

INSTRUCTION MANUAL  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER .....	4
RUS	МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ.....	8
CZ	MULTIFUNKČNÍ PEKÁRNA NA CHLEBA .....	13
UA	БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛИБОПІЧКА.....	17
BG	МНОГОФУНКЦИОНАЛНА ХЛЕБОПЕКАРНА .....	22
SCG	MULTIFUNKSIONALNI PEKAČ HLEBA .....	27
EST	MITMEFUNKTSIOONILINE LEIVAKÜPSETI.....	31
LV	DAUDZFUNKCIONĀLĀ MAIZES KRĀSNS.....	35
LT	DAUGIAFUNKCINĖ DUONKERĖ .....	40
H	TÖBBFUNKCIÓS KENYÉRSÜTŐ .....	44
KZ	НАН ПІСІРЕТІН КӨП ФУНКЦИЯЛЫ ПЕШ.....	48
SL	PEKÁREŇ .....	53
GB	TABLE OF OPERATION TIME .....	58
RUS	ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ .....	64
UA	ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ.....	70
KZ	ЖҰМЫС ІСТЕУ УАҚЫТЫНЫҢ КЕСТЕСІ .....	76
GB	RECIPES.....	83
RUS	РЕЦЕПТЫ.....	83
UA	РЕЦЕПТИ.....	84
KZ	РЕЦЕПТЕР .....	84



[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

**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 opečené kůrky
11. Volba programu

**BG УСТРОЙСТВО НА ИЗДЕЛИЕТО**

1. Повдигащ се капак
2. Лопатка за замесване
3. Сменяема чаша
4. Течнокристален дисплей
5. Панел за управление
6. Корпус
7. Градуирана чаша
8. Мерителна лъжичка

**ДИСПЛЕЙ**

9. Избор на тегло на хлебчето (500гр/750гр)
10. Избор на цветана коричката
11. Избор на програма

**EST TOOTE EHITUS**

1. Tagasipööratav kaas
2. Segamislabidas
3. Eemaldatav leivavorm
4. LCD indikaator
5. Juhtpaneel
6. Korpus
7. Skaalajaotusega klaas
8. Mõõtelusikas

**LCD INDIKAATOR**

9. Leiva suuruse valik (500g/750g)
10. Kooriku värvuse valik
11. Programmivalik

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Откидная крышка
2. Лопатка для замешивания
3. Съемная 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

**PK ДИСПЛЕЙ**

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

**SCG KOMPONENTE**

1. Vrata
2. Dodatak za mešenje
3. Tepsija
4. LCD ekran
5. Kontrolna ploča
6. Kućište
7. Šolja za doziranje
8. Kašika za doziranje

**LCD EKTRAN**

9. Težina vekne (500g/750g)
10. Boja korice
11. Izbor programa

**LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE**

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

**LCD DISPLEJS**

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

**LT PRIETAISO SANDARA**

1. Nuimamas dangtelis
2. Maišymo mentelė
3. Išimama kepimo forma
4. Skystųjų kristalų displejus
5. Valdymo skydelis
6. Korpusas
7. Matavimo talpa
8. Matavimo šaukštelis

**SKYSTŪJŲ KRISTALŲ DISPLĖJUS**

9. Duonos kepalio svorio pasirinkimas (500 g/750 g)
10. Plutelės spalvos pasirinkimas
11. Programos pasirinkimas

**KZ ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ**

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

**SKYSTŪJŲ KRISTALŲ DISPLĖJUS**

9. Бөлкенің салмағын таңдау (500г./750г.)
10. Қыртыс түсін таңдау
11. Бағдарлама таңдау

**H TERMÉK SZERKEZETE**

1. Felhajtható fedél
2. Keverőlapát
3. Kiemelhető csésze
4. LCD kijelző
5. Irányítópad
6. Törzs
7. Mérőpohár
8. Mérőkanál

**LCD KIJELZŐ**

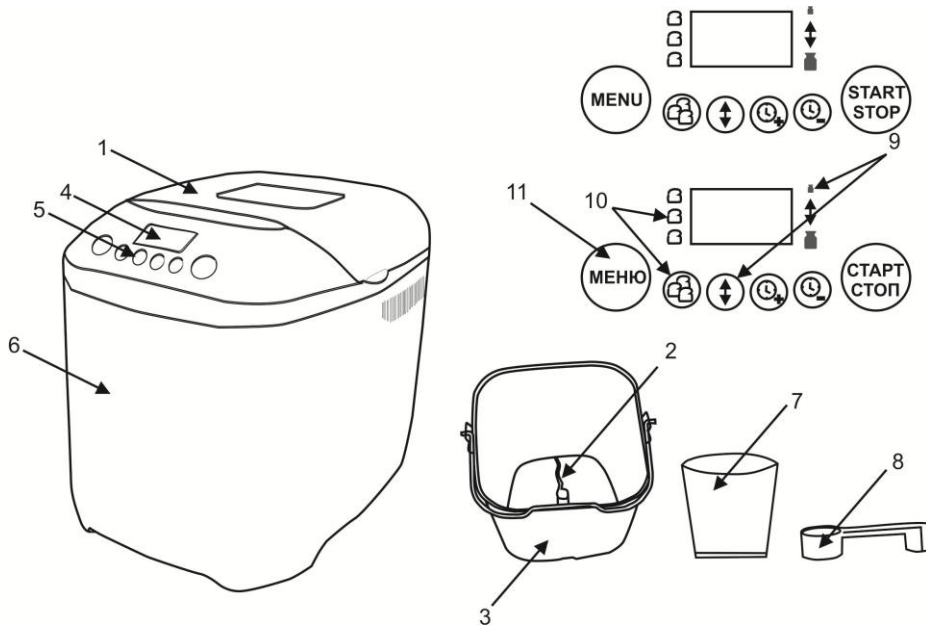
9. Kenyértömeg kiválasztása (500g/750g)
10. Pírtási szint kiválasztása
11. Programválasztás

**SL SL POPIS SPOTREBIČA**

1. Odkladacie veko
2. Miesiaca lopatka
3. Vynímateľná forma na pečenie
4. Displej
5. Ovládací panel
6. Hlavná konštrukcia
7. Graduovaný pohár
8. Odmerka

**LCD KIJELZŐ**

9. Výchber hmotnosti chleba(500g./750g.)
10. Výchber farby kôrky
11. Výchber programu



~ 220-240V / 50 Hz	600 W	4.6 / 5.5 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">280</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">260</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">350</div> </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.
  - Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

- Хлебопечь оснащена автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать одну из 16 различных программ приготовления выпечки.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Хлебопечь позволяет варить варенье и каши.
- Вы можете замесить тесто для приготовления лапши и других блюд.


## УСТАНОВКА

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


## РАБОТА

- Подключите хлебопечь к электросети.
  - Поместите чашу с продуктами в печь (согласно рецепту) и закройте крышку.
- ### КНОПКА «МЕНЮ»
- Данная функция позволяет выбрать нужную программу приготовления.
  - Загрузите желаемую программу выпечки. Номер программы и соответствующее программе время выпечки появится на ЖК дисплее.
  - Внимание: при нажатии на кнопки должен раздаваться звуковой сигнал.

### КНОПКА «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.

### КНОПКА «РАЗМЕР БУХАНКИ»

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес маленькой буханки составляет 500 гр, вес большой – 750 гр.
- 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.

### 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 или готовые смеси. Буханка получается легкой и плотной. 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 воздушной, как французский багет. 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. При помощи этого режима вы приготовите: хлеб из пшеничной, кукурузной, рисовой муки. С добавлением геркулеса, отростков пшеницы. Буханка получается тяжелой и плотной. 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, но плотной. При помощи этого режима вы приготовите базовый белый хлеб с использованием ржаной муки или хлеба с использованием специальных заквасок. 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. При помощи этого режима вы приготовите мармеладный торт, чайный хлеб, карибский хлеб. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

**Программа выпечки 6. Ускоренный**

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

**Программа выпечки 7. Безглютеновый**

- Данный режим предназначен для выпечки хлеба без содержания клейковины. Он полезен для людей склонных к аллергическим реакциям, для маленьких детей, а так же для всех людей ведущих здоровый образ жизни.

**Программа выпечки 8. Ржаной**

- При помощи данной программы можно выпекать хлеб из муки грубого помола, а так же с добавлением различных заквасок, которые позволяют готовить докторский и даже бородинский хлеб.

**Программа выпечки 9. Буханка**

- При помощи этого режима можно готовить хлеб с начинкой внутри. Цикл приготовления на данном режиме позволяет в процессе приготовления закладывать в тесто различные начинки. Например марципановую или маковую. Хлеб получается пышным, начинка не смешивается с тестом, а остаётся внутри красивым слоем.

**Программа выпечки 10. Десерт**

- Данный режим используется для приготовления кондитерской выпечки. При помощи этого режима вы сможете приготовить пасхальный кулич, рождественский итальянский Панеттоне, шарлотку, имбирный пряник. Выпечка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

**Программа выпечки 11. Тесто бездрожжевое**

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

**Программа выпечки 12. Тесто домашнее**

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

**Программа выпечки 13. Джем**

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

**Программа выпечки 14. Кекс**

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

**Программа приготовления 15. Выпечка**



- Данный режим работает в течение 10 минут и даёт возможность хлебу приобрести более тёмную корочку или допечься в случае если этого не произошло.

**Программа приготовления 16. Каша**

- Данный режим предназначен для приготовления блюд из круп. На нём можно приготовить различные каши, как с использованием молока, так и на воде. На этом режиме готовится рассыпчатый плов, пшенная каша, кус-кус и многое другое.

- Для режима 1-8 добавление дополнительных ингредиентов, таких как орехи или фрукты, возможно после звукового сигнала, который раздастся согласно программе приготовления хлеба.
- В случае установки таймера, можно добавлять фрукты и орехи в самом начале, но для этого предварительно их нужно мелко нарезать.

## ТАЙМЕР

- Функция таймера позволяет откладывать время приготовления выпечки.
- Максимальное время отсрочки 13 часов.
- Например: текущее время 20:30, вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим, выберите цвет корочки и размер буханки, затем нажмите кнопку  , 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, заложите в нее необходимые ингредиенты, и только затем поместить чашу в хлебопечь.
- Всегда соблюдайте порядок добавления ингредиентов. Сначала наливайте жидкости, затем добавляйте масло, сахар, соль, затем муку и прочие добавки, в самом конце дрожжи.
- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального роста дрожжей.
- Точно измеряйте количество ингредиентов. Даже незначительное отклонение от указанной в рецепте величины может повлиять на результат выпечки.
- Во время работы не открывайте крышку хлебопечарни 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.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Извлеките съемную чашу.
- Нажмите на лопаточку для замешивания, проверьте, что она работает.
- Положите ингредиенты в чашу.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью и жидкостью.
- Поместите съемную чашу обратно в хлебопечь.
- Убедитесь в том, что расположили чашу правильно.
- Закройте крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите номер программы.
- Выберите цвет корочки и размер буханки.
- Теперь вы можете откорректировать срок приготовления с помощью таймера.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуска программы.
- По окончании работы раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится время 0:00.
- Дайте хлебу немного настояться.
- Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети.
- Достаньте чашу с помощью прихватки или рукавицы.
- Переверните чашу и слегка потрясите. Если хлеб не выскальзывает, вы можете использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для вынимания хлеба из чаши. Не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!
- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что лопаточка для замешивания не осталась в хлебе. Если это произошло, аккуратно извлеките ее из хлеба. Не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность лопатки!

## ОЧИСТКА И УХОД

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

## ХРАНЕНИЕ

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

**ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

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

Хлеб не поднимается	<p><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> <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 дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> </ul> <p><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 отмеряйте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.</li> </ul>
Тесто плохо смешалось	<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 HHH после запуска программы	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.
На экране появилась надпись LLL после запуска программы	Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо переместить прибор в более теплое помещение.
На экране появилась надпись EE0/EE1 после начала работы печки	Произошел сбой в подаче электроэнергии, ошибки в работе датчика температуры. Необходимо обратиться в Сервис Центр.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

- Nesprávné použití přístroje může způsobit jeho poškození resp. uškodit uživateli.
- Před prvním zapínáním zkontrolujte, zdali odpovídají technické charakteristiky uvedené na nálepce parametrům elektrické sítě.  
**UPOZORNĚNÍ!** Zástrčka napájecího kabelu má drát a uzemňovací kontakt. Nezapojujte spotřebič do zásuvky, která není vybavena zazemněním.
- Spotřebič lze používat pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslovou výrobu.
- Nepoužívejte venku.
- Vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě před čištěním, anebo v případě, že jej dlouho nepoužíváte.
- Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) tělesně, citově nebo psychicky postiženými, pokud nemají životní zkušenosti nebo vědomosti, nejsou-li pod kontrolou anebo nejsou-li poučeni o použití spotřebiče osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti musí být kontrolovány, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte součástky, které nejsou dodávány spolu se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem a/nebo zástrčkou. Pro zamezení nebezpečí musí být poškozený napájecí kabel nahrazen v autorizovaném servisu.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Pokud se to stane, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než jej budete používat znovu, zkontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u kvalifikovaných odborníků.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Netáhejte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a na ovíjejte jej kolem spotřebiče.
- Používejte pekárnu na chleba výhradně na přípravu pokrmů. V žádném případě v ní nesaďte oblečení, papír ani jiné předměty.
- Nezapínejte pekárnu na chleba s prázdným prostorem na pečení. Nepoužívejte prostor na pečení na uchovávání nepovolených předmětů.
- Pekárna není určena na konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno prostoru na pečení, používejte snímatelnou mísu.
- Sledujte receptům z receptáře.
- Pro zamezení zkratu a poškození pekárny dbejte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.
- Nebudete-li dbát na to, aby pekárna na chleba byla vždy čistá, může dojít k opotřebenosti povrchu a nepříznivě ovlivnit provozuschopnost spotřebiče a tím způsobit nebezpečí pro uživatele.
- Používáte-li prodlužovač, překontrolujte, zdali maximální dovolený příkon kabelu odpovídá příkonu pekárny na chleba.
- Upozornění! Za provozu se spotřebič ohřívá! Musíte-li sáhnout na pekárnu za jejího provozu, používejte příchytky anebo rukavice.
- Vyhybejte se kontaktu s lopatkou na zadělávání těsta za provozu spotřebiče, mohlo by dojít ke zranění!
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.
- Přístroj není určen k zapnutí pomocí externího časovače nebo systému dálkového ovládní.

**LOAF**

	<b>Ingredients</b>	<b>750 g</b>	<b>500 g</b>
1	Water	200 ml	150 ml
2	Dairy butter	25 g	20 g
3	Milk	20 ml	15 ml
4	Sugar	25 g	20 g
5	Salt	1 tea spoon	0,5 tea spoon
6	Wheat flour	330 g	250 g
7	Yeast	1,5 tea spoon	1 tea spoon
8	Poppy seed	100 g	100 g

1. Mix water, butter, sugar and milk in the bread machine bowl.
2. Pour pre-sifted flour on top.
3. Add yeast and salt.
4. Select **LOAF** cooking program
5. After 1 minute and 40 seconds a beep sounds. After the beep, pull out the dough from the bread machine and fill it with poppy filling so that it is in the middle of the dough.
6. Then put the dough back into the bowl of the bread machine, and press the START button.

**RUS РЕЦЕПТЫ  
БЕЛЫЙ ХЛЕБ**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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**

	<b>Ингредиенты</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
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 съёмную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съёмную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ТЕСТО**.

**ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И МАКАРОН**

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки

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

**ВАРЕНЬЕ**

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

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

**ДЖЕМ ЯГОДНЫЙ**

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

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

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ**

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

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

**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. Съёмную чашу смажьте маслом.
5. Аккуратно выложите полученную массу в съёмную чашу.
6. Поставьте съёмную 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 съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ДЕСЕРТ**.

**РЖАНОЙ ХЛЕБ**

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	300 мл	240 мл
2	Оливковое масло	2 ст.л.	1 ст.л.
3	Мёд	1 ст.л.	1/2 ч.л.
4	Ржаная мука	150 г	120 г
5	Пшеничная мука	250 г	220 г
6	Дрожжи (сухие)	1, 5 ч.л.	1 ч.л.
7	Соль	1, 5 ч.л.	1 ч.л.

1. Воду, масло и мёд смешать в миске.
2. Соединить предварительно просеянные сорта муки.
3. Вылить жидкость в чашу хлебопечки, сверху насыпать муку.
4. Сверху засыпать соль и дрожжи.
5. Необходимо выбрать нужный вес хлеба, а так же цвет корочки.
6. Затем выбирать программу **РЖАНОЙ**.

**БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**

	Ингредиенты	750 гр	500 гр
1	Вода	320 мл	250 мл
2	Оливковое масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
3	Сахар	2 ч.л.	1,5 ч.л.
4	Мука (Mix B или Mix IT)	320 мл	250 г
5	Соль	1 ч.л.	0,5 ч.л.
6	Дрожжи (сухие)	2 ч.л.	1 ч.л.

1. Воду, масло и сахар смешать в чаше хлебопечки.
2. Сверху насыпать муку, затем добавить соль и дрожжи.
3. Необходимо выбрать нужный вес хлеба, а так же цвет корочки.
4. Затем выбирать программу **БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ**.

**ПШЕННАЯ КАША**

	Ингредиенты	750 гр
1	Пшено	100 гр
2	Молоко 3.5%	800 мл
3	Сахар	6 ст.л.

1. Пшено промыть, просушить и добавить в чашу хлебопечки
2. Залить пшено горячим молоком
3. Добавить сахар и перемешать
4. Выбрать программу **КАША**

**БУХАНКА**

	<b>Інгредієнти</b>	<b>750 гр</b>	<b>500 гр</b>
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Сливочное масло	25 гр	20 гр
3	Молоко	20 мл	15 мл
4	Сахар	25 гр	20 гр
5	Соль	1 ч.л.	0,5 ч.л.
6	Пшеничная мука	330 гр	250 гр
7	Дрожжи	1,5 ч.л.	1 ч.л.
8	Мак	100 г	100 г

1. Воду, масло, сахар и молоко добавить в чашу хлебопечки.
2. Сверху насыпать предварительно просеянную муку
3. Добавить дрожжи и соль
4. Выбрать программу **БУХАНКА**
5. Через 1.40 прозвучит звуковой сигнал после которого нужно вытащить тесто из хлебопечки и наполнить его маковой начинкой так, что бы она оказалась в самой середине.
6. Затем нужно заложить тесто обратно в чашу хлебопечки и нажать кнопку СТАРТ.

**UA РЕЦЕПТИ  
БІЛИЙ ХЛІБ**

	<b>Інгредієнти</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
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**

	<b>Інгредієнти</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
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 яйця з цукром, додайте трохи кунжута та закрийте кришку.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.



**GB TABLE OF OPERATION TIME**

Program setting Cycle	1.BASIC		2.FRENCH		3.WHOLE WHEAT		4.QUICK		5.SWEET		6.ULTRA FAST		7.GLUTEN FREE		8.RYE BREAD		9.LOAF		10.DESSERT	11.PASTA	12.DOUGH	13.JAM	14.CAKE	15.BAKE	16.PORRIDGE
	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	750g	500g	1:20	0:15	1:30	1:20	1:18	0:10	0:50
	2:36	2:34	2:55	2:53	2:50	2:48	1:58	1:55	2:42	2:40	1:50	1:48	2:57	2:55	2:58	2:56	3:05	3:03							
KNEAD1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11	5	5	10	10	11	11	12	12	20	15	18	N/A	6	N/A	N/A
RISE1	10	10	15	15	20	20	5	5	10	10	N/A	N/A	25	25	20	20	25	25	N/A	N/A	22	15	N/A	N/A	N/A
KNEAD2	13	13	10	10	10	10	15	15	15	15	N/A	N/A	15	15	10	10	15	15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
RISE2	15	15	15	15	15	15	10	10	15	15	10	10	20	20	15	15	30	30	N/A	N/A	49	N/A	N/A	N/A	N/A
RISE3	55	55	62	62	63	63	N/A	N/A	60	60	38	36	44	44	69	69	40	40	N/A	N/A	N/A	N/A	3	N/A	N/A
BAKE	52	50	62	60	50	48	70	67	50	48	40	40	62	60	52	50	62	60	60	N/A	N/A	45	60	10	50
KEEWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	N/A	N/A	Rest 20	Rest 10		
Add Fruit Time	2:08	2:06	2:25	2:23	2:14	2:12	1:35	1:32	2:14	2:12	1:45	1:43	2:12	2:10	2:22	2:20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Delay Time	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	N/A	13:00	13:00	N/A	N/A	N/A	N/A

**RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ**

Программа Цикл	1.Основной		2.Французский		3.Диетический		4.Быстрый		5.Сладкий		6.Ускоренный		7.Без глютена		8.Ржаной		9.Буханка		10.Десерт	11.Тесто бездрожжевое	12.Тесто домашнее	13.Джем	14.Кекс	15.Выпечка	16.Каша
	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	750г	500г	1:20	0:15	1:30	1:20	1:18	0:10	0:50
	2:36	2:34	2:55	2:53	2:50	2:48	1:58	1:55	2:42	2:40	1:50	1:48	2:57	2:55	2:58	2:56	3:05	3:03							
Замес1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11	5	5	10	10	11	11	12	12	20	15	18	N/A	6	N/A	N/A
Поднятие1	10	10	15	15	20	20	5	5	10	10	N/A	N/A	25	25	20	20	25	25	N/A	N/A	22	15	N/A	N/A	N/A
Замес2	13	13	10	10	10	10	15	15	15	15	N/A	N/A	15	15	10	10	15	15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Поднятие2	15	15	15	15	15	15	10	10	15	15	10	10	20	20	15	15	30	30	N/A	N/A	49	N/A	N/A	N/A	N/A
Поднятие3	55	55	62	62	63	63	N/A	N/A	60	60	38	36	44	44	69	69	40	40	N/A	N/A	N/A	N/A	3	N/A	N/A
Выпекание	52	50	62	60	50	48	70	67	50	48	40	40	62	60	52	50	62	60	60	N/A	N/A	45	60	10	50
Поддержание температуры	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A	N/A	N/A	Rest 20	Rest 10		
Добавление ингредиентов	2:08	2:06	2:25	2:23	2:14	2:12	1:35	1:32	2:14	2:12	1:45	1:43	2:12	2:10	2:22	2:20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Отсрочка	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	N/A	13:00	13:00	N/A	N/A	N/A	N/A