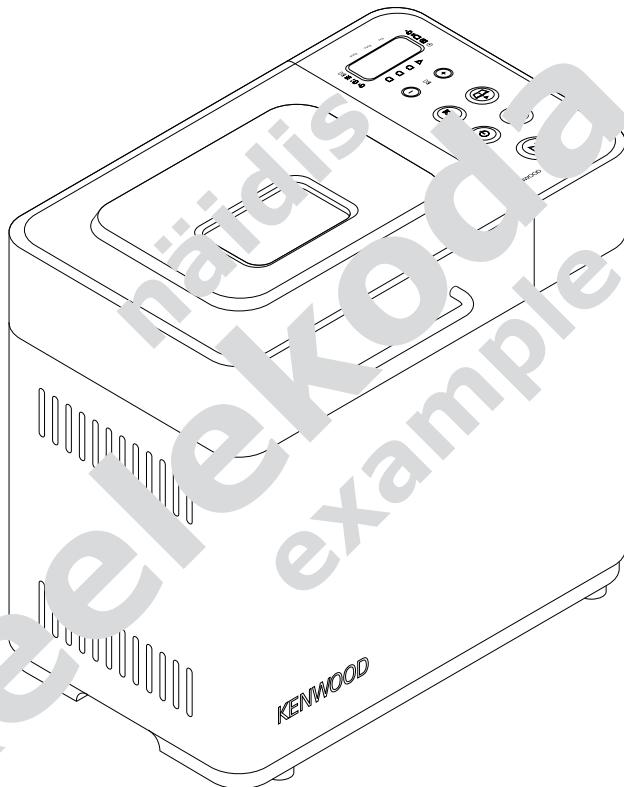


KENWOOD

Leivaküpseti
Maizes krāsns
Duonkepē



BM250

BM256

Leivaküpseti kasutamine

(vt jooniseid)

- 1 Tõstke küpsetusvorm sanga abil leivaküpsetist välja.
- 2 Paigaldage tainasejur.
- 3 Valage vesi küpsetusvormi.
- 4 Lisage ülejää nud koostisained retseptis toodud järjekorras küpsetusvormi.
↓
7 Veenduge, et köik ained on mõõdetud täpselt, kuna ebatäpse mõõtmisega ei saa häid tulemusi.
- 8 Pange küpsetusvorm küpsetuskambriisse ja suruge alla kuni lukustumiseni.
- 9 Laske sang alla ja sulgege kaas.
- 10 Ühendage toitejuhtme pistik pistikupressiga ja lülitage seade sisse – see annab helisignaali ja käivitab vahende küpsetusprogrammi 1 (3:25.).
- 11 Vajutage menüünupule ⑦, kuni soovitud programm on valitud. Vahende valib leivaküpseti programmi 1 kg taina ja keskmise küpsemisastme jaoks. Märkus: kiirprogrammi kasutamisel vajutage lihtsalt kiirküpsetusnupule ja programm algab automaatselt.
- 12 Valige taina kogus, vajutades nupule ⑯, kuni näidik liigub soovitud taina kogusele.
- 13 Valige küpsemisaste, vajutades nupule ⑰, kuni näidik liigub soovitud küpsemisastmele (hele, keskmine või tund).
- 14 Vajutage alustus- ja stoppnupule. Programmi peatamiseks (õigustamiseks) vajutage 2–3 sekundi ajanulis- ja stoppnupule.
- 15 Pärast küpsetusetapi lõpu eemaldage leivaküpseti töötlemistik pistikupeasest.
- 16 Tõstke küpsetusvorm sanga abil leivaküpsetist välja. **Kasutage alati pajakinnaid, sest küpsetusvormi sang on kuum!** Lõpeta keerakas püts restile jahtuma.
- 17 Laadige leivaiadele enne viilutamist vahemalt 30 minuti jahtuda, kuni see enam ei lära. Kuuma leiba-saia on raske viilutada.
- 18 Pühakeage küpsetusvormi ja tainasejari vahetult pärast kasutamist (võrdsada „Hooldus ja puhastamine”).

Lelvaküpseti programmitabel

Programm

| Programm | Programmi kestus | | | Heli signaal koostisainete lisamiseks | | | Soojas-hoidmine *** |
|-------------------------------|--|-------|------|---------------------------------------|-------|------|------------------------|
| | 500 g | 750 g | 1 kg | 500 g | 750 g | 1 kg | |
| 1 põhiprogramm | Sepi ia. alatainastele | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:51 | 2:56 | 3:03 |
| 2 Prantsuse leiva programm | Annab n. Joe nriku ja sobib madalama rasvatair tele ning suhkru all. s | 3:30 | 3:32 | 3:35 | - | - | 60 |
| 3 täisteraprogramm | Kiirprogramm Täisterajatutainastel minutit eelsoojendit | 2:30 | 2:32 | 2:35 | - | - | - |
| 4 magusa saia programm | Kiirprogramm: 5 min. ut er yst just * | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 2:56 | 2:58 | 3:01 |
| 5 glutreenivaba saia programm | Suure suhkrusaidusega ja. stel. | 2:28 | 2:30 | 2:33 | - | - | 60 |
| 6 pooltoodete programm | Gluteenita jahu ja. amiseks Max 500 g jahu | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 2:55 | 3:00 | 3:05 |
| 7 koogiprogramm | Säia ja leiva valmissegu Max 500 g valmissegu | 2:24 | - | - | - | - | 60 |
| 8 tainaprogramm | Ilma pärmilt ka kee. si. nastele Valmistab taina käsitsi vormimi .K. ja tavaas. taim | 1:43 | - | - | - | - | - |
| 9 pastatainaprogramm | Tainad pastatoodete valmistamiseks | 1:30 | - | - | - | - | - |
| 10 moosiprogramm | Moosi valmistamiseks | 0:14 | - | - | - | - | - |
| 11 küpsetamine | Ainult küpsetamine. Sobib ka valmis ja jahtur va-pätside ülessoojendamiseks ning priuunistamiseks. | 1:00 | - | - | - | - | 60 |
| Kiirküpsetusnupp | Leib valmib vähem kui ühe tunniga. Tainas vajab soojavett, lisapärmija vähem soola. | 1:3 | - | - | - | - | 60 |

Kiirküpsetusprogrammi valimiseks vajutage koorknu küpsemisastme valikunupule, kuni s "lb". t. (△)

Enne teise söökumisetati lõppu kostab helisignaal, mis annab märku koostisainete lisamiseks, kuni s "lb". t. seda ette näeb.

Küpsetussetati lõpedes läheb leivaküpseti automaatseelt soojashoidmisrežiimile, mis kestab ühe v. seni, kuni seade välja ülitatakse (oleneb sellest, kumb suundmus enne toimub).

Taimer

Taimer võimaldab leiva valmistamist kuni 15 tundi edasi lükata. Kiirküpsetusega ei saa taimerit kasutada ning seda ei soovitata kasutada ka taina-, moosi- või glutteenivaba saia programmiga.

PANGE TÄHELE: taimerit kasutades ärge kasutage koostisaineid, mis toa-temperatuuril või sellest soojemal temperatuuril kergesti riknevad, nagu piim, muna, juust, jogurt jne.

Taimeri kasutamiseks pange koostisained küpsetusvormi ja lukustage vorm leivaküpsetisse. Seejärel:

- Vajutage soovitud programmi valimiseks menüünupule  – näidikule ilmub programmi kestus.
- Valige kooriku küpsemisaste ja taime kogus.
- Seejärel seadke viivitus.
- Vajutage taimerinupule  kuni kogu vajalik aeg kuvatuleks. Kui lähetete üle vajaliku aja, siis ei välendamiseks vajutage taimerinupule . Igas viutusega taimerinupule muutub aeg 1 minuti võrra. Teil ei ole vaja eraldi arvestada valitud programmi alust ja kogu viivitusaega, kuna leivaküpset arvestab valitud programmi ajuse automaatselt viivitusaegse.
- Näide: valmis looduslike vajutell 7.00 kuni leivaküpsetisse. Õnnitluse eelmisel õnnitell 22.00 vajutage koostisained, siis taimeri soovitav viivitusaeg on 9 tundi.
- Nt programmi valimiseks vajutage menüünupule ning taimerinupule (+), et liikuda 10 minuti vahema ajani 9:05. Kui Te lähetete üle 9:05, siis vajutage lihtsalt taimerinupule , kuni jõuate tagasi.
- Vajutage alustus- ja stoppnupule ning näidikul hakkab vilkuma koolon (:). Taimer alustab aja kahanevat loendamist.



3:25



09:05

- Kui teete vea või soovite seadud aega muuta, siis vajutage alustus- ja stoppnupule, kuni kostab helisignaal. Seejärel saate aja nullida.

09:05

Toitekatkestuse kaitse

Leivaküpsetil on toitekatkestuse ait kuni kaheksaminutilise toitekatkele vastu. See rakendub juhul, kui seadme toitejuhtme pistik töö aja  on ja pistikupesast eemaldatakse. Vaid jätkab programmi, kui toitejuhtme pistik kohe tagasi pistikupesaga ühendatakse.

Hooldata ja puhastamine

PANGE TÄHELE: enne puhastamist eemaldatakse leivaküpseti toitejuhtme pistikupesast ning laske seadmel maha jahtuda.

Ärge kastke leivaküpsetit ega küpsetusvormi välini, et alust vette.

- Ärge peske küpsetusvormi nõudepesumasmas. Nõudepesumasin võib rikkuda üpsetusvormi külgevõtmatu pinna ja seal hakkab küpsetamise ajal kinni jäma.

Arge kasutage abrasiivseid küürimisvahendeid ega metallvahendeid.

- Puhastage küpsetusvorm ja tainasegur **kohe** pärast igat kasutuskorda, täites küpsetusvormi osaliselt sooja pesuvahendilahusega. Laske 5–10 minutit liguneda. Keerake tainasegurit päripääva ja töstke välja. Puhastage pehme lapiga, loputage ja kuivatage.
- Kui tainasegur ei saa pärast 10 minuti möödumist eemaldada, siis võtke kinni veovöölist vormi põhjal ja keerake seda edasi-tagasi, kuni tainasegur lahti tuleb.
- Vajaduse korral puhastage leivaküpseti sise- ja välispinda pehme niiske lapiga.
- Kaane saab puhastamiseks eemaldada.

Pirms ierīces lietošanas

- Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju un saglabājet to turpmākai uzziņai.
- Nonemiet iepakojumu un uzlīmes.

Drošības norādījumi

- Neaizskariet karstās virsmas. Lietošanas laikā aizsniedzamās virsmas kļūst karstas. Cepšanas formas izņemšanai vienmēr lietojiet virtuves cimdu.
- Lai novērstu šķakatu rašanos krāsns iekšienē, vienmēr pirms sastāvdaļu pieveñošanas izņemiet maizes cepšanas formu no krāsns. Sastāvdaļas, kuras var izšķilstīties uz sildelementa, var sākt gruzdēt un radīt dūmus.
- Nelietojet ierīci, ja uz tās barošanas vada ir redzama jebkāda bojājuma forma vai ja ierīce ir nejauši nokritusi.
- Nemērciet ūdenī vai kādā citā ūdens ierīci, tās barošanas vadu vai kontaktušu.
- Vienmēr atvienojet ierīci no elektrotīkla pēc lietošanas, pirms detalju iestādīšanas vai noņemšanas, ja ierīcis tīrišanas.
- Nejaujet barošanas vadom nokrātīties pāri darbvirsmas malai vai saskarsies ar kārstām virsmām, piem., ar elektrogažu gāzes plīti.
- Šo ierīci jālieto tikai uz līdzīgās iegunsdrošas virsmas.
- Nelieciņiet roku krāsnī, kas ir ietēta pēc cepšanas formas izņemšanas, jo tā ir ļoti karsta.
- Neaizskariet maizes krāsns kustīgās daļas.
- Nepārsniedziet ierīci vāniāli pieļaujamo (1 kg) svaru daudzumu, jo tas var negatīvi ietekmēt maizes krāsns darbību.
- Nenovietojiet maizes krāsnī tiešos saules skatos, tuvu karstām ierīcēm vai caurvējotām faktori var ietekmēt krāsns šķējo temperatūru, un tā rezultātā gala izskums var neizdoties.
- Nelietojet šo ierīci ārpus telpām.
- Nedarbiniet tukšu maizes krāsnī, jo tas var izraisīt nopietrus ierīces bojājumus.
- Nelietojet ierīces kamenu kā glabātavu.
- Nenosedziet vāka tvaika atveres, kā arī nodrošiniet pietiekamu ventilāciju visapkārt ierīcei tās darbības laikā.

- Nejaujet rīcībnes pējīgiem cilvēkiem lietot ierīci bez uzraudzības.
- Nejaujet bērniem lietot vai spēlēties ar ierīci.
- Lietojet ierīci tikai tai paredzētiem mājsaimniecības mērķiem. Kenwood neuzņemas nekādu atbildību par ierīces nepareizas lietošanas izraisītām seku.

Pirms pieslēgšanas elektrotīklā

- Pārbaudiet, vai elektriskās strāvas gums vietējā elektrotīkla apdzīvītā maižes krāsns pamata apzīmējumā ir iegummam.
- Ierīce atbilst ES direktīvai: 89/336/EEK (elektromagnētiskāi sadzīvē).

Pirms ražotā krāsns pirmās lietošanas

- Novērtiet, ja visas ierīces detaljas (sk. "Ierīces pārskats un apkope").

Ierīces detaljas

- ① vārpstīgas rokturis
- ② vārpstīgas zīņš
- ③ sildelementi
- ④ cepšanas formas rokturis
- ⑤ mīklas zīķis
- ⑥ vārpstīgas vārpsta
- ⑦ vārpstīgas sakabe
- ⑧ on/off (ieslēgšanas/izslēgšanas) slēdzis
- ⑨ mērtrauks
- ⑩ dubultā mērkarote: 1 tējk. un 1 ēd. k.
- ⑪ vadības panelis
- ⑫ displeja logs
- ⑬ taimera indikators
- ⑭ programmas indikators
- ⑮ garozas krāsas indikatori (gaiša, vidēja, tumša, ātrā)
- ⑯ aizkaves taimera pogas
- ⑰ klaipa izmēra poga
- ⑱ start/stop (sākšanas/pārtraukšanas) poga
- ⑲ ātrās cepšanas poga
- ⑳ garozas krāsas poga
- ㉑ izvēlnes poga
- ㉒ klaipa izmēra indikatori

Kā mērīt sastāvdajas (sk. 3.–7. att.)

Sk. attēlus lietošanas instrukcijas vidū.

Optimālu cepšanas rezultātu sasniegšanai joti svarīgi ir lietot precīzi nomērītās sastāvdajas.

- Vienmēr mēriet šķidrās sastāvdajas caurspīdīgā mērtraukā ar atzīmētajām iedalījām. Šķidrumam jāsniedzas tieši līdz norādītai atzīmei, ne augstāk vai zemāk (sk. 3).
- Vienmēr lietojet šķidrumus temperatūrā 20 °C, izņemot maizes cepšanu ātrajā (1 stundas) programmā. Ievērojiet recepšu nodaļas norādījumus.
- Vienmēr lietojet komplektā esošo mērkaroti, lai izmērītu mazus sauso vai šķidro sastāvdaļu daudzumus. Lai to dara slīdni, lai izvēlētos kādu no norādītajiem tilpumiem $\frac{1}{2}$ tējk., 1 tējk., $\frac{1}{4}$ tējk. vai 1 ēd. k. Uzpildiet līdz sausošai un nolīdziniet līdz ar karotes rāzmam (sk. 6 un 7).

On/off (ieslēgšanas/izslēgšanas) slēdzis

Kenwood maizes krāsns iekārtām ar ON/OFF slēdzi un tālendārītājs, kamēr nebūsiet nospiest "on" (ieslēgts).

- Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un nos piedielēt maizes krāsns aizmugurē esošā "ON/OFF" siedzi ⑧ – atskanēs ierīcei vissārākais signāls un displeja ierīzījums izsīces 3:25.
Ierīcei lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci pirms noņemējot to no elektrotīkla.

Programmas indikators ⑯

Programmas indikators atrodas displeja lodziņā un indikatora bultiņa norādīs maizes krāsns sasniegto cepšanas programmas pakāpi:

Iepriekš karsēšana ⑮ – šī funkcija disponējas tikai pilnas kviešu programmas iestatījuma sākumā (30 minūtes pilna kviešu programmai un 5 minūtes ātrajai maizes uzsilīdītu sastāvdaļas pirms pirmās cikšas posma sākuma. Šajā periodā programmas āķis nedarbojas.

Mīklas mīcīšana ⑯ – mīkla ir pirmajā vai otrajā mīcīšanas posmā, vai tā tiek notraukta (neuzņemta) uzbrīešanas ciklu starpplānotās. Otrs mīcīšanas cikla pēdējo 10 minūtu laikā iestatījumos 1, 3 un 4 programmas būdinājumu signāls, lai turpmāk epievēnotu maizes krāsns slēdzības sastāvdaļu.

Atelpa ⑰ – atpūšas starp mīcīšanas cikliem.

Uzbrīešana ⑯ – mīkla ir 1., 2. vai 3. uzbrīešanas ciklā.

Cepšana ⑯ – klaips ir noslēguma cepšanas posmā.

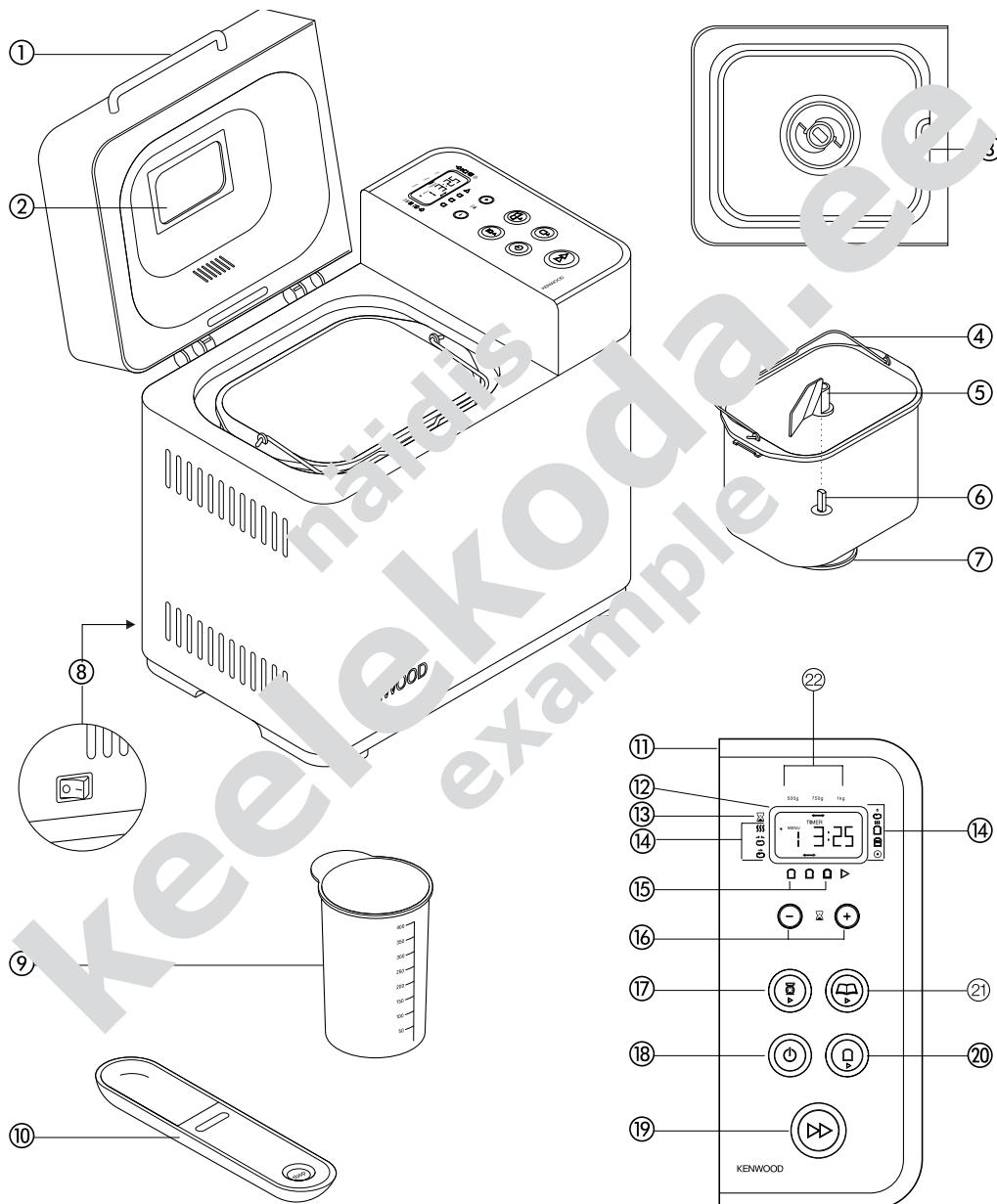
Siltuma saglabāšana ⑯ – cepšanas cikla noslēguma posmā maizes krāsns automātiski pāriet uz siltuma saglabāšanas režīmu. Šis režīms tiks uzturēts aptuveni 1 stundu vai kamēr ierīce tiks izslēgta (atkarībā no tā, kurš pasākums notiek agrāk). Lūdzu, ievērojiet: **siltuma saglabāšanas periodā sildelementi ieslēgsies un izslēgsies, un degs neregulāri.**

Noslēgums ⑯ – programmas beigas.

Maizes krāsns lietošana

(sk. attēlus)

- 1 Aiz roktura izceliet maizes cepšanas formu.
- 2 Levietojet mīklas āķi.
- 3 Ileļjet cepšanas formā ūdeni.
- 4 Pievienojiet visas nepieciešamās cepšanas sastāvdalas receptēs norādītajā secībā.
↑
7 Pārliecieties, ka visas sastāvdalas ir precīzi nomērītas, jo nepareizs sastāvdalju daudzums radīs neapmierinošus rezultātus.
- 8 Levietojet maizes cepšanas formu krāsns kamerā un nospiediet uz leju, līdz tā noslēdzas savā vietā.
- 9 Nolaidiet rokturi un aizveriet vāku.
- 10 Pievienojiet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet – atskanēs skatās **“Iepārtītās”** un ierīce sāks darboties pēc iepriekšēji iestatītās programmas (10:25).
- 11 Spiediet izvēlnes pogu **⑧**, līdz tiek izvēlēta nepieciešamā programma. Maizes krāsns izvēlēsies rūpnīcas iestatīto 1 kg un vidēju garozas krāsns. Piezīme: lietojot ātro programmu **⑨**, vienkārši nospiediet **“Ātrās”** programmas pogu un tā sāks darboties automātiski.
- 12 Izvēlieties klaipa izmēru spiežot izmēra pogu **⑩**, līdz indikators sasniegts vēlamā klaipa izmēru.
- 13 Izvēlieties garozas krāsu spiežot garozas krāsns pogu **⑪**, līdz indikatora sasniegts vēlamo garozas krāsu **“Sāla, vidēja vai tumša”**.
- 14 Nospiediet START pogu **⑫**. Lai pārtrauktu vai atceltu programmu, spiediet START/STOP pogu 2–3 sekundes.
- 15 Cepšanas cikla beigās aņemiet ierīci no elektrotīkla.
- 16 Aiz roktura izceļot, izvēlieties cepšanas formu **“Iepārtītās formas izņemšanai vienā posmā”**, ja virtuves cīmdušs, jo cepšanas formas rokturis būs karst.
- 17 ...gatavo krāsnī ipu novietojiet uz mēla režģi lai atrāliest. Ieliet maizienu dzīst vismaz 30 minūtes pirms ķēršanas, lai izietu tvaiks. Karsti maizienu grūti sagriezt.
- 18 Pēc ķēršanas nekavējoties iztīriet ceļšānas formu un mīklas āķi (sk. “Tīršana un apkope”).



Prieš naudodamasi **Kenwood** prietaisą

- Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite.
- Išpakuokite ir nuimkite visas etiketes.

Saugos reikalavimai

- Nelieskite karšto duonkepės paviršiaus. Veikianti duonkepė labai įkaista. Ištraukdami karštą kepimo formą visada mūvėkite virtuvines pirštines.
- Kad nieko neišlietumėte kepimo kameroje, prieš sudėdami produktus, visada ištraukite iš prietaiso kepimo formą. Užtikrinkite ant kaitinimo elemento maisto produktais gali užsidegti ar pradėti smilkti.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo laidas yra pažeistas arba prietaisas buvo nukritęs.
- Nepanardinkite prietaiso, laido ar kitų daiktų vandenį ar kitą skystį.
- Pasinaudojėj prietaisu, prieš išvynioti, ištraukdami ar ijdėdami prietaiso visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nepalikite laido kabėti ar laikau krašto ir žiūrėkite, kad jis nesileisti prie karštų paviršių, pvz., dujinės ar elektrinių viryklių.
- Statykite prietaisą tik ant lygaus ir kainavimo atsparaus paviršiaus.
- Ištraukę kepimo formą, nekeičianti ji kepimo kameroje, nesudėkite į daiktų dėklą.
- Nelieskite judančiu deklu duonkepės viduje.
- Neviršykite nurodyto sudėjimo kiekių (1 kg), nes tai gali lemti pagrindinį apkrautį prietaisą.
- Nestatykite prietaiso tiesioginėje saulėje, skersvėju ar nuliese kitų karštų prietaisų. Visos šios veiklos paveikti duonkepės vidų temperatūrą ir sugadinti kepinį. Nenaudokite šio prietaiso lauke.
- Nenorkite tuščios duonkepės, nes ji gali susistoti.
- Nenaudokite kepimo kameros kokiems nors daiktams sudėti ir laikyti.
- Neuždenkite dangtyje esančių garų išeji-mo angų ir įsitikinkite, kad aplink prietaisą būtų pakakamai erdvės orui cirkuliuoti.
- Nelieskite prietaisu naudotis asmenims su psichine negalia.

- Neleiskite naudotis ar žaisti su juo vaikams.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. **Kenwood** neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir dėl šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų nesi-laikymo.

Prieš įjungiant i elektros tinklą

- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą įsitikinkite, kad vietinio tinklo įtampa yra žymėta duonkepės palaikymo.
- Prietaisas atitinka Europos standartų direktyvos 89/336/EEB (dėl elektromagnetinio suderinamumo) reikalavimus.

Prieš naudodamasi prietaisą pirmą kartą

- Išplaukiantis iš duonkepės dalis (žr. sąsiūlytus ižūjura ir valymas).

Masytu

- daiktų rankena
- langas
- dujų siunimo elementas
- kepimo forma
- rankena
- tešlos medžytuvas
- veidra
- vienės mova
- viengimo/išjungimo mygtukas
- indas su padalomis
- matavimo šaukšteliis (1 šaukštė ir 1 arbatinio šaukšteliu talpos)
- valdymo skydelis
- ekranas
- laikmačio indikatorius
- programos indikatorius
- plutelės apkepimo laipsnio indikatoriai (šviesi, vidutinė, tamsi, greitai)
- laikmačio funkcijos mygtukai
- tešlos kiekio nustatymo mygtukas
- mygtukas START/STOP
- greito kepimo mygtukas
- plutelės apkepimo laipsnio nustatymo mygtukas
- mygtukas MENU
- tešlos kiekio indikatorius

Kaip pamatuoti produktus (žr. 3–7 paveikslėlius, esančius 20 ir 21 psl.)

- Kad pasisektų iškepti skanią duoną, labai svarbu tikslai pamatuoti produktų kiekį.
- Skysčius visada matuokite skaidriu indu su padalomis, kurį rasite komplekste. Skysčio įpilkite lygai iki padalos – ne daugiau ir ne mažiau (žr. 3 piešinį).
 - Visada naudokite kambario temperatūros skysčius (20 °C), išskyrus tuomet, kai naudojate greito kepimo programą. Laikykite recepte pateiktų nurodymų.
 - Sausų ar skystų produktų nedidelį kiekį matuokite komplekste esančiu mataimimo šaukštu. Šaukštų galite pamatuoti ½ šaukštelio, 1 šaukštelių, ½ šaukštelių arba 1 šaukštą. Pripilkite iki viršaus, o keletą nubraukite (žr. 6 ir 7 piešinių).

Ijungimo / išjungimo mygtukas

- Kenwood duonkepėje yra įtaisvotas ijtėjimo ir išjungimo mygtukas. Duonkepė neveiks tol, kol nepaspausite ijtėjimo mygtuko.
- Duonkepę prijunkite prie elektros tinklo ir paspauskite ON/OFF mygtuką, esant galinėje duonlėpės sieneleje – pasisegarsas, o ekrane bus užrašas 3:25.
 - Pasinaudodami prataisu visada jį išjunkite ir ištremkite iš duonkepės kištuką iš lizdo.

Programos indikatorius ⑭

Programos indikatorius yra ekrane, o rodyklė nurodo duonos kepimo etapą:

Pašildymas ⑬ – pašildymas veikia tik grūdėtos duonos kepimo programos pradžioje (30 minučių grūdėtos duonos kepimo programa ir 5 minutes grūdėtos duonos greitojo kepimo programa) – produkto pašildomi prieš pirmajį tešlos maišymo etapą. Šiuo metu tešlos maišymas yra panaudota.

Tešlos maišymas ⑭ – tešla yra pirmame ar antrame maišymo etapu. Ši maišymo tarp dviejų laukimų etapų, 1, 3 ir 4 kepimo programuose yra per antrojo tešlos maišymo laukimą po 10 minučių 10 minučių pasigirdinti signalas, pranešantis, kad reikia įpilti maistą į produktą.

Plikinimas ⑮ – tarp dviejų maišymo ciklų tešla įplinkinama.

Šilumos maišymas ⑯ – tarp dviejų 1, 2 arba 3 kildinimo ciklas.

Kepimas ⑰ – vėliai paskutinis kepimo ciklas.

Šilumos palaikymas ⑱ – pasibaigus kepiamui etapui duonkepė automatiškai persijungia į šilumos palaikymo režimą. Šilumos palaikymo režimas trunka vieną valandą arba tol, kol išjungsite prietaisą. **Dėmesio! Esant ijtętam šilumos palaikymo režimui, kaitinimo elementas pakaitomis išsijungia ir įsijungia.**

Pabaiga ⑲ – programos pabaiga.