

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МВМ-1220

ХЛЕБОПЕЧКА
ХЛІБОПІЧКА



MYSTERY
HOME

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашей продукции.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют допустимой мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что тип розетки соответствует типу вилки сетевого шнура прибора. Если вилка не соответствует розетке, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;
 - немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
- Запрещается использовать прибор с поврежденными сетевым шнуром и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после того, как он упал или был поврежден каким-либо другим образом. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. При необходимости обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей прибора. Внешние поверхности сильно нагреваются при эксплуатации прибора. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Во избежание опрокидывания прибора, устанавливайте его только на устойчивую ровную теплостойкую поверхность.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор вне помещений. Использовать только в жилых зонах.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации, перед чисткой и если вы его не используете.
- При отключении прибора от электросети не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку.

- Прибор не предназначен для использования в условиях повышенной влажности.
- Во избежание перегрева не накрывайте прибор никакими предметами.
- Расстояние между стеной и прибором должно быть не меньше 6 см.
- Не передвигайте прибор во время эксплуатации.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети и/или лица с ограниченными возможностями.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Если прибор долгое время не будет использоваться, его необходимо убрать на хранение.
- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях прибор не предназначен.
- Всегда извлекайте форму для выпечки хлеба из печки, прежде чем добавлять в него ингредиенты. В противном случае ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент, загореться и привести к возникновению дыма.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения формы для выпечки хлеба, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри прибора.
- Не превышайте максимальные указанные объемы приготовления хлеба, так как это может вызвать перегрузку печки.
- Избегайте попадания прямых солнечных лучей на печку, а также не устанавливайте ее рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Запрещается включать прибор без загрузки ингредиентов, поскольку это может привести к его повреждению.
- Не храните внутри прибора какие-либо посторонние предметы.
- Во избежание возникновения пожара не загораживайте вентиляционные отверстия в крышке прибора.
- Перевозку и реализацию прибора осуществляйте в заводской упаковке, предохраняющей его от повреждений во время транспортировки.
- Упакованный прибор можно транспортировать всеми видами закрытого транспорта в условиях ГОСТ 15150-69 при температуре не ниже минус 20°C при защите его от прямого воздействия атмосферных осадков, пыли и от механических повреждений.

Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

Транспортировка, хранение и реализация

- В случае резких перепадов температуры или влажности внутри устройства может образоваться конденсат, что может привести к короткому замыканию. Выдержите устройство перед использованием при комнатной температуре в течение 2-х часов.
- Используйте заводскую упаковку для защиты устройства от грязи, ударов, царапин и повреждений при транспортировке.
- Защищайте устройство от прямого воздействия атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор вблизи источников тепла или отопления.
- Держите устройство в недоступном для детей месте.
- Соблюдайте температурный режим от -20°C до +50°C.

Практические советы

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры 20-25°C (если не указано в рецепте иное) и тщательно взвешены.
- Отмеряйте жидкости (воду, свежее молоко или раствор порошкового молока) с помощью прилагаемого мерного стакана. При измерении держите мерный стакан так, чтобы уровень жидкости был расположен горизонтально, на уровне глаз. Используйте для отмеривания только чистый мерный стакан, в котором не присутствуют остатки других ингредиентов.
- Используйте двойную мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Отмеривая 1 чайную или 1 столовую ложку, заполняйте ее до краев, но без «горки», так как даже небольшое избыточное количество ингредиента может нарушить баланс рецепта.
- Важно отмерять точное количество муки. От точности соблюдения рецептуры зависит качество полученной выпечки.
- Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика (если в рецептах не указано иное). После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.
- Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты (вода, молоко, растительное масло, яйца), затем сухие ингредиенты: соль, сахар, порошковое молоко и т. д., затем муку и в конце - дрожжи. Обратите внимание, что дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. Если вы используете функцию отсрочки приготовления, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, такие как, яйца, молоко, фрукты и т.п.
- Используемые ингредиенты:

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете по рошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °C, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество/вес между сухими и свежими дрожжами:

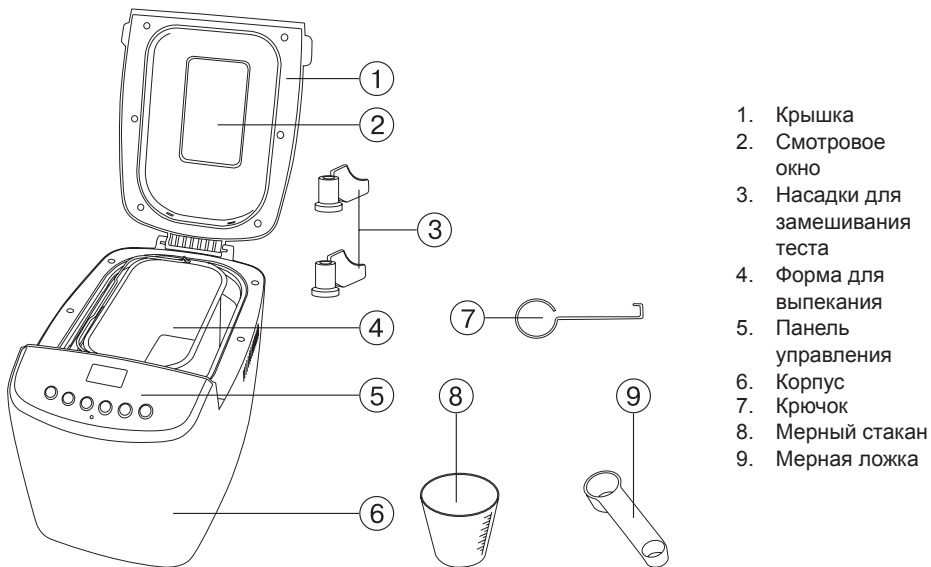
Сухие дрожжи (в чайных ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Добавки (фрукты, сухофрукты, орехи, оливки и т.п.):

При добавлении ингредиентов необходимо:

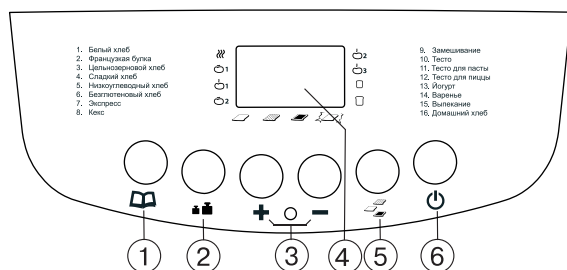
- добавлять ингредиенты строго после соответствующего звукового сигнала;
- обратите внимание, что твердые сорта зерен (например, льняные зерна или зерна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания;
- добавляйте ровно такое количество ингредиентов, которое указано в рецепте.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Насадки для замешивания теста
4. Форма для выпекания
5. Панель управления
6. Корпус
7. Крючок
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Белый хлеб
2. Французская булка
3. Цитронированный хлеб
4. Сладкий хлеб
5. Низкоуглеводный хлеб
6. Безглютеновый хлеб
7. Овсяное
8. Кеос

9. Замесивание
10. Тесто
11. Тесто для пасты
12. Тесто для пиццы
13. Йогурт
14. Варенье
15. Выпекание
16. Домашний хлеб

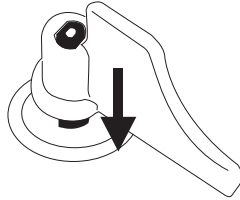
1. Кнопка выбора программ
2. Кнопка выбора веса
3. Кнопка установки времени отсрочки приготовления
4. Дисплей
5. Кнопка выбора цвета корочки
6. Кнопка включения/выключения

При первом использовании

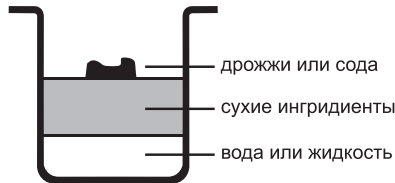
1. Убедитесь, что все детали и аксессуары в наличии и не повреждены.
2. Очистите все детали в соответствии с последним разделом «Чистка и уход».
3. Включите хлебопечку в режим выпечки и дайте поработать около 10 минут. После охлаждения очистите еще раз. Не используйте абразивные средства или чистящие порошки.
4. Тщательно просушите все детали и соберите их, чтобы прибор был готов к использованию.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ



1. Извлеките форму для выпекания из хлебопечки, потянув ее вверх. Закрепите насадки для замешивания на приводных осях как показано на рисунке. Рекомендуется смазать отверстие насадки для замешивания теста маслом. Это предотвратит застревание теста и насадка может быть легко удалена из хлеба.




2. Поместите ингредиенты в форму для выпекания. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте. Обычно сначала добавляют воду или что-то жидкое, затем добавляют сахар, соль и муку, всегда добавляйте дрожжи или разрыхлитель в последнюю очередь. В случае тяжелого теста с высоким содержанием ржи или цельнозерновой муки мы рекомендуем изменить порядок ингредиентов. То есть сначала засыпать сухие дрожжи и муку и потом жидкость, чтобы добиться лучшего результата замешивания.



Примечание: максимальное количество муки и дрожжей, которое можно использовать, указано в рецепте.

3. Сделайте небольшое углубление в муке. Добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкими ингредиентами или солью.
4. Установите форму для выпекания в хлебопечку, зафиксируйте ее, нажав сверху вниз. Закройте крышку и подключите шнур питания к розетке.
5. Нажимайте кнопку [], пока не будет выбрана желаемая программа. Нажатие сопровождается звуковым сигналом.
6. Нажмите кнопку [], чтобы выбрать желаемый цвет корочки. Также, можно выбрать «Быстрое приготовление», чтобы ускорить программу.

Примечание: Для программ 6, 7, 11 функции выбор цвета корочки и «Быстрое приготовление» недоступны.

7. Нажмите кнопку [], чтобы выбрать желаемый размер (1000, 1250 или 1450 г).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите время задержки, нажимая кнопку [+] или [-]. Вы можете ввести максимальную задержку до 15 часов. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка сразу приступила к работе.

Примечание: Эта отложенная функция недоступна для программы 11.

- Нажмите кнопку [⏻], чтобы начать работу.

Программа автоматически запускает различные операции. Вы можете наблюдать за выполнением программы через смотровое окошко. Иногда во время выпекания на окошке может образовываться конденсат. Во время замешивания можно открывать крышку прибора.

Примечание: Не открывайте крышку прибора во время выпекания. Хлеб может не получиться.

Совет:

Через 5 минут замешивания проверьте консистенцию теста. Должен получиться мягкий липкий комочек. Если он слишком сухой, добавьте к нему немного жидкости. Если он слишком влажный, добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки один или несколько раз по мере необходимости).

- По завершении процесса выпечки раздаются десять звуковых сигналов, и на дисплее отображается 0:00. По окончании программы прибор автоматически переходит в режим подогрева на срок до 60 минут. В этом режиме внутри прибора циркулирует теплый воздух. Вы можете преждевременно выключить функцию подогрева, удерживая кнопку [⏻] нажатой до тех пор, пока не услышите два акустических сигнала.

Внимание!

Перед тем, как открыть крышку прибора, вытащите вилку из розетки. Когда прибор не используется, не включайте его в розетку!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение/выключение [⏻]

Для запуска и остановки работы или для удаления установленного таймера. Чтобы прервать работу, нажмите и отпустите кнопку [⏻] до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и на дисплее не начнет мигать время. Повторным нажатием кнопки [⏻] можно возобновить работу. Если вы не нажмете кнопку [⏻] вручную, машина автоматически возобновит выполнение программы через 10 минут. Чтобы завершить работу и удалить настройки, нажмите кнопку [⏻] в течение 3 секунд, пока не послышится один длинный звуковой сигнал.

Примечание: Не нажимайте кнопку [⏻], если вы хотите только проверить состояние вашего хлеба.



Функция памяти




При повторном включении после сбоя питания, в течение приблизительно 10-ти минут, программа продолжится с той же точки. Однако это не относится к случаям, когда вы отменяете / прерываете процесс выпечки, нажимая кнопку [⏻] в течение 3 секунд.




Меню []

Кнопка используется для установки разных программ. При каждом ее нажатии (сопровождаясь коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку непрерывно, меню будут циклически отображаться на ЖК-дисплее. Выберите желаемую программу.

1. *Белый хлеб*: для белого и смешанного хлеба, состоящего в основном из пшеничной или ржаной муки. Вы можете отрегулировать степень поджаривания.
2. *Французская булка*: для легкого хлеба из муки мелкого помола. Обычно хлеб получается воздушным с хрустящей корочкой. Не подходит для выпечки, требующей масла, маргарина или молока.
3. *Цельнозерновой хлеб*: для хлеба с тяжелыми сортами муки, для которых требуется более длительная фаза замешивания и замешивания (цельнозерновая или ржаная мука). Хлеб будет более плотным и тяжелым.
4. *Сладкий хлеб*: для хлеба с добавками (напр., фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар). Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.
5. *Низкоуглеводный хлеб*: используйте эту программу для выпечки хлеба с низким содержанием углеводов.
6. *Безглютеновый хлеб*: для хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Мука без глютена требует больше времени для поглощения жидкости и имеет разные свойства подъема.
7. *Экспресс*: время замеса и выпекания, а также время подъема значительно сокращаются в этой сверхбыстрой программе. Таким образом, эта программа подходит только для рецептов, не требующих использования муки твердых сортов или других тяжелых ингредиентов. Хлеб получается менее воздушным и может быть не таким вкусным, как обычно.
8. *Кекс*: замешивание, подъем и выпекание, использовать соду или разрыхлитель.
9. *Замешивание*: используйте эту программу, если вы хотите только замесить тесто. Нет фаз подъема и программирование таймера невозможно.
10. *Тесто*: для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или косичек. В этой программе выпечка не производится.
11. *Тесто для пасты*: с помощью этой программы вы можете приготовить тесто для пасты. Программа длится 15 минут и состоит только из фазы замешивания. Программирование таймера невозможно.
12. *Тесто для пиццы*: для приготовления теста для пиццы. Эта программа длится 45 минут и состоит из двух фаз замешивания и двух фаз подъема. Можно программировать таймера
13. *Йогурт*: эта программа позволяет приготовить йогурт из коровьего или соевого молока.
14. *Варенье*: для приготовления варений и джемов.
15. *Выпекание*: для дополнительной выпечки непропеченного хлеба. В программе только запекание, без замеса и подъема. Для дополнительной выпечки слишком легкого или непропеченного хлеба. С помощью этой программы также можно испечь готовое тесто. Хлеб будет оставаться теплым в течение почти часа после окончания выпечки. Благодаря этому хлеб не станет слишком влажным.

16. *Домашний хлеб*: Вы можете настроить эту программу в соответствии со своими предпочтениями и опытом. Вы можете установить индивидуальное время для каждого этапа выпечки. В этой программе можно сохранить 8 пользовательских подпрограмм. Нажав кнопку , вы можете выбрать (1-8) меню для самостоятельного изготовления (нажатие кнопки  возвращает к первой подпрограмме по умолчанию).

Когда выбрана одна из подпрограмм нажмите кнопку , чтобы выбрать процесс, для которого нужно установить время. Маленькая стрелка на краю дисплея, указывающая на текущий этап программы будет мигать, цикл состоит из следующих этапов: РАЗОГРЕВ - ЗАМЕШИВАНИЕ1 - ПОДЪЕМ1 - ЗАМЕШИВАНИЕ2 - ПОДЪЕМ2 - ПОДЪЕМ3 - ВЫПЕКАНИЕ - ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА. Нажимая кнопки   вы можете установить время каждой фазы программы. При изменении длительности процесса, числа индикации времени будут мигать.

Нажмите кнопку  еще раз, чтобы завершить установку времени текущего процесса и перейти к следующему, мигающая стрелка будет указывать на него. Для подтверждения установленной программы нажмите , выйдя из настройки, затем нажмите кнопку  ещё раз для запуска настроенной программы.


Домашний хлеб подходит для опытных пользователей, которые знакомы с процессом приготовления хлеба.

Таблица настройки времени работы циклов в программе Домашний хлеб:

Процесс	Время по умолчанию (мин.)	Диапазон установки (мин.)
РАЗОГРЕВ	0:15	0:00-0:20
ЗАМЕШИВАНИЕ1	0:13	0:00-0:15
ПОДЪЕМ1	0:25	0:20-0:40
ЗАМЕШИВАНИЕ 2	0:12	0:00-0:20
ПОДЪЕМ2	0:30	0:00-1:00
ПОДЪЕМ3	0:30	0:00-1:00
ВЫПЕКАНИЕ	1:00	0:00-1:20
ПОДД. ТЕПЛА	1:00	0:00-1:00

Настройки времени каждого процесса в подпрограммах *Домашний хлеб* сохраняются в памяти, и не изменяются до момента изменения этих настроек или восстановления заводских настроек по умолчанию.

Для сброса пользовательских подпрограмм, одновременно нажмите и удерживайте в течение 1 секунды МЕНЮ и ВЕС, при этом все пользовательские настройки обнулятся и восстановятся заводские настройки по умолчанию.

Чтобы преждевременно выключить хлебопечку нажимайте кнопку  в течение трех секунд, пока не услышите один длинный звуковой сигнал. Затем отключите прибор от электросети.


В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10 и 16 звучит короткий звуковой сигнал во время выполнения программы и появится слово «ADD». В этот момент можно добавить дополнительные ингредиенты, например фрукты или орехи. Ингредиенты не измельчаются лопаткой для замеса, их нужно предварительно измельчить.

Если вы установили таймер с задержкой, вы можете положить все ингредиенты в форму для выпечки заранее, но в этом случае фрукты и орехи следует разрезать на ещё более мелкие кусочки.

Удаление насадок для замешивания.

Эта функция позволяет снимать лопатки для замешивания теста перед фазой выпечки. Это не обязательно, но имеет то преимущество, что неэстетичные отверстия в готовом хлебе немного меньше, т.к. хлеб не разрывается лопатками для замеса теста, когда вынимается из формы для выпечки, и его также легче удалить. Во время второй фазы подъема раздаются 10 звуковых сигналов и на дисплее мигает «RMV», после этого нажмите кнопку [⏻], чтобы приостановить выполнение программы на десять минут. Во время этой десятиминутной паузы на дисплее мигает оставшееся время программы, удалите насадки и нажмите кнопку [⏻], чтобы продолжить программу, если нет не нажимать [⏻], программа продолжится автоматически после 10-минутной паузы. Эта функция не применяется к программам 7,8,9,11,12,13,14 и 15.

Цвет корочки []

Выберите степень подрумянивания (Средняя → Темная → Быстрая → Низкая). Нажмите кнопку [] достаточно раз, пока не появится отметка [▼] над желаемой степенью подрумянивания. Время выпекания меняется в зависимости от выбранной степени подрумянивания.

Символ	Индикация дисплея
	Light (Светлая)
	Medium (Средняя)
	Dark (Темная)

Быстрое приготовление []

Для программ выпечки 1–4 вы можете активировать быстрый режим, нажимая кнопку до тех пор, пока [▼] не укажет на быструю программу. Программа 6, 7 и 11 не может выбрать настройку цвета.

Выбор веса []

Выберите вес брутто (1000 г, 1250 г, 1450 г). Нажмите кнопку несколько раз, пока под нужным весом не появится отметка [▲].

Примечание: В программах 9, 10, 11, 12, 13, 14 и 15 вес не регулируется.

Таймер [+/-]

Функция таймера позволяет отложить выпечку. С помощью кнопок [+/-] установите желаемое время окончания выпечки. Выберите программу. На дисплее отображается необходимое время выпечки. Используя кнопку [-], вы можете изменить время окончания выпечки с шагом 10 минут на более позднее время. Удерживайте кнопку со стрелкой нажатой, чтобы выполнить эту функцию быстрее. На дисплее отображается общая продолжительность выпечки и время задержки. Если при изменении времени вы превысили значение, вы можете исправить это с помощью клавиши [+]. Подтвердите настройку таймера с помощью кнопки [⏻]. Двоеточие на дисплее мигает, и начинается отсчет запрограммированного времени. Когда процесс выпечки завершен, раздаются десять звуковых сигналов и на дисплее отображается 0:00. Функция таймера недоступна для программ 9, 11, 13, 14 и 15.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пример:

Сейчас 8 часов утра и вы хотите подать свежий хлеб через 7 часов 15 минут в 15:15. Сначала выберите программу 1, затем нажимайте кнопку таймера, пока на дисплее не появится 7:15, так как время до готовности хлеба составляет 7 часов 15 минут. Обратите внимание, что функция таймера может быть недоступна в программе Варенье.

Примечание: Не используйте функцию таймера при работе с быстро портящимися ингредиентами, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.

Поддержание тепла

Хлеб можно сохранять тёплым в течение 60 минут после выпечки в режиме поддержания тепла. Если вы хотите достать хлеб, выключите программу кнопкой [⏻]

Перед приготовлением

Для успешного выполнения программы необходимо учитывать следующие факторы:

1. Выньте форму для выпечки из корпуса перед тем, как положить ингредиенты.
Если ингредиенты попадут на электронагревательный элемент, они могут стать причиной возгорания.
2. Всегда кладите ингредиенты в форму для выпечки в указанном порядке.
3. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру, чтобы поддерживать оптимальный режим роста дрожжей.
4. Точно отмерьте ингредиенты. Даже незначительные отклонения от количества, указанного в рецепте, могут повлиять на результат.

Примечание: Никогда не используйте количество больше, чем указано. Может подняться слишком много теста.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла появляется значок [◀]

Прогрев [⌘]

Применяется для улучшения подъема теста.

Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание [🌀]

Обеспечивает формирование структуры теста и .следовательно .способности к быстрому подъему.

Тесто проходит несколько циклов замешивания.

Входе этих циклов в программах вы можете в случае необходимости добавлять ингредиенты: фрукты, сухофрукты, орехи, оливки, и т.д.

Подъем []

В данном цикле происходит действие дрожжей, тесто поднимается и приобретает свой аромат.

Тесто проходит несколько циклов подъема.

Выпечка []


Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

Конечная стадия выпечки.

Подогрев []

Автоматическое поддержание хлеба в теплом состоянии в течение 1 часа после окончания выпечки.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


По завершении процесса выпечки раздаются десять звуковых сигналов, и на дисплее отображается 0:00. По окончании программы прибор автоматически переходит в режим подогрева на срок до 60 минут. В этом режиме внутри прибора циркулирует теплый воздух. Вы можете преждевременно выключить функцию подогрева, удерживая кнопку [] нажатой до тех пор, пока не услышите два звуковых сигнала. Фаза поддержания тепла не применяется к программам 9,10,11,12,13 и 14.

Примечание: Перед тем, как открыть крышку прибора, выньте вилку шнура питания из розетки. Когда прибор не используется, ни в коем случае нельзя включать его в розетку!

Вынимая форму для выпекания, всегда используйте прихватки или перчатки для духовки. Держите форму для выпечки над решеткой и слегка встряхивайте, пока хлеб не выскользнет из формы. Если хлеб не соскальзывает с насадки для замешивания, осторожно снимите их используя крючок.

Примечание: Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие. Вынув хлеб, сразу же промойте форму теплой водой. Это предотвращает прилипание насадок к вращающему валу.

Внимание!

Не пытайтесь запускать хлебопечку, пока она не остынет или не нагреется. Если после запуска программы на дисплее отображается «ННН», это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком высока. Вы должны остановить программу и немедленно отключить электропитание. Затем откройте крышку и дайте машине полностью остыть перед повторным использованием (кроме программ Выпекание и Варенье). Если после запуска программы на дисплее отображается «LLL», это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком низкая. Вы должны поместить хлебопечку в более теплое место для использования (кроме программы Выпекание и Варенье). Если на дисплее отображается «EE0» после того, как вы нажали кнопку [], это означает, что датчик температуры не работает, обратитесь с этой проблемой к авторизованному специалисту. Если на дисплее отображается «EE1», это означает короткое замыкание, также, обратитесь с этой проблемой к авторизованному специалисту

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой прибора отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Не погружать прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости.
3. Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
4. Производите чистку формы для хлеба и насадку для замешивания теста немедленно после каждого использования. Для этого наполните форму наполовину теплой мыльной водой и оставьте ее отмокать на 5-10 минут. Затем вымойте форму мягкой губкой и вытрите насухо.
5. Не применяйте для чистки прибора и формы для хлеба абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.
6. Запрещается использовать для чистки прибора посудомоечную машину!

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок добавления ингредиентов.

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашек
5. Сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

2. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	270 мл	390 мл	440 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 ⅔ чашки	5 ½ чашек
5. Сахар	1.5 столовой ложки	1.5 столовой ложки	2 столовые ложки
6. Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

2. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	370 мл	440 мл	510 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Цельная мука	2 чашек	2 ½ чашки	2 ¾ чашки
5. Мука	2 чашек	2 ½ чашки	2 ¾ чашки
6. Сахар	1.5 столовые ложки	2.5 столовых ложек	3 столовые ложки
7. Дрожжи	1.25 чайной ложки	1.25 чайной ложки	1.25 чайной ложки

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Растительное масло	3 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайная ложка	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашек
5. Сахар	4 столовые ложки	5 столовых ложек	6 столовых ложек
6. Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

5. НИЗКОУГЛЕВОДНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Яйца	5	6	7
2. Сливочное масло	75 г.	100 г.	100 г.
3. Сыр	150 г.	200 г.	250 г.
4. Цельное молоко	200 мл.	250 мл.	300 мл.
5. Миндальная мука	100 г.	150 г.	200 г.
6. Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка
7. Лимонный экстракт	2 мл.	2 мл.	2 мл.
8. Миндаль	100 г.	150 г.	200 г.
9. Разрыхлитель	16 г.	32 г.	32 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки	2 чайные ложки
4. Безглютеновая мука	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашек
7. Сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
9. Дрожжи	1.5 чайных ложки	1.5 чайных ложки	1.5 чайных ложки

7. ЭКСПРЕСС

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	320 мл	360 мл	400 мл
2. Растительное масло	5 столовые ложки	6 столовые ложки	7 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашек
5. Сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. Дрожжи	1 ¾ чайной ложки	2 чайные ложки	2.5 чайной ложки

8. КЕКС

Ингредиенты	1000 г	1250 г	1450 г
1. Сливочное масло	72 г.	96 г.	120 г.
2. Сахар	6 столовых ложек	8 столовых ложек	10 столовых ложек
3. Яйца	4	5	6
4. Мука	1 чашки	1 ½ чашки	2 чашки
5. Ароматизатор	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 ½ чайная ложка
6. Лимонный сок	1 столовые ложки	1 ½ столовых ложек	1 ¾ столовых ложек
7 Дрожжи	1 чайная ложка	1 ½ чайных ложки	1.5 чайных ложки

9. ЗАМЕШИВАНИЕ

Если вы хотите только замешать тесто, выберите этот режим.

Этот режим не включает подъем.

10. ТЕСТО

Ингредиенты	-
1. Вода	270 мл
2. Растительное масло	2 столовых ложки
3. Соль	1 чайная ложка
4. Мука	3 чашки
5. Сахар	2 столовые ложки
6. Дрожжи	1 чайная ложка

11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Ингредиенты	-
1. Вода	300 мл
2. Растительное масло	2 столовых ложки
3. Соль	1 чайная ложка
4. Мука	3 ½ чашки
5. Сахар	2 ½ столовые ложки
6. Дрожжи	1 чайная ложка

12. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Ингредиенты	-
1. Вода	270 мл
2. Оливковое масло	2 столовых ложки
3. Соль	¾ чайная ложка
4. Мука	3 чашки
5. Сахар	2.5 столовые ложки
6. Дрожжи	1 чайная ложка

13. ЙОГУРТ

Ингредиенты	-
Цельное молоко	1000 мл.
Ацидофильное молоко или ацидофилин	100 мл.

14. ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты	-
1. Перетёртая клубника	4 чашки
2. Сахар	500 г.
3. Лимонный сок	40 г.

15. ВЫПЕКАНИЕ

Программа только для выпекания.







16. ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

8 пользовательских программ.

Обратите внимание на то, что приведенные рецепты являются во многом ориентировочными, и характеристики выпекаемого хлеба сильно зависят от используемых ингредиентов. Внимательно прочитайте пункт инструкции «Практические советы» и воспользуйтесь приведенной ниже таблицей. На основании этих данных Вы можете скорректировать свой рецепт и выпечь вкусный хлеб.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

Ниже описаны некоторые типичные проблемы, которые могут возникнуть при приготовлении хлеба в хлебопечке, прочитайте о данных проблемах, их возможных причинах, а также действиях, которые нужно предпринять для устранения этих нарушений и успешного приготовления хлеба.

Возможная причина	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу по бокам
						
Недостаточно муки		•				
Слишком много муки			•			•
Недостаточно дрожжей			•			
Слишком много дрожжей				•	•	
Недостаточно воды			•			•
Слишком много воды	•				•	
Недостаточно сахара			•			
Мука плохого качества			•	•		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	•					
Слишком холодная вода		•	•			
Неправильно выбрана программа			•	•		

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблемы	Способы их устранения
Насадка для замешивания теста застревает в форме для хлеба	Замочить перед снятием в воде.
При нажатии на кнопку [⏻] хлебопечка не включается	Смажьте насадку для замешивания теста растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в форму.
При нажатии на кнопку [⏻] двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит	Форма для хлеба вставлена не полностью. Отсутствие насадки для замешивания теста или неправильная установка насадки.
Запах гари	Часть ингредиентов выпала из формы. Отключите печь от электросети, дайте ей полностью остыть и затем протрите внутреннюю часть корпуса губкой без добавления моющего средства. Часть ингредиентов выпала из формы из-за передозировки ингредиентов. Строго соблюдайте рецептурные пропорции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:..... MBM-1220

Напряжение питания:..... 220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность:..... 850 Вт

Класс защиты:..... I

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-46-80

service@premsrv.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: МИСТЕРИ ЭЛЕКТРОНИКС ПТЕ ЛИМИТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Эксчейндж Скузуре,

338 Кингс Родд, Ноз Пойнт, Гонконг, Китай

Сделано в Китае

Продукция прошла необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия требованиям Технических регламентов ЕАЭС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Дата изготовления: 05.2021 г.

Импортер и организация уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «СИГМА ЛЮКС»

Адрес: 142153, РФ, Московская область, город Подольск, деревня Новоселки, территория Технопарка, дом 2, корпус 1

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговою маркою MYSTERY.

Ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені відповідно до високих вимог до якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нашої продукції.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цей посібник, в якому міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації по правильному використанню приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цього Посібника, використовуйте його в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Переконайтеся в тому, що зазначені на приладі потужність і напруга відповідають допустимій потужності і напрузі Вашої електромережі. Якщо потужність і напруга не збігаються, зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом переконайтеся в тому, що тип розетки відповідає типу вилки мережевого дроту приладу. Якщо вилка не відповідає розетці, проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте прилад, мережевий дріт і вилку в воду або інші рідини. Якщо прилад впав в воду:
 - не торкайтеся корпусу приладу і води;
 - негайно від'єднайте дріт від електромережі, тільки після цього можна дістати прилад із води;
 - зверніться в авторизований сервісний центр для огляду або ремонту приладу.
- Забороняється використовувати прилад з пошкодженим мережевим дротом або вилкою.
- Щоб уникнути небезпеки пошкоджений дріт повинен бути замінений в авторизованому сервісному центрі.
- Не використовуйте прилад після того, як він впав або був пошкоджений будь-яким іншим чином. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати прилад. При необхідності звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Зовнішні поверхні сильно нагріваються при експлуатації приладу. Під час вилучення гарячого піддону з хлібом завжди використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути перекидання приладу, встановлюйте його тільки на стійку рівну теплостійку поверхню.
- Слідкуйте, щоб мережевий дріт не торкався гострих кромek і гарячих поверхонь.
- Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями. Використовувати тільки в житлових зонах.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після закінчення експлуатації, перед чищенням і якщо ви його не використовуєте.
- При відключенні приладу від електромережі не тягніть за дріт живлення, завжди беріться за вилку.

- Прилад не призначений для використання в умовах підвищеної вологості.
- Щоб уникнути перегріву не накривайте прилад ніякими предметами.
- Відстань між стіною і приладом повинна бути не менше 6 см.
- Не пересувайте прилад під час експлуатації.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти та/або особи з обмеженими можливостями.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Якщо прилад довгий час не буде використовуватися, його необхідно прибрати на зберігання
- Цей прилад призначений тільки для побутового застосування. Для використання в комерційних або промислових цілях прилад не призначений
- Завжди виймайте форму для випічки хліба з печі, перш ніж додавати в нього складові. В іншому випадку інгредієнти можуть потрапити на нагрівальний елемент, спалахнути і привести до виникнення диму.
- Ніколи не кладіть руки в середину печі після вилучення форми для випічки хліба, так як камера дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих частин всередині приладу.
- Не перевищуйте максимально зазначені обсяги приготування хліба, так як це може викликати перевантаження печі.
- Уникайте потрапляння прямих сонячних променів на піч, а також не встановлюйте її поруч з гарячими побутовими приладами або витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру печі і знизити якість продукту який готується.
- Забороняється вмикати прилад без завантаження складових, оскільки це може привести до його пошкодження.
- Не зберігайте в середині приладу будь-які сторонні предмети.
- Щоб уникнути виникнення пожежі не закривайте вентиляційні отвори в кришці приладу.
- Перевезення і реалізацію приладу здійснюйте в заводській упаковці, яка захищає його від пошкоджень під час транспортування.
- Упакований прилад можна транспортувати усіма видами закритого транспорту при температурі не нижче мінус 20 °С при захисті його від прямого впливу атмосферних опадів, пилу та від механічних пошкоджень.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Транспортування, зберігання та реалізація

- У разі різких перепадів температури або вологості в середині пристрою може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Витримайте пристрій перед використанням в кімнатній температурі протягом 2-х годин.
- Використовуйте заводську упаковку для захисту пристрою від бруду, ударів, подряпин і пошкоджень під час транспортування.
- Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте телевизор прилад поблизу джерел тепла або опалення.
- Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.
- Дотримуйтесь температурного режиму від -20°C до + 50°C.

Практичні поради

Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури 20-25°C (якщо не вказано в рецепті інше) і ретельно зважені.

Відміряйте рідини (воду, свіже молоко або розчин порошкового молока) за допомогою даного мірного стакану. При вимірюванні тримайте мірну склянку так, щоб рівень рідини був розташований горизонтально, на рівні очей.

Використовуйте для відмірювання тільки чистий мірний стакан, в якому не присутні залишки інших складових.

- Використовуйте подвійну мірну ложку для вимірювання невеликих кількостей сухих і рідких інгредієнтів. Відміряючи 1 чайну або 1 столову ложку, заповнюйте її до країв, але без «гірки», так як навіть невелика надмірна кількість інгредієнта може порушити баланс рецепта.
- Важливо відміряти точну кількість борошна. Від точності дотримання рецептури залежить якість отриманої випічки.
- Використовуйте активні зневоднені пекарські дріжджі з пакетика (якщо в рецептах не вказано інше). Після відкриття пакетика з дріжджами, використати їх протягом двох діб.
- Необхідно дотримуватися такої послідовності додавання складових : спочатку рідкі інгредієнти (вода, молоко, рослинне масло, яйця), потім сухі інгредієнти: сіль, цукор, порошокове молоко і т. Д., Потім борошно і в кінці - дріжджі. Зверніть ува, гущо дріжджі можна класти тільки на сухе борошно. Дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Якщо ви використовуєте функцію відстрочки приготування, ніколи не додавайте продукти, які швидко псуються такі як яйця, молоко, фрукти і т.п.
- Використовувані інгредієнти:

Жири та рослинна олія: жири надають хлібу пишність і смак. Такий хліб також довше зберігається. Надлишок жирів уповільнює підйом тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, поріжте його маленькими шматочками для більш рівномірного розподілу в тісті, або попередньо розм'якшіть його. Не заливайте в хлібопічку рідке масло. Не зберігайте жири з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів волюгою.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню смаочної м'якушки. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідких інгредієнтів, розбийте яйце і додайте рідину до об'єму, вказаного для рідини в рецепті. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамів; для більших яєць додайте трохи борошна, для більш дрібних яєць зменшіть кількість борошна.

Молоко: можна використовувати свіже або порошок молоко. Якщо Ви використовуєте порошок молоко, додайте води до зазначеного об'єму. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води - загальний об'єм рідини повинен дорівнювати об'єму, зазначеного в рецепті. Молоко також має ефект утворення емульсії, що дозволяє забезпечувати більш рівномірні порожнини і більш красивий вигляд м'якушки.

Вода: вода насичує і активує дріжджі. Вона також насичує крохмаль, що міститься в борошні, і забезпечує утворення м'якушки. Воду можна замінити, частково або повністю, молоком або іншими рідинками. Рідина повинні бути, при їх додаванні, кімнатної температури.

Борошно: вага борошна сильно залежить від його виду. Залежно від якості борошна, може змінюватися і випічка. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки воно може реагувати на коливання температури і вологості, поглинаючи, або, навпаки, віддаючи вологу. Додавання вівсяного борошна, висівок, проростків пшеничного зерна, житнього борошна, і нарешті, цільних зерен до тіста, дає більш важкий і менш пишний хліб.

Рекомендується використання борошна вищого сорту, якщо в рецептах не вказано інше.

На результати впливає також те, наскільки просіяна борошно - чим більше воно цілісне тобто, якщо в ньому є частинки оболонки пшеничних зерен), тим менше піднімається тісто, і тим щільніше виходить хліб. У магазинах також можна знайти готове тісто для випікання. При використанні такого тіста дотримуйтеся вказівок його виробника. Загалом і в цілому, при виборі програми дотримуйтеся вимог до готової випічки.

Наприклад, для хліба з цілісного борошна використовуйте програму 3.

Цукор: краще використовуйте рафінований цукор або мед. Ніколи не використовуйте цукор-рафінад або шматковий цукор. Цукор живить дріжджі, додає хлібу смак, і покращує рум'яний колір скоринки.

Сіль: сіль надає смак випічці, і дозволяє регулювати діяльність дріжджів. Вона не повинна поєднуватися з дріжджами. Завдяки солі, тісто виходить твердим, компактным, і піднімається не дуже швидко. Сіль також покращує структуру тіста.

Дріжджі: є кілька видів хлібопекарських дріжджів: свіжі у вигляді кубиків, сушені активні дріжджі або сушені легкорозчинні дріжджі. Свіжі дріжджі добре подрібніть в пальцях, завдяки цьому буде легше проводити перемішування. Тільки сушені активні дріжджі (у формі кульок) необхідно перед використанням змішати з невеликою кількістю теплої води. Виберіть температуру близько 35°C, при більш низькій температурі дріжджі менш активні, а при більш високих температурах вони можуть перестати діяти. Дотримуйтеся встановленого дозування. У разі використання свіжих дріжджів (див. нижче вказану перекладну таблицю), збільшіть кількість.

Рівноцінна кількість / вага між сушеними і свіжими дріжджами

Сухі дріжджі (в чайних ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свіжі дріжджі	9	13	18	22	25	31	36	40	45

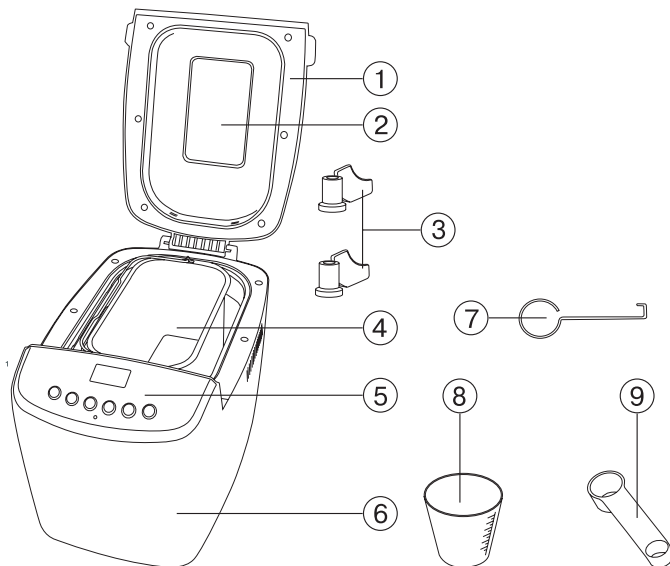
Добавки (фрукти, сухофрукти, горіхи, оливки і т.п.)

При додаванні складових необхідно:

- додавати складові тільки після відповідного звукового сигналу;
- зверніть увагу, що тверді сорти зерен (наприклад, лляні зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замішування;
- додавайте рівно таку кількість складових як зазначено в рецепті.

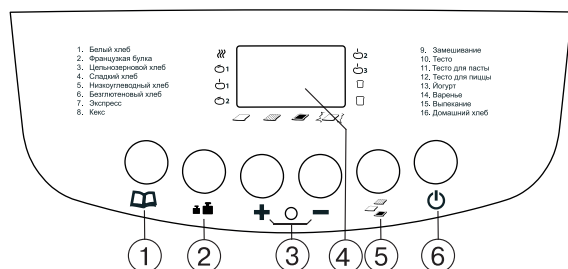
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Кришка
2. Оглядове вікно
3. Насадки для замішування тіста
4. Форма для випікання
5. Панель управління
6. Корпус
7. Гачок
8. Мірний стакан
9. Мірна ложка

ПАНЕЛЬ ПРИЛАДУ



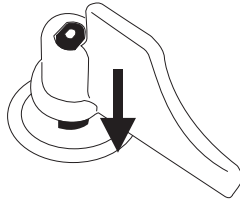
1. Кнопка вибору програми
2. Кнопка вибору ваги
3. Кнопка установки часу відстрочки приготування
4. Дисплей
5. Кнопка вибору кольору скоринки
6. Кнопка вмикання/вимикання

При першому використанні

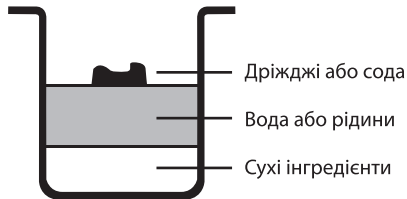
- Переконайтеся, що всі деталі та аксесуари в наявності та не пошкоджені.
- Очистіть всі деталі відповідно до останнього розділу «Чищення та догляд».
- Включіть хлібопічку в режим випічки та дайте попрацювати близько 10 хвилин. Після охолодження очистіть ще раз.
- Ретельно просушіть всі деталі та зберіть їх, щоб прилад було підготовлено до використання.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ХЛІБ



1. Вийміть форму для випікання із хлібопічки, потягнувши її вгору. Закріпіть насадку для замішування на приводних осях як показано на малюнку. Рекомендується змазати отвір насадки для замішування тіста маслом. Це застереже від старіння тіста і забезпечить легке видалення насадки з хлібу



2. Помістіть інгредієнти в форму для випікання. Дотримуйтесь послідовності, яку вказано в рецепті. Зазвичай додають воду або щось рідке, потім додають цукор, сіль і муку, завжди додавайте дріжджі або розпушувач в останню чергу. У випадку важкого тіста з високим вмістом жита або цільнозернової муки ми рекомендуємо змінити послідовність інгредієнтів. Тобто спочатку засипати сухі дріжджі та муку і потім рідину, щоб домогтися кращого результату замішування.



Примітка: максимальна кількість муки і дріжджів, які можна використовувати, вказано в рецепті.

3. Зробіть невелике заглиблення в борошні. Додайте дріжджі в заглиблення. Переконайтеся, що дріжджі не контактують з рідкими інгредієнтами або сіллю.
4. Вставте форму для випікання в хлібопічку, зафіксуйте її, натиснувши зверху вниз. Закрийте кришку та підключіть дріт живлення до розетки.
5. Натискайте кнопку [], поки не буде вибрана бажана програма.
6. Натисніть кнопку [], щоб вибрати бажаний колір скоринки. Також, можна вибрати «Швидке приготування», щоб прискорити програму.

Примітка: Для програм 6,7,11 функції вибір кольору скоринки та «Швидке приготування» недоступні.

7. Натисніть кнопку [], щоб вибрати бажаний розмір (1000, 1250 або 1450 г).

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Встановіть час затримки, натискаючи кнопку [+] або [-]. Ви можете встановити максимальну затримку до 15 годин. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібopічка одразу почала роботу.

Примітка: Ця відкладена функція недоступна для програми 11.

- Натисніть кнопку, щоб почати роботу.

Програма автоматично запускає різноманітні операції. Ви можете спостерігати за виконанням програми через оглядове віконце. Іноді під час випікання на віконці може утворитися конденсат. Під час замішування можна відкривати кришку приладу.

Примітка: Не відкривайте кришку приладу під час випікання. Хліб може не вийти.

Порада:

Через 5 хвилин замішування перевірте консистенцію тіста. Має вийти м'який липкий клубок. Якщо він занадто сухий, додайте до нього трохи рідини. Якщо він занадто вологий, додайте трохи борошна (від 1/2 до 1 чайної ложки один або декілька раз по мірі необхідності).

- По завершенні процесу випічки пролунає десять звукових сигналів, і на дисплеї відобразиться 0:00. По завершенню програми прилад автоматично переходить в режим підігріву на термін до 60 хвилин. В цьому режимі всередині приладу циркулює тепле повітря. Ви можете передчасно вимкнути функцію підігріву, утримуючи кнопку поки не пролунає два акустичні сигнали.

Увага!

Перед тим, як відкрити кришку приладу, витягніть вилку з розетки. Коли прилад не використовується, не вмикайте його в розетку!

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вмикання/вимикання [⏻]

Для запуску і зупинки роботи або для видалення встановленого таймеру. Щоб перервати роботу, затисніть кнопку [⏻] до тих пір поки не пролунає звуковий сигнал і на дисплеї не почне мигати час. Повторним натисненням кнопки [⏻] можна відновити роботу. Якщо ви не натиснете кнопку [⏻] вручну, машина автоматично відновить виконання програми через 10 хвилин. Щоб закінчити роботу та видалити налаштування, затисніть кнопку [⏻] на 3 секунди, поки не пролунає один довгий звуковий сигнал.

Примітка: Не натискайте кнопку [⏻] якщо ви хочете лише перевірити стан вашого хлібу.

Функція пам'яті

При повторному включенні після збою живлення приблизно 10 хвилин програма продовжиться з тієїж точки. Але це не діє якщо ви відмінили/ перервали процес випічки, затиснувши кнопку [⏻] на 3 секунди.



Меню []


Кнопка використовується для установки різних програм. При кожному її натисненні (що супроводжується коротким звуковим сигналом) програма буде змінюватись. Натискайте кнопку безперервно, меню буде циклічно відображатись на ЖК-дисплеї. Виберіть бажану програму.




1. *Білий хліб*: для білого та змішаного хлібу, що складається в основному з пшеничного або житнього борошна. Ви можете відрегулювати ступінь рум'янцю.
2. *Французька булка*: для легкого хлібу з борошна дрібного помелу. Зазвичай хліб виходить повітряним з хрусткою скоринкою. Не підходить для випічки, що потребує масла, маргарину або молока.
3. *Цільнозерновий хліб*: для хлібу з важкими сортами борошна, для яких потрібна більш тривала фаза замішування (цільнозернове або житнє борошно). Хліб буде більш щільним і важким.
4. *Солодкий хліб*: для хлібу з добавками (напр., фруктові соки, третій кокос, ізюм, су-хофрукти, шоколад або цукор). Завдяки більш тривалій фазі підйому хліб буде легким та повітряним.
5. *Низьковуглеводний хліб*: використовуйте цю програму для випічки хлібу з низьким вмістом вуглеводів
6. *Безглютеновий хліб*: для хлібу із безглютенового борошна і сумішей для випікання. Борошно без глютену потребує більше часу для поглинання рідини і має різні властивості підйому.
7. *Експрес*: час замісу і випікання, а також час підйому значно зменшуються в цій супершвидкій програмі. Таким чином ця програма підходить тільки для рецептів в яких не використовується борошно твердих сортів або інших тяжких інгредієнтів. Хліб виходить менш повітряним та може бути не таким смачним, як завжди.
8. *Кекс*: замішування, підняття й випічка, підняття з содою або розпушувачем.
9. *Замішування*: використовуйте цю програму, якщо ви хочете тільки замісити тісто. Немає фази підйому та програмування таймеру неможливе.
10. *Тісто*: для приготування дріжджевого тіста для булочок, піци або косичок. В цій програмі випікання не проводиться.
11. *Тісто для пасты*: за допомогою цієї програми ви можете приготувати тісто для пасты. Програма триває 15хвилин та складається із фази замішування. Програмування таймеру неможливе.
12. *Тісто для піци*: для приготування тіста для піци. Ця програма триває 45хвилин та складається із двох фаз замішування і двох фаз підйому. Можна програмувати таймер.
13. *Йогурт*: ця програма дозволяє приготувати йогурт із коров'ячого або соєвого молока.
14. *Варення*: для приготування варення та джемів.
15. *Випікання*: для додаткового випікання непропеченого хлібу. В програмі тільки запікання, без замісу і підйому. Для додаткового випікання дуже легкого або непропеченого хлібу. За допомогою цієї програми також можна спекти готове тісто. Хліб буде залишатися теплим протягом майже години після завершення випікання. Завдяки цьому хлібу не стане сильно тяжким.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

16. *Домашній хліб*: ви можете налаштувати цю програму відповідно із своїми уподобаннями та досвідом. Ви можете встановити індивідуально час для кожного етапу випічки.

В цій програмі можна зберегти 8 підпрограм натиснувши кнопку , ви можете вибрати (1-8) меню для самостійного виготовлення (натискання кнопки  повертає до першої підпрограми за замовчуванням).

Коли обрано одну із підпрограм натисніть кнопку , щоб вибрати процес для якого треба встановити час. Маленька стрілка на краю дисплею, що вказує на поточний етап програми буде мигати, цикл складається з наступних етапів: РОЗІГРІВ - ЗАМІШУВАННЯ1- ПІДЙОМ1 - ЗАМІШУВАННЯ2 - ПІДЙОМ2 - ПІДЙОМ3 - ВИПІКАННЯ - ПІДТРИМКА ТЕПЛА. Натискаючи кнопки [+/-] ви можете встановити час кожної фази програми. При зміні тривалості процесу, числа індикації часу будуть мигати. Коли вивстановите максимальний час, натисніть кнопку [+/-] та поверніться до мінімального часу фази програми.

Натисніть кнопку  ще раз, щоб завершити установку часу поточного процесу та перейти до наступного, мигаюча стрілка буде вказувати на нього. Для підтвердження встановленої програми натисніть , вийшовши з налаштувань, потім натисніть кнопку  ще раз для запуску налаштованої програми.


Домашній хліб підходить для досвідчених користувачів, які знайомі з процесом приготування хлібу.

Таблиця налаштування часу роботи циклів в програмі «Домашній хліб»:

Процес	Час за замовчуванням (хв.)	Діапазон установки (хв.)
РОЗІГРІВ	0:15	0:00-0:20
ЗАМІШУВАННЯ1	0:13	0:00-0:15
ПІДЙОМ1	0:25	0:20-0:40
ЗАМІШУВАННЯ 2	0:12	0:00-0:20
ПІДЙОМ2	0:30	0:00-1:00
ПІДЙОМ3	0:30	0:00-1:00
ВИПІКАННЯ	1:00	0:00-1:20
ПІДТ. ТЕПЛА	1:00	0:00-1:00

Налаштування часу кожного процесу в підпрограмах Домашній хліб зберігаються в пам'яті і не змінюються до моменту зміни цих налаштувань або відновлення заводських налаштувань за замовчуванням.

Для скидання підпрограм, одночасно натисніть та утримуйте протягом 1 секунди МЕНЮ та ВАГА при цьому всі налаштування обнуляться та відновляться налаштування за замовчуванням.


Щоб передчасно вимкнути хлібопічку затисніть кнопку  на 3-ри секунди, поки не почувете один довгий звуковий сигнал. Потім відключіть прилад від електромережі.

В програмах 1,2,3,4,5,6,10 та 16 звучить короткий звуковий сигнал під час виконання програми і з'явиться слово «ADD» В цей момент можна додати додаткові інгредієнти, наприклад фрукти чи горіхи. Інгредієнти не подрібнюються лопаткою для замішування, їх потрібно попередньо подрібнити. Якщо ви встановили таймер з затримкою, ви можете покласти всі інгредієнти в форму для випікання завчасно, але в цьому випадку фрукти та горіхи варто розрізати на ще дрібніші шматочки.

Вилучення насадок для замішування

Ця функція дозволяє знімати лопатки для замішування тіста перед фазою випічки. Це не обов'язково але має ту перевагу, що неестетичні отвори в готовому хлібі трохи менші, тому що хліб не розривається лопатками для замісу тіста, коли виймається з форми для випічки і його також легше вийняти. Під час другої фази підйому лунає 10 звукових сигналів і на дисплеї блимає «RMV», після цього натисніть кнопку [⏏], щоб призупинити виконання програми на десять хвилин. Під час цієї десятихвилинної паузи на дисплеї блимає час, що залишився, видалить насадки і натисніть кнопку [⏏], щоб продовжити програму, якщо не натискувати [⏏], програма продовжиться автоматично після 10-хвилинної паузи. Ця функція не застосовується до програм 7,8,9,11,12,13,14 і 15.

Колір []

Оберіть ступінь румянцю (Середня-Темна-Швидка-Низька). Натисніть кнопку [] один раз, поки не з'явиться відмітка [▼] над бажаним ступенем рум'янцю. Час випікання змінюється залежно від ступеню рум'янцю.

Символ	Індикація дисплея
	Light (Світла)
	Medium (Середня)
	Dark(Темна)

Швидке приготування []

Для програми випікання 1-4 ви можете активувати швидкий режим, затиснувши кнопку до тих пір поки [▼] не вкаже на швидку програму. Програма 6,7, та 11 не може вибрати налаштування кольору.

Вага []

Оберіть вагу бруто (1000г, 1250г, 1450г). Натисніть кнопку декілька раз поки під необхідною вагою не з'явиться відмітка [▲].

Примітка: в програмах 9,10,11,12,13,14 та 15 вага не регулюється.

Таймер [+/-]

Функція таймера дозволяє відкласти випічку. За допомогою кнопок [+/-] встановіть бажаний час закінчення випічки. Виберіть програму. На дисплеї відобразиться потрібний час випічки. Використовуючи кнопку[-], ви можете змінити час закінчення випічки з кроком 10 хвилин на більш пізній час. Утримуйте кнопку зі стрілкою, щоб виконати цю функцію швидше. На дисплеї відображається загальна тривалість випічки і час затримки. Якщо при зміні часу ви перевищили значення, ви можете виправити це за допомогою кнопки зі стрілкою [+]. Підтвердіть налаштування таймера за допомогою кнопки [⏏]. Двокрапка на дисплеї блимає, і починається відлік запрограмованого часу. Коли процес випічки завершено, лунають десять звукових сигналів і на дисплеї відображається 0:00. Функція таймера недоступна для програм 9,11,13,14 і 15.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Приклад:

Зараз 8 година ранку і ви хочете подати свіжий хліб через 7 годин і 15 хвилин в 15:15. Спочатку виберіть програму 1, потім натискайте кнопку таймера, поки не з'явиться 7:15, так як час до готовності хліба становить 7 годин і 15 хвилин. Зверніть увагу, що функція таймера може бути недоступна в програмі Варення.

Примітка: Не використовуйте функцію таймера при роботі з інгредієнтами, які швидко псуються такі як яйця, молоко, вершки або сир.

Підтримка тепла:

Хліб можна зберігати теплим протягом 60 хвилин після випічки в режимі підтримки тепла. Якщо ви хочете дістати хліб, виключіть програму кнопкою [ON].

Перед приготуванням

Для успішного виконання програми необхідно враховувати наступні фактори:

- Вийміть форму для випічки із корпусу перед тим, як покласти інгредієнти.
- Якщо інгредієнти попадуть на електронагрівальний елемент, вони можуть стати причиною загоряння.
- Завжди кладіть інгредієнти у форму для випічки в зазначеній послідовності.
- Всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру, щоб підтримувати оптимальний режим зростання дріжджів.
- Точно відміряйте інгредієнти. Навіть незначні відхилення від кількості, які зазначені в рецепті, можуть повпливати на результат.

Примітка : Ніколи не використовуйте більшу кількість ніж зазначено. Може піднятися занадто багато тіста.

ЦИКЛИ РОБОТИ

Навпроти досягнутого етапу циклу з'являється значок [◀]

Прогрів [🌀]

Застосовується для покращення підйому тіста.

Прогрів дозволяє збільшити активність дріжджів і сприяти підйому хліба з борошна, який зазвичай піднімається слабо.

Замішування [🌀]

Забезпечує формування структури тіста та здатності до швидкого підйому.

Тісто проходить декілька циклів замішування.

В ході цих циклів в програмах ви можете, у випадку необхідності, додавати інгредієнти: фрукти, сухофрукти, горіхи, оливки, і т.д.

Підйом []

В даному циклі відбувається дія дріждів, тісто піднімається і набуває свій аромат.


Тісто проходить декілька циклів підйому.

Випічка []

Тісто перетворюється в м'якуш, забезпечується рум'янець хрусткої золотистої скоринки.

Кінцева стадія випічки.

Підігрів []**ЗАВЕРШЕННЯ ПРОГРАМИ**


По завершенні процесу випічки лунають десять звукових сигналів, і на дисплеї відображається 0:00. Після закінчення програми прилад автоматично переходить в режим підігріву на термін до 60 хвилин. В цьому режимі всередині приладу циркулює тепле повітря. Ви можете передчасно вимкнути функцію підігріву, затиснувши кнопку [] доти, поки не почуєте два звукових сигнали. Фаза підтримки тепла не застосовується до програм 9,10,11,12,13 і 14.

Примітка: Перед тим, як відкрити кришку приладу, від'єднайте його від розетки. Коли прилад не використовується, ні в якому разі не можна включати його в розетку!

Виймаючи форму для випічки, завжди використовуйте прихватки або перчатки для духовки. Тримайте форму для випічки над решіткою та злегка струшуйте, поки хліб не зісковзне з форми. Якщо хліб не зісковзує з насадки для замішування, обережно зніміть їх використовуючи крючок.

Примітка: Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття. Вийнявши хліб, одразу промийте форму теплою водою. Це запобігає прилипання насадок до ведучого валу

Увага!

Не намагайтеся запускати хлібопічку, поки вона не охолоне або не нагріється. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «ННН», це означає, що температура всередині форми для хліба занадто висока. Ви повинні зупинити програму і негайно відключити розетку. Потім відкрийте кришку і дайте машині повністю охолонути перед повторним використанням (крім програми Випікання та Варення). Якщо на дисплеї відображається «LLL» після запуску програми, це означає, що температура всередині форми для хліба занадто низька, при такій температурі хлібопіч може бути пошкоджена. Ви повинні негайно зупинити програму і відключити шнур живлення, прибрати її в більш тепле місце, поки інгредієнти не нагріються до кімнатної температури, тоді можна продовжити приготування. Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ0» після того, як ви натиснули кнопку , вимкніть хлібопічку від електроживлення, а потім знову увімкніть, якщо повідомлення про помилку все ще відображається, зв'яжіться з сервісом. Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ1» це означає коротке замикання, також зверніться з цією проблемою до авторизованого спеціаліста.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням приладу вимкніть його від електромережі і дайте йому повністю охолонути.
- Не занурюйте пристрій і мережевий дрiт у воду та інші рiдини.
- Протрiть корпус приладу м'якою вологою тканиною, потiм витрiть насухо.
- Чистiть форми для хлiбу i насадку для замiшування тiста одразу пiсля кожного використання. Для цього наповнiть форму наполовину теплою мильною водою i залиште її вiдмокати на 5-10 хвилин. Потiм вимийте форму м'якою губкою i витрiть насухо.
- Не застосовуйте для чищення приладу i форми для хлiба абразивнi миючi засоби, металевi мочалки i щiтки, а також органiчнi розчинники.
- Забороняється використовувати для чищення приладу посудомийну машину!

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Для кожного рецепту дотримуйтесь послiдовностi додавання iнгредiєнтiв.

чайна ложка - ч/л

столовi ложки - ст/л

1. БIЛИЙ ХЛIБ

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л	3 ст/л	4 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	1.5 ч/л	2 ч/л
4. Боршно	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашок
5. Цукор	1.5 ст/л	2 ст/л	3 ст/л
6. Дрiжджi	1 ч/л	1 ч/л	1 ч/л

2. ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	270 мл	390 мл	440 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л	3 ст/л	4 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	2 ч/л	2 ч/л
4. Боршно	4 чашки	4 ⅔ чашки	5 ½ чашок
5. Цукор	1.5 ст/л	1.5 ст/л	2 ст/л
6. Дрiжджi	1 ч/л	1 ч/л	1 ч/л

2. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	370 мл	440 мл	510 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л	3 ст/л	4 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	1.5 ч/л	2 ч/л
4. Цільне борошно	2 чашки	2 ½ чашки	2 ¾ чашки
5. Борошно	2 чашки	2 ½ чашки	2 ¾ чашки
6. Цукор	1.5 ст/л	2.5 ст/л	3 ст/л
7. Дріжджі	1.25 ч/л	1.25 ч/л	1.25 ч/л

4. СОЛОДКИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Рослинна олія	3 ст/л	3 ст/л	4 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	1.5 ч/л	2 ч/л
4. Борошно	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашок
5. Цукор	4 ст/л	5 ст/л	6 ст/л
6. Дріжджі	1 ч/л	1 ч/л	1 ч/л

5. НИЗЬКОВУГЛЕВОДНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Яйця	5	6	7
2. Вершкове масло	75 г.	100 г.	100 г.
3. Сир	150 г.	200 г.	250 г.
4. Цільне молоко	200 мл.	250 мл.	300 мл.
5. Мигдалеве борошно	100 г.	150 г.	200 г.
6. Сіль	1 ч/л	1 ч/л	1 ч/л
7. Лимонний екстракт	2 мл.	2 мл.	2 мл.
8. Мигдаль	100 г.	150 г.	200 г.
9. Розпушувач	16 г.	32 г.	32 г.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

6. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л	3 ст/л	4 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	1.5 ч/л	2 ч/л
4. Безглютенове борошно	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашок
5. Цукор	1.5 ст/л	2 ст/л	3 ст/л
6. Дріжджі	1.5 ч/л	1.5 ч/л	1.5 ч/л

7. ЕКСПРЕС

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вода	320 мл	360 мл	400 мл
2. Рослинна олія	5 ст/л	6 ст/л	7 ст/л
3. Сіль	1 ч/л	1.5 ч/л	2 ч/л
4. Борошно	4 чашки	4 ½ чашки	5 чашок
5. Цукор	1.5 ст/л	2 ст/л	3 ст/л
6. Дріжджі	1 ¾ ч/л	2 ч/л	2.5 ч/л

8. КЕКС

Інгредієнти	1000 г	1250 г	1450 г
1. Вершкове масло	72 г.	96 г.	120 г.
2. Цукор	6 ст/л	8 ст/л	10 ст/л
3. Яйце	4	5	6
4. Борошно	1 чашки	1 ½ чашки	2 чашки
5. Ароматична есенція	1 ч/л	1 ч/л	1 ¼ ч/л
6. Лимонний сік	1 ст/л	1 ½ ст/л	1 ¾ ст/л
7. Дріжджі	1 ч/л	1 ½ ч/л	1.5 ч/л

9. ЗАМІШУВАННЯ

Якщо ви хочете лише замісити тісто, оберайте цей режим.

Він не включає підйом.

10. ТІСТО

Інгредієнти	-
1. Вода	270 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л
3. Сіль	1 ч/л
4. Борошно	3 чашки
5. Цукор	2 ст/л
6. Дріжджі	1 ч/л

11. ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ

Інгредієнти	-
1. Вода	300 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л
3. Сіль	1 ч/л
4. Борошно	3 ½ чашки
5. Цукор	2 ½ ст/л
6. Дріжджі	1 ч/л

12. ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ

Інгредієнти	-
1. Вода	270 мл
2. Рослинна олія	2 ст/л
3. Сіль	¾ ч/л
4. Борошно	3 чашки
5. Цукор	2.5 ст/л
6. Дріжджі	1 ч/л

13. ЙОГУРТ

Інгредієнти	-
Цільне молоко	1000 мл.
Ацидофільне молоко або ацидофілін	100 мл.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

14. ВАРЕННЯ

Ингредиенты	-
1. Перетерта полуниця	4 чашки
2. Цукор	500 г.
3. Лимонний сік	40 г.

15. ВИПІКАННЯ

Програма тільки для випікання

16. ДОМАШНІЙ ХЛІБ







8 програм.

Примітка:

Зверніть увагу, що наведені вище рецепти багато в чому є орієнтовними та характеристики хлібу, що буде пектись, сильно залежить від інгредієнтів які використовуються. Уважно прочитайте пункт інструкції «Практичні поради» та скористуйтесь наведеною нижче таблицею. На підставі цих даних Ви можете скорегувати свій рецепт та випікати смачний хліб.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ПРИ ВИПІЧЦІ

Нижче описані деякі типові проблеми, які можуть виникнути під час приготування хліба в хлібопічці. Прочитайте про ці проблеми, їх можливі причини, а також дії, які потрібно зробити для усунення цих порушень і успішного приготування хліба.

Можлива причина	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після занадто сильного підйому тіста	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка не пропеклась	Підрум'янена коринка при непропеченому хлібі	Слиди борошна внизу з боків
						
Недостатньо борошна		•				
Занадто багато борошна			•			•
Недостатньо дріжджів			•			
Занадто багато дріжджів				•	•	
Недостатньо води			•			•
Занадто багато води	•				•	
Недостатньо цукру			•			
Борошно поганої якості			•	•		
Неправильні пропорції інгредієнтів (велика кількість)	•					
Занадто холодна вода		•	•			
Невірно обрано програму			•	•		

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МОЖЛИВІ ТЕХНІЧНІ НЕСПРАВНОСТІ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Насадка для замішування тіста застряє в формі для хліба	Замочити перед зняттям в воді.
При натисканні на кнопку [Ф] хлібopічка не включається	Змастіть насадку для замішування тіста рослинним маслом перед тим, як поміщати складові в форму.
При натисканні на кнопку [Ф] двигун починає обертатися, але замішування тіста не відбувається	- Форма для хліба вставлена в повному обсязі. - Відсутність насадки для замішування тіста або невірна установка насадки.
Запах гару	- Частина інгредієнтів випала з форми. Вимкніть піч від електромережі, дайте їй повністю охолонути і потім протріть внутрішню частину корпусу губкою без додавання миючого засоби. - Частина інгредієнтів випала з форми через передозування інгредієнтів. Не забувайте виконувати рецептурні пропорції.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:..... MBM-1220

Напруга живлення:..... 220-240В, 50 Гц

Номинальна споживана потужність:..... 850 Вт

Клас захисту:..... I

Примітка:

Відповідно до проведеної політикою постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний з сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заповідання шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до правил по утилізації відходів в вашому регіоні.



Повідомляємо, що все пакування даного приладу не призначене для вторинного пакування та зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби - 5 років, за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

Єдина довідкова служба:

тел. 044-227- 07-12

service@mystery.ua



Додаткову інформацію про гарантійний та після гарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання даного виробу або на сайті www.mystery.ua

Виробник: МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД
Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Ексчейндж Скуєре,
338 Кінгс Род, Ноз Пойнт, Гонконг, Китай
Зроблено в Китаї.

Імпортер: ТОВ "ПЛАЗМА МАСТЕР"
03150, Україна, м.Київ, вул. Велика Васильківська, буд 114. Тел. 044-594-94-92

Дата виготовлення: 05.2021 р.
Не містить шкідливих речовин.
Гарантійний термін: 1 рік