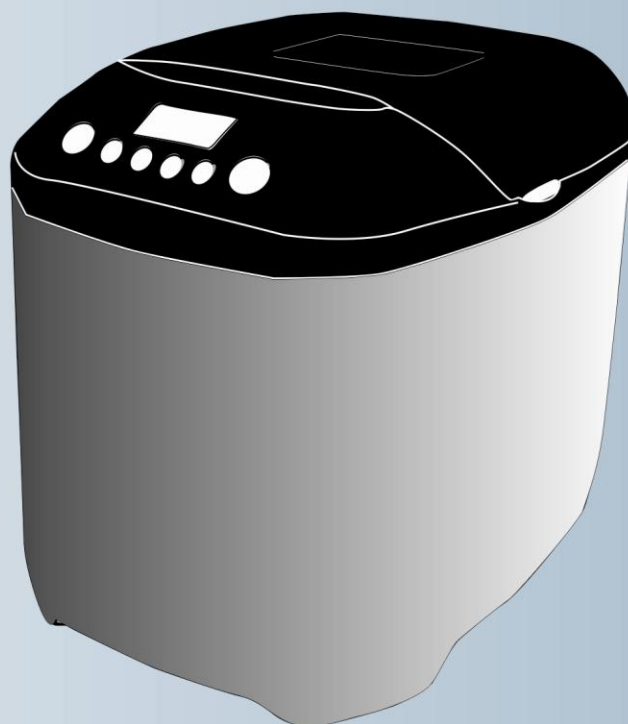


**INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- 3 GB MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER
- 7 RUS МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ
- 12 CZ MULTIFUNKČNÍ PEKÁRNA NA CHLEBA
- 16 UA БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА
- 21 GB TABLE OF OPERATION TIME
- 22 RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ
- 23 UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ
- 24 GB RECIPES/ RUS РЕЦЕПТЫ/ UA РЕЦЕПТИ



SL-1525



АЯ46



002



010

GB DESCRIPTION

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

LCD DISPLAY

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

CZ KONSTRUKCE SPOTŘEBIČE

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

LSD DISPLEJ

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

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

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

ЖК ДИСПЛЕЙ

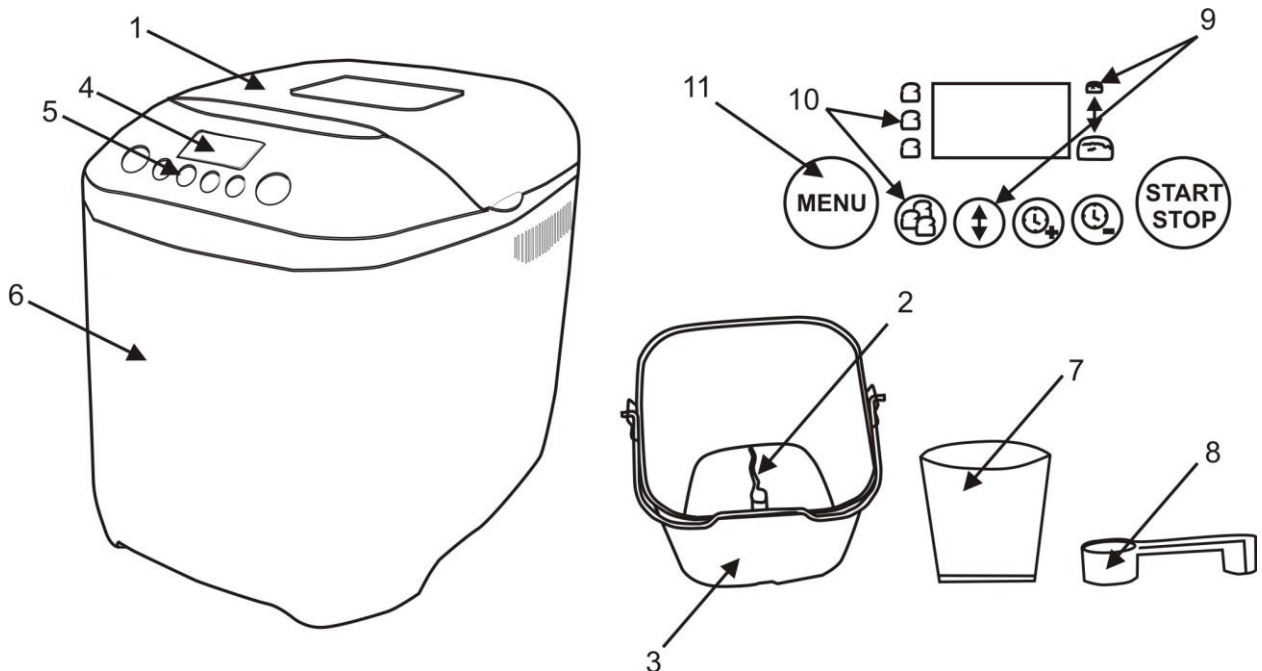
9. Выбор веса буханки (500г./750г.)
10. Выбор цвета корочки
11. Выбор программы

UA СКЛАД ВИРОБУ

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

UA РК ДИСПЛЕЙ

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



~ 220-230V / 50 Hz	600 W	4.6 / 5.5 kg	<div style="text-align: right;">mm</div>
--------------------	-------	--------------	--

CLEANING AND MAINTENANCE

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

STORAGE

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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

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

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри хлебопечи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
 - крышка;
 - корпус и смотровое окно;
 - стенки камеры;
 - съемная чаша.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь к продавцу.
- 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.



ЦВЕТ КОРОЧКИ

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

РАЗМЕР БУХАНКИ

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес маленькой буханки составляет 500 г, вес большой – 750 г.
- Нажмите кнопку  один или два раза для маленькой или большой буханки соответственно.
- На ЖК дисплее появится стрелочка-маркер, которая будет указывать на выбираемый размер буханки.
- ВНИМАНИЕ: По умолчанию хлебопечь настроена на выпекание большой буханки.
- ВНИМАНИЕ: При выборе программы 7-12 регулировать размер буханки нельзя.

КНОПКА СТАРТ/СТОП

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

НОМЕР ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

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

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

- Для выбора нужной программы нажмите кнопку “МЕНЮ”.

Программа выпечки 1. Основной

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

Программа выпечки 2. Французский

- Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из пшеничной муки. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 3. Диетический

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

Программа выпечки 4. Быстрый

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

Программа выпечки 5. Сладкий

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием различных сладких добавок, таких как фруктовые соки, тертые орехи, сухофрукты, шоколад или сахар. В данном режиме увеличено время поднятия хлеба, в результате чего хлеб получается легким и воздушным. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 6. Ускоренный

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

Программа выпечки 7. Десерт

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

Программа выпечки 8. Макароны

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

Программа выпечки 9. Тесто

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

Программа выпечки 10. Варенье

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

Программа выпечки 11. Кекс

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


Программа выпечки 12. Подогрев

- Данный режим используется для дополнительного выпекания, в том случае если хлеб не пропекся или корочка оказалась не достаточно поджаристой. Время приготовления см. в таблице в конце инструкции.

ТАЙМЕР

- Функция таймера позволяет откладывать время приготовления выпечки.
- Максимальное время отсрочки 13 часов.
- Например: текущее время 20:30, вы хотите, чтобы хлеб начал готовиться в 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.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

- Открывание крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в хлебопечарне и может повлиять на качество выпекания хлеба.
- Для досрочной остановки нажмите кнопку СТОП/СТАРТ и держите ее нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.
- Для режима 1-6 добавление дополнительных ингредиентов, таких как орехи или фрукты, возможно после звукового сигнала, который раздастся согласно программе приготовления хлеба.
- В случае установки таймера, можно добавлять фрукты и орехи в самом начале, но для этого предварительно их нужно мелко нарезать.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Извлеките съемную чашу.
- Закрепите лопаточку для замешивания, проверьте, что она перемешивает.
- Положите ингредиенты в чашу.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью и жидкостью.
- Поместите съемную чашу обратно в хлебопечь.
- Убедитесь в том, что расположили чашу правильно.
- Закройте крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите номер программы.
- Выберите цвет корочки и размер буханки.
- Теперь вы можете откорректировать срок приготовления с помощью таймера.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы.
- По окончании работы раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится время 0:00.
- Дайте хлебу немного настояться.
- Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети.
- Достаньте чашу с помощью прихватки или рукавицы.
- Переверните чашу и слегка потрясите. Если хлеб не выскальзывает, вы можете использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для вынимания хлеба из чаши. Ни в коем случае не 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 хлебопечарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. <p><i>Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды. <p><i>Вы используете неподходящие дрожжи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись "быстродействующие дрожжи". Этот тип не требует предварительного брожения.
Неровный верх хлеба	<p><i>Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) <p><i>На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции. <p><i>Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. • Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.
Слишком рыхлый хлеб	<p><i>Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. <p><i>Вы добавили слишком много жидкости.</i></p>

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ

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

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

GB RECIPES **RUS** РЕЦЕПТЫ **UA** РЕЦЕПТИ
RECIPES

WHITE BREAD

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

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

SESAME BREAD

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

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

NUT BREAD

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

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

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

РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

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

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

КУНЖУТНЫЙ ХЛЕБ

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

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

ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

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

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

ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

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

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

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

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

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

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

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

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

БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

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

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

ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

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

КОФЕЙНЫЙ ХЛЕБ

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

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

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

8	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
9	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
10	Изюм	1/4 чашки	1/5 чашки

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

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

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

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

АНАНАСОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	250 мл	130 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
4	Масло растительное или сливочное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Ананасовое пюре	1/3 чашки	1/5 чашки
6	Сухое молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
7	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дрожжи	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.

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

ТЕСТО

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

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

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И МАКАРОН

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки

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

ВАРЕНЬЕ

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

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

ДЖЕМ ЯГОДНЫЙ

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

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

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

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

1. Апельсины заранее очистить и нарезать на кусочки или измельчить в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

БИСКВИТ

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

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

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

	Ингредиенты	
1	Яйцо	2 шт
2	Молоко	1 1/3 чашки
3	Отваренный рис	1 чашка
4	Сахар	1/3 чашки
5	Изюм	1/3 чашки
6	Ванилин	1 ч.л.
7	Корица	1 ч.л.

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

РЕЦЕПТИ

БІЛИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	2 4/5 чашок	2 чашки
7	Дріжджі	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.

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

КУНЖУТНИЙ ХЛІБ

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

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

ГОРІХОВИЙ ХЛІБ

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

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