



# ХЛІБОПІЧКА

Інструкція з експлуатації

**DF-102132**



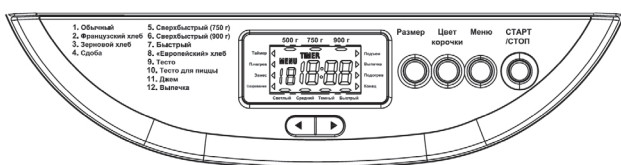
Дякуємо Вам за Ваш вибір!

## БЕЗПЕКА

При використанні електричного приладу ви повинні слідувати наступним правилам безпеки:

- Повністю прочитайте інструкцію
- Не торкайтеся гарячої поверхні. Використовуйте прихватки. Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
- Вимикайте пристрій з мережі, якщо він не використовується, або під час чищення. Дайте пристрою охолонути перед чищенням або зберіганням.
- Не поміщайте кабель, штекер або будь-яку іншу частину пристрою у воду або іншу рідину.
- Необхідний суворий контроль, якщо поруч є діти. Не призначений для використання дітьми.
- Не ставте нічого на кабель. Відключайте пристрій від розетки, якщо ви його не використовуєте.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим кабелем або штекером. Якщо вони були пошкоджені, то їх слід замінити у виробника або в сервісному центрі.
- Уникайте контакту з рухомими частинами.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником, це може стати причиною травми або поломки приладу.
- Не використовуйте хлібопічку на вулиці. Пристрій призначений для використання тільки в приміщенні і в домашніх умовах.
- Не дозволяйте кабелю стикатися з гарячою поверхнею. Не ставте легкозаймисті предмети на поверхню пристрою.
- Не розміщуйте прилад біля газової або електричної плити або духовки.
- Використовуйте хлібопічку на відстані не менше 10см від стін або інших предметів.
- При підключенні або відключенні пристрою до мережі, будьте обережні, не торкайтеся до зубців штекера.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



## ІНСТРУКЦІЯ ПО РК-ДИСПЛЕЮ

**РК-дисплей:** «МЕНЮ», «ТАЙМЕР», розмір хлібців, колір скоринки та процес роботи.

**Меню містить:**

1. Звичайний хліб
2. Французький
3. Цільнозерновий
4. Здоба
5. Торт
6. Прісний
7. Ультрашвидкий
8. Тісто
9. Паста
10. Пісочне тісто
11. Джем
12. Випікання

### Колір скоринки:

- світлий
- середній
- Темний
- Швидкий

### Інші функції:

- Таймер
- Повторний нагрів
- Заміс тіста
- Дозрівання тіста
- Сходження тіста
- Випічка
- Нагрівання
- Завершення програми

### Інструкція по кнопках:

Хлібопічка може знаходитись в трьох різних режимах: Тестування, Налаштування, Робота.

Режим «Тестування» використовується тільки при тестуванні пристрою в процесі виробництва, він не для користувача. Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП», і ви перейдете в режим «Тестування». Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» ще раз, щоб вийти з режиму «Тестування», а потім перейдіть в режим «Налаштування». Якщо не натискати кнопку «СТАРТ / СТОП», а включити пристрій, можна безпосередньо увійти в програму налаштування. При знаходженні пристрою в режимі «Налаштування» натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП», щоб перейти в режим «Робота». У режимі «Робота» натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» і потримайте більше 2 секунд, пристрій повернеться в режим «Налаштування» і до поточного меню.

**Кнопка «МЕНЮ»** - вибір елементів меню

- Кнопка «Меню» в режимі налаштування використовується для вибору різних програм. Натисніть кнопку «Меню», прозвучить короткий сигнал.

**Кнопка «Колір скоринки»** - вибір кольору скоринки

- Кнопка «Колір скоринки» в режимі «Налаштування» використовується для вибору кольору скориночки. Ця кнопка не має функції постійного натискання, вона забезпечує тільки циклічне перемикання.

**Кнопка «Розмір»** - вибір ваги хліба

- Кнопка «Розмір» в режимі «Налаштування» використовується для вибору ваги випікається хліба.
- Натисніть кнопку «Розмір», пролунає звуковий сигнал; кнопка «Розмір» не має функції постійного натискання, вона забезпечує тільки циклічне перемикання.

**Кнопка «СТАРТ / СТОП»** - програмування часу початку / завершення роботи

- Натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» для запуску цієї програми, перш ніж переходити до циклу підігріву, натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» і потримайте більше 2 с, щоб повернутися в режим «Налаштування»; після циклу підігріву натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП», щоб відразу повернутися в режим «Налаштування».

**Кнопка «Таймер +»** - збільшення часу відкладеної випічки

- Натискання на цю кнопку приводить до збільшення часу відстрочки на 10 хв. При цьому буде лунає сигнал; ця кнопка використовується для швидкого циклічного збільшення часу відстрочки.

**Кнопка «Таймер-»** - зменшення часу відкладеної випічки

- Натискання на цю кнопку приводить до зменшення часу відстрочки випічки на 10 хв. При цьому буде лунає сигнал; ця кнопка використовується для швидкого циклічного зменшення часу відстрочки.

## ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИПІЧЦІ ХЛІБА

### Інструкції з використання хлібопічки

Слідуйте відповідним рецептами, виконуючи наступні дії.

(1) Вирівняйте місильну лопать з віссю обертання і вставте її в форму для випічки хліба.

(2) У відповідності з рецептом, який вибрали, додайте в форму для випічки хліба в зазначеному порядку інгредієнти, такі як вода, борошно, яйце; дріжджі повинні бути введені в останню чергу, при використанні таймера відкладеної випічки переконайтеся в тому, що дріжджі знаходяться на самому верху і не стикаються з водою, сіллю, цукром, інакше дріжджі почнуть діяти.

(3) Помістіть форму для випічки хліба в хлібопічку, закрийте кришку.

(4) Включіть хлібопічку, РК-дисплей покаже «MENU 1 TIMER 3:25». Натисніть кнопку МЕНЮ та дивіться на РК-дисплей, виберіть за своїм бажанням одне з 10 меню Звичайний, Французький хліб, Цільнозерновий хліб, Здоба, Надшвидке

приготування (750 г), Надшвидке приготування (900 г), Швидке приготування, «Європейський» хліб, тісто, тісто для піци.

(5) Якщо ви хочете вибрати колір скоринки, натисніть кнопку Колір кірочки, щоб отримати корочку світлу, середню або темну. За замовчуванням автоматично відображається варіант вибору середня.

(6) Якщо хочете вибрати бажаний вага хліба, натисніть кнопку Розмір, щоб отримати буханець вагою 500 г, 750 г або 900 р. За замовчуванням автоматично відображається варіант вибору 900 р.

(7) Ви можете запрограмувати хлібопічку заздалегідь, щоб хліб був готовий до заданому часу. Обчисліть різницю в часі між моментом, коли ви запускаєте програму, і часом, до моменту настання якого ви хочете, щоб ваша підготовка була готова.

(8) Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, програма почне роботу, з'явиться символ «:» і засвітиться світлодіод. \* Якщо ви захочете зупинити програму, щоб змінити поточні параметри, натисніть ще раз кнопку СТАРТ / СТОП на 1 с, програма зупиниться і переключиться на програму, яка вам потрібна.

(9) У режимі збереження хліба теплим на панелі керування відображаються символи 0:00. Пристрій подає сигнал 15 разів. Символ «:» як і раніше відображається, світить світлодіод. (Режим Тісто не включений). Після закінчення 1:00 хлібопічка подасть сигнал, символ «:» зникне, світлодіод згасне, і хлібопічка повернеться в початковий стан. Щоб вийти з режиму збереження хліба теплим, натисніть кнопку СТОП на 1 с, пролунає звуковий сигнал, і хлібопічка повернеться в початковий стан

(10) Коли хліб готовий, подається звуковий сигнал. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП і утримуйте її протягом 1 с, поки не почуєте звуковий сигнал. Надіньте кухонні рукавиці, переверніть форму для випічки хліба і струсніть її, щоб хліб випав. Не забудьте видалити з хліба місильну лопать.

## ІНСТРУКЦІЇ ПО ЗАМІШУВАННЮ ТІСТА

Ця операція проводиться аналогічно операції по випічці хліба. При приготуванні тіста не можна використовувати сіль, цукор, сухе молоко і т.д. Проте, що тісто готове, свідчить 15-разовий сигнал.

## ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИПІЧЦІ

Ця програма використовується для випічки хліба протягом 60 хв. Детальний опис дій представлено нижче.

(1) Помістіть форму для випічки хліба в хлібопічку.

(2) Помістіть підготовлені продукти у форму для випічки хліба. Закрийте кришку.

(3) Натисніть кнопку МЕНЮ; дивлячись на РК-дисплей, виберіть дванадцятий меню і задайте час випічки допомогою кнопки ТАЙМЕР.

(4) Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, щоб почати випічку хліба.

(5) Коли на дисплеї відобразяться символи 0:00, випічка закінчена. Пролунає 15-кратний звуковий сигнал, і почнеться цикл збереження хліба теплим. У цей час ви можете натиснути кнопку СТАРТ / СТОП, щоб припинити роботу хлібопічки, в іншому випадку хліб буде автоматично зберігатися теплим, про припинення цього циклу свідчить 15-кратний звуковий сигнал.

(6) Якщо під час випічки ви вирішите, що хліб вже готовий, можете натиснути кнопку СТАРТ / СТОП для припинення роботи.

**УВАГА.** При першому використанні цього режиму вам важко контролювати час випічки. Не турбуйтеся, незабаром ви навчитесь робити це краще.

## ІНСТРУКЦІЯ ПО ПРИГОТУВАННЮ ВАРЕННЯ

Зверніться до рецепту, додайте інгредієнти у форму для випічки хліба, помістіть її в хлібопічку.

Виберіть елемент меню Джем і натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для запуску програми Джем.

## ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ

### 1. Збереження пам'яті при відключенні електроенергії.

Дана хлібопічка має функцію збереження параметрів режиму на випадок відключення електроенергії. Якщо було виконано програмування, потім електроенергія відключилася менш ніж на 7 хв. і потім знов з'явилася, поточна програма продовжить роботу, але загальний час приготування може змінитися і вже не буде відповідати встановленому при початковому налаштуванні.

Фактичне робочий час дорівнює сумі часу відсутності електроенергії вихідного часу настройки.

Якщо період відсутності електроенергії перевищує 15 хв., Хлібопічка не може забезпечити виконання роботи в поточному робочому режимі. Якщо виконання програми не почалося, а електроенергія відключилася, хлібопічка після відновлення подачі електроенергії перейде в початковий режим роботи.

### 2. Оцінка температури при початку роботи.

Хлебопечка має функцію оцінки початкового стану, заданого через МЕНЮ, і забезпечення самозахисту при неправильному функціонуванні пристрою. Якщо виявилися відхилення при її використанні, будь ласка, зверніться до наступних пояснень, щоб оцінити їх і вчасно вжити заходів.

#### (1) Функція оцінки робочих умов

Сформовані робочі умови можуть не відповідати вимогам до початкових умов, на які розраховане поточне меню. Наприклад, це може статися, якщо була обрана програма Випічка або Тісто, а внутрішня температура хлібопічки занадто велика або занадто мала і не задовольняє вимогам, що пред'являються до початкових умов, тобто внутрішня температура нижче  $-10^{\circ}$  або вище  $50^{\circ}$ . Якщо в цей час буде запущена програма, хлебопечка автоматично припинить роботу, на дисплеї відобразяться символи «E00» або «E01», в цей час будуть лунати короткі звукові сигнали. Якщо таке сталося, виїміть форму для випічки хліба і дочекайтеся, поки температура пристрою досягне необхідної для роботи. Якщо і після цього хлібопічку можна буде нормально використовувати, можливо, дане пристрій несправний, будь ласка, зв'яжіться з сервісним центром для ремонту або заміни.

#### (2) Перевірка функціонування

Хлебопечка має автоматичну функцію виявлення неправильного функціонування, обумовленого обривом електроланцюга датчика температури, короткого замикання в цьому ланцюзі і т.д.

Якщо датчик температури відключився, на дисплеї відображаються символи «EEE», одночасно лунають короткі звукові сигнали.

Якщо датчик температури не працює через коротке замикання, на дисплеї відображаються символи «ННН», одночасно лунають короткі звукові сигнали. У разі виникнення подібної ситуації, будь ласка, зв'яжіться з сервісним центром для ремонту або заміни.

## ІНСТРУКЦІЇ ПО ІНТЕРПРЕТАЦІЇ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ.

Оскільки сигнали зумера використовуються часто, нижче наводиться докладний їх опис.

(2) Після однократного натискання кнопки МЕНЮ, колір скоринки, «▲», «▼» лунає один звуковий сигнал.

(3) Після однократного натискання кнопки СТАРТ / СТОП лунає один звуковий сигнал.

(4) При виконанні програми Джем, в процесі Тісто, звуковий сигнал подається 12 разів, підказуючи додати варення.

(5) Після завершення роботи звуковий сигнал подається 15 разів, по завершенні роботи в режимі збереження хліба теплим звуковий сигнал також

подається 15 разів.

## ФУНКЦІЇ ЗБЕРЕЖЕННЯ ХЛІБА ТЕПЛИМ

Для зручності використання, хлібопічка має функцію збереження хліба теплим. Після того як приготування хліба або інших продуктів харчування завершено, якщо ви не виведете своєчасно хлібопічку з цього режиму, вона автоматично перейде в цикл збереження тепла. Зверніться до таблиці з режимами робочого часу, щоб побачити, які меню мають функцію збереження тепла.

## СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ХЛІБА

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
цукор	1 ст. ложка	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сухе молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 1/2 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	410мл	430мл	500мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн. ложки	3 чайн.ложки
цукор	1 ст. ложка	2 ст. ложки	2 ст. ложки
мука	4 1/4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	400мл	300мл	460мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	1 чайн. ложка	3 чайн. ложки
коричневий цукор	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
сухе молоко	3 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
цільнозернова мука	1 1/4 чашки	1 1/4 чашки	2 чашки
вода	400мл	300мл	460мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ЗДОБА			
	2,0ЛБ (900г)	2,5ЛБ (1350г)	3,0ЛБ (1800г)
масло	3 ст. ложки (2 ст. ложки)	3 ст. ложки	3 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки	3 чайн.ложки	3 чайн. ложки
цукор	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки

сухе молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	4 чашки	5 чашек	6 чашек
вода	310мл	420мл	440мл
дріжджі	1 чайн.ложка	1 чайн.ложка	1,5 чайн. ложки

ТОРТ	
2,0ЛБ (900г)	
яйцо	4 шт.
масло	95 гр
сіль	1/2 ст. ложки
сахар	260 гр
лимонний джем	1 ст. ложка
сухе молоко	2 ст. ложки
мука вищій гатунок	430 гр
вода	310мл
дріжджі	3 ст. ложки

УЛЬТРАШВИДКИЙ	
2,5ЛБ (1350г)	
масло	3 ст. ложки
сіль	3 чайн. ложки
цукор	2 ст. ложки
сухе молоко	3 ст. ложки
мука	5 чашек
вода	450мл
дріжджі	2 чайн. ложки

ПАСТА	
2,0ЛБ (900г)	
масло	2 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл

ПІСНИЙ	
2,0ЛБ (900г)	
яйце	3 шт.
масло	3 ст. ложки
сіль	1,5 ст. ложки
цукор	3 ст. ложки
мука	3 стакана
вода	250мл
сухі дріжджі	1,5 ст. ложки

ТІСТО	
2,0ЛБ (900г)	
масло	2 ст. ложки
сіль	2 чайн. ложки
сухе молоко	2 ст. ложки
цукор	1 ст. ложка
мука	4 1/2 чашки
вода	410мл

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	3:30-15:00	3:18-15:00	3:25-15:00	2:17-15:00	3:18-15:00	2:24-15:00	2:29-15:00
прогрів												
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек
формовка	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек
3-й сходження	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек
випікання	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв	53 хв	60 хв	65 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	3:18	3:25	3:30	2:17	2:24	2:29
фрукти та горіхи	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	2:58	3:05	3:10	1:57	2:04	2:09

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)
установка таймера	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	3:32-15:00	3:35-15:00	3:40-15:00	2:32-15:00	2:35-15:00	3:40-15:00
прогрів												
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	39 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	15 хв 50 сек	15 хв 50 сек	30 хв 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й сходження	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	38 хв 50 сек	38 хв 50 сек	59 хв 50 сек
випікання	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв	52 хв	55 хв	60 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40	3:32	3:35	3:40
фрукти та горіхи	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ												
колір скоринки	світлий			середній			темний			швидкий		
	об'єм	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)	3,0 ЛБ (1800г)	2,0 ЛБ (900г)	2,5 ЛБ (1350г)
установка таймера	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	3:45-15:00	3:48-15:00	3:53-15:00	2:30-15:00	2:33-15:00	2:33-15:00
прогрів	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв	5 хв	5 хв
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
2-й заміс	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
1-й сходження	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв	24 хв	24 хв
перерва	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек
формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
3-й сходження	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек
випікання	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв	50 хв	53 хв	58 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година
загальний година	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	3:45	3:48	3:53	2:30	2:33	2:38
фрукти та горіхи	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	3:00	3:03	3:08	2:10	2:13	2:18

колір скоринки	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	здоба			торт	прісний	ультра-швидкий	тісто	тісто для пасти	пісочне тісто	джем	випічка
об'єм	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ	3,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,0 ЛБ	2,5 ЛБ			2,5 ЛБ	N/A	N/A
установка таймера	3:22	3:27	3:32		15:00				3:55-15:00		
відстрочка	15:00	15:00	15:00	N/A	15:00	N/A	N/A	N/A	15:00	N/A	N/A
прогрів									30 хв		
1-й заміс	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	20 хв	5 хв	3 хв	5 хв	5 хв	5 хв
перерва	5 хв	5 хв	5 хв				5 хв		10 хв		
2-й заміс	20 хв	20 хв	20 хв	8 хв	10 хв		20 хв	11 хв	20 хв		
1-й сходження	39 хв	39 хв	39 хв	5 хв	6 хв	12 хв	60 хв		39 хв		
перерва	10 сек	10 сек	10 сек						10 сек		
2-й сходження	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек						25 хв 50 сек		
формовка	5 сек	5 сек	5 сек						10 сек		
3-й сходження	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек						44 хв 50 сек	10 хв	
випікання	55 хв	60 хв	60 хв	70 хв	65 хв	53 хв			60 хв	50 хв	60 хв
підігрів	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година	1 година			1 година		1 година
загальний година	3:22	3:27	3:32	1:28	2:20	1:20	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00
фрукти та горіхи	3:02	3:07	3:12	N/A	2:10	N/A	1:00	N/A	3:00	N/A	N/A