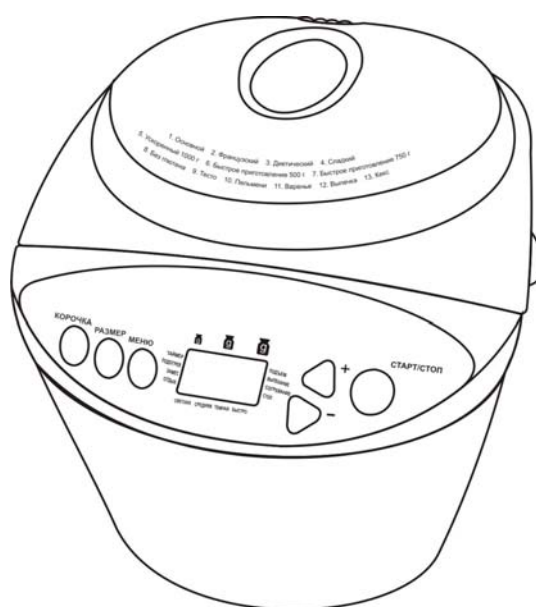


## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER.....	4
RUS	МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ .....	8
UA	БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА .....	13
KZ	МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛДЫҚ НАН ПЕШІ.....	18
EST	MITMEOTSTARBELINE LEIVAKÜPSETI .....	23
LT	DAUGIAFUNKCINĖ DUONKERĖ .....	27
LV	DAUDZFUNKCIONĀLĀ MAIZES KRĀSNS .....	32
H	TÖBBFUNKCIÓS KENYÉRSÜTŐ .....	36
GB	TABLE OF OPERATION TIME .....	42
RUS	ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ .....	44
UA	ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ .....	46
GB	RECIPES .....	48
RUS	РЕЦЕПТЫ .....	50
UA	РЕЦЕПТИ .....	52
KZ	РЕЦЕПТТЕР.....	55
EST	RETSEPTID .....	57
LT	RECEPTAI.....	59
LV	RECEPTES.....	61
H	RECEPTEK.....	63



[www.scarlett.ru](http://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
9. List of programmes

**LCD DISPLAY**

10. Loaf weight (500g./750g./1000g.)
11. Crust colour
12. Program selection

**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
9. Перелік програм

**UA РК ДИСПЛЕЙ**

10. Вибір ваги буханця (500г./750г./1000г.)
11. Вибір кольору скоринки
12. Вибір програми

**EST KIRJELDUS**

1. Ülestõstetav vaas
2. Segamislaba
3. Äravõetav kauss
4. LC näidik
5. Juhtpaneel
6. Korpus
7. Mõõteskaalaga klaas
8. Mõõtelusikas
9. Programmide loetelu

**EST LC NÄIDIK**

10. Pätsi kaalu valik (500 g./750 g./1000 g.)
11. Kooriku värvuse valik
12. Programmi valik

**LV APRAKSTS**

1. Paceļams vāks
2. Maisāmā lāpstiņa
3. Noņemams trauks
4. LCD displejs
5. Vadības panelis
6. Korpus
7. Mērglāze
8. Mērkarote
9. Programmu uzskaitījums

**LV LCD DISPLEJS**

10. Klaipa svāra izvēle (500g./750g./1000g.)
11. Garozas krāsas izvēle
12. Programmas izvēle

**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
9. Перечень программ

**ЖК ДИСПЛЕЙ**

10. Выбор веса буханки (500г./750г./1000г.)
11. Выбор цвета корочки
12. Выбор программы

**KZ СИПАТТАМА**

1. Қайырмалы қақпақ
2. Илеуге арналған қалақ
3. Шешілмелі ыдыс
4. СК дисплей
5. Басқару тақтасы
6. Корпус
7. Градустары бар кішкентай стакан
8. Өлшеуіш қасық
9. Бағдарламалар тізімі

**KZ СК ДИСПЛЕЙ**

10. Бөлше салмағын таңдау (500г./750г./1000г.)
11. Қабықша түсін таңдау
12. Бағдарламаны таңдау

**LT APRAŠYMAS**

1. Atlošiamasis dangtis
2. Maišymo mentelė
3. Išimama kepimo forma
4. Skystųjų kristalų displejus
5. Valdymo skydelis
6. Korpusas
7. Matavimo stiklinė
8. Matavimo šaukštas
9. Programų sąrašas

**LT SKYSTŪJŲ KRISTALŲ DISPLĖJUS**

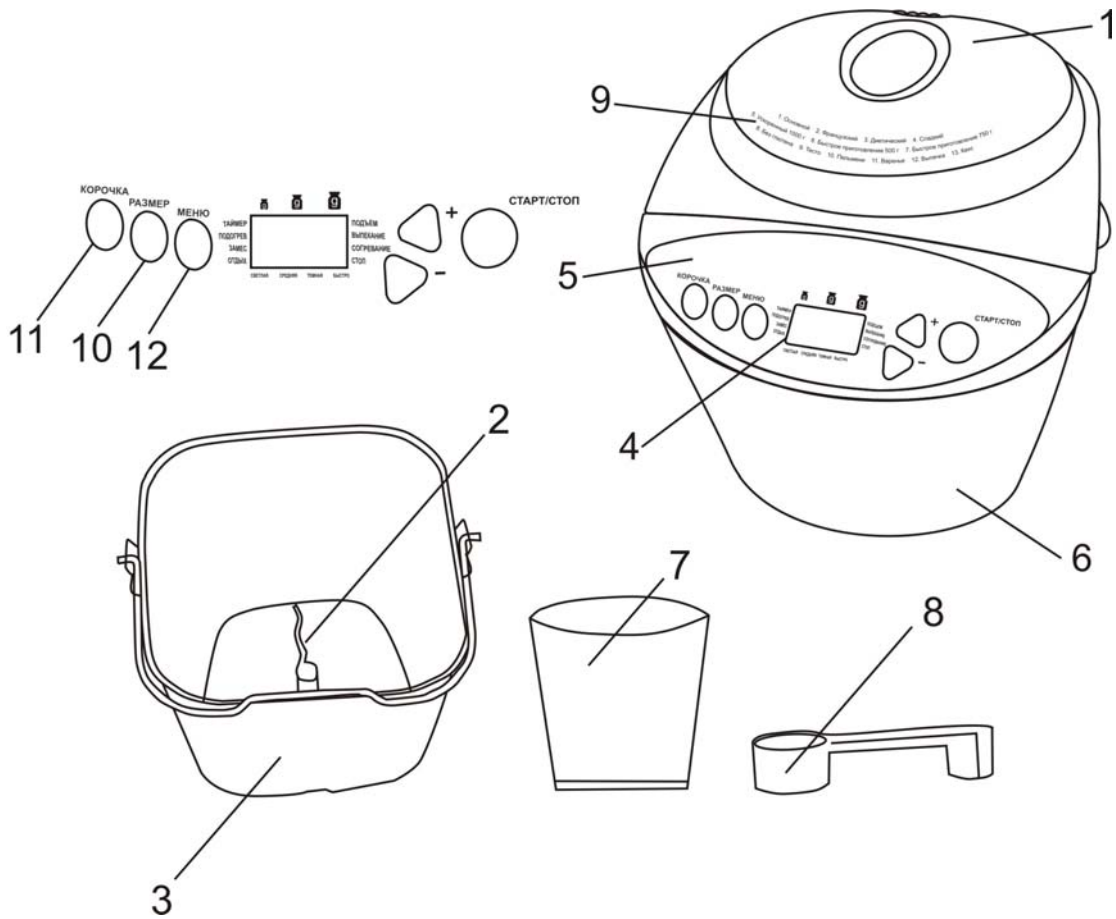
10. Pasirinkti duonos kepalų svorį (500 g./ 750 g./1000g.)
11. Pasirinkti plutelės spalvą
12. 3. Pasirinkti programą

**H LEÍRÁS**

1. Felhajtható fedél
2. Keverőlapát
3. Kiemelhető csésze
4. LCD kijelző
5. Vezérlőpad
6. Készüléktest
7. Mérőpohár
8. Mérőkanál
9. Programlista

**H LCD KIJELZŐ**

10. Kenyértömeg kiválasztása (500g./750g./1000g.)
11. Pírtási szint kiválasztása
12. Programválasztás



~ 220-240V / 50 Hz	660 W	4.5 / 5.8 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">633</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">355</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">365</div> </div>
--------------------	-------	--------------	---

**GB USER MANUAL****SAFETY MEASURES**

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

- Incorrect use of this appliance may cause its failure and damage to the user.
  - Before using for the first time check, whether the technical specifications of the product indicated on the label correspond to the electric supply network parameters.
- ATTENTION!** The power supply plug has a phase and an earth connection. Plug the appliance only into properly earthed outlets.
- Only for household use in compliance with this Instruction Manual. The appliance is not intended for commercial use.
  - Do not use outdoors.
  - Always unplug the appliance before cleaning or when not in use.
  - The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensual or intellectual abilities or if they lack the experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed on operating the appliance by the person responsible for their safety.
  - Children must be supervised to prevent playing with the appliance.
  - Do not leave the operating appliance unattended.
  - Do not use accessories other than the standard equipment.
  - To avoid danger damaged power supply cord must be replaced by the manufacturer or the authorized service centre, or similar qualified personnel.
  - Do not immerse appliance or cord in water or other liquids. If this happened immediately unplug the appliance and before operating it further, have qualified specialists check the operating capability and safety of the appliance.
  - Make sure cord does not touch sharp edges or hot surfaces.
  - Do not pull by the cord, do not twist it or wrap it around the appliance.
  - Use the bread maker only for cooking food. Never dry clothes, paper or other things in it.
  - Do not switch the bread maker on with an empty baking chamber. Do not use the baking chamber for storing things.
  - The bread maker is not intended for food canning.
  - Do not pour ingredients into the baking chamber directly, use the removable pan.
  - Use cooking recipes for guidance.
  - To avoid short circuit failure or bread maker malfunction prevent water entry into the steam vents.
  - Failure to keep the bread maker clean may lead to surface wear, which might have an adverse effect on the operation of the appliance and create potential danger for the user.
  - When using an extension cord make sure the maximum power capacity of the cord corresponds to the power consumption of the bread maker.
  - Attention! During operation the appliance gets hot! If necessary to touch the bread maker during its operation use oven mitts or pot holders.
  - Avoid touching the kneading paddle during the unit is in operation, this may cause injury!
  - ATTENTION! During operation do not open the bread maker lid or remove the bread pan.  
The lid may only be opened for adding necessary ingredients into the dough strictly when the beep is heard.
  - The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

**ADVANTAGES OF YOUR BREAD MAKER**

- The bread maker has an automatic bread baking mode.
- You can select out of 13 different baking programmes.
- You can use pre-packaged bread mixes.
- The bread maker allows making jam.
- You can knead the dough for ravioli (pelmeni) or other courses.

**INSTALLATION**

- Make sure there are no packaging materials or foreign objects inside the bread maker.
- Check that the following have not been damaged during shipping:
  - Lid;
  - Main body and viewing window;
  - Chamber walls;
  - Removable bread pan.
- If you discover any defects do not operate the bread maker; address the seller.
- Place the unit on a dry, even and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near combustible materials, explosives or self-igniting gases.
- Do not place the appliance near a gas or an electric cooker or any other heat sources.
- Do not put anything on the bread maker. Do not clog steam vents.

- The bread maker should not be placed in a cupboard. To ensure normal operation of the bread maker free space for ventilation should be left. at least: 20 cm on top, 10 cm at the back panel, and at least 5 cm at both sides.
- Before first use wipe bread baking pan, kneading paddle, inner and outer parts of the breadmaker with a clean wet cloth. Peel the protective film from the control panel.

### **OPERATION**

- Plug the bread maker to the outlet.
- Place the ingredients in the bread maker (according to the recipe) and close the lid.

### **MENU BUTTON**

- Load the desired baking programme. The number of the programme and the respective baking time will appear on the LCD display.
- Attention: a sound should be heard when pressing buttons.

### **CRUST COLOUR**

- The crust colour function allows to programme baking bread with light, medium or dark crust.
- Press the CRUST button once, twice or three times to have light, medium or dark crust respectively.
- ATTENTION: If you select programmes 5-13 you cannot adjust the crust colour.
- ATTENTION: When selecting programmes 1-3 the CRUST button allows to set the QUICK mode, when the bread is baked in express mode.
- The possibility of choosing the colour of the crust is not envisaged for the QUICK mode.

### **LOAF SIZE**

- This function allows to set the weight of the baked loaf. The weight of the loaf is 500 g / 750 g / 1000 g
- Press the SIZE button once, twice or three times to set 500 g / 750 g / 1000 g respectively.
- ATTENTION: If you select programme 5-13 you cannot adjust the loaf size.

### **START/STOP BUTTON**

- To start/stop the operation of the bread maker or reset the selected function press the START/STOP BUTTON.
- To end an operation or delete the parameters press and hold the button for 2 seconds until a long audio signal sounds.
- ATTENTION: Do not press the START/STOP BUTTON if you want to check the state of the dough. To check the dough use the window in the bread maker lid.

### **MEMORY FUNCTION**

- In case of a power supply failure during less than 7 minutes the bread maker will resume the selected programme from the moment there was a power outage.

### **KEEPING WARM**

- After the baking is complete, the bread maker will automatically proceed to the keeping warm mode – 60 minutes.
- After the baking is complete the beep will sound 5 times with a 5-minute interval.

### **TIMER**

- The timer function allows to delay baking time.
- Maximum delay time is 13 hours.
- Use buttons + and - to add or take 10 minutes of delay with each pressing. Then press the START/STOP button to activate the timer. The countdown will start at the display.
- For example: it is 20:30 now, you want the bread to be ready by 7:00, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the MENU button, select the mode, select the colour of the crust and the loaf size, then press the + button to add time to 10 hours 30 minutes. The time will appear on the LCD display. Then press the START/STOP button to activate the timer. The countdown will start at the display.
- ATTENTION: do not use timer when using perishable ingredients such as eggs, milk, cream, and cheese.

### **BAKING PROGRAMMES**

- To select the necessary programme press the MENU button.

#### **Baking programme 1. Basic**

- This mode is used for baking white and mixed breads. For baking bread rye or wheat flour is used. The loaf is light and compact. See the list of ingredients for baking in the table at the end of the Instruction Manual.

#### **Baking programme 2. French**

- This mode is used for baking bread with light texture and crispy crust from wheat flour. See the list of ingredients for baking in the table at the end of the Instruction Manual.

#### **Baking programme 3. Diet**

- This mode is used for baking bread from coarse flours. In this mode dough kneading takes a longer time, and dough rises much longer. The loaf is heavy and compact. See recipes for baking in the table at the end of the Instruction Manual.

#### **Baking programme 4. Sweet**

- This mode is used for baking bread with various sweet additives, such as fruit juices, ground nuts, dried fruit, chocolate or sugar. In this mode the time for bread rising is increased, and so the bread is of light texture. See recipes for baking in the table at the end of the Instruction Manual.

**Baking programmes: 5. Quick 1000 g; 6. Rapid baking 500 g; 7. Rapid baking 750 g**

- In these modes the processes of kneading, rising and baking are significantly reduced and do not take much time. As a result the bread is of the coarsest texture of all 12 offered modes. See recipes for baking in the table at the end of the Instruction Manual.

**Additional ingredients: Programmes 1-5**

- For modes 1-5 adding further ingredients, such as nuts or fruit is possible after an audio signal, which will sound according to the bread baking programme.
- In case timer is set fruit and nuts can be added at the beginning but these are to be cut into small pieces.

**Baking programme 8. Gluten free**

- Baking gluten free bread is significantly different from baking regular breads. If you bake this bread because of health reasons consult your doctor and follow the instructions closely. This programme was specially designed for gluten free bread mixes. The result may be different depending on the mixture type. If this bread is chosen for diet reasons, it is very important to prevent getting other flour containing gluten into the dough.

**Baking programme 9. Dough**

- This mode is used for kneading dough. In this mode only kneading is done without further baking. See recipes in the table at the end of the Instruction Manual.

**Baking programme 10. Ravioli**

- This mode is used for kneading dough for pasta, ravioli or pizza. In this mode only kneading is done without further baking. See recipes in the table at the end of the Instruction Manual.

**Baking programme 11. Jam**

- This mode is used for making jam. See recipes in the table at the end of the Instruction Manual.

**Baking programme 12. Baking**

- This mode is used for additional baking in case the bread has not baked completely or the crust is not crisp roasted enough, as well as for baking ready dough. See baking time in the table at the end of the Instruction Manual.
- For an early stop press the STOP/START button and hold it down for 2 seconds until an audio signal sounds.

**Baking programme 13. Cake**

- This mode is used for making cakes and pies. See the recipes in the table at the end of the Instruction Manual.

**USEFUL TIPS**

- First you need to take out the removable bread pan, add necessary ingredients and only after that put the pan into the bread maker.
- Always follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then flour and the rest of ingredients, add yeast at the end.
- All ingredients must be at room temperature to support optimal leavening of yeast.
- Measure the amount of ingredients precisely. Even slight deviation from the amount indicated in the recipe can affect the result of baking.
- During operation do not open the bread maker lid or remove the bread pan.
- The lid may only be opened for adding necessary ingredients into the dough (toast, candied fruit, etc.) strictly when the beep is heard. During the operation the beep will sound 8 times, when ingredients are to be added.
- Opening the lid at other times leads to the violation of temperature conditions in the bread baker and can affect the quality of bread baking.

**OPERATING PROCEDURE**

- Remove the bread pan.
- Install the kneading paddle, check whether it works.
- Put the ingredients into the pan.
- ATTENTION: make sure the yeast does not come in contact with salt or liquid.
- Put the removable pan back into the bread maker.
- Make sure you have placed the pan correctly.
- Close the appliance lid.
- Plug the unit to the outlet. An audio signal will sound and the number of the programme and the baking time will appear on the display.
- Press the MENU button and select the programme number.
- Select the crust colour and the loaf size.
- Now you can adjust the baking time with the timer.
- Press the START/STOP button to start the programme.
- When the baking is complete an audio signal will sound, and 0:00 will appear on the display.
- Let the bread stand for some time.
- Before opening the lid unplug the appliance.
- Remove the pan with a pot holder or an oven mitten.
- Hold the pan upside down and shake gently. If the bread does not go out easily you can use wooden or plastic paddles to take the bread out of the pan. Never use metal objects, they can scratch the surface of the pan!
- Let the bread cool down for 30 minutes, then you can cut it.

- **ATTENTION:** make sure the kneading paddle is not in the loaf. If this happened, remove it carefully from the bread. Never use metal objects, they can scratch the surface of the pan!

### **TROUBLESHOOTING GUIDE**

Before calling the service centre, please, familiarize with the below table.

The bread does not rise	<p><i>The quality of gluten in your flour is inadequate if you use flour other than bread flour. (The quality of gluten can differ depending on the temperature, humidity, flour storage conditions and the time of harvesting)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try another type of flour, another manufacturer or another flour batch.</li> </ul> <p><i>The dough has become too hard, because you added too little liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread flour with high protein content absorbs more water than other types, so try to add another 10-20 ml water.</li> </ul> <p><i>You use inadequate yeast.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use dry yeast from packages with an inscription "quick-acting yeast". This type does not need pre-fermentation</li> </ul> <p><i>You have put too little yeast or your yeast is stale.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the measuring spoon from the set. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the refrigerator).</li> </ul>
The top of the bread is rugged	<p><i>Liquid was in contact with the yeast before kneading.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that you have put the ingredients according to the order as given in the instruction manual.</li> </ul> <p><i>You have put too much salt or not enough sugar.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the recipe and measure the correct amount with the standard measuring spoon, which comes with the appliance.</li> <li>• Check that salt or sugar are not present in other ingredients.</li> </ul>
The bread has a too light texture	<p><i>You have used too much yeast.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the recipe and measure the correct amount with the standard measuring spoon, which comes with the appliance.</li> </ul> <p><i>You have added too much liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Some types of flour absorb more water than others; try to reduce the amount of water by 10-20 ml.</li> </ul>
The bread fell after rising	<p><i>The quality of your flour is unsatisfactory.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try flour of another manufacturer.</li> </ul> <p><i>You have used too much liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try to reduce the amount of water by 10-20 ml.</li> </ul>
The bread rose too high	<p><i>You have used too much yeast/water.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the recipe and measure the correct amount with the standard measuring spoon (yeast) / cup (water), which come with the appliance.</li> <li>• Check that no excessive water comes from other ingredients.</li> </ul> <p><i>You have not enough flour.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weigh flour accurately with the weigh-scale.</li> </ul>
The bread is pale and sticky	<p><i>You use too little yeast or your yeast is stale.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the measuring spoon from the set. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the refrigerator).</li> </ul> <p><i>There was a power outage or the bread maker was stopped during the baking cycle.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The bread making machine stops if it was stopped for more than 10 minutes. You have to remove the bread from the pan and start the cycle again with the new ingredients.</li> </ul>
There is flour left on the bread.	<p><i>You have used too much flour, or you have too little liquid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the recipe and measure the correct amount of flour with the weigh-scale or liquid with the measuring cup for liquids, which comes with the set.</li> </ul>
The bread is not well kneaded	<p><i>You have not inserted a kneading paddle into the bread pan.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Before you load the ingredients make sure the kneading paddle is in the pan.</li> <li>• <i>There was a power outage or the bread maker was stopped during the baking cycle.</i></li> <li>• The bread making machine switches off if it was stopped for more than 10 minutes.</li> <li>• Presumably you would have to start bread baking again but this could lead to adverse results if the kneading has already started.</li> </ul>
After the start of the programme HHH appeared on the display	<p>This means that the temperature inside the oven is too low. It is necessary to move the appliance to a warmer room.</p>

After the start of the programme EEE appeared on the display	This means that the temperature inside the oven is too high. You need to stop the programme, unplug the appliance, open the lid and let the unit cool down before resuming the programme.
After the start of the bread maker operation E00/ E01 appeared on the display -	There was a power outage, failure of the temperature sensor. You need to call the Service Centre.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- The bread maker should be cleaned regularly and any remains of food should be removed from it.
- Before cleaning unplug the bread maker.
- Let the bread maker cool down fully.
- Wipe the control panel, outer and inner surfaces, the removable bread pan with a wet cloth with a detergent.
- Do not use aggressive substances or abrasive materials.

### **STORAGE**

- Make sure the bread maker is unplugged and has fully cooled down.
- Observe all requirements from the "CLEANING AND MAINTENANCE" Section.
- Store the bread maker with a slightly opened lid 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 хлебопечарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.  
Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу бипера.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

### **ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ**

- Хлебопечь оснащена автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать 13 различных программ приготовления выпечки.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Хлебопечь позволяет варить варенье.
- Вы можете замесить тесто для приготовленияпельменей 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.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Хлебопечь не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее: 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Перед первым использованием протрите съемную чашу, лопаточку для замешивания, внутреннюю и внешнюю части хлебопечи чистой влажной тканью. Снимите защитную пленку с панели управления.

### **РАБОТА**

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

#### **КНОПКА МЕНЮ**

- Загрузите желаемую программу выпечки. Номер программы и соответствующее программе время выпечки появится на ЖК дисплее.

- **Внимание:** при нажатии на кнопки должен раздаваться звуковой сигнал.

#### **“КНОПКА КОРОЧКА“**

- Функция “КОРОЧКА“ позволяет запрограммировать выпекание светлой, средней или темной корочки.
- Нажмите кнопку “КОРОЧКА“ один, два или три раза, для светлой, средней или темной корочки соответственно.
- **ВНИМАНИЕ:** При выборе программы 5-13 регулировать цвет корочки нельзя.
- **ВНИМАНИЕ:** При выборе программы 1-3 кнопка КОРОЧКА позволяет установить режим «БЫСТРО», при котором хлеб выпекается в ускоренном режиме.
- Возможность выбора цвета корочки в режиме «БЫСТРО» не предусмотрена.

#### **КНОПКА РАЗМЕР**

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес буханки составляет 500г / 750г /1000г
- Нажмите кнопку РАЗМЕР один, два или три раза для 500г / 750г /1000г соответственно.
- **ВНИМАНИЕ:** При выборе программы 5-13 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.

#### **ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ**

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

### **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**

- После завершения приготовления, хлебопечь автоматически переходит в режим поддержания температуры – 60 минут.

- По окончании работы сигнал бипера будет звучать 5 раз с интервалом 5 минут.

#### **ТАЙМЕР**

- Функция таймера позволяет откладывать время приготовления выпечки.
- Максимальное время отсрочки 13 часов.
- Используйте кнопки **+** и **-** чтобы добавить или отнять 10 минут задержки при каждом нажатии. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активизировать таймер. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- 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 **+**, чтобы добавить время до 10 часов 30 минут. Время отобразится на ЖК дисплее. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активизировать таймер. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- **ВНИМАНИЕ:** Не рекомендуем использовать функцию таймер при использовании быстро портящихся ингредиентов, таких как яйца, молоко, сливки и сыр.

#### **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. 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. Рецепты для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

##### **Программа выпечки 4. 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. Рецепты для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

##### **Программы выпечки: 5. Ускоренный 1000 грамм; 6. Быстрое приготовление 500 грамм; 7. Быстрое приготовление 750 грамм**

- В данных режимах процессы замеса, поднятия и выпекания теста значительно сокращены и не занимают много времени. В результате хлеб получается самым грубым из 12 предложенных режимов. Рецепты для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

##### **Дополнительные ингредиенты: программы 1-5**

- Для режима 1-5 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.

##### **Программа выпечки 8. Без глютена**

- Выпекание хлеба без глютена значительно отличается от выпекания обычных сортов. Если Вы делаете такой хлеб по причинам, связанным со здоровьем, проконсультируйтесь с врачом и четко следуйте инструкциям. Данная программа была специально разработана для хлебо-пекарных смесей без глютена. Результат выпечки может быть различным, в зависимости от типа смеси. Если хлеб выбран из диетических целей, то очень важно не допускать попадания в тесто другой муки, в которой содержится глютен.

##### **Программа выпечки 9. Тесто**

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

##### **Программа выпечки 10. Пельмени**

- Данный режим используется для приготовления теста для лапши, пельменей или пиццы. В данном режиме происходит только замес теста без последующего выпекания. Рецепты для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

##### **Программа выпечки 11. Варенье**

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

##### **Программа выпечки 12. Выпечка**

- Данный режим используется для дополнительного выпекания, в том случае если хлеб не пропекся или корочка оказалась недостаточно поджаристой, а также для выпекания из готового теста. 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.

### Программа выпечки 13. Кекс

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

### 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.
- Во время работы не открывайте крышку хлебопечарни и не вытаскивайте форму для выпечки хлеба.
- Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов (гренки, цукаты и т. д.) строго по сигналу бипера: во время работы бипер прозвучит 8 раз, когда нужно добавить ингредиенты.
- Открывание крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в хлебопечке и может повлиять на качество выпекания хлеба.
- Рекомендуем использовать муку высшего сорта.
- Во время приготовления хлеба нельзя устраивать сквозняк или хлопнуть дверьми, хлеб может осесть даже во время выпекания.

### ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Извлеките съемную чашу.
- Установите 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 выскальзывается, вы можете использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для вынимания хлеба из чаши. Ни в коем случае не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!
- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- **ВНИМАНИЕ:** убедитесь, что лопаточка для замешивания не осталась в хлебе! Если это произошло, аккуратно извлеките ее из хлеба. Ни в коем случае не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность лопатки.

### 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"> <li>• Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</li> </ul> <p><i>Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды.</li> </ul> <p><i>Вы используете неподходящие дрожжи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись "быстродействующие дрожжи". Этот тип не требует предварительного брожения.</li> </ul>
Неровный верх хлеба	<p><i>Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности</li> </ul>

	<p>дрожжей. (Храните их в холодильнике)  <i>На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции.</li> </ul> <p><i>Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.</li> <li>• Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.</li> </ul>
Слишком рыхлый хлеб	<p><i>Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.</li> </ul> <p><i>Вы добавили слишком много жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul>
Хлеб провалился после подъема	<p><i>Качество вашей муки не удовлетворительное.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Попробуйте муку другого производителя.</li> </ul> <p><i>Вы использовали слишком много жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul>
Хлеб слишком сильно поднялся	<p><i>Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода).</li> <li>• Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов.</li> </ul> <p><i>У вас недостаточно муки.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.</li> </ul>
Хлеб получился бледным и липким	<p><i>Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> </ul> <p><i>Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.</li> </ul>
На хлебе осталась мука	<p><i>Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.</li> </ul>
Хлеб плохо смешался	<p><i>Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме.</li> <li>• <i>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.</i></li> <li>• Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут.</li> <li>• Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.</li> </ul>
На экране появилась надпись ННН после запуска программы	<p>Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо переместить прибор в более теплое помещение.</p>
На экране появилась надпись ЕЕЕ 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 E00/ E01 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.

## УАПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

**Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно й збережіть для майбутніх довідок.**

- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження і завдати шкоди користувачеві.
  - Перед першим увімкненням приладу 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 цього Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового застосування.
  - Використовувати за лише в приміщеннях.
  - Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням, або, якщо Ви його не використовуєте.
  - Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані нею щодо використання приладу.
  - 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 постачання.
  - У разі ушкодження кабелю живлення, з метою уникнення небезпеки, його заміну повинні проводити виробник або уповноважений ним сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
  - Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це сталося, негайно відключіть пристрій від електромережі, та перш ніж користуватися їм надалі, перевірте працездатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
  - Стежте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
  - Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте й не обмотуйте його навколо пристрою.
  - Використовуйте хлібопічку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
  - Не вмикайте хлібопічку з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.
  - Піч не призначена для консервації продуктів.
  - Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну чашу.
  - Керуйтеся рецептами приготування.
  - Щоб уникнути короткого замикання та поламки печі, не дозволяйте попадати воді у вентиляційні отвори.
  - Неналежна підтримка хлібопічки в чистому стані може призвести до зносу поверхні, що може несприятливо вплинути на роботу приладу та створити небезпеку для користувача.
  - В разі використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності хлібопічки.
  - Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі потреби в контактуванні з пічкою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
  - Уникайте контакту з лопаткою для замішування під час експлуатації приладу, це небезпечно!
  - УВАГА! Під час роботи не відкривайте кришку хлібопічки та не витягуйте форму для випікання хліба.
  - Кришку можна відкривати тільки для додавання в тісто необхідних інгредієнтів суворо за сигналом біперу.
  - Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
  - Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

### ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ХЛІБОПІЧКИ

- Хлібопічка оснащена автоматичним режимом приготування хліба.
- Ви можете обрати 13 різних програм приготування випічки.

- Ви можете використати готові суміші для випікання.
- Хлібopічка дозволяє варити варення.
- Ви можете замісити тісто для приготування пельменів та інших страв.

#### **ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Переконайтеся, що всередині хлібopічка немає матеріалів пакування та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не були пошкоджені внаслідок транспортування:
  - кришка;
  - корпус і оглядове вікно;
  - стінки камери;
  - знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів не вмикайте піч; зверніться до продавця.
- 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 піч. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Хлібopічку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше: 20 см зверху, 10 см з боку задньої панелі та не менше 5 см з обох боків.
- Перед першим використанням протріть знімну чашу, лопатку для замішування, внутрішню і зовнішню частині хлібopічки чистою вологою тканиною. Зніміть захисну плівку з панелі управління.

#### **РОБОТА**

- Підключіть хлібopічку до електромережі.
- Помістіть продукти в піч (згідно рецепта) і закрийте кришку.

#### **КНОПКА МЕНЮ**

- Завантажте бажану програму випікання. Номер програми і 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 "СКОРИНКА" один, два або три рази, для світлої, темнішої або темної скоринки відповідно.
- УВАГА: При виборі програми 5-13 регулювати колір скоринки неможливо.
- УВАГА: При виборі програми 1-3 кнопка "СКОРИНКА" дозволяє встановити режим "ШВИДКО", при якому хліб випікається в прискореному режимі.
- Можливість вибору кольору скоринки в режимі "ШВИДКО" не передбачена.

#### **РОЗМІР БУХАНЦЯ**

- Ця функція дозволяє задати вагу буханця, що випікається. Вага буханця складає 500г / 750г / 1000г
- Натисніть кнопку "РОЗМІР" один, два або три рази для 500г / 750г / 1000г відповідно.
- УВАГА: При виборі програми 5-13 регулювати розмір буханця неможливо.

#### **КНОПКА СТАРТ/СТОП**

- Для запуску/зупинки роботи хлібopічки або відміни обраної функції натисніть кнопку "СТАРТ/СТОП".
- Щоб завершити операцію або відмінити параметри, тримайте кнопку натиснутою впродовж 2 секунд, поки не пролунає довгий звуковий сигнал.
- УВАГА: Не натискайте кнопку "СТАРТ/СТОП", якщо ви хочете перевірити стан випікання. Для перевірки випікання використовуйте вікно на кришці хлібopічки.

#### **ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ**

- У разі виникнення збою живлення впродовж максимум 7 хвилин, хлібopічка продовжить виконання обраної програми з моменту збою в електромережі.

#### **ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ**

- Після завершення приготування, хлібopічка автоматично переходить у режим підтримки температури - 60 хвилин.
- По закінченню роботи сигнал біпера звучатиме 5 разів з інтервалом 5 хвилин.

#### **ТАЙМЕР**

- Функція таймера дозволяє відкладати час приготування випічки.
- Максимальний час відстрочення 13 годин.
- Використовуйте кнопки "+" і "-" щоб додати або відняти 10 хвилин затримки при кожному натисканні. Потім натисніть кнопку "СТАРТ/СТОП", щоб активізувати таймер. На дисплеї почнеться зворотній відлік часу.
- Наприклад: поточний час 20:30, ви хочете, 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 "+", щоб додати час до 10 годин 30 хвилин. Час відобразиться на РК дисплеї. Потім натисніть кнопку "СТАРТ/СТОП", щоб активізувати таймер. На дисплеї почнеться зворотній відлік часу.

- УВАГА: не використовуйте таймер при використанні інгредієнтів, що швидко псуються, таких як яйця, молоко, вершки та сир.

## **ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ**

- Для вибору потрібної програми натисніть кнопку "МЕНЮ".

### **Програма випікання 1. Основний**

- Цей 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**

- Цей режим використовується для приготування легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою з пшеничного борошна. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

### **Програма випікання 3. Дієтичний**

- 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. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Програма випікання 4. Солодкий**

- 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. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Програми випікання: 5. Прискорений 1000 грам; 6. Швидке приготування 500 грам; 7. Швидке приготування 750 грам**

- У цих режимах процеси замішування, підняття та випікання тіста значно скорочені і не потребують багато часу. В результаті хліб виходить найгрубішим з 12-ти запропонованих режимів. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Додаткові інгредієнти: програми 1-5**

- Для режиму 1-5 додавання додаткових інгредієнтів, таких як горіхи або фрукти, можливо після звукового сигналу, який пролунає згідно з програмою приготування хліба.
- У разі встановлення таймера, можна додавати фрукти й горіхи на самому початку, але для цього їх заздалегідь треба дрібно порізати.

### **Програма випікання 8. Без глютену**

- Випікання хліба без глютену значно відрізняється від випікання звичайних сортів. Якщо Ви робите такий хліб з причин, пов'язаних із здоров'ям, проконсультуйтеся з лікарем і чітко виконуйте інструкції. Ця програма була спеціально розроблена для хлібопекарських сумішей без глютену. Результат випікання може бути різним, залежно від типу суміші. Якщо хліб, обраний з дієтичних цілей, то дуже важливо не допускати потрапляння до тіста іншого борошна, в якому міститься глютен.

### **Програма випікання 9. Тісто**

- Цей режим використовується для приготування тіста. У цьому режимі відбувається тільки замішування без подальшого випікання. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Програма випікання 10. Пельмені**

- Цей режим використовується для приготування тіста для локшини, пельменів або піцци. У цьому режимі відбувається тільки замішування тіста без подальшого випікання. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Програма випікання 11. Варення**

- Цей режим використовується для приготування варення. Рецепти для приготування див. у таблиці у кінці Посібника.

### **Програма випікання 12. Випікання**

- Цей режим використовується для додаткового випікання, у тому разі, якщо хліб не пропікся достатньо, або кірочка скоринка виявилася не досить підсмаженою, а також для випікання з готового тіста. Час приготування див. у таблиці в кінці Посібника.
- Для дострокової зупинки натисніть кнопку "СТОП/СТАРТ" і тримайте її натиснутою впродовж 2 секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.

### **Програма випікання 13. Кекс**

- Цей режим використовується для приготування кексів і пирогів. Рецепти для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

## **КОРИСНІ ПОРАДИ**

- Спочатку необхідно вийняти знімну чашу, покласти до неї необхідні інгредієнти і тільки тоді помістити чашу в хлібопічку.
- Завжди дотримуйтеся 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.
- Під час роботи не відкривайте кришку хлібопічки та не виймайте форму для випікання хліба.
- Кришку можна відкривати тільки для додавання в тісто необхідних інгредієнтів (грінки, цукати та ін.) суворо за сигналом біперу: під час роботи біпер пролунає 8 разів, коли треба додавати інгредієнти.
- Відкривання кришки в інший час призведе до порушення температурного режиму в хлібопічці і може вплинути на якість випікання хліба.

#### ПОРЯДОК РОБОТИ

- Вийміть знімну чашу.
- Встановіть 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 вислизає, 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 до хлібу! Якщо це сталося, акуратно вийміть її з хліба. Ні в якому разі не використовуйте металеві предмети, вони можуть подряпати поверхню лопатки.

#### ПРОБЛЕМИ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

До звернення в 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"> <li>• Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна.</li> </ul> <p><i>Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлібопекарське борошно з великим змістом білків вбирає більше води, ніж інші види, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води.</li> </ul> <p><i>Ви використовуєте невідповідні дріжджі.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис "швидкодіючі дріжджі". Цей тип не вимагає попереднього бродіння.</li> </ul> <p><i>Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі – прострочені</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Використайте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику)</li> </ul> <p><i>На дріжджі потрапила рідина перед замішуванням.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте, що Ви поклали інгредієнти в правильному порядку, згідно інструкції.</li> </ul> <p><i>Ви додали дуже багато солі або недостатньо цукру.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.</li> <li>• Перевірте, щоб сіль і цукор не містилися в інших інгредієнтах.</li> </ul>
Нерівний верх хліба	<p><i>Ви використовували надмірну кількість дріжджів.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається.</li> </ul> <p><i>Ви додали дуже багато рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші; спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.</li> </ul>
Дуже рихлий хліб	<p><i>Якість вашого борошна незадовільна.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Спробуйте борошно іншого виробника.</li> </ul> <p><i>Ви використовували дуже багато рідини.</i></p>
Хліб провалився після того, як	



піднявся	<ul style="list-style-type: none"> <li>Спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.</li> </ul>
Хліб дуже сильно піднявся	<p><i>Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів /води.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі) або чашки (вода), які додаються.</li> <li>Перевірте, щоб зайва кількість води не потрапляла з інших інгредієнтів.</li> </ul> <p><i>У Вас недостатньо борошна.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.</li> </ul>
Хліб вийшов блідим і липким	<p><i>Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику)</li> </ul> <p><i>Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно виїняти хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.</li> </ul>
На хлібі залишилось борошно	<p><i>Ви використовували дуже багато борошна, або додали замало рідини.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів, або рідини - мірною чашкою для рідини, що входить до комплекту.</li> </ul>
Хліб погано замішався	<p><i>Ви не вставили лопатку для замішування у форму для випікання хліба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>До того, як Ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі.</li> </ul> <p><i>Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин.</li> <li>Мабуть, вам знадобиться запустити процес випікання хліба знову, проте, це може призвести до негативного результату, якщо замішування вже почалося.</li> </ul>
Після запуску програми на екрані з'явився напис ННН	Це означає, що температура усередині печі занадто висока. Необхідно перемістити прилад в тепліше приміщення.
Після запуску програми на екрані з'явився напис ЕЕЕ	Це означає, що температура усередині печі занадто мала. Необхідно зупинити програму, відключити прилад від мережі, відкрити кришку і дати приладу охолонути, перш ніж продовжити роботу програми.
Після початку роботи печі на екрані з'явився напис Е00/Е01	Стався збій в подачі електроенергії, помилки в роботі датчика температури. Необхідно звернутись 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 відчищеною кришкою в сухому чистому місці.

### **KZ** ЖАБДЫҚ НҰҚАУЫ

#### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз және болашақ анықтамалар үшін сақтаңыз.

- Құрылғыны дұрыс емес пайдалану оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян тигізуі мүмкін.
- Бастапқы қосу алдында бұйымның жапсырмада көрсетілген техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сай келе ме, соны тексеріңіз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қуат сымның айырында сым және жерге қосу контактісі бар. Құрылғыны тек тиісті жерге қосылған розеткаларға қосыңыз.

- Осы Пайдалану бойынша нұсқаулыққа сай тек тұрмыстық мақсаттарда қолдану керек. Құрылғы өндірістік пайдалануға арналмаған.
- Бөлмелерден тыс қолдануға болмайды.
- Тазалау алдында немесе қолданып жатпасаңыз әрқашан құрылғыны электр желісінен өшіріңіз.
- Құрылғы бақылаусыз болса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлға құрылғыны қолдану туралы нұсқаулар бермеген болса, дене, сезу немесе ақыл қабілеттері төмен я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалардың (соның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған.
- Құрылғымен ойнауды болдырмау үшін балаларды бақылау керек.
- Қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізу жинағына кірмейтін саймандарды қолданбаңыз.
- Сым зақымдалғанда қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілетті еткен сервис орталығы я болмаса баламалы білікті қызметкер өткізуі керек.
- Құрылғыны және қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл орын алса, құрылғыны электр желісінен дереу өшіріңіз және оны одан әрі пайдалану алдында құрылғының жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарда тексеріңіз.
- Қуат сымы үшкір жиектерге және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қуат сымынан тартпаңыз, шатастырмаңыз және оны құрылғы айналасында орамаңыз.
- Наш пешін тек өнімдерді дайындау үшін қолданыңыз. Ешбір жағдайда онда киімді, қағазды немесе басқа заттарды құрғатпаңыз.
- Камерасы бос наш пешін қоспаңыз. Камераны бірдеңені сақтау үшін қолданбаңыз.
- Пеш өнімдерді консервілеуге арналмаған.
- Өнімдерді тікелей камера түбіне қоймаңыз, шешілмелі ыдысты қолданыңыз.
- Дайындау рецептерін басшылыққа алыңыз.
- Қысқа тұйықталуды және пештің бұзылуын болдырмау үшін желдету тесіктеріне судың тиюін болдырмаңыз.
- Наш пешін таза күйде тиісті түрде ұстамау беттің тозуына әкеліп, бұл құрылғының жұмысына нашар әсер етуі және пайдаланушы үшін ықтимал қауіпті тудыруы мүмкін.
- Ұзартқышты қолданғанда, кабельдің ең көп рұқсат етілетін қуаты наш пешінің қуатына сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Назар аударыңыз! Жұмыс кезінде құрылғы қызады! Жұмыс істеп тұрғанында пешке тию керек болған жағдайда ас үйі қолғабын немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде илеуге арналған қалаққа тимеңіз, бұл жарақаттауы мүмкін!
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс кезінде нанхананың қақпағын ашпаңыз және нанды пісіру қалыбын шығармаңыз.  
Қақпақты тек қамырға қажетті ингредиенттерді қосу үшін қатаң түрде бипер сигналы бойынша ашуға болады.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылғасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

### **СІЗДІҢ НАШ ПЕШІҢІЗДІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ**

- Наш пеші нанды автоматты түрде дайындау режимімен жабдықталған.
- Сіз нанды дайындаудың 13 түрлі бағдарламасын таңдай аласыз.
- Сіз пісіру үшін дайын қоспаларды қолдана аласыз.
- Наш пеші қайнатпаны қайнатуға мүмкіндік береді.
- Сіз түшпара және басқа тағамдарды дайындау үшін қамыр илей аласыз.

### **ОРНАТУ**

- Наш пешінің ішінде орама материалдар және бөгде заттар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Тасымалдау кезінде мыналар зақымдалмағанын тексеріңіз:
  - қақпақ;
  - корпус және көру терезесі;
  - камера қабырғасы;
  - шешілмелі ыдыс.
- Кез келген ақаулықтарды тапқанда пешті қоспаңыз; сатушыға барыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, тегіс және ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз.
- Құрылғыны жанатын заттардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанатын газдардың жанында орнатпаңыз.
- Құрылғыны газ немесе электр плиталарының жанында, сондай-ақ, басқа жылу көздерінің жанында қоймаңыз.
- Пешке ештеңе қоймаңыз. Желдету тесіктерін жаппаңыз.

- Нан пешін шкафқа орналастырмаған жөн. Қалыпты жұмыс істеуі үшін пешке желдету үшін бос кеңістікті қамтамасыз ету керек: мынадан аз емес: үстінен 20 см, артқы панель жағынан 10 см және бүйірлік жақтардан 5 см-ден кем емес.
- Бірінші қолдану алдында шешілмелі ыдысты, илеуге арналған қалақты, нан пешінің ішкі және сыртқы бөліктерін таза ылғалды матамен сүртіңіз. Басқару тақтасынан қорғауыш қабықшаны алыңыз.

### **ЖҰМЫС**

- Нан пешін электр желісіне қосыңыз.
- Өнімдерді пешке салыңыз (рецептке сай) және қақпақты жабыңыз.

### **МӘЗІР ТҮЙМЕШІГІ**

- Пісірудің қалаған бағдарламасын жүктеңіз. Бағдарлама нөмірі және бағдарламаға сәйкес пісіру уақыты СК дисплейде пайда болады.
- Назар аударыңыз: басқанда түймешікте дыбыстық сигнал шығуы керек.

### **ҚАБЫҚША ТҮСІ**

- Қабықша түсі функциясы ашық, орташа немесе күңгірт қабықшаны пісіруді бағдарламалауға мүмкіндік береді.
- Сәйкес ашық, орташа немесе күңгірт қабықша үшін ҚАБЫҚША түймешігін бір, екі немесе үш рет басыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: 5-13 бағдарламасын таңдағанда қабықша түсін реттеу мүмкін емес.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: 1-3 бағдарламасын таңдағанда, ҚАБЫҚША түймешігі нан тездетілген режимде пісірілетін «ТЕЗ» режимін орнатуға мүмкіндік береді.
- «ТЕЗ» режимінде қабықша түсін таңдау мүмкіндігі қарастырылмаған.

### **БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ**

- Бұл функция пісірілетін бөлкенің салмағын беруге мүмкіндік береді. Бөлкенің 500г / 750г /1000г құрайды
- Сәйкес 500г / 750г /1000г үшін ӨЛШЕМ түймешігін бір, екі немесе үш рет басыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: 5-13 бағдарламасын таңдағанда бөлке өлшемін реттеу мүмкін емес.

### **БАСТАУ/ТОҚТАТУ ТҮЙМЕШІГІ**

- Нан пешінің жұмысын бастау/тоқтату үшін немесе таңдалған функцияны ысыру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймешігін басыңыз.
- Өрекетті аяқтау немесе параметрлерді жою үшін түймешікті 2 секунд бойы ұзақ дыбыстық сигнал шыққанша басып тұрыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пісіру күйін тексеру керек болса, БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймешігін баспаңыз. Пісіруді тексеру үшін нан пешінің қақпағындағы терезені қолданыңыз.

### **ЖАД ФУНКЦИЯСЫ**

- 7 минуттан аспайтын қуат үзілісі пайда болған жағдайда, нан пеші таңдалған бағдарламаны электр желісіндегі үзіліс сәтінен бастап жалғастырады.

### **ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ**

- Дайындауды аяқтағаннан кейін нан пеші температураны сақтау режиміне автоматты түрде өтеді – 60 минут.
- Жұмысты аяқтағанда бипер сигналы 5 минут аралықпен 5 рет шығады.

### **ТАЙМЕР**

- Таймер функциясы пісіруді дайындау уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Кейінге қалдырудың ең көп уақыты – 13 сағат.
- Өр басқанда 10 минут кейінге қалдыруды қосу немесе алу үшін + және – түймешіктерін қолданыңыз. Содан кейін таймерді белсендіру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймешігін басыңыз. Дисплейде уақытты кері санау басталады.
- Мысалы: ағымдағы уақыт 20:30, сізге нан 7:00 сағатында дайын болуы керек, яғни, 10 сағат 30 минуттан кейін. МӘЗІР түймешігін басыңыз, режимді таңдаңыз, қабықша түсін және бөлке өлшемін таңдаңыз, содан кейін 10 сағат 30 минутқа дейінгі уақытты қосу үшін + түймешігін басыңыз. Уақыт СК дисплейінде көрсетіледі. Содан кейін таймерді белсендіру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймешігін басыңыз. Дисплейде уақытты кері санау басталады.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: жұмыртқа, сүт, қаймақ және ірімшік сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді қолданғанда таймерді қолданбаңыз.

### **ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ**

- Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «МӘЗІР» түймешігін басыңыз.

#### **1-пісіру бағдарламасы. Негізгі**

- Бұл режим ақ және сорттары аралас нанды пісіру үшін қолданылады. Нанды пісіру үшін қара бидай немесе бидай ұны қолданылады. Бөлке жеңіл және шағын болады. Пісіруге арналған ингредиенттердің құрамын нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **2-пісіру бағдарламасы. Француз**

- Бұл режим бидай ұнынан қытырлақ қабықшасы бар жеңіл нанды пісіру үшін қолданылады. Пісіруге арналған ингредиенттердің құрамын нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **3-пісіру бағдарламасы. Диеталық**

- Бұл режим ірі тартылған ұннан нан пісіру үшін қолданылады. Бұл режимде қамыр ұзағырақ иленеді және нанның көтерілу процесіне айтарлықтай көбірек уақыт бөлінеді. Бөлше ауыр және шағын болады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **4-пісіру бағдарламасы. Тәтті**

- Бұл режим жеміс шырындары, үгілген жаңғақ, кептірілген жемістер, шоколад немесе қант сияқты әр түрлі тәтті қоспаларды қолданып нан пісіру үшін қолданылады. Бұл режимде нанның көтерілу уақыты арттырылған, нәтижесінде нан жеңіл болады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **Пісіру бағдарламалары: 5. Тездетілген 1000 грамм; 6. Тез пісіру 500 грамм; 7. Тез пісіру 750 грамм**

- Бұл режимдерде илеу, көтерілу және пісіру процестері айтарлықтай қысқартылған және көп уақыт алмайды. Нәтижесінде нан 12 ұсынылған режимдерден ең қатты болады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **Қосымша ингредиенттер: 1-5 бағдарламалары**

- 1-5 режимі үшін жаңғақтар немесе жемістер сияқты қосымша ингредиенттерді қосу нанды пісіру бағдарламасына сай шығатын дыбыстық сигналдан кейін мүмкін болады.
- Таймерді орнатқан жағдайда, ең басында жемістерді және жаңғақтарды қосуға болады, бірақ бұл үшін оларды алдын ала майда етіп кесу керек.

#### **8-пісіру бағдарламасы. Глютенсіз**

- Нанды глютенсіз пісіру әдеттегі сорттарды пісіруден айтарлықтай ерекшеленеді. Егер мұндай нанды денсаулықпен байланысты себептермен жасасаңыз, дәрігермен кеңесіңіз және оның нұсқауларын дәл орындаңыз. Бұл бағдарлама глютенсіз наш пісіру қоспалары үшін арнайы жасалған. Қоспа түріне байланысты пісіру нәтижесі әр түрлі болуы мүмкін. Нан диеталық мақсаттармен таңдалған болса, онда қамырға құрамында глютен бар басқа қамырдың түсуін болдырмау маңызды.

#### **9-пісіру бағдарламасы. Қамыр**

- Бұл режим қамырды дайындау үшін қолданылады. Бұл режимде одан кейінгі пісірусіз тек илеу орын алады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **10-пісіру бағдарламасы. Түшпара**

- Бұл режим кеспені, түшпараны немесе пиццаны дайындау үшін қолданылады. Бұл режимде одан әрі пісірусіз тек қамырды илеу орын алады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **11-пісіру бағдарламасы. Қайнатпа**

- Бұл режим қайнатпаны дайындау үшін қолданылады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **12-пісіру бағдарламасы. Пісіру**

- Бұл режим нан толық піспеген немесе қабықша жеткілікті қызарып піспеген жағдайда қосымша пісіру үшін, сондай-ақ, дайын қамырдан пісіру үшін қолданылады. Пісіру уақытын нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.
- Мерзімінен бұрын тоқтату үшін ТОҚТАТУ/БАСТАУ түймешігін басыңыз және оны дыбыстық сигнал шыққанша 2 секунд бойы басып тұрыңыз.

#### **13-пісіру бағдарламасы. Кекс**

- Бұл режим кекстерді және бәліштерді пісіру үшін қолданылады. Пісіру бойынша рецепттерді нұсқаулық соңындағы кестеде қараңыз.

#### **ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР**

- Басында шешілмелі ыдысты шығарып, оған қажетті ингредиенттерді қосу керек және тек содан кейін ыдысты нан пешіне қою керек.
- Әрқашан ингредиенттерді қосу тәртібін сақтаңыз. Алдымен сұйықтықтарды, майды, қантты, тұзды, содан кейін ұнды және басқа қоспаларды қосыңыз, ең соңында ашытқыны қосыңыз.
- Ашытқының оңтайлы өсуін сақтау үшін барлық ингредиенттердің температурасы бөлмедегідей болуы керек.
- Ингредиенттердің мөлшерін дәл өлшеңіз. Рецептте көрсетілген шамадан тіпті азғантай ауытқу пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс кезінде нанхананың қақпағын ашпаңыз және нанды пісіру қалыбын шығармаңыз.
- Қақпақты тек қамырға қажетті ингредиенттерді (кесіліп қуырылған нан, цукаттар және т.б.) қосу үшін ашуға болады. Жұмыс кезінде ингредиенттерді қосу керек кезде бипер 8 рет дыбыс шығарады.
- Қақпақты басқа уақытта ашу нан пешінде температуралық режимнің бұзылуына әкеледі және нанды пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

#### **ЖҰМЫС ТӘРТІБІ**

- Шешілмелі ыдысты шығарыңыз.
- Илеуге арналған қалақты орнатыңыз, оның жұмыс істейтінін тексеріңіз.
- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Ашытқы тұзға және сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Шешілмелі ыдысты қайтадан нан пешіне салыңыз.

- Ыдысты дұрыс орналастырғаныңызға көз жеткізіңіз.
- Құрылғы қақпағын жабыңыз.
- Құрылғыны желіге қосыңыз. Дыбыстық сигнал шығады және дисплей бағдарламаның нөмірін және пісіру ұзақтығын көрсетеді.
- МӘЗІР түймешігін басыңыз және бағдарлама нөмірін таңдаңыз.
- Қабықша түсін және бөлше өлшемін таңдаңыз.
- Енді таймер көмегімен пісіру мерзімін түзетуге болады.
- Бағдарламаны іске қосу үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймешігін басыңыз.
- Жұмыс аяқталғанда дыбыстық сигнал шығады және дисплейде 0:00 уақыты көрсетіледі.
- Нан біраз тұра тұрсын.
- Қақпақты ашу алдында құрылғыны электр желісінен өшіріңіз.
- Ыдысты тұтқын немесе қолғап көмегімен алыңыз.
- Ыдысты аударыңыз және аздап сілкіңіз. Егер нан сырғып шықпаса, нанды ыдыстан алу үшін ағаш немесе пластмасса қалақтарды қолдануға болады. Ешбір жағдайда металл заттарды қолданбаңыз, олар ыдыс бетіне сызат түсіруі мүмкін!
- Нанды 30 минут суытыңыз, содан кейін оны кесуге болады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** илеуге арналған қалақ нанда қалмағанына көз жеткізіңіз! Егер бұл орын алса, оны наннан жайлап шығарыңыз. Ешбір жағдайда металл заттарды қолданбаңыз, олар қалақ бетіне сызат түсіруі мүмкін.

### **МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ**

Сервис орталығына бару алдында төменде берілген кестемен танысыңыз.

Нан көтерілмейді	<p><i>Ұндағы желімтік сапасы тиісті емес немесе сіз нан пісіретін ұнды қолданып жатқан жоқсыз. (Желімтік сапасы ұнның температурасына, ылғалдылығына, сақтау жағдайларына және астық жинау уақытына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Басқа ұн түрін, басқа өндіруші ұнын немесе ұнның басқа партиясын қолданып көріңіз.</li> </ul> <p><i>Сіз аз сұйықтық қосқандықтан қамыр тым қатты болып кетті.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрамында ақуыз көп нан пісіретін ұн басқаларынан көбірек суды сіңіреді, сондықтан қосымша 10-20 мл су қосып көріңіз.</li> </ul> <p><i>Сіз дұрыс емес ашытқыны қолданып жатырсыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Тез әрекет ететін ашытқы» жазбасы бар қалталардағы құрғақ ашытқыны қолданыңыз. Бұл түр алдын ала ашуды қажет етпейді.</li> </ul>
Нанның үсті тегіс емес	<p><i>Сіз аз ашытқы салдыңыз немесе ашытқышыңы ескі.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Берілген өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)</li> </ul> <p><i>Ашытқыға илеу алдында сұйықтық тиді.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенттерді дұрыс ретпен нұсқаулыққа сай салғаныңызды тексеріңіз.</li> </ul> <p><i>Сіз тым көп тұз немесе жеткіліксіз қант қостыңыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.</li> <li>• Басқа ингредиенттерге тұз бен қант кірмейтінін тексеріңіз.</li> </ul>
Тым жұмсақ нан	<p><i>Сіз шамадан тыс ашытқы мөлшерін қолдандыңыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.</li> </ul> <p><i>Сіз тым көп сұйықтық қостыңыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кейбір ұн түрлері басқаларына көбірек суды сіңіреді, су мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.</li> </ul>
Нан көтерілгеннен кейін түсіп кетті	<p><i>Ұныңыздың сапасы қанағаттандыратын емес.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Басқа өндірушінің ұнын қолданып көріңіз.</li> </ul> <p><i>Сіз тым көп сұйықтық қолдандыңыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Су мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.</li> </ul>
Нан тым қатты көтерілді	<p><i>Сіз ашытқының/судың шамадан тыс мөлшерін қолданасыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептті тексеріңіз және берілген өлшеуіш қасық (ашытқы)/ыдыс (су) көмегімен дұрыс мөлшерді өлшеңіз.</li> <li>• Басқа ингредиенттерден шамадан тыс су мөлшері келмеуін тексеріңіз.</li> </ul> <p><i>Сізде ұн жеткіліксіз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Таразы көмегімен ұнды дәл өлшеңіз.</li> </ul>
Нан ақшыл және жабысқақ болды	<p><i>Сіз ашытқының жеткіліксіз мөлшерін қолданасыз немесе ашытқыңыз ескі.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Берілген өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз)</li> </ul> <p><i>Электр энергиясын қамтуды үзіліс болды немесе машина нанды пісіру кезінде</i></p>

	<p><i>қалдырылған.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Машина он минуттан көбірек қалдырылса өшеді. Нанды қалыптан шығарып, жаңа ингредиенттермен циклды қайтадан іске қосу керек.</li> </ul>
Нан үстінде ұн қалды	<p><i>Сіз тым көп ұнды қолдандыңыз немесе сұйықтық тым аз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептті тексеріңіз және таразы көмегімен ұнның немесе жинаққа кіретін сұйықтықтарға арналған өлшеуіш ыдыспен сұйықтықтың дұрыс мөлшерін өлшеңіз.</li> </ul>
Нан нашар араласты	<p><i>Сіз илеуге арналған қалақты нанды пісіру қалыбына салған жоқсыз.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенттерді салу алдында қалақ қалыпта екеніне көз жеткізіңіз. <i>Электр энергиясымен қамтуда үзіліс орын алды немесе машина нанды пісіру кезінде тоқтатылды.</i></li> <li>• Машина он минуттан көбірек қалдырылса өшеді.</li> <li>• Сізге нанды пісіруді қайта іске қосу керек көрінеді, бірақ, бұл илеу басталып қойылған болса, теріс нәтижеге әкелуі мүмкін.</li> </ul>
Экранда бағдарламаны іске қосқаннан кейін ННН жазбасы пайда болды	Бұл пеш ішіндегі температура тым жоғары екенін білдіреді. Құрылғыны жылырақ бөлмеге жылжыту керек.
Экранда бағдарламаны іске қосқаннан кейін ЕЕЕ жазбасы пайда болды	Бұл пеш ішіндегі температура тым аз екенін білдіреді. Бағдарлама жұмысын жалғастыру алдында бағдарламаны тоқтату, құрылғыны желіден өшіру, қақпақты ашу және құрылғыны суыту керек.
Экранда пеш жұмысы басталғаннан кейін E00/ E01 жазбасы пайда болды	Электр энергиясымен қамтуды үзіліс, температура датчигінде қателер орын алды. Сервис орталығына бару керек.

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ**

- Пешті тұрақты түрде тазалау және оның бетінен кез келген тамақ қалдықтарын кетіру керек.
- Тазалау алдында пешні өшіріңіз және оны электр желісінен өшіріңіз.
- Пешті толығымен суытыңыз.
- Басқару тақтасын, сыртқы және ішкі беттерді, шешілмелі ыдысты жуғыш зат жағылған ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
- Агрессивті заттарды немесе абразивті материалдарды пайдаланбаңыз.

### **САҚТАУ**

- Пеш электр желісінен өшірілгеніне және толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
- «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ» бөлімінің барлық талаптарын орындаңыз.
- Пешті қақпағын сәл ашып, құрғақ, таза жерде сақтаңыз.

### **EST KASUTAMISJUHEND**

#### **OHUTUSNÕUANDED**

**Tähtsad ohutusjuhendid. Lugege need tähelepanelikult läbi ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.**

- Seadme ebaõige kasutamise võib põhjustada selle rikkiminekut ja teha kahju kasutajale.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas kleebisele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad elektrivõrgu parameetritele.

**TÄHELEPANU!** Voolujuhtme pistikul on lisaks juhtmele ka maandus. Ühendage seade ainult vastavasse maandusega pistikupessa.

- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodustel eesmärkidel vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks kasutamiseks.
- Kasutada ainult siseruumides.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust enne puhastamist või siis, kui te seda ei kasuta.
- Seadet ei tohi kasutada alanenud füüsiliste, tunnetuslike või vaimsete võimetega isikud (kaasa arvatud lapsed) või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole juhendanud ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.

- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis seadme tarnekomplekti ei kuulu.
- Vigastatud toitejuhtme peab ohu vältimiseks asendama tootja, tema poolt volitatud teeninduskeskus või analoogiline kvalifitseeritud personal.
- Ärge pange seadet ega toitejuhett vette või muudesse vedelikesse. Kui see on juhtunud, lülitage seade viivitamatult vooluvõrgust välja ning enne edasist kasutamist kontrollige selle töökorda ja ohutust kvalifitseeritud spetsialistide juures.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku teravate servade ega kuumade pindadega.
- Ärge tõmmake toitejuhett, ärge kerige seda ega mähkige seadme ümber.
- Kasutage leivaküpsetit vaid ettenähtud toiduainete töötlemiseks. Mingil juhul ärge kuivatage selles rõivaid, paberit või muid esemeid.
- Ärge lülitage leivaküpsetit sisse tühja kambri. Ärge kasutage kambrit millegi muu säilitamiseks.
- Ahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge pange toiduaineid otse kambri põhjale. Kasutage selleks äravõetavat kaussi.
- Järgige valmistamisretsepte.
- Lühise tekkimise ja ahju rikkimineku vältimiseks hoidke ära vee sattumine ventilatsiooniavadesse.
- Leivaküpseti väär säilitamine võib põhjustada pindade kulumist ning mõjuda ebasoodsalt seadme tööle, samuti ohustada selle kasutajat.
- Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et kaabli maksimaalne lubatud võimsus vastab leivaküpseti võimsusele.
- Tähelepanu! Töötamise ajal läheb seade kuumaks! Kui seda on vaja puudutada, kasutage pajakindaid või haaratseid.
- Vältige kontakti segamislabaga seadme töötamise ajal, see võib põhjustada traumasid!
- TÄHELEPANU! Seadme töötamise ajal ärge avage selle kaant ega võtke välja leivaküpsetusvormi. Kaant tohib avada ainult vajalike ainete lisamiseks taignale ainult helisignaali peale.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövoimet ega funktsioneerimist.

#### **TEIE LEIVAKÜPSETI EELISED**

- Leivaküpseti on varustatud automaatse küpsetusrežiimiga.
- Te võite valida 13 erinevat küpsetusprogrammi.
- Te võite küpsetamiseks kasutada valmistaignaid.
- Leivaküpsetis saab keeta moosi.
- Te saate segada tainast pelmeenide ja muude roogade valmistamiseks.

#### **SEADISTAMINE**

- Veenduge, et leivaküpsetis ei ole pakkematerjale ega kõrvalisi esemeid.
- Kontrollige, et transportimisel ei ole viga saanud:
  - kaas;
  - korpus ja vaateaken;
  - kambri seinad;
  - äravõetav kauss.
- Mis tahes defektide avastamise korral ärge ahju sisse lülitage; pöörduge müüja poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale aluspinnale.
- Ärge paigutage seadet süttivate materjalide, lõhkeainete ega isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge asetage seadet gaasi- või elektripliidi ega muude küttekehade lähedusse.
- Ärge pange midagi leivaküpseti peale. Ärge katke kinni ventilatsiooniavasid.
- Leivaküpsetit ei tohi paigaldada kappi. Seadme normaalseks töötamiseks tuleb tagada sellele vajalik ventilatsiooniruum: vähemalt 20 cm ülal, 10 cm tagapaneelist ja vähemalt 5 cm külgedelt.
- Enne esimest kasutamist puhastage äravõetav kauss, segamislaba, ning leivaküpseti sise- ja välispinnad puhta niiske lapiga. Eemaldage juhtpaneelilt kaitsekile.

#### **KASUTAMINE**

- Lülitage leivaküpseti vooluvõrku.
- Asetage toiduained küpsetisse (vastavalt retseptile) ning sulgege kaas.
- **MENÜÜNUPP**
- Seadke soovitud küpsetusprogramm. Programmi number ning sellele vastav küpsetusaja näit ilmuvad LC näidikule.
- Tähelepanu: nupule vajutamise peab kaasnema helisignaali.
- **KOORIKU VÄRVUS**
- Kooriku värvuse funktsioon võimaldab programmeerida heleda, keskmise või tumeda koorikuga küpsetiste valmistamist.
- Vajutage nupule KOORIK üks, kaks või kolm korda, vastavalt heleda, keskmise või tumeda kooriku saamiseks.
- TÄHELEPANU! Programmi 5 – 13 puhul kooriku värvust reguleerida ei saa.
- TÄHELEPANU! Kui valida programm 1 – 3, võimaldab nupp KOORIK seada režiimi „KIIRESTI“, mille puhul küpseb leib kiirendatud režiimil.
- Režiimil „KIIRESTI“ ei ole kooriku värvust võimalik valida.
- **PÄTSI SUURUS**

- See funktsioon võimaldab seada küpsetatava pätsi suuruse. Pätsi kaal on 500 g / 750 g / 1000 g.
- Vajutage nupule SUURUS üks, kaks või kolm korda – vastavalt 500 g / 750 g / 1000 g.
- TÄHELEPANU! Programmide 5 – 13 puhul pätsi suurust reguleerida ei saa.
- NUPP START / STOP
- Leivaküpseti käivitamiseks / seiskamiseks või valitud funktsiooni tühistamiseks vajutage nupule START / STOP.
- Operatsiooni lõpetamiseks või parameetrite kustutamiseks hoidke nuppu 2 sekundi vältel all, kuni kõlab pikk helisignaal.
- TÄHELEPANU! Ärge vajutage nuppu START / STOP, kui soovite kontrollida küpsetise seisukorda. Selleks kasutage leivaküpseti kaanes olevat akent.
- MÄLUFUNKTSIOON
- Juhul kui tekib elektrikatkestus mitte üle 7 minuti, jätkab leivaküpseti valitud programmi täitmist samast punktist, kuhu see seiskumise ajal oli jõudnud.

#### **TEMPERATUURI SÄILITAMINE**

- Pärast küpsetise valmimist läheb leivaküpseti automaatselt üle temperatuuri säilitamise režiimile – 60 minutit.
- Pärast seadme töö lõpetamist kõlab helisignaal 5 korda 5-minutilise intervalliga.

#### **TAIMER**

- Taimeri funktsioon võimaldab küpsetamise aega edasi lükata.
- Maksimaalne viivitus on 13 tundi.
- Kasutage nuppe + ja – viivituse pikendamiseks või lühendamiseks 10 minuti võrra iga nupulevajutuse kohta. Seejärel vajutage nupule START / STOP, et taimer aktiveerida. Näidikul hakkab ajanäit lugema tagasisuunas.
- Näiteks: käesolev aeg on kell 20 : 30 ja teie soovite, et leib oleks valmis kell 7 : 00 ehk 10 tunni ja 30 minuti pärast. Vajutage nupule MENÜÜ, valige režiim, valige kooriku värvus ja pätsi suurus ning seejärel vajutage nupule +, et lisada aega 10 tundi ja 30 minutit. Aja näit tuleb nähtavale LC näidiku ekraanil. Seejärel vajutage nupule START / STOP, et taimer aktiveerida. Näidik hakkab aega tagasi lugema.
- TÄHELEPANU! Ärge kasutage taimerit, kui küpsetise koostises on kergesti riknevaid koostisosi nagu näiteks piima, mune ja juustu.

#### **KÜPSETUSPROGRAMMID**

- Vajaliku programmi valimiseks vajutage nupule „MENÜÜ“.

##### **Küpsetusprogramm 1. Põhiprogramm**

- Seda režiimi kasutatakse saia või segajahust leibade küpsetamiseks. Selleks kasutatakse rukki- või nisujahu. Päts tuleb kerge ja kompaktne. Koostist vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Küpsetusprogramm 2. Prantsuse**

- Seda režiimi kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga nisuahjust saia küpsetamiseks. Koostist vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Küpsetusprogramm 3. Dietleib**

- Seda režiimi kasutatakse sõredast jahust leiva küpsetamiseks. Sellel režiimil segatakse tainast kauem ning leiva kerkimiseks jäetakse oluliselt rohkem aega. Päts tuleb raske ja kompaktne. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Küpsetusprogramm 4. Magus**

- Seda režiimi kasutatakse, kui küpsetatakse leiba mitmesuguste magusate lisanditega – puuviljamahlade, purustatud pähklite, kuivatatud puuviljade, šokolaadi või suhkruga. Sellel režiimil on pikendatud leiva kerkimise aega, mille tulemusena tuleb leib kerge ja õhuline. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Küpsetusprogrammid: 5. Kiirendatud 1000 grammi; 6. Kiire küpsetus 500 grammi; 7. Kiire küpsetus 750 grammi.**

- Neil režiimidel on taina segamis-, kerkimis- ja küpsetamisaega oluliselt lühendatud ning need ei kesta kaua. Selle tulemuseks on kõige jämedam leib kõigi 12 pakutava režiimi hulgas. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Täiendavad koostisosad: programmid 1 – 5**

- Režiimi 1 – 5 puhul on niisuguste täiendavate koostisosade nagu pähklid või puuviljad lisamine võimalik pärast helisignaali, mis kõlab vastavalt küpsetusprogrammidele.
- Kui kasutatakse taimerit, võib puuviljad ja pähklid lisada kohe alguses, kuid selleks tuleb need enne peeneks hakkida.

##### **Küpsetusprogramm 8. Gluteenivaba**

- Gluteenivaba leiva küpsetamine erineb oluliselt muude sortide valmistamisest. Kui te küpsetate niisugust leiba tervisest tingitud põhjustel, konsulteerige arstiga ning järgige täpselt juhiseid. See programm töötati spetsiaalselt välja gluteenivabade leivatainaste jaoks. Tulemus võib olla erinev, olenevalt taina tüübist. Kui niisugune leib on valitud dieedikaalutlustel, siis on väga tähtis vältida niisuguse jahu sattumist tainasse, mis sisaldab gluteeni.

##### **Programm 9. Tainas**

- Seda režiimi kasutatakse taina valmistamiseks. Selle puhul toimub ainult taina segamine ilma järgneva küpsetamiseta. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Programm 10. Pelmeenid**

- Seda režiimi kasutatakse pasta-, pelmeeni- või pitsataina valmistamiseks. Selle puhul toimub ainult taina segamine ilma järgneva küpsetamiseta. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

##### **Programm 11. Keedis**

- Seda režiimi kasutatakse keedise valmistamiseks. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.



### Küpsetusprogramm 12. Küpsetis

- Seda režiimi kasutatakse täiendavaks küpsetamiseks, juhul kui leib ei ole läbi küpsenud või koorik ei ole piisavalt krõbe, samuti valmistaina küpsetamiseks. Küpsetusaega vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.
- Seadme ennetähtaegseks seiskamiseks vajutage nupule STOP / START ja hoidke seda all 2 sekundi jooksul, kuni kõlab helisignaali.

### Küpsetusprogramm 13. Keeks

- Seda režiimi kasutatakse keekside ja pirukate küpsetamiseks. Retsepte vaata tabelist käesoleva juhendi lõpus.

### KASULIKKE NÕUANDEID

- Kõigepealt tuleb välja võtta kauss, panna sinna vajalikud komponendid ning alles seejärel paigutada kauss leivaküpsetisse.
- Järgige alati komponentide lisamise korda. Kõigepealt pange vedelikud, või, suhkur, sool ning seejärel jahu ja muud lisandid, kõige lõpus lisage pärm.
- Kõik komponendid peavad olema toatemperatuuriga, et tagada pärmil optimaalne kasv.
- Mõõtke komponentide kogus täpselt välja. Isegi ebaoluline kõrvalekalle retseptis märgitud kogusest võib mõjutada küpsetamise lõpptulemust.
- Seadme töötamise ajal ärge avage selle kaant ega võtke leivaküpsetusvormi välja.
- Kaant võib avada ainult vajalike koostisosade (saiakuubikute, sukaadi jne) lisamiseks tainale rangelt helisignaali järgi: töö ajal kõlab helisignaali 8 korda, kui on vaja lisakomponente tainasse panna.
- Kaane avamine muul ajal põhjustab temperatuurirežiimi rikkumise ning võib mõjuda küpsetatava leiva kvaliteedile.

### TÖÖKORD

- Võtke kauss seadmest välja.
- Paigaldage segamislaba ja kontrollige, et see töötab.
- Pange koostisosad kaussi.
- TÄHELEPANU! Veenduge, et pärm ei puutuks kokku soola ega vedelikuga.
- Pange kauss tagasi leivaküpsetisse.
- Veenduge, et olete kausi õigesti paigaldanud.
- Sulgege seadme kaas.
- Lülitage seade vooluvõrku. Kõlab helisignaali ja näidikule ilmuvad programmi number ja küpsetamisaeg.
- Vajutage nupule MENÜÜ ja valige programmi number.
- Valige kooriku värvus ja pätsi suurus.
- Nüüd võite korrigeerida küpsetamisaega taimeriga.
- Vajutage nupule START / STOP programmi käivitamiseks.
- Töö lõpetamisel kõlab helisignaali ning näidikule ilmub ajanäiduks 0:00.
- Laske leival veidi rahuneda.
- Enne kaane avamist lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Võtke kauss välja haaratsi või kinnastega.
- Pöörake kauss ümber ja raputage veidi. Kui leib välja ei tule, võib kasutada selle väljavõtmiseks puu- või plastlabidakest. Ärge mingil juhul kasutage metallesemeid, sest need võivad kausi pinda kriimustada!
- Laske leival 30 minutit jahtuda ning siis võib seda juba lõigata.
- TÄHELEPANU! Veenduge, et segamislaba ei ole jäänud leiva sisse! Kui see on juhtunud, siis võtke see hoolikalt leivast välja. Ärge mingil juhul kasutage metallesemeid, need võivad laba pindasid vigastada.

### PROBLEEMID JA NENDE LAHENDAMINE

Enne hooldekeskuse poole pöördumist tutvuge allpool esitatud tabeliga.

Leib ei kerki	<p><i>Teie jahu gluteeni kvaliteet ei ole sobiv või te ei kasuta leivaküpsetusjahu. (Gluteenisaldus võib vahelduda olenevalt temperatuurist, niiskusest, jahu säilitamise tingimustest ja viljasaagi koristusajast).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proovige teist jahusorti, teise tootja jahu või teist jahupartiid.</li> </ul> <p><i>Tainas tuli liiga tahke, sest te olete lisanud liiga vähe vedelikku.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suure valgusisaldusega leivaküpsetusjahu imab rohkem vett kui teised jahusordid, seepärast proovige lisada veel 10 – 20 ml vett.</li> </ul> <p><i>Te kasutate ebasobivat pärm.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutage kuivpärmil pakenditest, millel on kiri „kiiresti toimiv pärm“. See pärmitüüp ei vaja eelnevat käärimist.</li> </ul> <p><i>Te olete pannud tainasse vähe pärmil või teie pärm on vanaks läinud.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutage kaasasolevat mõõtelusikat. Kontrollige pärmil säilivusaega. (Hoidke seda külmkapis).</li> </ul> <p><i>Pärmil on sattunud enne segamist vedelikku.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollige, et olete pannud koostisosad õiges järjekorras ja vastavalt juhendile.</li> </ul> <p><i>Olete lisanud liiga palju soola või ebapiisavalt suhkrut.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollige retsepti ning mõõtke välja õige kogus komponente kaasasoleva mõõtelusika abil.</li> <li>• Kontrollige, et sool ja suhkur ei läheks teiste koostisosade hulka.</li> </ul>
Leiva ebaühtlane pealispind	
Liiga mure leib	<i>Te kasutasite liiga palju pärmil.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollige retsepti ja mõõtke välja õige kogus kaasasoleva mõõtelusika abil. <i>Te olete lisanud liiga palju vedelikku.</i></li> <li>• Mõned jahusordid imavad rohkem vett kui teised. Proovige vähendada veekogust 10 – 20 ml võrra.</li> </ul>
Leib vajus pärast kerkimist kokku	<p><i>Teie jahu kvaliteet on ebarahuldav.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proovige teise tootja jahu.</li> </ul> <p><i>Te kasutasite liiga palju vedelikku.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proovige vähendada veekogust 10 – 20 ml võrra.</li> </ul>
Leib kerkis liiga tugevasti	<p><i>Te olete kasutanud ülemäära pärmivett.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollige retsepti ja mõõtke välja õige kogus kaasasoleva mõõtelusikaga (pärm)/tassiga (vesi).</li> <li>• Kontrollige, kas üleliigne vesi ei ole pärit muudest koostisosadest.</li> </ul> <p><i>Olete kasutanud ebapiisavalt jahu.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaaluge jahu hoolikalt kaaluga.</li> </ul>
Leib tuli kahvatu ja kleepuv	<p><i>Te kasutate liiga vähe pärmivõit või teie pärm on vanaks läinud.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutage kaasasolevat mõõtelusikat. Kontrollige pärmivõit säilivusaega. (Hoidke seda külmkapis).</li> </ul> <p><i>Tekkis elektrikatkestus või leivaküpseti lülitati küpsetamise ajal välja.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küpseti lülitub välja, kui see on peatunud rohkem kui kümneks minutiks. Te peate leiva vormist välja võtma ning käivitama tsükli uute koostisosadega.</li> </ul>
Leivale on jäänud jahu	<p><i>Te olete kasutanud liiga palju jahu või liiga vähe vedelikku.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollige retsepti ja mõõtke välja õige kogus jahu kaalu abil või vedelikukogus mõõtetassiga, mis kuulub komplekti.</li> </ul>
Leivatainas on halvasti segunenud	<p><i>Te ei ole paigaldanud segamislaba leivaküpsetusvormi.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enne seda, kui koostisosad kokku panete, veenduge, et labad on vormis.</li> <li>• Tekkis elektrikatkestus või masin peatati leiva küpsetamise ajal.</li> <li>• Küpseti lülitub välja, kui see on seisnud üle kümne minuti.</li> <li>• Nähtavasti tuleb teil leiva küpsetamist uuesti alustada, kuid see võib viia negatiivse tulemuseni, kui segunemine on juba alanud.</li> </ul>
Ekraanile ilmub kiri HHH pärast programmi käivitamist	See tähendab, et temperatuur on ahju sees liiga kõrge. Seade tuleb paigutada soojemasse ruumi.
Ekraanile ilmub kiri EEE pärast programmi käivitamist	See tähendab, et temperatuur on ahju sees liiga madal. On tarvis programm peatada, lülitada seade vooluvõrgust välja, avada kaas ning lasta seadmel jahtuda, enne kui programmi tööd jätkata.
Ekraanile ilmub kiri E00/ E01 pärast ahju töö algust	On tekkinud voolukatkestus või vead temperatuurianduri töös. Tuleb pöörduda hooldekeskuse poole.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ning eemaldada selle pinnalt igasugused toidujäägid.
- Enne puhastamist lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Laske ahjul täielikult jahtuda.
- Pühkige juhtpaneeli, välis- ja sisepindasid ning väljavõtetavat kaussi niiske lapiga ja pesuvahendiga.
- Ärge kasutage agressiivseid aineid või abrasiivseid materjale.

## HOIDMINE

- Veenduge, et ahi oleks vooluvõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.
- Täitke kõiki punkti „PUHASTAMINE JA HOIDMINE“ nõudeid.
- Hoidke ahju avatud kaanega kuivas ja puhtas kohas.

## VARTOTOJO INSTRUKCIJA

### SAUGUMO PRIEMONĖS

**Svarbios saugos instrukcijos. Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite tolimesniam naudojimui.**

- Neteisingai naudodamiesi prietaisu jūs galite jį sugadinti bei padaryti žalos vartotojui.
  - Prieš pirmąjį naudojimą įsitikinkite ar ant lipduko nurodyti gaminio techninės charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- DĖMESIO!** Maitinimo laidą šakutė turi laidą bei įžeminimo kontaktą. Prietaisą galima įjungti tik į atitinkamai įžemintus elektros lizdus.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buitiniams tikslams pagal šią Naudojimo instrukciją. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.

- Nenaudoti už patalpos ribų.
- Prieš pradėdami valyti prietaisą ar jo nesinaudodami visada išjunkite jį iš elektros lizdo.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutiminiais arba protiniais gebėjimais bei neturintiems pakankamų žinių ar patirties, nebent jie yra prižiūrimi arba veikia pagal už jų saugumą atsakingo asmens nurodymus.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, jiems negalima leisti žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite į prietaiso komplektą neįeinančių detalių ar dalių.
- Draudžiama naudoti prietaisą, kurio maitinimo laidas ir/ar šakute yra pažeisti. Saugumo sumetimais sugadintą maitinimo laidą turi būti keisti autorizuotas serviso centras arba analogiškas kvalifikuotas personalas.
- Nemirkykite prietaiso ar maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Jeigu taip atsitiko, nedelsiant išjunkite prietaisą iš elektros tinklo bei prieš naudodamiesi juo toliau patikrinkite jo saugumą bei veikimą pas kvalifikuotus specialistus.
- Įsitikinkite, jog maitinimo laidas neliečia aštrų kraštų bei įkaitintų paviršių.
- Netraukite už maitinimo laido, nepersukinėkite jo bei nevyniokite aplink prietaisą.
- Naudokite duonkepę tik produktams paruošti. Jokiu būdu nedžiovinkite joje rūbų, popierių ar kitų daiktų.
- Neįjunkite duonkepę su tuščia kamera. Nenaudokite kameros daiktams saugoti.
- Duonkepė nėra skirta produktams konservuoti.
- Nedėkite produktų betarpiškai ant kepimo kameros dugno, naudokite išimamą kepimo formą.
- Vadovaukitės pateiktais receptais.
- Trumpajam jungimui bei duonkepės gedimui išvengti pasirūpinkite, kad vanduo nepatektų į ventiliacijos angas.
- Netinkamas duonkepės valymas gali sukelti jos paviršių nusidėvėjimą, negatyviai paveikti prietaiso veikimą bei sukelti pavojaus vartotojui galimybę.
- Naudodami ilginamąjį laidą įsitikinkite, jog maksimaliai leidžiama kabelio galia atitinka duonkepės galią.
- Dėmesio! Veikimo metu prietaisas įkaista! Norėdami paliesti duonkepę jai veikiant mūvėkite virtuvės pirštines.
- Prietaisui veikiant venkite kontakto su maišymo mentele, tai pavojinga!
- DĖMESIO! Prietaisui veikiant neatidarinėkite duonkepės dangčio ir neišimkite duonos kepimo formos. Dangti galima atidaryti tik pasigirdus specialiam indikatoriaus signalui – būtinai ingredientams į tešlą pridėti.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

### **JŪSŲ DUONKEPĖS PRIVALUMAI**

- Duonkepėje įdiegtas automatinis duonos kepimo režimas.
- Jūs galite pasirinkti 13 skirtingų duonos kepimo programų.
- Jūs galite naudoti paruoštus duonos kepimo mišinius.
- Duonkepėje galima virti uogienes.
- Jūs galite užminkyti tešlą koldūnams ar kitiems patiekalams gaminti.

### **MONTAVIMAS**

- Įsitikinkite, jog duonkepėje nebeliko pakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar transportuojant nebuvo pažeistos šios prietaiso detalės:
  - dangtelis;
  - korpusas ir stebėjimo langelis;
  - kameros sienelės;
  - išimama kepimo forma.
- Aptikus bet kokius defektus neįjunkite prietaiso; kreipkitės į pardavėją.
- Prietaisą pastatykite ant lygaus, sauso bei karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso šalia degių bei sprogiųjų medžiagų, arba šalia savaime užsidegančių dujų.
- Nestatykite prietaiso šalia dujinės ar elektrinės viryklės bei kitų šilumos šaltinių.
- Niekada nedėkite ant duonkepės. Neuždenkite ventiliacijos angų.
- Nerekomenduojama statyti duonkepę spintoje. Normaliam duonkepės veikimui reikia parūpinti laisvą vietą ventiliacijai: ne mažiau kaip 20 cm iš viršaus, 10 cm iš užpakalinės sienelės pusės bei po 5 cm iš šoninių sienelių pusių.
- Prieš pirmąjį naudojimą nuvalykite išimamą kepimo formą, maišymo mentele, vidinį bei išorinį duonkepės paviršių švari drėgnu skudurėliu. Nuimkite apsauginę plėvelę nuo valdymo skydelio.

### **VEIKIMAS**

- Įjunkite duonkepę į elektros tinklą.
- Įdėkite produktus į duonkepę pagal receptą ir uždenkite dangtelį.

### **MENIU MYGTUKAS**

- Pasirinkite norimą kepimo programą. Programos numeris bei atitinkamas kepimo laikas bus pavaizduoti skystųjų kristalų displejuje.
- Dėmesio: jums paspaudus mygtuką turi pasigirsti garso signalas.

### **PLUTELĖS SPALVA**

- Plutelės spalvos funkcija leidžia suprogramuoti duonos kepimą su šviesia, vidutine ar tamsia plutele.

- Norėdami pasirinkti šviesią, vidutinę ar tamsią plutele, paspauskite „PLUTELĖS“ mygtuką atitinkamai vieną, du ar tris kartus.
- DĖMESIO: Pasirinkus programas Nr. 5-13 plutelės spalvos reguliuoti negalima.
- DĖMESIO: Pasirinkus programas Nr. 1-3 „PLUTELĖS“ mygtukas leidžia nustatyti „GREITAŲ“ režimą – šiame režime duona kepama greičiau.
- „GREITAJAME“ režime plutelės spalvos reguliuoti negalima.

#### DUONOS KEPALO DYDIS

- Ši funkcija leidžia nustatyti kepmos duonos svorį. Duonos kepalas gali būti 500 g / 750 g / 1000 g.
- Norėdami pasirinkti 500 g / 750 g / 1000 g duonos kepalą, paspauskite „DYDŽIO“ mygtuką atitinkamai vieną, du ar tris kartus.
- DĖMESIO: Pasirinkus programas Nr. 5-13 duonos kepalas dydžio reguliuoti negalima.

#### MYGTUKAS „START/STOP“

- Norėdami paleisti ar sustabdyti duonkepę arba atšaukti nustatytą funkciją, paspauskite „START/STOP“ mygtuką.
- Norėdami baigi operaciją arba pašalinti parametrus, prilaikykite šį mygtuką 2 sekundes, kol nepasigirs ilgas garso signalas.
- DĖMESIO: Nespauskite „START/STOP“ mygtuko, norėdami patikrinti kepimo eigą. Norėdami patikrinti kepimo eigą, naudokitės stebėjimo langeliu duonkepės dangtelyje.

#### ATMINTIES FUNKCIJA

- Atsiradus elektros maitinimo sutrikimams (ne ilgiau kaip 7 min.) duonkepė tęs pasirinktą programą nuo sutrikimo elektros tinkle atsiradimo momento.

#### TEMPERATŪROS PALAIKYMAS

- Baigus darbą duonkepė automatiškai pereina į temperatūros palaikymo režimą – 60 minučių.
- Duonkepei nustojus veikti pasigirs garso signalas – 5 kartus su 5 minučių intervalais.

#### LAIKMATIS

- Laikmačio funkcija leidžia atidėti kepimo laiko pradžią.
- Maksimaliai kepimo laiko pradžią galima atidėti 13 valandų.
- Norėdami pridėti ar atimti 10 minučių nuo kepimo pradžios, naudokite „+“ ir „-“ mygtukus (po vieną paspaudimą kiekvienam 10 minučių intervalui). Po to paspauskite „STOP/START“ mygtuką, aktyvuodami laikmatį. Displėjuje prasidės atbulinis laiko skaičiavimas.
- Pavyzdžiui: einamas laikas yra 20:30, jūs norite iškepti duoną 7:00 valandai ryto, tai yra per 10 valandų 30 minučių. Paspauskite „MENU“ mygtuką, pasirinkite režimą, plutelės spalvą bei duonos kepalas dydį, o po to paspauskite „+“ mygtuką ir nustatykite laiką ties 10 valandų 30 minučių. Laikas bus parodytas skystųjų kristalų displėjuje. Po to paspauskite „STOP/START“ mygtuką, aktyvuodami laikmatį. Displėjuje prasidės atbulinis laiko skaičiavimas.
- DĖMESIO: nesinaudokite laikmačio funkcija, ruošdami duoną su greit gendančiais ingredientais (kiaušiniai, pienas, grietinėlė, sūris).

#### KEPIMO PROGRAMOS

- Reikiamai programai pasirinkti paspauskite „MENU“ mygtuką.

#### Kepimo programa Nr. 1. Pagrindinė

- Šis režimas naudojamas baltai duonai arba duonai iš įvairių rūšių miltų kepti. Duonos kepimui naudojami kvietiniai ar ruginiai miltai. Duonos kepalas yra lengvas ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

#### Kepimo programa Nr. 2. Prancūziška duona

- Šis režimas naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele kepti. Duonos kepimui naudojami kvietiniai miltai. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

#### Kepimo programa Nr. 3. Dietinė duona

- Šis režimas naudojamas dietiniai duonai kepti. Duonos kepimui naudojami rupūs miltai. Šiame režime tešlos minkymas tęsiasi ilgiau, nei įprasta, o duonos kėlimui skiriama daug daugiau laiko. Duonos kepalas yra sunkus ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

#### Kepimo programa Nr. 4. Saldi duona

- Šis režimas naudojamas duonai su įvairiais saldžiais priedais kepti. Duonos kepimui naudojami vaisių sultys, trinti riešutai, džiovinti vaisiai, šokoladas ar cukrus. Šiame režime duonos kėlimui skiriama daug daugiau laiko, ir duona gaunasi lengva ir puri. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

#### Kepimo programos Nr. 5: Greitasis režimas 1000 gramų; Nr. 6: Greitasis režimas 500 gramų; Nr. 7: Greitasis režimas 750 gramų;

- Šiuose režimuose duonos maišymo, kėlimo ir kepimo procesai buvo sutrumpinti ir neužima daug laiko. Šiuose režimuose duona gaunasi rupiausia iš visų 12 režimų. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

**Papildomi ingredientai: programos Nr. 1-5**

- Režimuose Nr. 1 – 5 į duonkepę galima įdėti papildomus ingredientus (riešutus, vaisius) po garso signalo, kuris pasigirs pagal duonos kepimo programą.
- Nustačius laikmatį, vaisius ir riešutus galima įdėti pačioje pradžioje, tačiau tam juos reikia smulkiai supjaustyti.

**Kepimo programa Nr. 8. Be gliuteno**

- Duonos be gliuteno kepimo procesas žymiai skiriasi nuo kitų rūšių duonos kepimo. Jeigu jūs gaminate tokią duoną dėl su sveikata susijusių priežasčių, pasikonsultuokite su gydytoju ir tiksliai laikykitės instrukcijų. Ši programa yra specialiai skirta duonos kepimo mišiniams be gliuteno. Priklausomai nuo mišinio tipo duonos kepimo rezultatas gali skirtis. Jeigu tokia duonos rūšis buvo išrinkta dietiniais sumetimais, netaisykite miltų be gliuteno su kitais miltais, kuriuose yra gliuteno.

**Kepimo programa Nr. 9. Tešla**

- Šis režimas naudojamas tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas be kepimo. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

**Kepimo programa Nr. 10. Koldūnai**

- Šis režimas naudojamas lakštinių, koldūnų arba picos tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas be kepimo. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

**Kepimo programa Nr. 11. Uogienė**

- Šis režimas naudojamas uogienei paruošti. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

**Kepimo programa Nr. 12. Skrudinimas**

- Šis režimas naudojamas papildomai paskrudinti duona, jei ji blogai iškepė ar jei plutelė yra blogai paskrudinta. Taip pat šis režimas naudojamas kepiniams iš jau paruoštos tešlos kepti. Paruošimo laiką žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.
- Norėdami prieš laiką sustabdyti programą, paspauskite STOP/START mygtuką ir prilaikykite jį 2 sekundes, kol nepasigirs garso signalas.

**Kepimo programa Nr. 13. Keksas**

- Šis režimas naudojamas keksams bei pyragams kepti. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

**NAUDINGI PATARIMAI**

- Visų pirma išimkite išimamą kepimo formą, įdėkite į ją reikiamus ingredientus ir tik po to įstatykite formą į duonkepę.
- Ingredientus visada įdėkite eilės tvarka. Iš pradžių įpilkite skysčius, įdėkite sviestą, cukrų, druską, po to įberkite miltus bei kitus priedus, o pačiame gale įdėkite mieles.
- Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros – tai padeda optimaliam mielių augimui.
- Tiksliai matuokite ingredientų kiekį. Net mažiausias recepte nurodyto kiekio neatitikimas gali paveikti kepimo rezultata.
- Duonkepei veikiant neatidarinėkite jos dangtelio ir neišiminėkite duonos kepimo formos.
- Dangtelį galima atidaryti tik būtiniams priedams (skrebučiams, cukruočiams ir t. t.) įdėti ir tik pasigirdus specialiam garso signalui: prietaisui veikiant pasigirs 8 garso signalai, kada reikės pridėti ingredientus.
- Atidarinėdami dangtelį kitame kepimo proceso laikotarpyje jūs galite pažeisti temperatūros režimą duonkepeje ir paveikti duonos kepimo kokybę.

**VEIKSMŲ TVARKA**

- Išimkite išimamą kepimo formą.
- Įstatykite maišymo mentelę, įsitikinkite, jog ji veikia.
- Įdėkite ingredientus į kepimo formą.
- DĖMESIO: įsitikinkite, jog mielės nesiliečia su druska ir skysčiu.
- Įdėkite išimamą kepimo formą atgal į duonkepę.
- Įsitikinkite, kad kepimo forma yra nustatyta teisingai.
- Uždarykite prietaiso dangtelį.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Pasigirs garso signalas ir displėjuje pasirodys kepimo programos numeris bei kepimo trukmė.
- Paspauskite „MENIU“ mygtuką ir pasirinkite programos numerį.
- Pasirinkite plutelės spalvą bei duonos kepalą dydį.
- Dabar jūs galite pakoreguoti kepimo pradžios laiką laikmačio pagalba.
- Paspauskite „START/STOP“ mygtuką programai aktyvuoti.

- Kepimo pabaigoje pasigirs garso signalas, o displėjuje bus rodomas laikas 0:00.
- Palaukite, kol duona truputi nusistovės.
- Prieš atidarydami dangtelį išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Išimkite kepimo forma, mūvėdami virtuvės pirštines.
- Apverskite kepimo formą ir atsargiai pakratykite. Jeigu duona neišsiima, jūs galite padėti sau plastikinėmis ar medinėmis mentelėmis. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti kepimo formos paviršiu!
- Palaukite 30 minutes kol duona atvės, ir galite ją supjaustyti.
- DĖMESIO: Įsitinkite, jog maišymo mentelė neįstrigo duonoje! Jeigu taip atsitiko, atsargiai išimkite ją iš duonos. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti mentelės paviršiu!

### PROBLEMAS BEI JŲ PAŠALINIMO BŪDAI

Prieš kreipdamiesi į serviso centrą, prašome susipažinti su žemiau pateikta lentele.

Duona nepakilo	<p><i>Jūsų miltų glitimo kokybė yra netinkama, arba jūs naudojate miltus, kurie nėra skirti duonai kepti. (Glitimo kokybė gali keistis priklausomai nuo temperatūros, drėgnumo, miltų laikymo sąlygų bei derliaus rinkimo laiko)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pabandykite kitą miltų rūšį, kito gamintojo miltus arba kitą miltų partiją.</li> </ul> <p><i>Tešla tapo perdaug kieta, nes įpylėte permažai skysčio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos kepimui skirti miltai su didesniu baltymų kiekiu sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite papildomai įpilti 10-20 ml vandens.</li> </ul> <p><i>Jūs naudojate netinkamas mieles.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudokite sausas mieles iš pakelių, ant kurių yra užrašas „greitai veikiančios mielės“. Šis tipas nereikalauja išankstinio rūgimo.</li> </ul> <p><i>Jūs įdėjote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.</i></p>
Duonos paviršius nelygus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve)</li> </ul> <p><i>Ant mielių pateko skystis prieš pradėdant minkyti tešlą.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikrinkite, ar jūs įdėjote ingredientus teisinga tvarka pagal instrukcijos reikalavimus.</li> </ul> <p><i>Jūs įdėjote perdaug druskos ar permažai cukraus.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu.</li> <li>• Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra druskos ar cukraus.</li> </ul>
Duona yra perdaug puri	<p><i>Jūs panaudojote perdaug mielių.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu.</li> </ul> <p><i>Jūs įpylėte perdaug skysčio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kai kurios miltų rūšis sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.</li> </ul>
Duona pakilo, bet po to susmego	<p><i>Jūsų miltų kokybė yra netinkama.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pabandykite naudoti kito gamintojo miltus.</li> </ul> <p><i>Jūs įpylėte perdaug skysčio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.</li> </ul>
Duona perdaug pakilo	<p><i>Jūs panaudojote perdaug mielių/vandens.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu (mielės) / stikline (vanduo).</li> <li>• Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra papildomo vandens.</li> </ul> <p><i>Jums nepakanka miltų.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atidžiai pasverkite miltus ant svarstyklių.</li> </ul>
Duona neapskrudusi ir lipni	<p><i>Jūs panaudojote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve).</li> </ul> <p><i>Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepanant.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių. Jums reikia išimti duona iš kepimo formos ir paleisti naują ciklą su naujais ingredientais.</li> </ul>
Ant duonos yra miltų likučių	<p><i>Jūs panaudojote perdaug miltų arba jums nepakanka skysčio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikslinkite receptą ir pasverkite reikiamą miltų kiekį svarstyklėse, o reikiamą skysčio kiekį komplekte esančia matavimo stikline.</li> </ul>
Duona blogai suminkyta	<p><i>Jūs nesumontavote maišymo mentelės duonos kepimo formoje.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prieš įdėdami ingredientus įsitinkite, jog mentelė sumontuota formoje.</li> </ul> <p><i>Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepanant.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių.</li> <li>• Jums reikia paleisti duonos kepimą iš naujo, tačiau rezultatas gali būti neigiamas,</li> </ul>

	jei minkymas jau buvo pradėtas.
Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas HHH	Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg žema. Reikia perkelti prietaisą į šiltesnę patalpą.
Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas EEE	Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg aukšta. Reikia sustabdyti programą, išjungti prietaisą iš elektros tinklo ir leisti prietaisui atvėsti, prieš tęsiant programą.
Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas E00/ E01	[vyko elektros tinklo sutrikimas, temperatūros jutiklio klaida. Reikia kreiptis į Serviso centrą.

### VALYMAS BEI PRIEŽIŪRA

- Duonkepę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos paviršių bet kokius maisto likučius.
- Prieš valydamį prietaisą išjunkite jį bei ištraukite laidą iš elektros lizdo.
- Palaukite, kol duonkepė visiškai atvės.
- Nuvalykite valdymo skydelį, vidinius bei išorinius paviršius, išimamą kepimo forma drėgnu skudurėliu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių valymo priemonių bei šveitimo miltelių.

### SAUGOJIMAS

- Įsitinkite, jog duonkepė yra išjungta iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus „VALYMO BEI PRIEŽIŪROS“ skyriaus reikalavimus.
- Duonkepę saugokite su pravertu dangteliu sausoje švarioje vietoje.

## LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### DROŠĪBAS NORĀDĪUMI

**Svarīgas drošības instrukcijas. Izlasiet uzmanīgi un saglabāriet turpmākai uzzīnai.**

- Nepareiza apiešanās ar ierīci var izraisīt tās bojājumu un nodarīt kaitējumu tās lietotājam.
  - Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem..
- UZMANĪBU!** Barošanas vada kontaktdakša ir aprīkota ar vadu un zemējuma kontaktu. Pievienojiet ierīci tikai atbilstošām iezemētām kontaktligzdām.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām saskaņā ar šo Lietošanas instrukciju. Ierīce nav paredzēta ražošanas vajadzībām.
  - Neizmantot ārpus telpām.
  - Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas vai ja tā netiek izmantota.
  - Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
  - Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
  - Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
  - Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst piegādes komplektā.
  - Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaina jāuztīra ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
  - Nemērciet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrums. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbību un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
  - Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām vai karstām virsmām.
  - Nevelciet aiz barošanas vada, nepārgrieziet to un neaptiniet apkārt ierīcei.
  - Izmantojiet maizes krāsni tikai ēdienu gatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
  - Nedarbiniet maizes krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kā glabātavu.
  - Krāsns nav paredzēta produktu konservēšanai.
  - Nelieciet produktus tieši uz kameras pamatni, izmantojiet noņemamo trauku.
  - Izmantojiet gatavošanas receptes.
  - Lai izvairītos no īssavienojuma vai krāsns bojājuma, nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilācijas atverēs.

- Maizes krāsns nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces funkcionēšanu un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst maizes krāsns jaudai.
- **UZMANĪBU!** Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja krāsns darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimds.
- Izvairieties no kontakta ar maisāmo lāpstiņu ierīces ekspluatācijas laikā, jo tas var izraisīt traumu!
- **UZMANĪBU!** Darbības laikā neatveriet maizes krāsns vāku un neņemiet ārā maizes cepšanas formu. Vāku drīkst atvērt tikai lai pievienotu mīklai nepieciešamās sastāvdaļas stingri pēc skaņas signāla.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

### **JŪSU MAIZES KRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS**

- Maizes krāsns ir aprīkota ar automātisku maizes gatavošanas režīmu.
- Jūs varat izvēlēties 13 dažādas cepšanas programmas.
- Jūs varat izmantot gatavus cepšanas maisījumus.
- Maizes krāsns dod iespēju vārīt ievārījumu.
- Jūs varat samīcīt mīklu pelmeņu un citu ēdienu gatavošanai.

### **UZSTĀDĪŠANA**

- Pārliecinieties, ka maizes krāsns iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāti:
  - vāks;
  - korpuss un vērošanas lodziņš;
  - kameras sienas;
  - noņemamais trauks.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, neieslēdziet krāsni; griezieties pie pārdevēja.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstvielu un pašuzliesmojošu gāzu tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.
- Uz krāsns neko nelieciet. Neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Maizes krāsni nedrīkst novietot skapī. Krāsns normālai darbībai jānodrošina brīva telpa ventilācijai: ne mazāk kā 20 cm no augšas, 10 cm no mugurpuses un ne mazāk kā 5 cm no sāniem.
- Pirms pirmās lietošanas noslaukiet noņemamo trauku, maisāmo lāpstiņu, maizes krāsns iekšpusi un ārpusi ar tīru mitru audumu. Atbrīvojiet vadības paneli no aizsargplēves.

### **DARBĪBA**

- Pievienojiet maizes krāsni elektrotīklam.
- Ielieciet krāsnī produktus (saskaņā ar recepti) un aizveriet vāku.

### **IZVĒLNES TAUSTIŅŠ**

- Uzstādiet vēlamo cepšanas programmu. Programmas numurs un tai atbilstošs cepšanas laiks parādīsies LCD displejā.
- Uzmanību: piespiežot taustiņus jāatskan skaņas signālam.

### **GAROZAS KRĀSA**

- Garozas krāsas funkcija ļauj ieprogrammēt gaišas, vidēji brūnas vai tumšas garozas cepšanu.
- Piespiediet taustiņu GAROZA vienu, divas vai trīs reizes, lai attiecīgi iegūtu gaišu, vidēju vai tumšu garozu.
- **UZMANĪBU:** Izvēloties programmas 5-13, regulēt garozas krāsu nevar.
- **UZMANĪBU:** Izvēloties programmas 1-3 taustiņš GAROZA ļauj uzstādīt ĀTRO režīmu, kad maize cepas paātrinātā režīmā.
- Garozas krāsas izvēles iespēja ĀTRAJĀ režīmā nav paredzēta.

### **KLAIPA IZMĒRS**

- Šī funkcija ļauj iestatīt cepamā klaipa svaru. Klaipa svars ir 500g / 750g /1000g.
- Piespiediet taustiņu IZMĒRS vienu, divas vai trīs reizes, lai izvēlētos attiecīgi 500g / 750g /1000g.
- **UZMANĪBU:** Izvēloties programmas 5-13, regulēt klaipa izmēru nevar.

### **START/STOP TAUSTIŅŠ**

- Maizes krāsns ieslēgšanai/darbības apturēšanai vai izvēlētās funkcijas atcelšanai piespiediet taustiņu START/STOP.
- Lai pabeigtu operāciju vai izdzēstu parametrus, turiet taustiņu piespiestā stāvoklī 2 sekundes, kamēr atskanēs garš skaņas signāls.
- **UZMANĪBU:** nespiediet taustiņu START/STOP, ja jūs vēlaties pārbaudīt cepamā ēdiena stāvokli. Ēdiena pārbaudei izmantojiet lodziņu maizes krāsns vākā.

### **ATMIŅAS FUNKCIJA**

- Gadījumā, ja elektrotīklā notiek traucējumi, kas ilgst ne vairāk par 7 minūtēm, maizes krāsns turpinās izvēlētās programmas izpildi no traucējuma elektrotīklā brīža.

### **TEMPERATŪRAS UZTURĒŠANA**

- Pēc gatavošanas beigām maizes krāsns automātiski pāriet temperatūras uzturēšanas režīmā – 60 minūtes.
- Darbībai beidzoties skaņas signāls atskanēs 5 reizes ar 5 minūšu intervālu.



## TAIMERIS

- Taimera funkcija ļauj atlikt cepšanas laiku.
- Maksimālais atlikšanas laiks ir 13 stundas.
- Izmantojiet taustiņus + un -, lai pieliktu vai atņemtu 10 aiztures minūtes ar katru spiedienu. Tad piespiediet taustiņu START/STOP, lai aktivizētu taimerī. Displejā sāksies laika atpakaļskaitīšana.
- Piemēram: tagad ir plkst. 20.30, jūs vēlaties, lai maize būtu gatava plkst. 7.00, proti, pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Piespiediet taustiņu IZVĒLNE, izvēlieties režīmu, izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru, tad piespiediet taustiņu +, lai pieliktu klāt laiku 10 stundas un 30 minūtes. Laiks parādīsies LCD displejā. Pēc tam piespiediet taustiņu START/STOP, lai aktivizētu taimerī. Displejā sāksies laika atpakaļskaitīšana.
- UZMANĪBU: nelietojiet taimerī izmantojot ātri bojājošos produktus (olas, pienu, saldo krējumu, sieru).

## CEPŠANAS PROGRAMMAS

- Lai izvēlētos nepieciešamo programmu, piespiediet IZVĒLNES taustiņu.

### Cepšanas programma 1. Pamata

- Šo režīmu izmanto baltmaizes vai jaukta veida maizes cepšanai. Maizes gatavošanai izmanto rudzu vai kviešu miltus. Klaips iznāk viegls un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 2. Franču

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no kviešu miltiem. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 3. Diētiskā

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no rupja maluma miltiem. Šajā režīmā mīklas mīcīšanas process ir garāks un arī maizes uzbriešanai tiek atvēlēts daudz vairāk laika. Klaips iznāk smags un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 4. Saldā

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi izmantojot dažādas saldās piedevas, tādās kā augļu sulas, saberzēti rieksti, žāvēti augļi, šokolāde un cukurs. Šajā režīmā ir palielināts maizes uzbriešanas laiks, un pateicoties tam maize iznāk viegla un gaisīga. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programmas: 5. Paātrinātā 1000 g; 6. Ātrā 500 g; 7. Ātrā 750 g

- Šajos režīmos mīcīšanas, uzbriešanas un cepšanas procesi ir būtiski saīsināti un neaizņem daudz laika. Rezultātā maize iznāk visrupjākā no 12 piedāvātajiem režīmiem. Gatavošanas receptes sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Papildu sastāvdaļas: programmas 1-5

- Režīmos 1-5 papildu sastāvdaļu, tādu kā rieksti vai augļi, pievienošana ir iespējama pēc skaņas signāla, kas atskanēs saskaņā ar maizes gatavošanas programmu.
- Taimera uzstādīšanas gadījumā augļus un riekstus var pievienot pašā sākumā, bet tie iepriekš ir jāsamalcina.

### Cepšanas programma 8. Bez glutēna

- Maizes bez glutēna ievērojami atšķiras no parasto maizes veidu cepšanas. Ja jūs izvēlaties šādu maizi veselības apsvērumu dēļ, iepriekš konsultējieties ar ārstu un stingri ievērojiet instrukcijas. Šī programma tika speciāli izstrādāta maizes cepšanas maisījumiem, kas nesatur glutēnu. Cepšanas rezultāts var atšķirties, atkarībā no maisījuma veida. Ja šī maize izvēlēta diētiskos nolūkos, ir ļoti svarīgi, lai mīklā neiekļūtu citi milti, kas satur glutēnu.

### Cepšanas programma 9. Mīkla

- Šo režīmu izmanto mīklas pagatavošanai. Šajā režīmā notiek tikai mīklas mīcīšana, bez turpmākās cepšanas. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 10. Pelmeņi

- Šo režīmu izmanto skaidiņu, pelmeņu un picas mīklas pagatavošanai. Šajā režīmā notiek tikai mīklas mīcīšana, bez turpmākās cepšanas. Gatavošanas receptes sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 11. Ievārījums

- Šo režīmu izmanto ievārījuma pagatavošanai. Gatavošanas receptes sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

### Cepšanas programma 12. Cepšana

- Šo režīmu izmanto papildu cepšanai gadījumā, ja maize nav izcepusies līdz galam vai garoza ir nepietiekami brūna, kā arī cepšanai no gatavās mīklas. Gatavošanas laiku sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.
- Lai apturētu programmu pirms noteiktā laika, piespiediet taustiņu STOP/START un turiet to piespiestu 2 sekundes, kamēr atskanēs skaņas signāls.

### Cepšanas programma 13. Kēkss

- Šo režīmu izmanto kēksu un pīrāgu pagatavošanai. Gatavošanas receptes sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

## NODERĪGI PADOMI

- Vispirms jāizņem noņemamais trauks, jāsaliek tajā nepieciešamās sastāvdaļas un tikai pēc tam jāievieto trauks maizes krāsnī.
- Vienmēr ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību. Vispirms ņemiet šķidrumus, sviestu, cukuru, sāli, pēc tam pievienojiet miltus un citas piedevas un pašās beigās raugu.
- Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā, lai uzturētu optimālu rauga augšanu.

- Precīzi nomēriet sastāvdaļu daudzumu. Pat nenozīmīga novirze no receptē norādītā daudzuma var ietekmēt cepšanas rezultātu.
- Darbības laikā neatveriet maizes krāsns vāku un neņemiet ārā maizes cepšanas formu.
- Vāku drīkst atvērt tikai lai pievienotu mīklai nepieciešamās sastāvdaļas (sausīņus, sukādes u.c.) stingri pēc skaņas signāla: darbības laikā signāls atskanēs 8 reizes, kad jāpievieno sastāvdaļas.
- Vāka atvēršana citā laikā izraisa maizes krāsns temperatūras režīma traucējumu un var ietekmēt maizes cepšanas kvalitāti.

### LIETOŠANAS KĀRTĪBA

- Izņemiet noņemamo trauku.
- Ievietojiet maisāmo lāpstiņu, pārbaudiet, vai tā darbojas.
- Ielieciet sastāvdaļas traukā.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka raugs nesaskaras ar sāli un šķidrumu.
- Ievietojiet noņemamo trauku atpakaļ maizes krāsnī.
- Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots pareizi.
- Aizveriet ierīces vāku.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies gatavošanas programmas numurs un ilgums.
- Piespiediet taustiņu IZVĒLNE un izvēlieties programmas numuru.
- Izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru.
- Tagad jūs varat korigēt gatavošanas sākuma laiku ar taimera palīdzību.
- Piespiediet taustiņu START/STOP, lai ieslēgtu programmu.
- Pēc programmas beigām atskanēs signāls un displejā parādīsies laiks 0:00.
- Ļaujiet maizei mazliet nostāvēties.
- Pirms atvērt vāku, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet trauku ar pieķeroktura vai cimda palīdzību.
- Apgrieziet trauku otrādi un mazliet pakratiet. Ja maize neslīd ārā, jūs varat izmantot tās izņemšanai no trauka koka vai plastmasas lāpstiņas. Nedrīkst izmantot metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt trauka virsmu.
- Ļaujiet maizei atdzist 30 minūtes, vēlāk to var sagriezt.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka maisāmā lāpstiņa nav palikusi maizē! Ja tas ir noticis, piesardzīgi izņemiet to no maizes. Šim nolūkam nedrīkst izmantot metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt lāpstiņas virsmu.

### PROBLĒMAS UN TO NOVĒRŠANAS VEIDI

Pirms griezties servisa centrā, lūdzam iepazīties ar zemāk esošo tabulu.

Maizes mīkla nebriest	<p><i>Miltiem ir nepiemērota lipekļa kvalitāte vai jūsu milti nav paredzēti maizes cepšanai. (Lipekļa kvalitāte var mainīties atkarībā no miltu temperatūras, mitruma, glabāšanas apstākļiem un ražas novākšanas laika).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pamēģiniet citu miltu veidu, cita ražotāja miltus vai citu miltu partiju.</li> </ul> <p><i>Mīkla kļuvusi pārāk cieta, jo esat pievienojuši maz šķidruma.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maizes milti ar lielu olbaltumvielu saturu uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, tāpēc pamēģiniet papildus pievienot 10-20 ml ūdens.</li> </ul> <p><i>Jūs izmantojat nepiemērotu raugu.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izmantojiet sauso raugu no paciņām, kur ir uzraksts "ātras darbības raugs". Šim rauga veidam nav nepieciešama iepriekšēja rūgšana.</li> </ul> <p><i>Jūs esat pielikuši maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī).</li> </ul>
Maizes augša nav līdzena	<p><i>Raugš pirms mīcīšanas ir saskāries ar šķidrumu.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai esat ielikuši sastāvdaļas pareizā kārtībā, saskaņā ar instrukciju.</li> </ul> <p><i>Jūs esat pielikuši par daudz sāls vai par maz cukura.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību.</li> <li>• Pārbaudiet, lai sāli un cukuru nesaturētu citas sastāvdaļas.</li> </ul>
Pārāk irdena maize	<p><i>Jūs esat pielikuši par daudz rauga.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību.</li> </ul> <p><i>Jūs esat pievienojuši pārāk daudz šķidruma.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daži miltu veidi uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.</li> </ul>
Maize sakritās pēc uzbriešanas	<p><i>Jūsu miltiem ir neapmierinoša kvalitāte.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pamēģiniet izmantot cita ražotāja miltus.</li> </ul> <p><i>Jūs esat pievienojuši pārāk daudz šķidruma.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.</li> </ul>
Maize ir par	<p><i>Jūs izmantojat pārāk daudz rauga/ūdens.</i></p>

daudz uzbriedusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību (raugam) un mērglāzes palīdzību (ūdenim).</li> <li>Pārbaudiet, lai liekais ūdens daudzums neizsūktos no citām sastāvdaļām. <i>Jūs izmantojat par maz miltu.</i></li> <li>Precīzi nosveriet miltus ar svaru palīdzību.</li> </ul>
Maize iznāca bāla un lipīga	<p><i>Jūs izmantojat maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī).</li> <li><i>Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē vai ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.</i></li> <li>Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm. Izņemiet maizi no formas un vēlreiz ieslēdziet ciklu ar jaunām sastāvdaļām.</li> </ul>
Uz maizes ir palikuši milti	<p><i>Jūs esat izmantojuši par maz miltu vai mīklā ir par maz šķidruma.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu miltu daudzumu ar svaru palīdzību un šķidruma daudzumu ar komplektā ietilpstoša šķidruma mērtrauka palīdzību.</li> </ul>
Maize ir slikti samaisījusies	<p><i>Jūs aizmirsāt ievietot maizes cepšanas formā maisāmo lāpstiņu.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pirms ielikt sastāvdaļas, pārlicinieties, ka lāpstiņa atrodas formā.</li> <li><i>Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē vai ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.</i></li> <li>Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm.</li> <li>Iespējams, jums būs no jauna jāieslēdz maizes cepšanas cikls, taču tas var izraisīt negatīvu iznākumu, ja mīcīšana jau bija sākusies.</li> </ul>
Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts HHH	Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk augsta. Pārvietojiet ierīci siltākā telpā.
Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts EEE	Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk zema. Apturiet programmu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet ierīcei atdzist, pirms turpināt programmas darbību.
Pēc krāsns ieslēgšanas displejā parādās uzraksts E00/ E01	Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē, kļūme temperatūras devēja darbībā. Griezieties servisa centrā.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Krāsns ir regulāri jātīra un jāatbrīvo tās virsmas no jebkurām ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsnij pilnīgi atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mazgāšanas līdzekli samitrinātu audumu.
- Neizmantojiet agresīvās vielas vai abrazīvos materiālus.

## GLABĀŠANA

- Pārlicinieties, ka krāsns ir atvienots no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas "TĪRĪŠANA UN APKOPE" prasības.
- Glabājiet krāsni ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

## HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

**Fontos biztonsági intézkedések. Olvassa el figyelmesen és őrizze meg jövőbeli felvilágosítás érdekében.**

- A készülék helytelen használata annak meghibásodásához és a felhasználó sérüléséhez vezethet.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy a címkén feltüntetett műszaki adatok megfelelnek-e az elektromos hálózat adatainak.

**FIGYELEM!** A konnektordugó vezetékkel és földeléses csatlakozóval van ellátva. A készüléket csakis földeléses csatlakozó aljzathoz csatlakoztassa.

- A készülék kizárólag házi használatra alkalmas a jelen Használati útmutatónak megfelelően. Nem alkalmas ipari használatra.
- Helyiségen kívül használni tilos.

- Tisztítás előtt vagy használaton kívül áramtalanítsa a készüléket.
  - Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
  - A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
  - Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
  - Ne használjon a készletbe nem tartozó tartozékokat.
  - Vezetéksérülés esetén a vezeték cseréjét a gyártó vagy annak megbízott szervize, vagy hasonló szakember végezze.
  - Ne merítse a készüléket és vezetékét vízbe vagy egyéb folyadékba. Amennyiben ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket, és mielőtt újra használná a készüléket, ellenőrizze működését és biztonságosságát szakértő segítségével.
  - Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles szélekkel és forró felülettel.
  - Ne húzza, csavarja, tekerje a vezetékét a készülék köré.
  - A kenyérsütőt csakis ételek készítésére használja. Soha ne szárítson benne ruhát, papírt vagy egyéb tárgyat.
  - Ne kapcsolja be a kenyérsütőt üres tartállyal. Ne használja a tartályt bármilyen tárgy őrzésére.
  - A sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.
  - Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a tartály aljára, használja a kiemelhető csészét.
  - Kövesse a receptek utasításait.
  - Rövidzárlat és a sütő meghibásodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy víz kerüljön a szellőzőnyílásokba.
  - Amennyiben nem tartsa fenn a kenyérsütő tiszta állapotát, ez a felület kopásához vezethet, ami kedvezőtlenül hathat a készülék működésére, és veszélyt jelenthet a felhasználó részére.
  - Hosszabbító használatakor győződjön meg arról, hogy a vezeték maximálisan megengedett teljesítménye megfelel a kenyérsütő teljesítményének.
  - Figyelem! Működés közben a készülék felmelegszik! Amennyiben működés közben szükséges érintkezni a kenyérsütővel, használjon konyhai kesztyűt vagy fogót.
  - A készülék üzemeltetésekor kerülje el a keverőlapáttal való érintkezést, ez sérüléshez vezethet!
  - FIGYELEM! Működés közben ne nyissa ki a kenyérsütő fedelét, és ne emelje ki a tartályt.
- A fedél csak a hozzávalók adagolása céljából nyitható fel szigorúan követve a pityegő hangjelét.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

### **KENYÉRSÜTŐJE ELŐNYEI**

- A kenyérsütő automatikus sütési üzemmóddal van ellátva.
- 13 különböző sütőprogramból választhat.
- Használhat sütésre kész elegyet.
- A kenyérsütő lekvár készítésére is alkalmas.
- Gyúrhat tésztát pelmenyi (húsos derelye) és egyéb étel elkészítése érdekében.

### **ÖSSZESZERELÉS**

- Győződjön meg arról, hogy a kenyérsütőben nem maradt csomagolóanyag és egyéb felesleges tárgy.
- Ellenőrizze nem kapott-e sérülést szállítás közben a:
  - fedél;
  - készüléktest és ablak;
  - tartály falai;
  - kiemelhető csésze.
- Bármilyen sérülés észlelése esetén ne kapcsolja be a kenyérsütőt; forduljon az eladóhoz.
- Állítsa a készüléket száraz, egyenes és hőálló felületre.
- Ne állítsa fel a készüléket égő-, robbanóanyagok, és lobbanó gázok közelében.
- Ne állítsa fel a készüléket gáz- vagy villanytűzhely, valamint egyéb hőforrás közelében.
- Ne helyezzen semmit a kenyérsütőre. Ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Ne állítsa fel a kenyérsütőt a szekrénybe. A sütő normális működése érdekében biztosítson elegendő tért a szellőzéshez: felülről – min. 20 cm, hátsó oldal felől – min. 10 cm, mindkét oldalról – mint. 5 cm.
- Első használat előtt törölje meg a kiemelhető csészét, keverőlapátot, a sütő belső és külső oldalait nedves, tiszta törülközővel. A vezérlőpadról vegye le a védőfóliát.

### **MŰKÖDÉS**

- Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz.
- Helyezze az élelmiszereket a sütőbe – receptnek megfelelően – és zárja le a készülék fedelét.

### **MENÜ GOMB**

- Állítsa be a kívánt sütőprogramot. Az LCD kijelzőn megjelenik a program száma és a programnak megfelelő elkészítési idő.
- Figyelem: mindegyik gombnyomást hangjel kísér.

### **PIRÍTÁSI SZINT**

- A Píritási Szint funkció lehetőséget nyújt beprogramozni, hogy a kenyérhéj világosra, kissé sötétebbre, vagy sötét színűre süljön.
- Nyomja meg a KENYÉRHÉJ gombot egyszer, kétszer vagy háromszor, ha világos, kissé sötétebb, vagy sötét kenyérhéjat kíván kapni.
- FIGYELEM: Az 5-13 programoknál a kenyérhéj píritási szintje nem szabályozható.
- FIGYELEM: Az 1-3 programoknál a KENYÉRHÉJ gomb segítségével beállíthatja a GYORSSÜTÉS üzemmódot, amikor a kenyérsütési folyamat felgyorsított ütemben folyik.
- A GYORSSÜTÉS üzemmódban a kenyérhéj píritási szintje nem szabályozható.

#### KENYÉR TÖMEGE

- Jelen funkció segítségével megválaszthatja a kenyér tömegét. A kenyér tömege: 500 g / 750 g /1000 g
- Nyomja meg a TÖMEG gombot egyszer, kétszer vagy háromszor és válasszon tömeget: 500 g / 750 g /1000 g.
- FIGYELEM: Az 5-13 programoknál a kenyér tömege nem szabályozható.

#### START/STOP GOMB

- A kenyérsütő be- és kikapcsolása, illetve a kiválasztott funkció törlése érdekében nyomja meg a START/STOP gombot.
- A művelet teljesítése vagy a paraméterek törlése érdekében tartsa a gombot lenyomva 2 másodperc folyamán, amíg egy hosszú hangjel nem hangzik el.
- FIGYELEM: Ne nyomja meg a START/STOP gombot, ha ellenőrizni kívánja a sütési folyamatot. Ennek érdekében használja a kenyérsütő fedelén található ablakot.

#### MEMÓRIA FUNKCIÓ

- 7 percnél nem tovább tartó áramszünet esetén a kenyérsütő folytassa a műveletet a megszakítás pontjától.

#### HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁSA

- A sütési folyamat befejezése után a kenyérsütő automatikusan átáll hőmérséklet fenntartás üzemmódba – 60 perc.
- A működés végét a pityegő 5 hangjellel jelzi, mindegyik hangjel után 5 perces szüneten következik.

#### IDŐMÉRŐ

- Az időmérő funkció lehetőséget ad a sütés elhalasztására.
- A maximális elhalasztás: 13 óra.
- Használja a + és – gombokat és mindegyik gombnyomással emelje vagy csökkentse az elhalasztás idejét 10 perccel. Továbbá, nyomja meg a START/STOP gombot az időmérő aktiválása érdekében. A kijelzőn elkezdődik a visszaszámlálás.
- Például, a jelenlegi idő: 20:30, a kenyérnek 7:00-ra kell elkészülnie, vagyis, 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a MENÜ gombot, válasszon üzemmódot, kenyérhéj píritási szintet és tömeget, és nyomja meg a + gombot, amíg eléri a 10 óra 30 perces értéket. Az idő megjelenik az LCD kijelzőn. Továbbá, nyomja meg a START/STOP gombot, hogy aktiválódjon az időmérő. A kijelzőn elkezdődik a visszaszámlálás.
- FIGYELEM: ne használja az időmérőt romlandó hozzávalók felhasználása esetében, mint a tojás, tej, tejszín és sajt.

#### SÜTŐPROGRAMOK

- Sütőprogram kiválasztása érdekében nyomja meg a MENÜ gombot.

##### 1. Sütőprogram. Alapprogram

- Ez az üzemmód fehér- vagy vegyes lisztű kenyér elkészítésére alkalmas. A kenyér búza- vagy rozslisztből készül. Könnyű és kompakt kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

##### 2. Sütőprogram. Francia kenyér

- Ez az üzemmód puhelykönnyű, ropogós hajú búzakenyér elkészítésére alkalmas. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

##### 3. Sütőprogram. Diétás kenyér

- Ez az üzemmód durva őrlésű lisztből készült kenyér sütésére alkalmas. Ebben az üzemmódban a tészta keverése több időt igényel, és a kelésre is jelentős idő van szánva. Nehéz és kompakt kenyeret kapunk. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

##### 4. Sütőprogram. Édes kenyér

- Ez az üzemmód különböző édes kiegészítők (gyümölcsle, darált dió, aszalt gyümölcs, csokoládé, cukor) hozzáadásával készült kenyér sütésére alkalmas. Ebben az üzemmódban több idő van betáplálva a tészta kelésére, aminek köszönhetően puhelykönnyű kenyeret kapunk. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

##### 5. Sütőprogram. Felgyorsított program: 1000 gramm; 6. Sütőprogram. Gyorskenyér: 500 gramm; 7.

##### Sütőprogram. Gyorskenyér: 750 gramm

- Ezekben az üzemmódokban a keverési, kelesztési és sütési folyamatok részére szabott idő jelentősen csökkentve lett. Ennek következtében durva gyúrású kenyeret kapunk, a 12 program közül a legdurvább állagút. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

#### Kiegészítő hozzávalók felhasználása: 1-5 program

- Az 1-5 üzemmódban olyan kiegészítő hozzávalók hozzáadása, mint dió vagy gyümölcs, a hangjel elhangzása után lehetséges, amely a sütőprogramnak megfelelően hangzik el.

- Időmérő beállítása esetén a gyümölcsöt és diót lelegején hozzá lehet adni a tésztához, viszont előzőleg fel kell őket aprítani.

### **8. Sütőprogram. Gluténmentes kenyér**

- A gluténmentes kenyér sütési technológiája jelentősen eltér az általános kenyér sütésétől. Amennyiben az ilyen fajta kenyér elkészítését egészségi állapota követeli meg, konzultáljon orvosával és szigorúan tartsa be az utasításokat. Jelen program kimondottan a gluténmentes pékkeverékek részére lett kidolgozva. A végtermék nem meghatározott, a felhasznált pékkeverék típusától függ. Ha ezt a fajta kenyeret diétás célból válassza, nagyon fontos, hogy a tésztába ne kerüljön eltérő típusú, glutént tartalmazó liszt.

### **9. Sütőprogram. Tészta**

- Ez az üzemmód tészta keverésére, gyúrására alkalmas, további sütés nélkül. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

### **10. Sütőprogram. Pelmenyi (húsos derelye)**

- Ez az üzemmód metéltészta, pelmenyi vagy pizza elkészítésére alkalmas. Ebben az üzemmódban csakis a tészta keverése, gyúrása történik, további sütés nélkül. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

### **11. Sütőprogram. Lekvár**

- Ez az üzemmód lekvár készítésére alkalmas. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

### **12. Sütőprogram. Sütés**

- Ez az üzemmód kiegészítő sütésre használandó, amennyiben a kenyér nem sült ki eléggé, vagy a héja nem eléggé pirult meg, valamint késztésza sütésére. A sütési időt lásd az Útmutató végén található táblázatban.
- A sütés idő előtti befejezése érdekében nyomja meg a STOP/START gombot, és tartsa lenyomva 2 másodpercen belül, amíg elhangzik egy hangjel.

### **13. Sütőprogram. Püspökkenyér**

- Ez az üzemmód püspökkenyér és keltészta készítésére alkalmas. A receptek az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

## **HASZNOS TANÁCSOK**

- Előbb vegye ki a kiemelhető csészét, rakja bele a hozzávalókat, ezután helyezze vissza a csészét a kenyérsütőbe.
- Kövesse a hozzávalók bevezetési sorrendjét. Előbb vezesse be a folyadékot, olajt/vajat, cukrot, sót, lisztet és egyéb kiegészítőt, legvégén – az élesztőt.
- Az élesztő kelése érdekében az összes hozzávaló legyen szobahőmérsékletű.
- Pontosan mérje a hozzávalók tömegét. A receptben megadott tömegtől való legkisebb eltérés is kihatással lehet a kenyérré.
- Működés közben ne nyissa fel a kenyérsütő fedelét és ne emelje ki a tartályt.
- A fedelet csakis a szükséges hozzávalók (szárított zsemle, citrom, stb.) adagolása céljából lehet kinyitni, szigorúan a pityegő jelzésének megfelelően: működés közben a pityegő 8-szor ad hangjelt, amikor adagolhatja a hozzávalókat.
- Amennyiben máskor nyissa fel a kenyérsütő fedelét, ez destabilizálja a hőmérsékletet a kenyérsütőben és hatást gyakorolhat a sütés minőségére.

## **MŰKÖDÉS**

- Vegye ki a kiemelhető csészét.
- Nyomja meg a keverőlapátot, ellenőrizze, hogy dolgozik-e.
- Helyezze a hozzávalókat a csészébe.
- FIGYELEM: bizonyosodjon meg róla, hogy az élesztő nem érintkezett sóval és folyadékkal.
- Helyezze vissza a csészét.
- Ellenőrizze, hogy helyesen lett visszahelyezve a csésze.
- Zárja le a készülék fedelét.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz. Elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik a programszám és a sütési idő.
- Nyomja meg a MENÜ gombot, és válasszon programot.
- Válassza ki a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
- Ezután korrigálhassa a sütési időt az időmérő segítségével.
- Nyomja meg a START/STOP gombot, és működtesse a programot.
- A sütés végén elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik az idő: 0:00.
- Hagyja kicsit állni a kenyeret.
- Mielőtt kinyitná a fedelet, áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- Vegye ki a csészét konyhai kesztyű vagy fogó segítségével.
- Fordítsa fel a csészét és könnyedén rázza meg. Ha a kenyér nem csúszik ki, használhat fa- vagy műanyag lapátkát. Soha ne használjon e célra fém tárgyat, mivel az megsértheti a csésze felületét!
- 30 percig hagyja hűlni a kenyeret, utána felszelelheti.
- FIGYELEM: bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőlapát nem került a kenyér közepébe! Amennyiben ez megtörtént, óvatosan távolítsa el a kenyérből. Soha ne használjon e célra fém tárgyat, mivel az megsértheti a keverőlapát felületét.

## FELMERÜLHETŐ PROBLÉMÁK ÉS AZOK ORVOSLÁSA

Mielőtt szervizbe fordulna, szíveskedjen megismerkedni az alábbi táblázattal.

A kenyér nem emelkedik fel	<p><i>A felhasznált liszt sikértartalma nem megfelelő, vagy nem péklisztet használt. (A siker minősége változhat a hőmérséklet, nedvességtartalom, tárolási viszonyok és az aratási idő függvényében)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Próbálkozzon más fajta, egyéb gyártó által gyártott, vagy más tételből származó liszttel.</li> </ul> <p><i>A tészta túlságosan keményre sikerült, mivel kevés folyadékot használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A sok fehérjetartalmú pékliszt több vizet igényel, mint az egyéb lisztfajta, ezért próbáljon a tésztához további 10-20 ml vizet hozzáadni.</li> </ul> <p><i>Nem megfelelő élesztőt használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Használjon csomagolt száraz élesztőt, amelynek a csomagolásán „Gyorsan ható élesztő” felirat látható. Ez a fajta élesztő nem igényel előző erjesztést.</li> </ul> <p><i>Kevés élesztőt használt vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Használja a készletben lévő mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja)</li> </ul>
A kenyér teteje egyenetlen	<p><i>Keverés előtt folyadék került az élesztőre.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze, helyes sorrendben lettek-e bevezetve a hozzávalók, az Útmutatónak megfelelően.</li> </ul> <p><i>Túl sok sót használt, vagy kevés cukrot.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.</li> <li>• Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló ne tartalmazzon sót vagy cukrot.</li> </ul>
Túlságosan porlós kenyér	<p><i>Túl sok élesztőt használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.</li> </ul> <p><i>Túl sok folyadékot használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyes lisztfajták több vizet szívnak fel. Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.</li> </ul>
A kenyér felemelkedés után behorpadt	<p><i>A felhasznált liszt minősége nem kielégítő.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cseréljen gyártót.</li> </ul> <p><i>Túlságosan sok folyadékot használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.</li> </ul>
A kenyér túlzottan felemelkedett	<p><i>Túl sok élesztőt/vizet használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál (élesztő) / mérőpohár (víz) segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget.</li> <li>• Ellenőrizze, hogy egyéb hozzávalóból ne kerüljön több folyadék a tésztába.</li> </ul> <p><i>Kevés lisztet használt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mérlegeljen óvatosan mérje meg a lisztet.</li> </ul>
A kenyér fehérre és ragadósra sikerült	<p><i>Kevés élesztőt használt, vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Használja a készletben található mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja)</li> </ul> <p><i>Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése. Vegye ki a kenyeret a formából, és ismétlje meg a sütést új hozzávalókkal.</li> </ul>
Liszt van a kenyéren	<p><i>Túlzottan sok lisztet használt, vagy kevés folyadékot.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze a receptet, és mérleg segítségével mérjen ki megfelelő mennyiségű lisztet, vagy mérőpohár segítségével - folyadékot.</li> </ul>
A tészta rosszul lett bekeverve	<p><i>A sütőformába nem helyezte be a keverőlapátot.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielőtt bevezeti a hozzávalókat, ellenőrizze, hogy a keverőlapát benne van a formában.</li> <li>• <i>Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.</i></li> <li>• A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése.</li> <li>• Újra kell aktiválni a sütési folyamatot, viszont ez negatív eredményhez vezethet, amennyiben a keverés már elkezdődött.</li> </ul>
Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a HHH felirat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon magas. Helyezze a készüléket melegebb helyiségbe.</li> </ul>

Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a EEE felirat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon alacsony. Állítsa le a programot, áramtalanítsa a készüléket, nyissa fel a fedelet, és hagyja kihűlni a gépet, mielőtt újra használná a programot.</li> </ul>
A sütő működése után a kijelzőn megjelent a E00/ E01 felirat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Áramszünet következett be, vagy meghibásodott a hőmérsékletadó. Forduljon szervizbe.</li> </ul>

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- A sütő rendszeres tisztítást igényel. Távolítsa el a felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt és áramtalanítsa azt.
- Hagyja a sütőt teljesen kihűlni.
- A vezérlőpadot, külső- és belső felületeket, kiemelhető csészét törölje meg nedves, mosogatószeres törülőkendővel.
- Ne használjon agresszív- vagy súrolószert.

### **TÁROLÁS**

- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezet követelményeit.
- A sütőt részre nyitott fedéllel, száraz, tiszta helyen tárolja.



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

**GB TABLE OF OPERATION TIME**

Item	<b>1.Basic</b>											
	Light			Medium			Dark			Rapid		
Crust color	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Loaf Selection	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat												
KND 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KND 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Knock down	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
RISE 2	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	9 m	9 m	9 m
SHAPE	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
RISE 3	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	30 m	30 m	30 m
BAKE	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
TOTAL TIME	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>2:12</b>	<b>2:17</b>	<b>2:24</b>
Fruit & Nut	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	1:52	1:57	2:04

Item	<b>2.French</b>											
	Light			Medium			Dark			Rapid		
Crust color	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
LB Selection	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat												
KND 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KND 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Knock down	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
RISE 2	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	15 m	15 m	15 m
SHAPE	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
RISE 3	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	39 m	39 m	39 m
BAKE	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
TOTAL TIME	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>2:30</b>	<b>2:32</b>	<b>2:35</b>
Fruit & Nut	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	<b>2:10</b>	<b>2:12</b>	<b>2:15</b>

Item	3. Whole Wheat											
	Light			Medium			Dark			Rapid		
Crust color	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
LB Selection	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KND 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KND 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Knock down	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
RISE 2	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	11m	11m	11m
SHAPE	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
RISE 3	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	35m	35m	35m
BAKE	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53m	48 m	50m	53 m
WARM	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
TOTAL TIME	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>2:28</b>	<b>2:30</b>	<b>2:33</b>
Fruit & Nut	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:08	2:10	2:13

Item	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13
Crust color	Sweet			SUPER	Ultra Fast	Ultra Fast	Gluten free	Dough	PASTA DOUGH	Jam	Bake	Cake
Loaf Selection	500g	750g	1000g	1000g	(500g)	(750g)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	500g
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-	-	15:00	-	-	-	-
Preheat												
KND 1	5 m	5 m	5 m	5 m	15m	15m	5 m	-	3m	-	-	4m
REST	5 m	5 m	5 m	-	-	-	-	-	-	-	-	-
KND 2	20 m	20 m	20 m	15 m	-	-	10 m	20m	11m	10 m	-	16 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	12 m	-	-	-	60m	-	-	-	-
Knock down	10S	10S	10S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RISE 2	26m	26m	26m	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SHAPE	5S	5S	5S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RISE 3	52m	52m	52m	-	8m	8m	60m	-	-	-	-	-
BAKE	50 m	55 m	60 m	48 m	35m	35m	55m	-	-	50 m	60 - 90m	70m
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	-	-	-	1hr	22m
TOTAL TIME	<b>3:17</b>	<b>3:22</b>	<b>3:27</b>	<b>1:20</b>	<b>0:58</b>	<b>0:58</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>0:14</b>	<b>1:05</b>	<b>1:00 - 1:30</b>	<b>1:30</b>
Fruit & Nut	2:57	3:02	3:07	<b>1:10</b>	-	-	2:05	1:10	-	-	-	-

## RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ

Цикл	1.Основной											
	Светлая			Средняя			Темная			Быстро		
Цвет корочки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем1	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Опускание	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Подъем2	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	9 мин	9 мин	9 мин
Форма	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	10сек	10сек	10сек
Подъем3	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин
Поддержание температуры	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч
Общее время	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>2:12</b>	<b>2:17</b>	<b>2:24</b>
Фрукты и орехи	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	1:52	1:57	2:04

Цикл	2.Французский											
	Светлая			Средняя			Темная			Быстро		
Цвет корочки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замес 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем1	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Опускание	10сек	10сек	10сек	10сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем2	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Форма	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем3	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	39 мин	39 мин	39 мин
Выпекание	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин
Поддержание температуры	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч
Общее время	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>2:30</b>	<b>2:32</b>	<b>2:35</b>
Фрукты и орехи	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	2:10	2:12	2:15

Цикл	3.Диетический											
	Светлая			Средняя			Темная			Быстро		
Цвет корочки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Подогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	5 мин	5 мин
Замес 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем1	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин
Опускание	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем2	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	26мин	11мин	11мин
Форма	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Подъем3	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	45мин	35мин	35мин
Выпекание	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин
Поддержание температуры	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч
Общее время	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>2:28</b>	<b>2:30</b>	<b>2:33</b>
Фрукты и орехи	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:08	2:10	2:13

## Программы 4-13

Цикл	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Сладкий			Ускоренный	Быстрое приготовление		Без глютена	Тесто	Пельмени	Варенье	Выпечка	Кекс
Размер буханки	500г	750г	1000г	1000г	(500г)	(750г)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	500г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-	-	15:00	-	-	-	-
Замес 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	15мин	15мин	5 мин	-	3мин	-	-	4мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замес 2	20 мин	20 мин	20 мин	15 мин	-	-	10 мин	20мин	11мин	10 мин	-	16 мин
Подъем1	39 мин	39 мин	39 мин	12 мин	-	-	-	60мин	-	-	-	-
Опускание	10S	10S	10S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем2	26мин	26мин	26мин	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Форма	5S	5S	5S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем3	52мин	52мин	52мин	-	8мин	8мин	60мин	-	-	-	-	-
Выпекание	50 мин	55 мин	60 мин	48 мин	35мин	35мин	55мин	-	-	50 мин	60 - 90мин	70мин
Поддержание температуры	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	-	-	-	1ч	22мин
Общее время	<b>3:17</b>	<b>3:22</b>	<b>3:27</b>	<b>1:20</b>	<b>0:58</b>	<b>0:58</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>0:14</b>	<b>1:05</b>	<b>1:00 – 1:30</b>	<b>1:30</b>
Фрукты и орехи	2:57	3:02	3:07	<b>1:10</b>	-	-	2:05	1:10	-	-	-	-

Цикл	1.Основний											
	Світла			Темніша			Темна			Швидко		
Колір скоринки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Розмір буханця	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Замішування 2	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Підняття 1	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Опускання	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 2	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	9 хв	9 хв	9 хв
Форма	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	15сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 3	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Випікання	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Загальний час	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>3:13</b>	<b>3:18</b>	<b>3:25</b>	<b>2:12</b>	<b>2:17</b>	<b>2:24</b>
Фрукти та горіхи	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	1:52	1:57	2:04

Цикл	2.Французький											
	Світла			Темніша			Темна			Швидко		
Колір скоринки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Розмір буханця	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Замішування 2	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Підняття 1	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Опускання	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 2	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Форма	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 3	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	39 хв	39 хв	39 хв
Випікання	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Загальний час	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>3:30</b>	<b>3:32</b>	<b>3:35</b>	<b>2:30</b>	<b>2:32</b>	<b>2:35</b>
Фрукти та горіхи	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	<b>2:10</b>	<b>2:12</b>	<b>2:15</b>

Цикл	3.Дієтичний											
	Світла			Темніша			Темна			Швидко		
Колір скоринки												
Розмір буханця	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Підігрівання	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Замішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Замішування 2	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Підняття 1	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв	24 хв	24 хв
Опускання	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 2	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	11хв	11хв	11хв
Форма	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підняття 3	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	35хв	35хв	35хв
Випікання	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Загальний час	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>3:43</b>	<b>3:45</b>	<b>3:48</b>	<b>2:28</b>	<b>2:30</b>	<b>2:33</b>
Фрукти та горіхи	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:08	2:10	2:13

## Програми 4-13

Цикл	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Солодкий			Прискорений	Швидко приготування		Без глютену	Тісто	Пельмені	Варення	Випікання	Кекс
Розмір буханця	500г	750г	1000г	1000г	(500г)	(750г)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	500г
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-	-	15:00	-	-	-	-
Замішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	15хв	15хв	5 хв	-	3хв	-	-	4хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 2	20 хв	20 хв	20 хв	15 хв	-	-	10 хв	20хв	11хв	10 хв	-	16 хв
Підняття 1	39 хв	39 хв	39 хв	12 хв	-	-	-	60хв	-	-	-	-
Опускання	10 сек	10 сек	10сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підняття 2	26хв	26хв	26хв	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Форма	5 сек	5 сек	5 сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підняття 3	52хв	52хв	52хв	-	8хв	8хв	60хв	-	-	-	-	-
Випікання	50 хв	55 хв	60 хв	48 хв	35хв	35хв	55хв	-	-	50 хв	60 -90хв	70хв
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	-	-	-	1год	22хв
Загальний час	<b>3:17</b>	<b>3:22</b>	<b>3:27</b>	<b>1:20</b>	<b>0:58</b>	<b>0:58</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>0:14</b>	<b>1:05</b>	<b>1:00 – 1:30</b>	<b>1:30</b>
Фрукти та горіхи	2:57	3:02	3:07	<b>1:10</b>	-	-	2:05	1:10	-	-	-	-

**EN RECIPES****1. WHITE BREAD**

	<b>Ingredients</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Lemon juice	350 ml	260 ml	190 ml
2	Water	2 spoonfuls	2 tablespoon	1½ tablespoon
3	Oil	1 teaspoon	¾teaspoon	½ teaspoon
4	Salt	2 spoonfuls	1½ tablespoon	1 tablespoon
5	Sugar	2 spoonfuls	1 tablespoon	1 tablespoon
6	Flour	4 cups	3 cups	2 cups
7	Yeast	2 teaspoon	1½ teaspoon	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the said order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **BASIC**, the crust colour and the loaf size.
4. When the programme is complete remove the bread from the pan.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.
6. When using milk instead of water do not use the delay timer.

**2. FRENCH BREAD**

	<b>Ingredients</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Lemon juice	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
2	Water	350 ml	260 ml	190 ml
3	Oil	2 tablespoon	1½ tablespoon	1 tablespoon
4	Salt	1 teaspoon	1½ teaspoon	1 teaspoon
5	Sugar	2 tablespoon	1½ tablespoon	1 tablespoon
6	Flour	4 cups	3 cups	2 cups
7	Yeast	1½ teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the indicated order.
2. You can use milk instead of water .
3. Put the removable pan into the bread maker.
4. Select programme **FRENCH**, the crust colour and the loaf size.
5. When the programme is complete remove the bread from the pan.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

**3. BREAD WITH WHOLE FLOUR**

	<b>Ingredients</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Water	360 ml	270 ml	210 ml
2	Oil	3 tablespoon	2 tablespoon	1½ tablespoon
3	Salt	1teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
4	Sugar	2 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
5	Dry milk	3 tablespoon	2½ tablespoon	2 tablespoon
6	Flour	3 cups	2 cups	1½ cups
7	Whole flour	1 cups	1 cups	½ cups
8	Yeast	1½ teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the indicated order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **DIET**, the crust colour and the loaf size.
4. When the programme is complete remove the bread from the pan.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

**4. SWEET BREAD**

	<b>Ingredients</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Water	350 ml	270 ml	190 ml
2	Oil	2 tablespoon	1 tablespoon	1 tablespoon
3	Salt	1½ teaspoon	1 teaspoon	½ teaspoon
4	Sugar	½ cups	½ cups	¼ cups
5	Dry milk	2 tablespoon	1½ tablespoon	1 tablespoon
6	Flour	4 cups	3 cups	2 cups
7	Yeast	3 teaspoon	2 teaspoon	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the indicated order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **SWEET**, the crust colour and the loaf size.
4. When the programme is complete remove the bread from the pan.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

#### 5. RAPID BAKING

	Ingredients	1000 g	750 g	500 g
1	Water with egg	370 ml	270 ml	200 ml
2	Oil	2 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
3	Salt	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
4	Sugar	2 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
5	Dry milk	3 tablespoon	3 tablespoon	3 tablespoon
6	Flour	4 cups	3 cups	2 cups
7	Yeast	4 teaspoon	4 teaspoon	3 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the indicated order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programmes:
  - **Quick 1000 g for 1000 g**
  - **Rapid baking 750 g for 750 g**
  - **Rapid baking 500 g for 500 g**
4. Select the crust colour and the loaf size.
5. When the programme is complete remove the bread from the pan.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

#### 6. GLUTEN FREE

	Ingredients	
1	Water	430 ml
2	Oil	1 tablespoon
3	Gluten free flour mix	500 g
4	Yeast	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the indicated order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **GLUTEN FREE**
4. When the programme is complete remove the bread from the pan.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

#### 7. YEAST CONTAINING DOUGH

	Ingredients	
1	Oil	2 tablespoon
2	Water	410ml
3	Salt	2 teaspoon
4	Dry milk	2 tablespoon
5	Flour	4 ½ cups
6	Sugar	1 tablespoon
7	Yeast	1 teaspoon

1. Put all ingredients into the removable bread pan in the said order.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **DOUGH**.

#### 8. ORANGE JAM

	Ingredients	
1	Oranges	3 pcs
2	Lemon	1 pcs
3	Sugar	2 tablespoon
4	Jelly	1¼cups

1. Cut the fruit into small pieces and put all ingredients into the removable pan.
2. Put the removable pan into the bread maker.
3. Select programme **JAM**.

#### 9. STRAWBERRY JAM

	Ingredients	



1	Strawberry	1 ½ cups
2	Lemon juice	1 tablespoon
3	Sugar	1 teaspoon
4	Jelly	1 tablespoon

- Cut the fruit into small pieces and put all ingredients into the removable pan.
- Put the removable pan into the bread maker.
- Select programme **JAM**.

## RUS РЕЦЕПТЫ

### 1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Вода	350 мл	260 мл	190 мл
2	Масло растительное	2 ст.л.	2 ст.л.	1½ ст.л.
3	Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.	½ ч.л.
4	Сахар	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
5	Сухое молоко	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
6	Мука	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.

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

### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Лимонный сок	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
2	Вода	350 мл	260 мл	190 мл
3	Масло растительное	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
4	Соль	1 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
5	Сахар	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
6	Мука	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

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

### 3. ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

	Ингредиенты	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Вода	360 мл	270 мл	210 мл
2	Масло растительное	3 ст.л.	2 ст.л.	1½ ст.л.
3	Соль	1ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
4	Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
5	Сухое молоко	3 ст.л.	2½ ст.л.	2 ст.л.
6	Мука	3 чашки	2 чашки	1½ чашки
7	Мука цельнозерновая	1 чашка	1 чашка	½ чашки
8	Дрожжи	1½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

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

**4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Вода	350 мл	270 мл	190 мл
2	Масло растительное	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
3	Соль	1½ ч.л.	1 ч.л.	½ ч.л.
4	Сахар	½ чашки	½ чашки	¼ чашки
5	Сухое молоко	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
6	Мука	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	3 ч.л.	2 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.

**5. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Вода с яйцом	370 мл	270 мл	200 мл
2	Масло растительное	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
3	Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
4	Сахар	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
5	Сухое молоко	3 ст.л.	3 ст.л.	3 ст.л.
6	Мука	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	4 ч.л.	4 ч.л.	3 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программы:
  - Ускоренный 1000 гр для 1000 гр
  - Быстрое приготовление 750 гр для 750 гр
  - Быстрое приготовление 500 гр для 500 гр
4. Выберите 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.

**6. БЕЗ ГЛЮТЕНА**

	<b>Ингредиенты</b>	
1	Вода	430 мл
2	Масло растительное	1 ст.л.
3	Смесь без глютена	500 гр
4	Дрожжи	1 ч.л.

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

**7. ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ**

	<b>Ингредиенты</b>	
1	Масло растительное	2 ст.л.
2	Вода	410мл
3	Соль	2 ч. л.
4	Молоко сухое	2 ст.л.
5	Мука	4 ½ чашки
6	Сахар	1 ст.л.
7	Дрожжи	1 ч.л.

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

**8. АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ**

	<b>Ингредиенты</b>	

1	Апельсины	3 шт.
2	Лимон	1 шт.
3	Сахар	2 ст.л.
4	Желе	1¼чашки

1. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу, фрукты предварительно порезав на мелкие кусочки.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

### 9. КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

	<b>Ингредиенты</b>	
1	Клубника	1 ½ чашки
2	Лимонный сок	1 ст. л.
3	Сахар	1 ч. л.
4	Желе	1 ст.л.

1. Выложите все ингредиенты в съёмную чашу, фрукты предварительно порезав на мелкие кусочки.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

## UA РЕЦЕПТИ

### 1. БІЛИЙ ХЛІБ

	<b>Інгредієнти</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Вода	350 мл	260 мл	190 мл
2	Олія рослинна	2 ст.л.	2 ст.л.	1½ ст.л.
3	Сіль	1 ч.л.	¾ ч.л.	½ ч.л.
4	Цукор	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
5	Сухе молоко	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	2 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ОСНОВНИЙ**, колір скоринки і розмір буханця.
4. У кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.
6. При додаванні молока замість води, не використовуйте таймер для відстрочення випікання.

### 2. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	<b>Інгредієнти</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Лимонний сік	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
2	Вода	350 мл	260 мл	190 мл
3	Олія рослинна	2 ст.л.	1½ст.л.	1 ст.л.
4	Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.	1 ч.л.
5	Цукор	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	1½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

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

### 3. ХЛІБ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА З ЦІЛЬНИХ ЗЕРЕН

	<b>Інгредієнти</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Вода	360 мл	270 мл	210 мл
2	Олія рослинна	3 ст.л.	2 ст.л.	1½ ст.л.
3	Сіль	1ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
4	Цукор	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
5	Сухе молоко	3 ст.л.	2½ ст.л.	2 ст.л.
6	Борошно	3 чашки	2 чашки	1½ чашки

7	Борошно з цільних зерен	1 чашка	1 чашка	½ чашки
8	Дріжджі	1½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

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

#### 4. СОЛОДКИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Вода	350 мл	270 мл	190 мл
2	Олія рослинна	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	1½ ч.л.	1 ч.л.	½ ч.л.
4	Цукор	½ чашки	½ чашки	¼ чашки
5	Сухе молоко	2 ст.л.	1½ ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

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

#### 5. ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

	Інгредієнти	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Вода з яйцем	370 мл	270 мл	200 мл
2	Олія рослинна	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
3	Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
4	Цукор	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
5	Сухе молоко	3 ст.л.	3 ст.л.	3 ст.л.
6	Борошно	4 чашки	3 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	3 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програми:
  - **Прискорений 1000 г для 1000 г**
  - **Швидке приготування 750 г для 750 г**
  - **Швидке приготування 500 г для 500 г**
4. Оберіть колір скоринки і розмір буханця.
5. У кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У цьому режимі ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

#### 6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ

	Інгредієнти	
1	Вода	430 мл
2	Олія рослинна	1 ст.л.
3	Суміш без глютену	500 гр
4	Дріжджі	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Поставте знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **БЕЗ ГЛЮТЕНУ**.
4. У кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У цьому режимі ви можете використати таймер для відстрочення часу приготування.

#### 7. ТІСТО ДРІЖДЖОВЕ

	Інгредієнти	
1	Олія рослинна	2 ст.л.
2	Вода	410мл
3	Сіль	2 ч. л.

4	Молоко сухе	2 ст.л.
5	Борошно	4 ½ чашки
6	Цукор	1 ст.л.
7	Дріжджі	1 ч.л.

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

### 8. АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ

	Інгредієнти	
1	Апельсини	3 шт.
2	Лимон	1 шт.
3	Цукор	2 ст.л.
4	Желе	1¼чашки

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу, заздалегідь порізавши фрукти на дрібні шматочки.
2. Поставте знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ВАРЕННЯ**.

### 9. ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

	Інгредієнти	
1	Полуниця	1 ½ чашки
2	Лимонний сік	1 ст. л.
3	Цукор	1 ч. л.
4	Желе	1 ст.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу, заздалегідь порізавши фрукти на дрібні шматочки.
2. Поставте знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ВАРЕННЯ**.

## РЕЦЕПТЕР

### 1. АҚ НАН

	Інгредієнттер	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Су	350 мл	260 мл	190 мл
2	Өсімдік майы	2 ас қасық	2 ас қасық	1½ ас қасық
3	Тұз	1 шай қасық	¾ шай қасық	½ шай қасық
4	Қант	2 ас қасық	1½ ас қасық	1 ас қасық
5	Құрғақ сүт	2 ас қасық	1 ас қасық	1 ас қасық
6	Ұн	4 шыны аяқ	3 шыны аяқ	2 шыны аяқ
7	Ашытқы	2 шай қасық	1½ шай қасық	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне қойыңыз.
3. **НЕГІЗГІ** бағдарламасын, қабықша түсін және бөлше өлшемін таңдаңыз.
4. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
5. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.
6. Судың орнына сүтті қосқанда кейінгі қалдыру таймерін қолданбаңыз.

### 2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

	Інгредієнттер	1000 гр	750 гр	500 гр
1	Лимон шырыны	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
2	Су	350 мл	260 мл	190 мл
3	Өсімдік майы	2 ас қасық	1½ ас қасық	1 ас қасық
4	Тұз	1 шай қасық	1½ шай қасық	1 шай қасық
5	Қант	2 ас қасық	1½ ас қасық	1 ас қасық
6	Ұн	4 шыны аяқ	3 шыны аяқ	2 шыны аяқ
7	Ашытқы	1½шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Судың орнына сүтті қолдануға болады.
3. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
4. **ФРАНЦУЗ** бағдарламасын, қабықша түсін және бөлше өлшемін таңдаңыз.
5. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
6. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.

**3. БҮТІН ДӘНДІ ҰН ҚОСЫЛҒАН НАН**

		<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Су	360 мл	270 мл	210 мл
2	Өсімдік майы	3 ас қасық	2 ас қасық	1½ ас қасық
3	Тұз	1шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
4	Қант	2 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
5	Құрғақ сүт	3 ас қасық	1½ ас қасық	2 ас қасық
6	Ұн	3 шыны аяқ	2 шыны аяқ	1½ шыны аяқ
7	Бүтін дәнді ұн	1 шыны аяқ	1 шыны аяқ	½ шыны аяқ
8	Ашытқы	1½ шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ДИЕТАЛЫҚ** бағдарламасын, қабықша түсін және бөлке өлшемін таңдаңыз.
4. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
5. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.

**4. ТӘТТИ НАН**

	<b>Ингредиенттер</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Су	350 мл	270 мл	190 мл
2	Өсімдік майы	2 ас қасық	1 ас қасық	1 ас қасық
3	Тұз	1½ шай қасық	1 шай қасық	½ шай қасық
4	Қант	½ шыны аяқ	½ шыны аяқ	¼шыны аяқ
5	Құрғақ сүт	2 ас қасық	1½ ас қасық	1 ас қасық
6	Ұн	4 шыны аяқ	3 шыны аяқ	2 шыны аяқ
7	Ашытқы	3 шай қасық	2 шай қасық	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ТӘТТИ** бағдарламасын, қабықша түсін және бөлке өлшемін таңдаңыз.
4. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
5. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.

**5. ТЕЗ ПІСІРУ**

	<b>Ингредиенттер</b>	<b>1000 гр</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Су	350 мл	270 мл	200 мл
2	Өсімдік майы	2 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
3	Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
4	Қант	2 шыны аяқ	2 шыны аяқ	2 шыны аяқ
5	Құрғақ сүт	3 ас қасық	3 ас қасық	3 ас қасық
6	Ұн	4 шыны аяқ	3 шыны аяқ	2 шыны аяқ
7	Ашытқы	4 шай қасық	4 шай қасық	3 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. Бағдарламаларды таңдаңыз:
  - **1000 гр үшін Тездетілген 1000 гр**
  - **750 гр үшін Тез пісіру 750 гр**
  - **500 гр үшін Тез пісіру 500 гр**
4. Қабықша түсін және бөлке өлшемін таңдаңыз.
5. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
6. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.

**6. ГЛЮТЕНСІЗ**

	<b>Ингредиенттер</b>	
1	Су	430 мл
2	Өсімдік майы	1 ас қасық
3	Глютенсіз қоспа	500 гр
4	Ашытқы	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ГЛЮТЕНСІЗ** бағдарламасын таңдаңыз.
4. Бағдарлама соңында нанды ыдыстан шығарыңыз.
5. Бұл режимде пісіру уақытын кейінге қалдыру үшін таймерді қолдануға болады.

**7. АШЫТҚЫ ҚАМЫРЫ**

	Ингредиенттер	
1	Өсімдік майы	2 ас қасық
2	Су	410мл
3	Тұз	2 ас қасық
4	Құрғақ сүт	2 ас қасық
5	Ұн	4 ½ шыны аяқ
6	Қант	1 ас қасық
7	Ашытқы	1 шай қасық

1. Барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ҚАМЫР** бағдарламасын таңдаңыз.

**8. АПЕЛЬСИН ДЖЕМИ**

	Ингредиенттер	
1	Апельсиндер	3 шт
2	Лимон	1 шт.
3	Қант	2 ас қасық
4	Желе	1¼шыны аяқ

1. Жемістерді алдын ала майда бөліктерге кесіп, барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ҚАЙНАТПА** бағдарламасын таңдаңыз.

**9. ҚҰЛПЫНАЙ ДЖЕМИ**

	Ингредиенттер	
1	Құлпынай	1½ шыны аяқ
2	Лимон шырыны	1 шай қасық
3	Қант	1 ас қасық
4	Желе	1 ас қасық

1. Жемістерді алдын ала майда бөліктерге кесіп, барлық ингредиенттерді шешілмелі ыдысқа салыңыз.
2. Шешілмелі ыдысты нан пешіне салыңыз.
3. **ҚАЙНАТПА** бағдарламасын таңдаңыз.

**ESTI RETSEPTID****1. SAI**

	Koostisosad	1000 g	750 g	500 g
1	Vesi	350 ml	260 ml	190 ml
2	Taimeõli	2 spl	2 spl	1½ spl
3	Sool	1 tl	¾ tl	½ tl
4	Suhkur	2 spl	1½ spl	1 spl
5	Piimapulber	2 spl	1 spl	1 spl
6	Jahu	4 tassi	3 tassi	2 tassi
7	Pärm	2 tl	1½ tl	1 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige PÕHIPROGRAMM, kooriku värvus ja pätsi suurus.
4. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
5. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.
6. Kui kasutate vee asemel piima, siis ärge taimerit käivitage.

**2. PRANTSUSE LEIB**

	Koostisosad	1000 g	750 g	500 g
1	Sidrunimahl	1 tl	1 tl	1 tl
2	Vesi	350 ml	260 ml	190 ml
3	Taimeõli	2 spl	1½ spl	1 spl
4	Sool	1 tl	1½ tl	1 tl
5	Suhkur	2 spl	1½ spl	1 spl
6	Jahu	4 tassi	3 tassi	2 tassi

7	Pärm	1½ tl	1 tl	1 tl
---	------	-------	------	------

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Vee asemel võib kasutada piima.
3. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
4. Valige programm PRANTSUSE, kooriku värvus ja pätsi suurus.
5. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
6. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.

### 3. LEIB TÄISTERAJAHU LISANDIGA

		1000 g	750 g	500 g
1	Vesi	360 ml	270 ml	210 ml
2	Taimeõli	3 spl	2 spl	1½ spl
3	Sool	1tl	1 tl	1 tl
4	Suhkur	2 spl	2 spl	2 spl
5	Piimapulber	3 spl	2½ spl	2 spl
6	Jahu	3 tassi	2 tassi	1½ tassi
7	Täisterajahu	1 tassii	1 tassi	½ tassi
8	Pärm	1½ tl	1 tl	1 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm DIEET, kooriku värvus ja pätsi suurus.
4. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
5. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.

### 4. MAGUS LEIB

	Koostisosad	1000 g	750 g	500 g
1	Vesi	350 ml	270 ml	190 ml
2	Taimeõli	2 spl	1 spl	1 spl
3	Sool	1½ tl	1 tl	½ tl
4	Suhkur	½ tassi	½ tassi	¼ tassi
5	Piimapulber	2 spl	1½ spl	1 spl
6	Jahu	4 tassi	3 tassi	2 tassi
7	Pärm	3 tl	2 tl	1 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm MAGUS, kooriku värvus ja pätsi suurus.
4. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
5. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.

### 5. KIIRE KÜPSETAMINE

	Koostisosad	1000 g	750 g	500 g
1	Vesi munaga	370 ml	270 ml	200 ml
2	Taimeõli	2 spl	2 spl	2 spl
3	Sool	1 tl	1 tl	1 tl
4	Suhkur	2 spl	2 spl	2 spl
5	Piimapulber	3 spl	3 spl	3 spl
6	Jahu	4 tassi	3 tassi	2 tassi
7	Pärm	4 tl	4 tl	3 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programmid:
  - Kiirendatud 1000 g – 1000 g
  - Kiirküpsetus 750 g – 750 g
  - Kiirküpsetus 500 g – 500 g
4. Valige kooriku värvus ja pätsi suurus.
5. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
6. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.

### 6. GLUTEENIVABA



	Koostisosad	
1	Vesi	430 ml
2	Taimeõli	1 spl
3	Gluteenivaba segu	500 g
4	Pärm	1 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm GLUTEENIVABA.
4. Programmi lõppedes võtke leib kausist välja.
5. Sellel režiimil võite kasutada taimerit küpsetusaja edasilükkamiseks.

### 7. PÄRMITAIGEN

	Koostisosad	
1	Taimeõli	2 spl
2	Vesi	410ml
3	Sool	2 tl
4	Piimapulber	2 spl
5	Jahu	4 ½ tassi
6	Suhkur	1 spl
7	Pärm	1 tl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi ettenähtud järjekorras.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm TAINAS.

### 8. APELSINIDŽEMM

	Koostisosad	
1	Apelsinid	3 tu
2	Sidrun	1 tu
3	Suhkur	2 spl
4	Žele	1¼tassi

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi, puuviljad tuleb hakkida enne peeneks.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm KEEDIS.

### 9. MAASIKADŽEMM

	Koostisosad	
1	Aedmaasikad	1 ½ tassi
2	Sidrunimahli	1 spl
3	Suhkur	1 tl
4	Žele	1 spl

1. Pange kõik koostisosad äravõetavasse kaussi, puuviljad tuleb hakkida enne peeneks.
2. Asetage äravõetav kauss leivaküpsetisse.
3. Valige programm KEEDIS.

## **LT** RECEPTAI

### 1. BALTA DUONA

	Ingredientai	1000 g	750 g	500 g
1	Vanduo	350 ml	260 ml	190 ml
2	Augalinis aliejus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.
3	Druska	1 arbat. šaukšt.	¾ arbat. šaukšt.	½ arbat. šaukšt.
4	Cukrus	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
5	Pieno milteliai	2 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
6	Miltai	4 puodeliiai	3 puodeliiai	2 puodeliiai
7	Mielės	2 arbat. šaukšt.	1½ arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „PAGRINDINĖ“ programą, plutelės spalvą bei duonos kepalų dydį.
4. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
5. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

6. Kepdami duoną su pienu vietoj vandens nesinaudokite laikmačiu kepimo laikui atidėti.

## 2. PRANCŪZIŠKA DUONA

	Ingredientai	1000 g	750 g	500 g
1	Citrinų sultys	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.
2	Vanduo	350 ml	260 ml	190 ml
3	Augalinis aliejus	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
4	Druska	1 arbat. šaukšt.	1½ arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.
5	Cukrus	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
6	Miltai	4 puodeliiai	3 puodeliiai	2 puodeliiai
7	Mielės	1½ arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Vietoj vandens galima panaudoti pieną.
3. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
4. Pasirinkite „PRANCŪZIŠKOS“ duonos programą, plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį.
5. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
6. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

## 3. DUONA SU RUPIAIS MILTAI

		1000 g	750 g	500 g
1	Vanduo	360 ml	270 ml	210 ml
2	Augalinis aliejus	3 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.
3	Druska	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.
4	Cukrus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
5	Pieno milteliai	3 valg. šaukšt.	2½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
6	Miltai	3 puodeliiai	2 puodeliiai	1½ puodeliiai
7	Rupūs miltai	1 puodelis	1 puodelis	½ puodeliiai
8	Mielės	1½ arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „DIETINĖS“ duonos programą, plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį.
4. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
5. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

## 4. SALDI DUONA

	Ingredientai	1000 g	750 g	500 g
1	Vanduo	350 ml	270 ml	190 ml
2	Augalinis aliejus	2 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
3	Druska	1½ arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	½ arbat. šaukšt.
4	Cukrus	½ puodeliiai	½ puodeliiai	¼ puodeliiai
5	Pieno milteliai	2 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.
6	Miltai	4 puodeliiai	3 puodeliiai	2 puodeliiai
7	Mielės	3 arbat. šaukšt.	2 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „SALDŽIOS“ duonos programą, plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį.
4. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
5. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

## 5. GREITASIS KEPIMAS

	Ingredientai	1000 g	750 g	500 g
1	Vanduo su kiaušiniu	370 ml	270 ml	200 ml
2	Augalinis aliejus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
3	Druska	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.	1 arbat. šaukšt.
4	Cukrus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
5	Pieno milteliai	3 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
6	Miltai	4 puodeliiai	3 puodeliiai	2 puodeliiai
7	Mielės	4 arbat. šaukšt.	4 arbat. šaukšt.	3 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.

2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite programą:
  - Greitasis kepimas 1000 g dideliam kepalui (1000 g)
  - Greitasis kepimas 750 g vidutiniam kepalui (750 g)
  - Greitasis kepimas 500 g mažam kepalui (500 g)
4. Pasirinkite plutelės spalvą bei duonos kepalų dydį.
5. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
6. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

#### 6. BE GLIUTENO

	Ingredientai	
1	Vanduo	430 ml
2	Augalinis aliejus	1 valg. šaukšt.
3	Duonos kepimo mišinys be gliuteno	500 g
4	Mielės	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite duonos „BE GLIUTENO“ programą.
4. Programos pabaigoje išimkite duoną iš kepimo formos.
5. Šiame režime jūs galite naudoti laikmatį duonos kepimo pradžia atidėti.

#### 7. MIELINĖ TEŠLA

	Ingredientai	
1	Augalinis aliejus	2 valg. šaukšt.
2	Vanduo	410ml
3	Druska	2 arbat. šaukšt.
4	Pieno milteliai	2 valg. šaukšt.
5	Miltai	4 ½ puodeliai
6	Cukrus	1 valg. šaukšt.
7	Mielės	1 arbat. šaukšt.

1. Sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą nurodyta eilės tvarka.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „TEŠLOS“ programą.

#### 8. APELSINŲ DŽEMAS

	Ingredientai	
1	Apelsinai	3 gab
2	Citrina	1 gab
3	Cukrus	2 valg. šaukšt.
4	Drebučiai	1¼ puodeliai

1. Vaisius supjaustykite mažais gabaliukais ir sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „UOGIENĖS“ programą.

#### 9. BRAŠKŲ DŽEMAS

	Ingredientai	
1	Braškės	1 ½ puodeliai
2	Citrinų sultys	1 valg. šaukšt.
3	Cukrus	1 arbat. šaukšt.
4	Drebučiai	1 valg. šaukšt.

1. Vaisius supjaustykite mažais gabaliukais ir sudėkite visus ingredientus į išimamą kepimo formą.
2. Įstatykite išimamą kepimo formą į duonkepę.
3. Pasirinkite „UOGIENĖS“ programą.

## RECEPTES

### 1. BALTMAIZE

	Sastāvdaļas	1000 g	750 g	500 g
1	Ūdens	350 ml	260 ml	190 ml
2	Augu eļļa	2 ēd. k.	2 ēd. k.	1½ ēd. k.
3	Sāls	1 tējķ.	¾ tējķ.	½ tējķ.

4	Cukurs	2 ēd. k.	1½ ēd. k.	1 ēd. k.
5	Sausais piens	2 ēd. k.	1 ēd. k.	1 ēd. k.
6	Milti	4 gl.	3 gl	2 gl
7	Raugš	2 tējķ.	1½ tējķ.	1 tējķ.

1. Salieciat visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **PAMATA**, garozas krāsu un klaipa izmēru.
4. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
5. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.
6. Ja jūs ūdens vietā pievienojat pienu, neizmantojiet atlikšanas taimerī.

## 2.FRANČU MAIZE

	Sastāvdaļas	1000 g	750 g	500 g
1	Citronu sula	1 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.
2	Ūdens	350 ml	260 ml	190 ml
3	Augu eļļa	2 ēd. k.	1½ ēd. k.	1 ēd. k.
4	Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.	1 tējķ.
5	Cukurs	2 ēd. k.	1½ ēd. k.	1 ēd. k.
6	Milti	4 gl	3 gl	2 gl
7	Raugš	1½ tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

1. Salieciat visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ūdenī var aizvietot ar pienu.
3. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
4. Izvēlieties programmu **FRANČU**, garozas krāsu un klaipa izmēru.
5. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
6. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.

## 3.MAIZE AR PILNGRAUDU MILTIEM

		1000 g	750 g	500 g
1	Ūdens	360 ml	270 ml	210 ml
2	Augu eļļa	3 ēd. k.	2 ēd. k.	1½ ēd. k.
3	Sāls	1 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.
4	Cukurs	2 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
5	Sausais piens	3 ēd. k.	2½ ēd. k.	2 ēd. k.
6	Milti	3 gl	2 gl	1½ gl
7	Pilngraudu milti	1 gl	1 gl	½ gl
8	Raugš	1½ tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

1. Salieciat visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **DIĒTISKĀ**, garozas krāsu un klaipa izmēru.
4. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
5. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.

## 4.SALDĀ MAIZE

	Sastāvdaļas	1000 g	750 g	500 g
1	Ūdens	350 ml	270 ml	190 ml
2	Augu eļļa	2 ēd. k.	1 ēd. k.	1 ēd. k.
3	Sāls	1½ tējķ.	1 tējķ.	½ tējķ.
4	Cukurs	½ gl	½ gl	¼ gl
5	Sausais piens	2 ēd. k.	1½ ēd. k.	1 ēd. k.
6	Milti	4 gl	3 gl	2 gl
7	Raugš	3 tējķ.	2 tējķ.	1 tējķ.

1. Salieciat visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **SALDĀ**, garozas krāsu un klaipa izmēru.
4. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
5. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.

## 5.ĀTRĀ GATAVOŠANA

	Sastāvdaļas	1000 g	750 g	500 g
--	-------------	--------	-------	-------

1	Ūdens ar olu	370 ml	270 ml	200 ml
3	Augu eļļa	2 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
4	Sāls	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.
5	Cukurs	2 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
6	Sausais piens	3 ēd. k.	3 ēd. k.	3 ēd. k.
7	Milti	4 gl	3 gl	2 gl
8	Raugš	4 tēj.k.	4 tēj.k.	3 tēj.k.

1. Salieciet visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmas:
  - **Paātrinātā 1000 g priekš 1000 g**
  - **Ātrā gatavošana 750 g priekš 750 g**
  - **Ātrā gatavošana 500 g priekš 500 g**
4. Izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru.
5. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
6. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.

### 6.BEZ GLUTĒNA

	Sastāvdaļas	
1	Ūdens	430 ml
2	Augu eļļa	1 ēd. k.
3	Maisījums bez glutēna	500 g
4	Raugš	1 tēj.k.

1. Salieciet visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **BEZ GLUTĒNA**.
4. Programmas beigās izņemiet maizi no trauka.
5. Šajā režīmā jūs varat izmantot taimerī, lai atliktu gatavošanas laiku.

### 7.RAUGA MĪKLA

	Sastāvdaļas	
1	Augu eļļa	2 ēd. k.
2	Ūdens	410ml
3	Sāls	2 tēj.k.
4	Sausais piens	2 ēd. k.
5	Milti	4 ½ gl
6	Cukurs	1 ēd. k.
7	Raugš	1 tēj.k.

1. Salieciet visas sastāvdaļas noņemamajā traukā norādītajā kārtībā.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **MĪKLA**.

### 8.APELSĪNU DŽEMS

	Sastāvdaļas	
1	Apelsīni	3 ēd. k.
2	Citrons	1 ēd. k.
3	Cukurs	2 ēd. k.
4	Želeja	1¼ gl

1. Salieciet visas sastāvdaļas noņemamajā traukā, augļus iepriekš sagriežot gabaliņos.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **IEVĀRĪJUMS**.

### 9.ZEMEŅU DŽEMS

	Sastāvdaļas	
1	Zemenes	1 ½ gl
2	Citronu sula	1ēd. k.
3	Cukurs	1 tēj k.
4	Želeja	1 ēd.k.

1. Salieciēt visas sastāvdaļas noņemamajā traukā, ogas iepriekš sasmalcinot.
2. Ievietojiet noņemamo trauku maizes krāsnī.
3. Izvēlieties programmu **IEVĀRĪJUMS**.

## **RECEPTEK**

### **1. FEHĒR KENYĒR**

	<b>Hozzávalók</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Víz	350 ml	260 ml	190 ml
2	Napraforgóolaj	2 e.k.	2 e.k.	1½ e.k.
3	Só	1 t.k.	¾ t.k.	½ t.k.
4	Cukor	2 e.k.	1½ e.k.	1 e.k.
5	Szárastej	2 e.k.	1 e.k.	1 e.k.
6	Liszt	4 csésze	3 csésze	2 csésze
7	Élesztő	2 t.k.	1½ t.k.	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki az **ALAPPROGRAMOT**, a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
4. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
5. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.
6. Amennyiben víz helyett tejet használ, ne használja az elhalasztott sütés funkciót.

### **2. FRANCIA KENYĒR**

	<b>Hozzávalók</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Citromlé	1 t.k.	1 t.k.	1 t.k.
2	Víz	350 ml	260 ml	190 ml
3	Napraforgóolaj	2 e.k.	1½ e.k.	1 e.k.
4	Só	1 t.k.	1½ t.k.	1 t.k.
5	Cukor	2 e.k.	1½ e.k.	1 e.k.
6	Liszt	4 csésze	3 csésze	2 csésze
7	Élesztő	1½ t.k.	1 t.k.	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Víz helyett tejet is használhat.
3. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
4. Válassza ki a **FRANCIA KENYĒR** programot, a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
5. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
6. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.

### **3. TELJES ŐRLÉSŰ GABONALISZT HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT KENYĒR**

		<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Víz	360 ml	270 ml	210 ml
2	Napraforgóolaj	3 e.k.	2 e.k.	1½ e.k.
3	Só	1 t.k.	1 t.k.	1 t.k.
4	Cukor	2 e.k.	2 e.k.	2 e.k.
5	Szárastej	3 e.k.	2½ e.k.	2 e.k.
6	Liszt	3 csésze	2 csésze	1½ csésze
7	Teljes őrlésű liszt	1 csésze	1 csésze	½ csésze
8	Élesztő	1½ t.k.	1 t.k.	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki a **DIÉTÁS KENYĒR** programot, a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
4. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
5. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.

### **4. ÉDES KENYĒR**

	<b>Hozzávalók</b>	<b>1000 g</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Víz	350 ml	270 ml	190 ml
2	Napraforgóolaj	2 e.k.	1 e.k.	1 e.k.
3	Só	1½ t.k.	1 t.k.	½ t.k.

4	Cukor	½ csésze	½ csésze	¼ csésze
5	Szárastej	2 e.k.	1½ e.k.	1 e.k.
6	Liszt	4 csésze	3 csésze	2 csésze
7	Élesztő	3 t.k.	2 t.k.	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki az **ÉDES KENYÉR** programot, a pirítási szintet és a kenyér tömegét
4. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
5. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.

### 5. GYORSKENYÉR

	Hozzávalók	1000 g	750 g	500 g
1	Víz tojással	370 ml	270 ml	200 ml
2	Napraforgóolaj	2 e.k.	2 e.k.	2 e.k.
3	Só	1 t.k.	1 t.k.	1 t.k.
4	Cukor	2 e.k.	2 e.k.	2 e.k.
5	Szárastej	3 e.k.	3 e.k.	3 e.k.
6	Liszt	4 csésze	3 csésze	2 csésze
7	Élesztő	4 t.k.	4 t.k.	3 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válasszon programot:
  - **Felgyorsított 1000 g: 1000 g-os kenyér részére**
  - **Gyorskenyér 750 g: 750 g-os kenyér részére**
  - **Gyorskenyér 500 g: 500 g-os kenyér részére**
4. Válassza ki a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
5. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
6. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.

### 6. GLUTÉNMENTES KENYÉR

	Hozzávalók	
1	Víz	430 ml
2	Napraforgóolaj	1 e.k.
3	Gluténmentes pékkeverék	500 g
4	Élesztő	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki a **GLUTÉNMENTES KENYÉR** programot.
4. A program végén vegye ki a kenyeret a csészéből.
5. Ennél az üzemmódnál az elhalasztott sütés érdekében használhassa az időmérőt.

### 7. ÉLESZTŐS TÉSZA

	Hozzávalók	
1	Napraforgóolaj	2 e.k.
2	Víz	410ml
3	Só	2 t.k.
4	Szárastej	2 e.k.
5	Liszt	4 ½ csésze
6	Cukor	1 e.k.
7	Élesztő	1 t.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe megadott sorrendben.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki a **TÉSZA** programot.

### 8. NARANCSZSEM

	Hozzávalók	
1	Narancs	3 v
2	Citrom	1 v
3	Cukor	2 e.k.
4	Zselé	1¼ csésze

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe, előzőleg felaprítva a gyümölcsöt.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki a **LEKVÁR** programot.

### 9. EPERDZSEM

	Hozzávalók	
1	Földieper	1½ csésze
2	Citromlé	1 e.k.
3	Cukor	1 t.k.
4	Zselé	1 e.k.

1. Helyezze az összes hozzávalót a kiemelhető csészébe, előzőleg felaprítva a gyümölcsöt.
2. Helyezze a kiemelhető csészét a kenyérsütőbe.
3. Válassza ki a **LEKVÁR** programot.