



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE® *Home*

BREAD MAKER ХЛЕБОПЕЧКА



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Rue De Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-427

En

Dear Customer!

You have made an excellent decision. Vitesse® “Nouveau” home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
3. Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
4. Do not immerse unit into water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when unit is used near children.
6. Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Avoid contact with moving parts.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.
11. Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.
14. When plug or unplug, be careful touch plug blade.

II. Control Panel Instruction

1. Control Panel Sketch Map



2. LCD display instruction

- A. LCD display "MENU", "TIMER", weight selection, crust color options and operating process;
- B. Menu show contains

1) "BASIC"	7) "QUICK"
2) "FRENCH"	8) "Cake"
3) "WHOLE WHEAT"	9) "DOUGH"
4) "SWEET"	10) "Yogurt"
5) ULTRAFAST (750g)	11) "JAM"
6) ULTRAFAST (900g)	12) "BAKE"
- C. Working process contain :
 "TIMER" ; "PREHEAT" ; "KNEAD" ; "REST" ; "RISE" ;
 "BAKE" ; "WARM" ; "END"
- D. Weight selection contain:
 "LIGHT" ;
 "MEDIUM" ;
 "DARK" ;
 "RAPID"
- F. LED indicator show if start working.

3. The button instruction

Bread Maker have three different status: TEST status, SETUP status, OPERATING status. TEST status is only used in production test not for user. Press the "START/STOP" button and enter TEST status. Press the "START/STOP" once again and exit TEST status and then enter SETUP status. If not press "START/STOP" but plug on, and then directly enter SETUP program. Under SETUP program, press "START/STOP" button will enter OPERATING program. Under OPERATING program, press "START/STOP" button until exceed 2s, and back to SETUP program and current menu.

A. "Menu" button----Menu selection

"Menu" in SETUP program is used to select the various menu. Click "Menu" button, buzzer sound a prompt. If press "Menu" button and hold it, buzzer sound a warning tone, after 0.5s, enter constant pressure function, quick repetition of 5 times per second effective press button is used to switch menu.

B) "Color" button----Crust Selection

"Color" button in SETUP program is used to select crust color. Crust selection button have no constant pressure function but only cycle switch.

C) "Loaf" button----Weight Selection

"Loaf" button in SETUP program is used to select weight. Click "Loaf" button, buzzer sound a prompt, "Loaf" button have no constant pressure function but only cycle switch.

D) "Start / Stop" button - start / stop programming

Press "Start/Stop" to start the program, before keep warm cycle press "Start/Stop" and hold it more than 2s and back to SETUP status; after keep warm cycle press "Start/Stop" and directly back to SETUP status.

E) "Time +"button ----Time Delay increasing

Press this button will increase delay time by intervals of 10 minutes. A prompt will be heard; this button is used to increase quick cycle time delay.

F) "Time-" button ---- Time Delay descending

Press this button to have descending delay time by intervals of 10 minutes. A prompt will be heard; this button is used to descend quick cycle time delay.

III. Menu work schedule

		1											
		BASIC											
Crust Color		Light			Medium			Dark			Rapid		
Weight		1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.
Mixing 1		0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Rest		0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Mixing 2		0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Ferment 1		0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Acid		0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Ferment 2		0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:08:50	0:08:50	0:08:50
Shaping		0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Ferment 3		0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:29:50	0:29:50	0:29:50
Baking		0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00
Keep Warm		1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Total Time		3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	2:12:00	2:17:00	2:24:00
Fruit		2:51:00	2:56:00	3:03:00	2:51:00	2:56:00	3:03:00	2:51:00	2:56:00	3:03:00	1:50:00	1:55:00	2:02:00

2

FRENCH

Crust Color	Light			Medium			Dark			Rapid		
	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.
Weight	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Mixing 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Rest	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Mixing 2	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00
Ferment 1	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Acid	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50
Ferment 2	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Shaping	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50
Ferment 3	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00
Baking	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Keep Warm	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00
Total Time	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fruit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

3

WHOLE WHEAT

Crust Color	Light			Medium			Dark			Rapid		
	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.
Weight	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00
Preheat	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Mixing 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Rest	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00
Mixing 2	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Ferment 1	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50
Acid	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Ferment 2	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50
Shaping	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Ferment 3	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00
Baking	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Keep Warm	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00
Total Time	2:56:00	2:58:00	3:01:00	2:56:00	2:58:00	3:01:00	2:56:00	2:58:00	3:01:00	2:56:00	2:58:00	3:01:00
Fruit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	4		5		6		7	
	Sweet Bread		Ultra Fast (1.5LB)		Ultra Fast (2.0LB)		Quick	
Weight	1.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	1.5 Lb.	2.0 Lb.	2.0 Lb.	2.0 Lb.	2.0 Lb.
Delayed	13:00:00	13:00:00	13:00:00	-	-	-	-	-
Preheat								
Mixing 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:15:00	0:03:00	0:03:00	0:03:00
Rest	0:05:00	0:05:00	0:05:00			0:05:00	0:05:00	0:05:00
Mixing 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00			0:05:00	0:05:00	0:05:00
Ferment 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00					
Acid	0:00:10	0:00:10	0:00:10					
Ferment 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50					
Shaping	0:00:05	0:00:05	0:00:05					
Ferment 3	0:51:55	0:51:55	0:51:55	0:08:00	0:08:00	0:08:00	0:08:00	0:08:00
Baking	0:50:00	0:55:00	1:00:00	0:35:00	0:35:00	0:35:00	0:35:00	1:30:00
Keep Warm	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Total Time	3:17:00	3:22:00	3:27:00	0:58:00	0:58:00	0:58:00	0:58:00	1:43:00
Fruit	2:55:00	3:00:00	3:05:00	-	-	-	-	-

	8		9		10		11		12	
	Cake		Dough		Yogurt		Jam		Bake	
Weight	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Delayed	-	-	13:00:00	-	-	-	-	-	-	-
Preheat										
Mixing 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Rest			0:05:00	0:05:00						
Mixing 2	0:15:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00						
Ferment 1		1:00:00	1:00:00	1:00:00						
Acid										
Ferment 2										
Shaping										
Ferment 3					0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00
Baking	1:10:00	0:22:00	-	-	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00
Keep Warm										
Total Time	1:20:00	1:30:00	1:30:00	1:30:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00	0:05:00-6:00:00
Fruit	2:58:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-

IV. Operating Instruction

1. Bread Maker operating instruction

Refer to related recipe, working step is as followed.

- (1) Align the kneading blade with the semicircle position rotation axis and insert into bread pan.
- (2) According to recipe what you need, add ingredients such as water, flour, egg to the bread pan in the order listed; yeast must be put into middle in the end; if using delay timer, make sure yeast is on top of bread flour to avoid being mixed with water, salt, sugar, otherwise yeast activity will be affected.
- (3) Place the bread pan into the Bread Maker; close the lid.
- (4) Power on, LCD display will show "MENU 1 TIMER 3:25". Press MENU button and observe LCD display, select 1-10 menu (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, Ultra Fast (1.5LB), DOUGH, Cake, Quick, Ultra Fast (2.0LB), Yogurt) as you needed.
- (5) If you want to select desired crust color, press the COLOR button to get LIGHT or MEDIUM or DARK. The default setting of MEDIUM will automatically be displayed.
- (6) If you want to select desired bread weight, press the LOAF button to get 500g or 750g or 900g. The default setting of 900g will automatically be displayed.
- (7) You can program the bread maker in advance to have your bread ready at the time you want. Calculate the time difference between the moment when you start the program and the time at which you want your preparation to be ready.
- (8) Press the START/STOP button, the program will start, ":" and LED flash.
* If you want to stop program to change current setting, press again the START/STOP 1s, the program will stop and will switch the program you want. During programming, you would be better not touch control panel.
- (9) The control panel will display 0:00 during keep warm cycle. The appliance beeps 15 sounds. ":" and LED still flash (DOUGH is not included). After 1 hour warm, the bread maker will beep, ":" and LED stop flash and return the initial status. If stop keeping warm, press the STOP button 1s, a beep will be emitted and return the initial status.
- (10) The beeper will sound when the bread is done. Press the START/STOP button and hold it 1s until you hear a beep. Wearing over mitts, turn the bread pan upside down and shake to release the bread. Be sure to remove the kneading blade from the bread.

2. DOUGH Operating Instruction

This function operating is similar to Bread operating. When make dough, you may not use salt, sugar, milk powder etc. When the beeper sounds 15 prompts, the dough is finished.

3. Baking Operating Instruction

This program is used for baking breads for 60 minutes working time. Detailed operating steps are as below:

- (1) Place the bread pan into the bread maker.
- (2) String the ready food together and reliably hold it into the bread pan. Close the lid.
- (3) Press the MENU button, observe LCD display and select twelfth menu and set baking time using TIMER button.
- (4) Press the START/STOP button to start baking bread.
- (5) When display show 0:00, the baking is finished. The beeper sounds 15 prompts and the keep warm cycle will start. At this time you can press "START/STOP" to stop working, otherwise the bread maker will automatically keep warm; the keep warm complete, the beeper still sounds 15 prompts.
- (6) During baking, if you find it has been cooked, you may press the START/STOP button to stop working.

CAUTION: It is better to have the food you want to bake aligned reasonably, and equality place and keep some distance in order to get good baking bread. When first using, baking time is difficult to control. Do not worry, next time you must do it better.

4. JAM Operating Instruction

Refer to recipe, add ingredients to the bread pan; place the bread pan into the bread maker. Select JAM menu, and press the STRAT/STOP button to start JAM program.

V. Special Function Instruction

1. Power down memory instruction

This bread maker has power down memory function. During programming, if suddenly power down less than 7 minutes, then power on again and still renew the current work program; but total working time may be changed and no equal to original setting time.

Actual working time = power down time + original setting time.

If power down time excess 15 minutes, the bread maker can not ensure to renew the current working status. If not start programming but power down, it will renew original power on status.

2. Alarm and self-shield Function Instruction under over temperature or abnormal

Bread maker have the function of initial condition estimation on MENU and self-protected on abnormal unit. If you find unclear or abnormal using, please refer to the following explanation to judge and dispose in time.

(1) working condition judge function

If current working condition is not suitable for initial condition requirement on current menu. For example: when select BREAD or DOUGH program, bread maker inner temperature is too hot or too cold that cannot meet initial condition requirement, that is, inner temperature is lower than -10°C or higher than 50°C; at this time, you start to program, bread maker will automatically forbid working, display will show “E00” or “E01”, meanwhile, the beeper will sound a constant short prompt. Under this condition, please take out the bread pan and allow unit to wait the suitable temperature for work. If you still cannot use the bread maker normally, maybe have some trouble on this unit, please contact Consumer Service for repair or replacement.

(2) function judge function

The bread maker has auto-judge function on abnormal unit, such as temperature sensor open or short etc.

When temperature sensor open, display will show “EEE”, meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show “HHH”, meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

If happen such case, please contact Consumer Service for repair or replacement.

3. Buzzer prompting function instruction

Considering buzzer is used frequently, here is the detailed explanation.

(1) When RESET, one beeping will be emitted.

(2) When press MENU, COLOR, “▲”、 “▼”, one time press will have one prompt.

(3) When press START/STOP, one time press will have one prompt.

(4) During JAM programming, in the DOUGH process, beeper will sound 12times interval to prompt adding jam.

(5) Working is completed, beeper will sound 15 times interval; as well, keep warm finished, beeper will sound 15 times interval.

4. Keep warm function explanation

Considering use convenience, the bread maker has keep warm function. When bread or the other food is completed, if you do not take out them in time, the bread maker will automatically go into keep warm cycle. Refer to process time schedule to see which menu has a keep warm function.

VI. Standard Recipes

STANDARD BREAD RECIPES

Basic Bread Recipe (one):			
<i>Ingredients:</i>	<i>Large (900g)</i>	<i>Regular (750g)</i>	<i>Small (500g)</i>
Water	330 ML	280 ML	190 ML
Oil	2 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Salt	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Sugar	3 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Milk powder	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Flour	4 cup	3-1/4 cup	2-1/4 cup
Baking-powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp

French Bread Recipe (two):			
<i>Ingredients:</i>	<i>Large (900g)</i>	<i>Regular (750g)</i>	<i>Small (500g)</i>
Lemon juice	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Water	320ML	280 ML	150ML
Oil	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Salt	2 tsp	1-1/4 tsp	1 tsp
Sugar	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Flour	4 cups	3-1/4 cups	2-1/4 cup
Baking-powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Whole Wheat Bread Recipe (three):			
<i>Ingredients:</i>	<i>Large (900g)</i>	<i>Regular (750g)</i>	<i>Small (500g)</i>
Water	320ML.	270 ML	210ML
Oil	3 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1 tsp
White sugar	3 Tbsp	3 Tbsp	3 Tbsp
Milk powder	3 Tbsp	2-1/2 Tbsp	2 Tbsp
Flour	3 cups	3 cups	2 cups
Whole-wheat powder	1 cup	3/4 cup	1/4 cup
Baking-powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ultra Fast (750g) (five):	
<i>Ingredients:</i>	<i>Regular (750g)</i>
Water + egg	280 ML
Oil	2 Tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	3 Tbsp
Flour	3 cups
Baking-powder	4 tsp

** Note: Water temperature 45°C-50°C*

Sweet Bread Recipe (four):			
<i>Ingredients:</i>	<i>Large (900g)</i>	<i>Regular (750g)</i>	<i>Small (500g)</i>
Water	320ML.	220 ML	160ML
Oil	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Salt	1-1/2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	1/2cup	1/3cup	1/4cup
Milk powder	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Flour	4-1/4 cups	3-1/3cups	2-1/2 cups
Baking-powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ultra Fast (900g) (six):	
<i>Ingredients:</i>	<i>Regular (750g)</i>
Water + egg	370 ML
Oil	2 Tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	3 Tbsp
Milk powder	3 Tbsp
Flour	4 cups
Baking-powder	4 tsp

** Pay attention to : Water temperature 45°C-50°C*

Quick Bread Recipes (seven):	
<i>Ingredients:</i>	
Water	330 ML
Egg	1
Plant oil	3 Tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	3/4cup
Milk powder	2Tbsp
Flour	3-1/2cup
Baking-powder	3 tsp

European Bread Recipe (eight):	
<i>Ingredients:</i>	
Water	310 ML
Oil	2 Tbsp
Salt	1-1/2 tsp
Sugar	4 Tbsp
Milk powder	3 Tbsp
Flour	3-1/4cups
Baking-powder	1 tsp

NOTE: Baking-powder is made from Germany: Dr.Oetker
 Flour is made from Germany: Goldähren TYPE405
 Whole-wheat powder is made from Germany: Diamant Seit 1895
 If customer is from Germany, please remover milk powder from recipe.

VII. When to adjust recipes

Problem	Probable cause	Solution description below
The bread does not rise at all or not enough	Too much yeast, Too much flour, not enough salt	a/b
	No or too little yeast	a/b
	Old or stale yeast	e
	Liquid too hot	c
	The yeast has come into contact with liquid	d
	Wrong flour type or stale flour	e
	Too much liquid or not enough liquid	a/b/g
The dough rises too much and spills over the baking pan	Not enough sugar	a/b
	If the water is too soft the yeast ferments more	f
The bread goes down in the middle	Too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down	a/f
	The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness	c/h/i
	Not salt or not enough sugar	a/b
	Too much liquid	h
Heavy, lumpy structure of bread	Too much flour or not enough liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, whole meal flour or another ingredient	b
	Old or stale flour	e
The bread is not baked in the center	Too much or not enough liquid	a/b/g
	Too much humidity	h
	Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Coarse structure or too many holes in bread	Too much water	g
	No salt	b
	Great humidity, too hot water	h/i
Mushroom-like, unbaked surface	Too much liquid	c
	Bread volume too big for the pan	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or not enough salt	a/b
The slices are uneven or there lumps in the middle	Too much sugar	a/b
	Other sweet ingredients apart from sugar	b
Flour deposits on the bread crust	The bread did not cool enough(the vapor has not escaped)	j
	The flour was not worked well on the sides during kneading	g/i

Solutions to the above problems

- a. Measure the ingredients correctly
- b. Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added
- c. Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must be added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct with the liquid
- d. User only fresh and properly stored ingredients.
- e. Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by 1%.
- f. Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- g. In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- h. In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- i. Take the bread out of the pan immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- j. Reduce the amount of yeast or all ingredients by 1/4

Remarks on recipes

- Pls measure ingredients correctly, as each ingredient plays a special role for the successful baking or the bread.
- Always add the liquid first, add yeast at the end. Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when use timing function)
- Use the same measuring units while measuring the ingredients, that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during kneading process.
- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc). Therefore, the recipe indications should server rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find out the cause of the failure and try once again with changed proportions.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации хлебопечи и по уходу за ней.

Меры безопасности и предосторожности

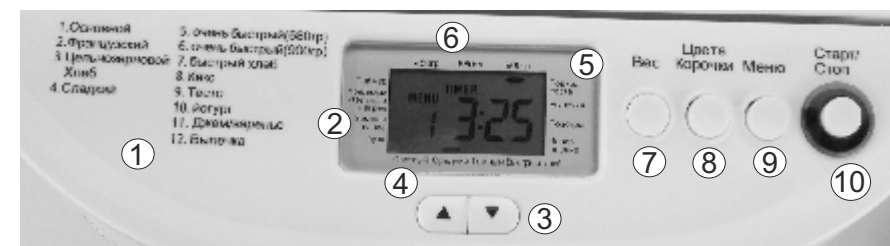
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Общие указания по безопасности

1. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
2. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
3. Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам.
4. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Не использовать вне помещений.
6. Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
7. 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.
8. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
9. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
10. 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.
11. Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
12. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
13. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.

14. 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.
15. Используйте хлебопечку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
16. Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитой, а также другими источниками тепла.
17. Не включайте хлебопечку с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
18. Печь не предназначена для консервирования продуктов.
19. Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную чашу.
20. Руководствуйтесь рецептами приготовления.
21. Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
22. Ненадлежащее поддержание хлебопечки в чистом состоянии может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
23. Хлебопечку 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.
24. При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности хлебопечки.
25. Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
26. Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с печью во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
27. Избегайте контакта с лопаточкой для замешивания во время эксплуатации прибора, это травмоопасно.
28. 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.
29. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
30. При возникновении каких-либо сбоев в работе устройства обратитесь в сервисный центр.

Панель управления



1. Список программ приготовления (меню);
2. Индикаторы процесса приготовления;
3. Регулировка времени (◀ - увеличить время на 10 мин, ▶ - уменьшить на 10 мин);
4. Индикаторы выбора цвета корочки;
5. Индикаторы процесса приготовления;
6. Индикаторы выбора веса приготавливаемого хлеба (450 / 680 / 900 г);
7. Кнопка «ВЕС» (размер/вес), для выбора веса приготавливаемого хлеба;
8. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ», для выбора цвета корочки;
9. Кнопка «МЕНЮ», для выбора программ приготовления;
10. Кнопка «СТАРТ/СТОП», для запуска/остановки работы хлебопечки или отмены выбранной функции.

Программы 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.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ

Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из пшеничной муки.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

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.

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.

5. УСКОРЕННЫЙ / 6. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 680 г / 7. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 900 г

В данных режимах процессы замеса, поднятия и выпекания теста значительно сокращены и не занимают много времени. В результате хлеб получается самым грубым из всех предложенных режимов.

8. КЕКС

Данный режим используется для приготовления различных кексов.

9. ТЕСТО

Данный режим используется для приготовления теста. В данном режиме происходит только замес без последующего выпекания.

10. ИОГУРТ

Данный режим используется для приготовления йогурта.

11. ВАРЕНЬЕ

Данный режим используется для приготовления варенья.

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.

Кнопки управления

Кнопка «МЕНЮ», используется для выбора программ приготовления. Нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. При длительном удержании кнопки можно перейти в режим быстрого и удобного перехода между опциями.

Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ», используется для выбора цвета корочки хлеба. При последовательном нажатии на кнопку на дисплее подчеркивается выбранный цвет: «светлый», «средний», «темный».

Кнопка «ВЕС», используется для выбора веса приготавливаемого хлеба. При последовательном нажатии на дисплее подчеркивается выбранный вес: 450/680/900 г.

Кнопка «СТАРТ/СТОП», используется для запуска /отмены программ. Чтобы завершить операцию или удалить выбранные параметры/настройки, держите кнопку нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.

Кнопки ◀▶, используются для установки времени отсрочки старта.

◀ - увеличить время на 10 мин, ▶ - уменьшить время на 10 минут.

Начало работы

1. Извлеките съемную чашу из хлебопечки.
2. Установите лопатку для замешивания на вал внутри чаши.
3. В соответствии с Вашим рецептом добавьте в форму нужные ингредиенты.



- ☞ **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.**
- ☞ **Дрожжи не должны соприкасаться с солью и жидкостью (водой).**

4. Установите форму для хлеба в хлебопечку, закройте крышку.
5. Подключите прибор к сети. При включении устройства раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись MENU 1 TIMER 3:25.

6. Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** и выберите номер программы (см. выше) приготовления, согласно Вашему рецепту и пожеланиям.
 - Выберите цвет корочки хлеба, для этого нажмите кнопку **«ЦВЕТ КОРОЧКИ»** и последовательным нажатием выберете нужный цвет. По умолчанию установлен цвет - **«СРЕДНЯЯ»**.
 - Если Вы хотите выбрать вес хлеба, нажмите на кнопку **«ВЕС»**, и последовательным нажатием установите нужный Вам вес 450 г, 680 г или 900 г. По умолчанию установлено 900 г.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, программа приготовления будет запущена, при этом на дисплее отобразится время приготовления данной программы.
 - Если необходимо остановить программу или сменить текущие настройки, нажмите и удерживайте в течении нескольких секунд кнопку **«СТАРТ/СТОП»**
8. По окончании работы (когда хлеб будет готов) раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится время 0:00 и хлебопечка перейдет в режим поддержания тепла (максимально время поддержания 60 мин)
 - Чтобы остановить/выключить программу поддержания тепла, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** на секунду.
9. Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети
10. Откройте крышку и достаньте чашу с помощью прихватки или рукавицы. Переверните чашу и слегка потрясите, чтобы достать хлеб.
 - Убедитесь, что лопатка для замешивания не осталась в хлебе! Если это произошло, аккуратно извлеките ее из хлеба.

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** позволяет откладывать время приготовления выпечки. Максимальное время 13 часов.

Для установки времени отсрочки приготовления, используйте кнопки:

◀ - увеличение времени на 10 мин

▶ - уменьшение времени на 10 мин

Например: Если Вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут, нужно:

1. Нажать кнопку **«МЕНЮ»**, выбрать нужную Вам программу (см. выше);
2. Выбрать желаемый цвет корочки;
3. Выбрать желаемый вес (размер) готовяемого хлеба;
4. Нажать кнопки **◀▶** и установить время 10 часов 30 минут;
5. Нажать кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, при этом на дисплее начнется обратный отсчет времени. По окончании заданного времени, хлебопечка начнет процесс приготовления.

☞ *Не рекомендуем использовать функцию таймер при использовании быстро портящихся ингредиентов, таких как яйца, молоко, сливки и сыр.*

☞ *Для отмены установки «Отсрочки старта» нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».*

Поддержание тепла

Если готовую выпечку не вынимают из хлебопечки сразу после завершения приготовления, автоматически запускается программа поддержания тепла. Чтобы узнать, какие программы приготовления имеют такую функцию, смотрите таблицу времени выполнения программ.

Запоминание настроек при отключении электроэнергии

Данное устройство имеет функцию запоминания настроек при отключении электроэнергии. Если во время выполнения одной из программ была отключена электроэнергия менее чем на 7 минут, устройство снова включится и возобновит выполнение прерванной программы, при этом общее время работы может отличаться от установленного (оно будет равно сумме времени, на которое была отключена электроэнергия, и изначально выставленного времени).

Если время отключения электроэнергии превысило 15 минут, выполнение программы может не возобновиться. Если перед отключением электроэнергии не выполнялось никаких программ, после возобновления подачи питания устройство

Контроль рабочего состояния деталей

Устройство автоматически проверяет рабочее состояние деталей. Например, если температурный датчик открыт, на дисплее будет показано «ЕЕЕ» и прозвучат короткие звуковые сигналы. Если температурный датчик замкнут, на дисплее будет «ННН», при этом прозвучат короткие звуковые сигналы.

Если текущее рабочее состояние не соответствует изначальным требованиям текущего меню. Например: если выбраны программы ТЕСТО, а температура внутри хлебопечки слишком высокая или слишком низкая для требуемых исходных условий (в данном случае ниже -10°C или выше 50°C), то при запуске программы устройство не начнет её выполнение и на дисплее будет показано «Е00» или «Е01». При этом прозвучат короткие звуковые сигналы. В таком случае необходимо достать форму для хлеба из устройства и дождаться восстановления необходимой температуры.

Время выполнения программ

1												
ОСНОВНОЙ												
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрый		
	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Вес	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Замешивание 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Выравнивание	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Замешивание 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Брожение 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Окисление	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:08:50	0:08:50	0:08:50
Придание формы	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 3	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:29:50	0:29:50	0:29:50
Выпекание	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00
Поддержание t°	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Общее время	3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	2:12:00	2:17:00	2:24:00
Фрукты	2:51:00	2:56:00	3:03:00	2:51:00	2:56:00	3:03:00	2:51:00	2:56:00	3:03:00	1:50:00	1:55:00	2:02:00

2												
ФРАНЦУЗСКИЙ												
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрый		
	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Вес	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Замешивание 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Выравнивание	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Замешивание 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Брожение 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Окисление	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 2	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:15:50	0:15:50	0:15:50
Придание формы	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 3	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:38:50	0:38:50	0:38:50
Выпекание	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00	0:50:00	0:52:00	0:55:00
Поддержание t°	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Общее время	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	2:30:00	2:32:00	2:35:00
Фрукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

3

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрый		
	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Вес	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г	450 г	680 г	900 г
Подогрев	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:05:00	0:05:00
Замешивание 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Выравнивание	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Замешивание 2	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Брожение 1	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:24:00	0:24:00	0:24:00
Окисление	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:10:50	0:10:50	0:10:50
Придание формы	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Брожение 3	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:34:50	0:34:50	0:34:50
Выпекание	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00
Поддержание t°	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Общее время	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	2:28:00	2:30:00	2:33:00
Фрукты	2:56:00	2:58:00	3:01:00	2:56:00	2:58:00	3:01:00	2:56:00	0:58:00	3:01:00	2:06:00	2:08:00	2:11:00

	4			5			6			7		
	Сладкий хлеб			Очень быстрый 680 г			Очень быстрый 900 г			Быстро		
Вес	450 г	680 г	900 г	680 г	900 г	900 г	680 г	900 г	900 г	900 г	900 г	900 г
Подогрев												
Замешивание 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:03:00	0:03:00	0:03:00
Выравнивание t°	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00				0:05:00	0:05:00	0:05:00
Замешивание 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00				0:05:00	0:05:00	0:05:00
Брожение 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00						
Окисление	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10						
Брожение 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50						
Придание формы	0:00:05	0:00:05	0:00:05	0:00:05	0:00:05	0:00:05						
Брожение 3	0:51:55	0:51:55	0:51:55	0:51:55	0:51:55	0:51:55	0:08:00	0:08:00	0:08:00			
Выпекание	0:50:00	0:55:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	0:35:00	0:35:00	0:35:00	1:30:00	1:30:00	1:30:00
Поддержание t°	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Общее время	3:17:00	3:22:00	3:27:00	3:27:00	3:27:00	3:27:00	0:58:00	0:58:00	0:58:00	1:43:00	1:43:00	1:43:00
Фрукты	2:55:00	3:00:00	3:05:00	3:05:00	3:05:00	3:05:00	-	-	-	-	-	-
Отсрочка до	13:00:00	13:00:00	13:00:00	13:00:00	13:00:00	13:00:00	-	-	-	-	-	-

	8	9	10	11	12
	Кекс	Тесто	Йогурт	Джем	Выпечка
Вес	-	-	-	-	-
Подогрев					
Замешивание 1	0:05:00	0:05:00		0:15:00	
Выравнивание t°		0:05:00			
Замешивание 2	0:15:00	0:20:00			
Брожение 1		1:00:00			
Окисление					
Брожение 2					
Придание формы					
Брожение 3			0:05:00-6:00:00		
Выпекание	1:10:00			0:50:00	1:00:00
Поддержание t°	0:22:00	-	-	-	-
Общее время	1:20:00	1:30:00	0:05:00-6:00:00	1:05:00	1:00:00
Фрукты	2:58:00	-	-	-	-
Отсрочка до	-	13:00:00	-	-	-

Звуковые сигналы

- При перезагрузке звучит один сигнал.
- Одно нажатие кнопок «МЕНЮ», «ЦВЕТ КОРОЧКИ» сопровождается одним сигналом.
- Одно нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» сопровождается одним сигналом.
- При установке программы «ВАРЕНЬЕ» или в процессе выполнения «ТЕСТО» сигнал звучит 12 раз, напоминая о том, что нужно добавить ингредиенты.
- После завершения приготовления, также, как и после завершения работы программы поддержания тепла, сигнал звучит 15 раз.

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.

Примечания

- 1) Точно измеряйте ингредиенты, так как каждый ингредиент играет важную роль в приготовлении хлеба.
- 2) Всегда сначала наливайте жидкость, а дрожжи добавляйте в конце. Дрожжи не должны контактировать с жидкостью.
- 3) Измеряйте ингредиенты мерной чашей и мерной ложкой для получения правильного количества.
- 4) Добавлять фрукты и орехи следует после звукового сигнала, который прозвучит во время выполнения предназначенной для этого программы приготовления. Если добавить эти ингредиенты слишком рано, они могут быть измельчены при замешивании.
- 5) Результат выпекания зависит от условий (жесткость воды, влажность воздуха, консистенции ингредиентов и т. д.). Таким образом, в рецепт следует вносить изменения, принимая во внимание все перечисленные условия. Не огорчайтесь, если в первый раз выпечка получится неудачной; постарайтесь найти причины этого и внести все необходимые изменения в процесс приготовления в следующий раз.

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Тесто плохо поднимается или не поднимается	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	a/b
	Нет или слишком мало дрожжей	a/b
	Несвежие дрожжи	a
	Слишком горячая жидкость	c
	Дрожжи смешивались с жидкостью	d
	Напохлаждение или старая мука	e
Тесто поднимается слишком высоко	Слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	Недостаточно сахара	a/b
Хлеб провалился посередине	В мягкой воде брожение протекает интенсивнее	f
	Слишком большое количество молока или жира перед брожением	c
	Теста слишком много	a/f
Хлеб провалился в середине	На процесс брожения повлияла слишком высокая температура воды или камеры выпекания или слишком высокая влажность	c/h/i
	Недостаточно соли или сахара	a/b
	Слишком много жидкости	h
	Слишком много муки или недостаточно жидкости	a/b/g
Хлеб塌кий и комковатый	Недостаточно дрожжей или сахара	a/b
	Слишком много фруктов, цельнозерновой муки или других ингредиентов	b
	Старая мука	e
Хлеб сырой в середине	Слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	Высокая влажность	h
Грубая структура или слишком много дырочек в хлебе	В рецепте указаны жидкие ингредиенты, например, йогурт	g
	Слишком много воды	g
	Нет соли	b
	Высокая влажность, слишком горячая вода	h/i
Грибкообразная, надрывлённая поверхность	Слишком много жидкости	c
	Объем хлеба слишком большой для формы	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба	f
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли	a/b
	Слишком много сахара	a/b
Пометки рыхлые или в середине комочки	Есть другие сладкие ингредиенты, кроме сахара	b
	Хлеб не достаточно остыл после выпечки	i
На корочке хлеба остались мука	При замесе теста мука не равномерно перемешивалась	g/i

- Точно измеряйте ингредиенты.
- Соблюдайте пропорции при закладке ингредиентов и проверяйте, все ли ингредиенты Вы положили.
- Подождите, пока жидкость остынет до комнатной температуры или возьмите другую жидкость. Кладите ингредиенты в указанном в рецепте порядке. Сделайте маленькое углубление в муке и добавьте туда раскрошенные дрожжи или же сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте муки больше, нежели указано в рецепте. При необходимости пропорционально уменьшите количество всех ингредиентов.
- Измените количество жидкости. При использовании жидких ингредиентов соответственно уменьшите объём используемой жидкости.
- При очень сырой погоде берите на 1-2 столовые ложки меньше воды.
- При жаркой погоде не пользуйтесь функцией программирования выпечки к заданному времени. Используйте холодные жидкости.
- Сразу же после выпечки выньте буханку из формы и прежде, чем её разрезать, дайте ей остыть на решетке в течение не менее 15 минут.
- Уменьшите количество дрожжей или при необходимости всех ингредиентов на ¼ от указанного количества.

Утилизация старого оборудования



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления.
Уточняйте информацию на официальном сайте производителя.
Срок службы товара не менее 2-х лет, при соблюдении условий эксплуатации.

Основные рецепты приготовления хлеба

Приготовление хлеба в режиме «Основной»			
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Большой (900 г)</i>	<i>Средний (750 г)</i>	<i>Маленький (500 г)</i>
Вода	330 мл	280 мл	190 мл
Подсолнечное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука	4 стакана	3-1/4 стакана	2-1/4 стакана
Разрыхлитель	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Приготовление французского хлеба в режиме «Французский»			
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Большой (900 г)</i>	<i>Средний (680 г)</i>	<i>Маленький (450 г)</i>
Лимонный сок	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Вода	320 мл	280 мл	150 мл
Подсолнечное масло	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Соль	2 ч.л.	1-1/4 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Мука	4 стакана	3-1/4 стакана	2-1/4 стакана
Разрыхлитель	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Приготовление цельнозернового хлеба в режиме «Цельнозерновой»			
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Большой (900 г)</i>	<i>Средний (680 г)</i>	<i>Маленький (450 г)</i>
Вода	320 мл	270 мл	210 мл
Подсолнечное масло	3 ст.л.	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.
Соль	2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Белый сахар	3 ст.л.	3 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.	2-1/2 ст.л.	2 ст.л.
Мука	3 стакана	3 стакана	2 стакана
Цельнозерновая мука	1 стакан	3/4 стакана	1/4 стакана
Разрыхлитель	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Приготовление сладкого хлеба в режиме «Сладкий»			
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Большой (900 г)</i>	<i>Средний (750 г)</i>	<i>Маленький (500 г)</i>
Вода	320 мл	220 мл	160 мл
Подсолнечное масло	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Соль	1-1/2 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	1/2 стакана	1/3 стакана	1/4 стакана
Сухое молоко	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Мука	4-1/4 стакана	3-1/3 стакана	2-1/2 стакана
Разрыхлитель	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Режим очень быстрого приготовления «Очень быстрое приготовление»	
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Средний (680 г)</i>
Вода* + яйцо	280 мл
Подсолнечное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука	3 стакана
Разрыхлитель	4 ч.л.
* <i>Примечание: Температура воды 40-50°C</i>	

Режим быстрого приготовления «Ускоренное приготовление»	
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Количество:</i>
Вода	330 мл
Яйцо	1 шт.
Подсолнечное масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3/4 стакана
Сухое молоко	2 ст.л.
Мука	3-1/2 стакана
Разрыхлитель	3 ч.л.

Режим очень быстрого приготовления «Очень быстрое приготовление»	
<i>Ингредиенты:</i>	<i>Большой (900 г)</i>
Вода + яйцо	370 мл
Подсолнечное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.
Мука	3 стакана
Разрыхлитель	4 ч.л.
* <i>Примечание: Температура воды 40-50°C</i>	