з 12-ти запропонованих режимів. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 7. Десерт "Десерт"

- Даний режим використовується для приготування кондитерської випічки. Випічка виходить легкою та компактною. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 8. Макарони "Макарони"

- Даний режим використовується для приготування тіста для локшини. У даному режимі відбувається тільки замішування тіста без подальшого випікання. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 9. Тісто "Тесто"

- Даний режим використовується для приготування тіста. У даному режимі відбувається тільки замішування без подальшого випікання. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 10. Варення "Варенье"

- Даний режим використовується для приготування варення. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 11. Кекс "Кекс"

- Даний режим використовується для приготування кексів і пирогів. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 12. Підігрівання "Подогрев"

- Даний режим використовується для додаткового випікання в тому разі, якщо хліб не пропікся, або скоринка виявилася недостатньо підсмаженою. Час приготування див. у таблиці в кінці Посібника.
- Для дострокової зупинки натисніть кнопку СТОП/СТАРТ і тримайте її натиснутою протягом 2-х секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.
- Для режиму 1-6 додавання додаткових інгредієнтів, як горіхи або фрукти, можливе після звукового сигналу, який пролунає згідно програми приготування хліба.
- У разі встановлення таймера, можна додавати фрукти та горіхи на самому початку, але для цього їх потрібно заздалегідь подрібнити.

ТАЙМЕР

- Функція таймера дозволяє відкладати час приготування випічки.
- Максимальний час відстрочення: 13 годин.
- Наприклад: поточний час 20:30, ви бажаєте, щоб хліб був готовий до 7:00, тобто через 10 годин 30 хвилин. Натисніть кнопку МЕНЮ, оберіть режим, оберіть колір скоринки та розмір буханця, потім натисніть кнопку \oplus , щоб додати час до 10 годин 30 хвилин. Час відобразиться на РК дисплеї. Потім натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб активізувати таймер. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.
- УВАГА: не використовуйте таймер при використанні інгредієнтів, що швидко псуються, таких як яйця, молоко, вершки та сир.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Спочатку необхідно виймати знімну чашу, покласти до неї необхідні інгредієнти і тільки тоді розмістити чашу в хлібопічці.
- Завжди дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів. Спочатку додавайте рідину, олію, цукор, сіль, потім - борошно та інші домішки, наприкінці додавайте дріжджі.
- Для підтримки процесу оптимального зростання дріжджів, всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури.
- Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. Навіть незначне відхилення від вказаної в рецепті кількості може вплинути на результат випікання.
- Не відкривайте кришку під час випікання!

ПОРЯДОК РОБОТИ

- Витягніть знімну чашу.
- Натисніть на лопатку для замішування, перевірте, що вона працює.
- Покладіть інгредієнти до чаші.
- УВАГА: переконайтеся, що дріжджі не контактують з сіллю та рідиною.
- Помістіть знімну чашу назад до хлібопічки.

- Переконайтеся в тому, що чаша встановлена правильно.
- Закрийте кришку приладу.
- Підключіть прилад до мережі. Пролунає звуковий сигнал та дисплей відобразить номер програми та тривалість приготування.
- Натисніть кнопку МЕНЮ та оберіть номер програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханця.
- Тепер Ви можете відкоригувати час приготування за допомогою таймера.
- Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП для запуску програми.
- По закінченню роботи пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться час 0:00.
- Дайте хлібу трохи настоятись.
- Перш ніж відкрити кришку, відключіть прилад від електромережі.
- Дістаньте чашу за допомогою прихватки або рукавиць.
- Переверніть чашу та злегка потрясіть. Якщо хліб не вислизав, ви може використовувати дерев'яні або пластмасові лопатки для виймання хліба з чаші. У жодному випадку не використовуйте металеві предмети, вони можуть подряпати поверхню чаші!
- Дайте хлібу охолонути 30 хвилин, потім можна його нарізати.
- УВАГА: переконайтеся, що лопатка для замішування не потрапила в хліб!

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Перед зверненням у сервісний центр, будь ласка, ознайомтеся з представленою нижче таблицею.

Хліб не піднімається	<p><i>Якість клейковини у вашому борошні невідповідна, або ви використовуєте не хлібопекарське борошно. (Якість клейковини може змінюватися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна і часу збирання врожаю)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. <p><i>Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Хлібопекарське борошно з великим змістом білків вбирає більше води, ніж інші види, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. <p><i>Ви використовуєте невідповідні дріжджі.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис "швидкодіючі дріжджі". Цей тип не вимагає попереднього бродіння. <p><i>Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігаєте їх у холодильнику) <p><i>На дріжджі потрапила рідина перед замішуванням.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, що Ви поклали інгредієнти в правильному порядку, згідно інструкції. <p><i>Ви додали дуже багато солі або недостатньо цукру.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається. • Перевірте, щоб сіль і цукор не містилися в інших інгредієнтах.
Нерівний верх хліба	<p><i>Ви використовували надмірну кількість дріжджів.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається. <p><i>Ви додали дуже багато рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші; спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.
Дуже рихлий хліб	<p><i>Якість вашого борошна незадовільна.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Спробуйте борошно іншого виробника. <p><i>Ви використовували дуже багато рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.
Хліб провалився після того, як піднявся	<p><i>Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів /води.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі) або чашки (вода), які додаються. • Перевірте, щоб зайва кількість води не потрапляла з інших інгредієнтів. <p><i>У Вас недостатньо борошна.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.
Хліб дуже сильно піднявся	<p><i>Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику) <p><i>Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час</i></p>

	<p><i>випікання хліба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно вийняти хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.
На хлібі залишилось борошно	<p><i>Ви використовували дуже багато борошна, або додали замало рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів, або рідини - мірною чашкою для рідини, що входить до комплекту.
Хліб погано замішався	<p><i>Ви не вставили лопатку для замішування у форму для випікання хліба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • До того, як Ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі. • <i>Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.</i> • Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. • Мабуть, вам знадобиться запустити процес випікання хліба знову, проте, це може призвести до негативного результату, якщо замішування вже почалося.
Після запуску програми на екрані з'явився напис LLL	Це означає, що температура усередині печі дуже низька. Необхідно встановити прилад в тепліше приміщення.
Після запуску програми на екрані з'явився напис HHH	Це означає, що температура усередині печі дуже висока. Необхідно зупинити програму, відключити прилад від мережі, відкрити кришку та дати приладу охолонути, перш ніж продовжити роботу програми.
Після початку роботи печі на екрані з'явився напис Ee0/ Ee1	Відбувся збій в подачі електроенергії, помилки в роботі датчика температури. Необхідно звернутися до сервісного центру.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Піч необхідно регулярно чистити й видаляти з її поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть піч та відключіть її від електромережі.
- Дайте печі повністю охолонути.
- Панель управління, зовнішні та внутрішні поверхні, знімну чашу протріть вологою тканиною з м'яким засобом.
- Не використовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся, що піч відключена від електромережі та повністю охолонула.
- Виконайте всі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігайте піч з відчиненою кришкою в сухому чистому місці.

GB TABLE OF OPERATION TIME
RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ
UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ

GB TABLE OF OPERATION TIME

Settings Cycle	1. BASIC		2. FRENCH BREAD		3. DIETARY		4. QUICK		5. SWEET	
	750g 2:50	500g 2:48	750g 3:20	500g 3:18	750g 3:30	500g 3:28	750g 1:58	500g 1:55	750g 2:53	500g 2:51
KNEADING 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
RISING 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
KNEADING 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
RISING 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
RISING 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
BAKING	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
KEEP IN WARMTH	60		60		60		60		60	
ADDITION OF SUPPLEMENTS	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
DELAY	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Settings Cycle	6. DOUBLE QUICK		7. DESSERT	8. PASTA	9. DOUGH	10. JAM	11. CAKE	12. HEATING
	750g	500g	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
	1:15	0:59						
KNEADING 1	12	11	20	15	20	-	18	-
RISING 1	-	-	-	-	-	15	5	-
KNEADING 2	-	-	-	-	-	-	-	-
RISING 2	-	-	-	-	30	-	-	-
RISING 3	20	10	-	-	40	65	75	-
BAKING	43	38	60	-	-			0:10
KEEP IN WARMTH	60	60	60	-	-	60	60	60
ADDITION OF SUPPLEMENTS	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
DELAY	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ

Настройки Цикл	1.ОСНОВНОЙ		2.ФРАНЦУЗСКИЙ		3.ДИЕТИЧЕСКИЙ		4.БЫСТРЫЙ		5.СЛАДКИЙ	
	750г 2:50	500г 2:48	750г 3:20	500г 3:18	750г 3:30	500г 3:28	750г 1:58	500г 1:55	750г 2:53	500г 2:51
ЗАМЕС 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
ПОДНЯТИЕ 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
ЗАМЕС 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
ПОДНЯТИЕ 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
ПОДНЯТИЕ 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
ВЫПЕКАНИЕ	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
ДЕРЖАТЬ В ТЕПЛЕ	60		60		60		60		60	
ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
ОТСРОЧКА	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Настройка Цикл	6.УСКОРЕННЫЙ		7.ДЕСЕРТ	8.МАКАРОНЫ	9.ТЕСТО	10.ВАРЕНЬЕ	11.КЕКС	12.ПОДОГРЕВ
	750г	500г						
	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
ЗАМЕС 1	12	11	20	15	20	-	18	-
ПОДНЯТИЕ 1	-	-	-	-	-	15	5	-
ЗАМЕС 2	-	-	-	-	-	-	-	-
ПОДНЯТИЕ 2	-	-	-	-	30	-	-	-
ПОДНЯТИЕ 3	20	10	-	-	40	65	75	-
ВЫПЕКАНИЕ	43	38	60	-	-			0:10
ДЕРЖАТЬ В ТЕПЛЕ	60	60	60	-	-	60	60	60
ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
ОТСРОЧКА	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ

Настройки Цикл	1.ОСНОВНИЙ		2.ФРАНЦУЗЬКИЙ		3.ДІЄТИЧНИЙ		4.ШВИДКИЙ		5.СЛАДКИЙ	
	750г 2:50	500г 2:48	750г 3:20	500г 3:18	750г 3:30	500г 3:28	750г 1:58	500г 1:55	750г 2:53	500г 2:51
ЗАМІШУВАННЯ 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
ПІДНЯТТЯ 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
ЗАМІШУВАННЯ 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
ПІДНЯТТЯ 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
ПІДНЯТТЯ 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
ВИПІКАННЯ	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
ТРИМАТИ В ТЕПЛІ	60		60		60		60		60	
ДОДАВАННЯ ДОМІШОК	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
ВІДСТРОЧЕННЯ	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Настройка Цикл	6.ПРИСКОРЕНИЙ		7.ДЕСЕРТ	8.МАКАРОНИ	9. ТІСТО	10. ВАРЕННЯ	11.КЕКС	12. ПІДІГРІВАННЯ
	750г 1:15	500г 0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
ЗАМІШУВАННЯ 1	12	11	20	15	20	-	18	-
ПІДНЯТТЯ 1	-	-	-	-	-	15	5	-
ЗАМІШУВАННЯ 2	-	-	-	-	-	-	-	-
ПІДНЯТТЯ 2	-	-	-	-	30	-	-	-
ПІДНЯТТЯ 3	20	10	-	-	40	65	75	-
ВИПІКАННЯ	43	38	60	-	-			0:10
ТРИМАТИ В ТЕПЛІ	60	60	60	-	-	60	60	60
ДОДАВАННЯ ДОМІШОК	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
ВІДСТРОЧЕННЯ	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

RECIPES
WHITE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	170 ml
2	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
3	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
4	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

SESAME BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	270 ml	160 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Butter	3 tablespoons	2 tablespoons
5	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
6	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoons
7	Flour	2 3/4 cups	2 cups
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
9	Sesame	2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
4. 15 minutes before completion, open the lid and apply mixture of eggs and sugar, add some sesame and close the lid.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

NUT BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Butter	3 tablespoons	2 tablespoons
4	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
6	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
7	Flour	2 3/4 cups	2 cups
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
9	Nuts (walnut, pine nut)	1/3 cups	1/5 cups

1. Chop the nuts.
2. Add all ingredients except nuts into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
5. Add nuts y opening the lid during a beep in the process of kneading.
6. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
7. In this mode you can use timer to delay the baking time.

QUICK YEAST BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
--	-------------	-------	-------

1	Warm water (40-45 degrees)	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
5	Sugar	3 tablespoons	2 tablespoons
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Water should be 40-45 degrees, other ingredients should have room temperature.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **ULTRA FAST** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.

WHOLE GRAIN BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	160 ml
2	Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
3	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
4	Brown sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
6	Whole grain flour	1 1/2 cups	1 cup
7	Flour	1 1/2 cups	1 cup
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **WHOLE WHEAT** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

DIET BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	160 ml
3	Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Honey	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
6	Brown sugar	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
7	Whole grain flour	3 cup	2 1/3 cups
8	Yeast	2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **WHOLE WHEAT** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

FRENCH BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	270 ml	170 ml
2	Vegetable oil	1 tablespoon	3/4 tablespoons
3	Lemon juice	1 tablespoon	3/4 tablespoons
4	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
5	Sugar	1 teaspoon	3/4 teaspoons
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **FRENCH** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.

6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

CORN BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	160 ml
2	Vegetable oil	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
3	Salt	3/4 teaspoons	1/2 teaspoons
4	Sugar	1 teaspoon	3/4 teaspoons
5	Powdered milk	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
6	Flour	1 cups	2/3 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **FRENCH** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

YEASTLESS BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Milk	250 ml	150 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
4	Salt	2/3 teaspoons	1/2 teaspoons
5	Sugar	1/5 cups	1/6 cups
7	Flour	2 cups	1 1/3 cups
8	Baking powder	1 1/2 teaspoons	1 1/2 teaspoons
9	Soda	1 1/2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **QUICK** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

COFFEE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
4	Honey	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Vegetable oil or butter	2 1/2 tablespoons	2 tablespoons
6	Powdered milk	1/4 cups	1/6 cups
7	Instant coffee	3 teaspoons	2 teaspoons
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 2/3 cups	2 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

RAISINS BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon

4	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
5	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
6	Powdered milk	1/2 cups	1/3 cups
7	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
8	Flour	2 3/4 cups	2 cups
9	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
10	Raisins	1/4 cups	1/5 cups

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water and powdered milk in the same amount as water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Add raisins when you hear a beep during the kneading process.
6. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
7. In this mode you can use timer to delay the baking time.

BANANA BREAD

Ingredients	750 g	500 g
Water	200 ml	160 ml
Eggs	1 pcs	1 pcs
Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
Banana	2/3 of banana	1/2 of banana
Vegetable oil or butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
Powdered milk	1/5 cups	1/6 cups
Sugar	1/5 cups	1/6 cups
Flour	2 1/2 cups	1 4/5 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Slice the banana.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

PINEAPPLE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	130 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
5	Vegetable oil or butter	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Pineapple puree	1/3 cups	1/5 cups
7	Powdered milk	1/5 cups	1/6 cups
6	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 2/3 cups	2 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Slice the pineapple and puree it in a blender.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

DOUGH

	Ingredients	
1	Water	260 ml
2	Flour	3 cups
3	Yeast	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **DOUGH** program.

PASTA AND RAVIOLI DOUGH

	Ingredients	
1	Water	260 ml
2	Flour	3 cups

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **PASTA** program.

JAM

	Ingredients	
1	Berries	2 cups
2	Sugar	1 cup
3	Lemon juice	2 tablespoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **JAM** program.

BERRY JAM

	Ingredients	
1	Berries (strawberry, pineapple)	2 cups
2	Starch	1/3 cups
3	Sugar	1 cup
4	Lemon juice	2 tablespoons

1. Puree berries in a blender beforehand.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **JAM** program.

ORANGE JAM

	Ingredients	
1	Oranges (peeled and sliced)	750 g
2	Sugar	1 cup
3	Starch	1/3 cups

1. Peel the oranges beforehand and slice them or puree in a blender.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **JAM** program.

APPLE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	150 ml	100 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
4	Butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
5	Apple puree	120 g	90 g
6	Salt	3/4 teaspoons	1/2 teaspoons
7	Powdered milk	1/4 cups	1/5 cups
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 1/2 cups	1 3/4 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order, except oatmeal.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

SPONGE CAKE

	Ingredients	
1	Eggs	4 pcs
2	Butter	3 tablespoons
3	Sugar	160 g
4	Flour	160 g
5	Baking powder or soda	2/3 teaspoons
6	Butter	3 tablespoons

1. Stir eggs with sugar, add melted butter.
2. Mix this mixture with flour, baking powder or soda.
3. Beat the mass with a mixer at medium speed within 4 minutes.
4. Oil the baking pan.
5. Put this mass into the baking pan carefully.
6. Set the baking pan into the breadmaker.
7. Select the **CAKE** program.
8. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.

RICE PUDDING

	Ingredients	
1	Eggs	2 pcs
3	Milk	1 1/3 cups
4	Cooked rice	1 cup
8	Sugar	1/3 cups
9	Raisins	1/3 cups
10	Vanillin	1 teaspoon
11	Cinnamon	1 teaspoon

1. Beat the eggs.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **DESSERT** program.

РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
3	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.
 - При добавлении молока вместо воды, не используйте таймер отсрочки.

КУНЖУТНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	270 мл	160 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Масло сливочное	3 с.л.	2 с.л.
5	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
7	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Кунжут	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. За 15 мин до конца программы откройте крышку и смажьте поверхность смесью из яйца и сахара, посыпьте кунжутом и закройте крышку.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло сливочное	3 с.л.	2 с.л.
4	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
7	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Орехи (грецкий, кедровый)	1/3 чашки	1/5 чашки

1. Измельчите орехи.
2. Выложите все ингредиенты кроме орехов в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. Добавьте орехи, открыв крышку, во время звукового сигнала в процессе замешивания теста.
6. В конце программы выньте хлеб из чаши.
7. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода теплая (40-45 градусов)	260 мл	170 мл
2	Яйца	1 шт	1 шт
3	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Сахар	3 с.л.	2 с.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Вода должна быть 40-45 градусов, остальные ингредиенты комнатной температуры.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **УСКОРЕННЫЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло сливочное или маргарин	1 1/2 с.л.	1 с.л.
3	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
4	Коричневый сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
6	Мука цельнозерновая	1 1/2 чашки	1 чашки
7	Мука	1 1/2 чашки	1 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	160 мл

2	Масло сливочное или маргарин	1 1/2 с.л.	1 с.л.
3	Мед	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Коричневый сахар	2 с.л.	1 1/2 с.л.
6	Мука цельнозерновая	3 чашки	2 1/3 чашки
7	Дрожжи	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды можно использовать молоко.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	270 мл	170 мл
2	Масло растительное	1 с.л.	3/4 с.л.
3	Лимонный сок	1 с.л.	3/4 с.л.
4	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сахар	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды можно использовать молоко.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ФРАНЦУЗСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло растительное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
3	Соль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
4	Сахар	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сухое молоко	2 с.л.	1 1/2 с.л.
6	Мука кукурузная	1 чашки	2/3 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ФРАНЦУЗСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Молоко	250 мл	150 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
4	Соль	2/3 ч.л.	1/2 ч.л.
5	Сахар	1/5 чашки	1/6 чашки
7	Мука	2 чашки	1 1/3 чашки
8	Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9	Сода	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **БЫСТРЫЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

КОФЕЙНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Мед	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Масло растительное или сливочное	2 1/2 с.л.	2 с.л.
6	Сухое молоко	1/4 чашки	1/6 чашки
7	Растворимый кофе	3 ч.л.	2 ч.л.
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
6	Сухое молоко	1/2 чашки	1/3 чашки
7	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
8	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
9	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
10	Изюм	1/4 чашки	1/5 чашки

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды и сухого молока можно использовать молоко в том же кол-во, что и воду.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. Добавьте изюм, когда прозвучит звуковой сигнал во время замешивания теста
6. В конце программы выньте хлеб из чаши.
7. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
	Вода	200 мл	160 мл
	Яйцо	1 шт	1 шт
	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
	Банан	2/3 банана	1/2 банана
	Масло растительное или сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
	Сухое молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
	Сахар	1/5 чашки	1/6 чашки
	Мука	2 1/2 чашки	1 4/5 чашки
	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Нарежьте банан на кусочки.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

АНАНАСОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	130 мл

2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
5	Масло растительное или сливочное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Ананасовое пюре	1/3 чашки	1/5 чашки
7	Сухое молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Нарезьте ананас на кусочки и измельчите в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ТЕСТО

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки
3	Дрожжи	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ТЕСТО**.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И МАКАРОН

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки

1. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **МАКАРОНЫ**.

ВАРЕНЬЕ

	Ингредиенты	
1	Ягоды	2 чашки
2	Сахар	1 чашка
3	Лимонный сок	2 с.л.

1. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

ДЖЕМ ЯГОДНЫЙ

	Ингредиенты	
1	Ягоды (клубника, ананас)	2 чашки
2	Крахмал	1/3 чашки
3	Сахар	1 чашка
4	Лимонный сок	2 с.л.

1. Ягоды заранее измельчите в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

	Ингредиенты	
1	Апельсины (очищенные и мелко нарезанные)	750 гр
2	Сахар	1 чашка
3	Крахмал	1/3 чашки

1. Апельсины заранее очистить и нарезать на кусочки или измельчить в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу в указанном порядке.

3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	150 мл	100 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
4	Масло сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
5	Яблочное пюре	120 гр	90 гр
6	Соль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
7	Сухое молоко	1/4 чашки	1/5 чашки
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 1/2 чашки	1 3/4 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке, кроме овсяных хлопьев.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БИСКВИТ

	Ингредиенты	
1	Яйца	4 шт
2	Масло сливочное	3 с.л.
3	Сахар	160 г
4	Мука	160 гр
5	Разрыхлитель или сода	2/3 ч.л.
6	Масло сливочное	3 с.л.

1. Разотрите яйца с сахаром, добавьте растопленное сливочное масло.
2. Смешайте полученную смесь с мукой, разрыхлителем или содой.
3. Полученную массу взбейте миксером на средней скорости в течение 4 минут.
4. Съемную чашу смажьте маслом.
5. Аккуратно выложите полученную массу в съемную чашу.
6. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
7. Выберите программу **КЕКС**.
8. В конце программы выньте хлеб из чаши.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

	Ингредиенты	
1	Яйцо	2 шт
3	Молоко	1 1/3 чашки
4	Отваренный рис	1 чашка
8	Сахар	1/3 чашки
9	Изюм	1/3 чашки
10	Ванилин	1 ч.л.
11	Корица	1 ч.л.

1. Взбейте яйца.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ДЕСЕРТ**.

РЕЦЕПТИ

БІЛИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.

5	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	2 4/5 чашок	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ОСНОВНОЙ**, колір скоринки і розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КУНЖУТНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	270 мл	160 мл
2	Яйце	1 шт.	1 шт.
3	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Масло вершкове	3 ст.л.	2 ст.л.
5	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
7	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Кунжут	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ОСНОВНОЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. За 15 хв. до кінця програми відкрийте кришку й змастіть поверхню сумішшю яйця з цукром, додайте трохи кунжута та закрийте кришку.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ГОРІХОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт.	1 шт.
3	Масло вершкове	3 ст.л.	2 ст.л.
4	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
7	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Горіхи (волоський, кедровий)	1/3 чашки	1/5 чашки

1. Подрібніть горіхи.
2. Покладіть усі інгредієнти, окрім горіхів, в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ОСНОВНОЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. Відкривши кришку, під час звукового сигналу в процесі замішування тіста додайте горіхи.
6. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
7. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ДРІЖДЖОВИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода тепла (40-45 градусів)	260 мл	170 мл
2	Яйця	1 шт.	1 шт.
3	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Цукор	3 ст.л.	2 ст.л.
6	Борошно	2 4/5 чашок	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Вода повинна мати температуру 40-45 градусів, решта інгредієнтів - кімнатної температури.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **УСКОРЕННИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.

ХЛІБ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА З ЦІЛЬНИХ ЗЕРЕН

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло вершкове або маргарин	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
4	Коричневий цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно з цільних зерен	1 1/2 чашки	1 чашка
7	Борошно	1 1/2 чашки	1 чашка
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ДІЄТИЧНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	160 мл
3	Масло вершкове або маргарин	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Мед	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Коричневий цукор	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
7	Борошно з цільних зерен	3 чашки	2 1/3 чашки
8	Дріжджі	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води можна використовувати молоко.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	270 мл	170 мл
2	Олія рослинна	1 ст.л.	3/4 ст.л.
3	Лимонний сік	1 ст.л.	3/4 ст.л.
4	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Цукор	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Борошно	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води можна використовувати молоко.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ФРАНЦУЗСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Олія рослинна	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3	Сіль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
4	Цукор	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сухе молоко	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
6	Борошно	1 чашки	2/3 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.

3. Оберіть програму **ФРАНЦУЗСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БЕЗДРІДЖОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Молоко	250 мл	150 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт
3	Масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
4	Сіль	2/3 ч.л.	1/2 ч.л.
5	Цукор	1/5 чашки	1/6 чашки
7	Борошно	2 чашки	1 1/3 чашки
8	Розпушувач	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9	Сода	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **БЫСТРЫЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КАВОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт
3	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Мед	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Олія рослинна або масло вершкове	2 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6	Сухе молоко	1/4 чашки	1/6 чашки
7	Розчинна кава	3 ч.л.	2 ч.л.
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ХЛІБ З РОДЗИНКАМИ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт.
3	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
6	Сухе молоко	1/2 чашки	1/3 чашки
7	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
8	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
9	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
10	Родзинки	1/4 чашки	1/5 чашок

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води та сухого молока можна використовувати молоко в тій кількості, що й воду.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. Під час замішування тіста, коли прозвучить звуковий сигнал, додайте родзинки.
6. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
7. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БАНАНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	500 г
Вода	200 мл	160 мл
Яйце	1 шт.	1 шт.
Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
Банан	2/3 банана	1/2 банана
Олія рослинна або масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
Сухе молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
Цукор	1/5 чашки	1/6 чашки
Борошно	2 1/2 чашки	1 4/5 чашки
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Наріжте банан шматочками.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

АНАНАСОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	130 мл
2	Яйце	1 шт.	1 шт.
3	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
5	Олія рослинна або масло вершкове	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Ананасове пюре	1/3 чашки	1/5 чашки
7	Сухе молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Наріжте ананас шматочками та подрібніть у блендері.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ТІСТО

	Інгредієнти	
1	Вода	260 мл
2	Борошно	3 чашки
3	Дріжджі	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ТЕСТО**.

ТІСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ ТА МАКАРОНІВ

	Інгредієнти	
1	Вода	260 мл
2	Борошно	3 чашки

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **МАКАРОНЫ**.

ВАРЕННЯ

	Інгредієнти	
1	Ягоди	2 чашки
2	Цукор	1 чашка

3	Лимонний сік	2 ст.л.
---	--------------	---------

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

ДЖЕМ ЯГІДНИЙ

	Інгредієнти	
1	Ягоди (полуниця, ананас)	2 чашки
2	Крохмаль	1/3 чашки
3	Цукор	1 чашка
4	Лимонний сік	2 ст.л.

1. Ягоди заздалегідь подрібніть у блендері.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ

	Інгредієнти	
1	Апельсини (очищені та дрібно порізані)	750 г
2	Цукор	1 чашка
3	Крохмаль	1/3 чашки

1. Апельсини заздалегідь очистіть та поріжте шматочками, або подрібніть у блендері.
2. Викладете всі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

ЯБЛУЧНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	150 мл	100 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт.
3	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
4	Масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
5	Яблучне пюре	120 г	90 г
6	Сіль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
7	Сухе молоко	1/4 чашки	1/5 чашки
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 1/2 чашки	1 3/4 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку, окрім вівсяних пластівців.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БІСКВІТ

	Інгредієнти	
1	Яйця	4 шт.
2	Масло вершкове	3 ст.л.
3	Цукор	160 г
4	Борошно	160 г
5	Розпушувач або сода	2/3 ч.л.
6	Масло вершкове	3 ст.л.

1. Розітріть яйця з цукром, додайте розтоплене вершкове масло.
2. Змішайте отриману суміш з борошном, розпушувачем або содою.
3. Отриману масу збийте міксером на середній швидкості протягом 4-х хвилин.
4. Знімну чашу змастіть маслом.
5. Акуратно покладіть отриману масу в знімну чашу.
6. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
7. Оберіть програму **КЕКС**.
8. В кінці програми вийміть хліб з чаші.

РИСОВИЙ ПУДИНГ

	Інгредієнти	
1	Яйце	2 шт.
3	Молоко	1 1/3 чашки
4	Відварений рис	1 чашка
8	Цукор	1/3 чашки
9	Родзинки	1/3 чашки
10	Ванілін	1 ч.л.
11	Кориця	1 ч.л.

1. Збийте яйця.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ДЕСЕРТ**.