Программа 1: Основная
Выпечка хлеба из белой муки и смеси пшеничной и ржаной муки. Хлеб из такой муки имеет плотную консистенцию. Для выбора цвета поджариваемой корочки по своему желанию нажмите кнопку “COLOR”.

Программа 2: Французский хлеб
Выпечка легкого хлеба из муки тонкого помола. Хлеб, выпеченный по этой программе, имеет хрустящую корочку и воздушную мякоть. Эта программа не подходит для выпечки изделий, в тесто для которых необходимо добавление масла, маргарина или молока.

Программа 3: Хлеб из пшеницы грубого помола
Выпечка хлеба из сортов муки грубого помола, например из непросеянной пшеничной или ржаной муки. Тесто для приготовления такого хлеба требует более длинного режима перемешивания и выстаивания. Хлеб из такой муки плотный и тяжелый.

Программа 4: Быстрая выпечка
Приготовление теста, выстаивание и выпечка хлебных изделий, времени для приготовления которых требуется меньше, чем для выпечки по основной программе. Мучные изделия, выпекаемые по этой программе, обычно имеют небольшие размеры и плотную структуру.

Программа 5: Сдоба
Выпечка сладких сдобных изделий с добавлением фруктовых соков, кокосовой стружки, сухофруктов, шоколада или с добавлением большого количества сахара. Из-за более длинного режима выстаивания сдобные изделия получаются легкими и воздушными.

Программа 6: Сверхбыстрая выпечка-I
Приготовление теста, выстаивание и выпечка примерно 750 г хлеба за короткое время. Приготовление хлеба меньших размеров и из муки более грубого помола, чем в программе Быстрая выпечка.

Программа 7: Сверхбыстрая выпечка-II
Выпечка примерно 900 г хлеба так же, как в предыдущей программе.

Программа 8: Приготовление густого теста
Приготовление теста и выстаивание, но без выпечки. Выньте приготовленное тесто и разделайте его для готовки рулетов, пиццы, пельменей, паровых мантов и пр.

Программа 9: Джемы
Приготовление джемов и мармелада.

Программа 10: Пирожные и торты
Приготовление теста, выстаивание и выпечка изделий из пресного теста с добавлением пищевой соды или пекарского порошка.

Программа 11: Сандвичи
Приготовление теста, выстаивание и выпечка хлеба для сандвичей. Приготовление хлеба легкой структуры с более тонкой корочкой.

Программа 12: Выпечка

Только выпечка, без приготовления теста и выстаивания. Для дополнительного поджаривания хлеба и мучных изделий, имеющих легкую консистенцию.