

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МВМ-1212

ХЛЕБОПЕЧКА



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями 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 сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Указания по технике безопасности

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют 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 помещениях.

- 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.
- 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 печи, 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 максимально указанные объемы приготовления хлеба, так как это может вызвать перегрузку печи.
- 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 приготавливаемого 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 загромождайте 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°С при защите его от прямого воздействия атмосферных осадков, пыли и от механических повреждений.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 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.

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 порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды, при этом, 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 активизирует 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 сушеными 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.):

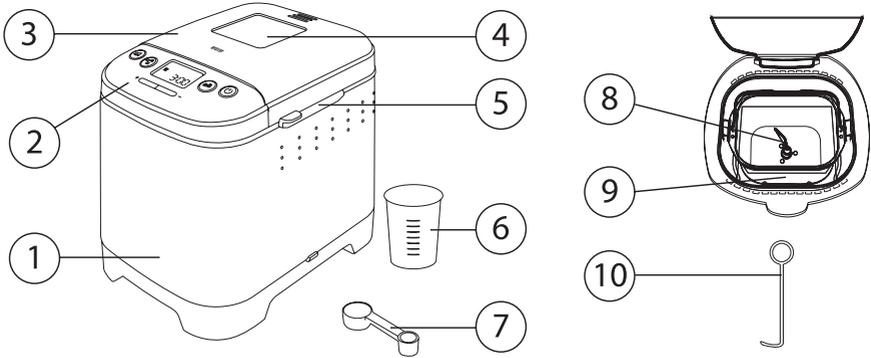
Добавлять ингредиенты необходимо:

- строго после соответствующего восьмикратного звукового сигнала.

Подготовка к работе

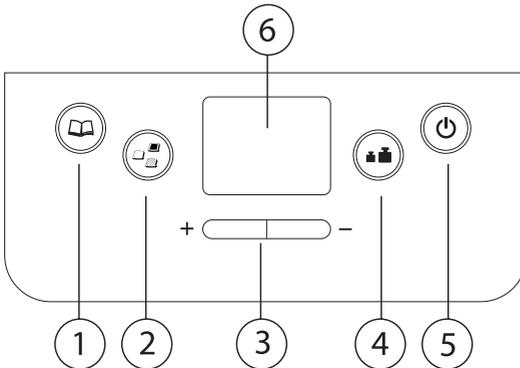
- Распакуйте прибор, снимите с него все наклейки.
- Тщательно вымойте форму для хлеба теплой водой с добавлением мощного средства, затем вытрите насухо.
- Протрите корпус прибора мягкой влажной тряпкой.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



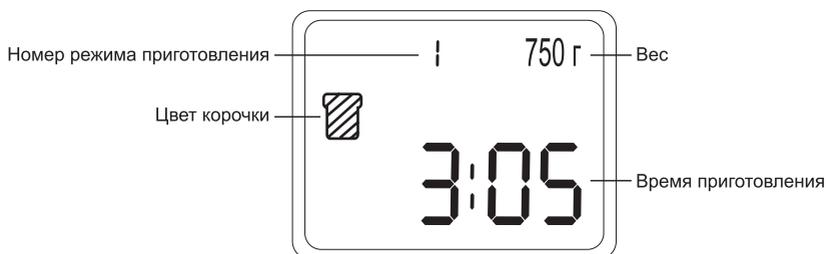
1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Ручка для открытия крышки
6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложка
8. Насадка для замешивания теста
9. Форма для выпечки хлеба
10. Крючок для извлечения хлеба из формы

Панель управление



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

Описание дисплея



При подключении прибора к электросети, на дисплее отобразится индикация «1 3:05», где «3:05» - установленное по умолчанию время приготовления, «1» - номер, установленного по умолчанию, режима приготовления (Режим «Белый хлеб»). Две стрелки на дисплее будут указывать на значения 750 г (вес хлеба) и  (Средняя степень обжарки).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровной, устойчивой поверхности.
2. Извлеките форму для хлеба, держась за ручку формы.
Установите в форму для хлеба насадку для замешивания теста. Для того, чтобы тесто не прилипло к насадке во время замешивания, смажьте насадку подсолнечным или оливковым маслом, это также позволит легко отделить хлеб от насадки после приготовления хлеба.
3. Поместите в форму для хлеба все необходимые ингредиенты строго по порядку, указанному в рецепте.
4. Убедитесь в том, что все ингредиенты точно отмерены, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
5. Поместите форму для хлеба в хлебопечку и закройте крышку.
6. При подключении прибора к электросети прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появятся показания заданной по умолчанию программы: «1, 3:05»,  и 750 г, где «1» - номер режима приготовления, «3:05» - время приготовления,  – средняя степень обжарки, 750 г. - вес хлеба.
7. Вы можете сразу начать процесс приготовления, нажав кнопку **o**. А можете выбрать любую другую программу приготовления.

Для этого:

- Последовательно нажимайте кнопку  для выбора нужной Вам программы приготовления. В данной печи всего предусмотрено 12 различных программ приготовления. (См. раздел «Выбор программы приготовления»).

Обратите внимание, что при выборе программы, время приготовления устанавливается автоматически.

- Выберите цвет корочки. Для этого нажимайте кнопку  до тех пор, пока стрелка не остановится напротив нужного вам символа, соответствующего цвету корочки из предложенных в таблице:

Символ	Цвет корочки
	Светлая
	Средняя
	Темная

По умолчанию установлена средняя степень обжарки.

Вы не можете устанавливать цвет корочки в следующих программах: Варенье, Тесто.

- Выберите вес хлеба. Для этого нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужный вам вес 500 г или 750 г.

- Нажимая кнопки «+/-» задайте время отсрочки приготовления. (См. раздел Отсрочка приготовления).

- Для включения печи - нажмите кнопку .

Если требуется отменить или скорректировать установленную Вами программу - для этого нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды. Затем повторите шаги по установке программы.

Внимание! При первом использовании хлебопечки может ощущаться слабый запах гари. Это нормальное явление, которое часто наблюдается при первом включении новых электроприборов, и не является признаком неисправности.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь автоматически перейдет в режим подогрева хлеба. Хлеб будет поддерживаться в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после выпечки. Звуковой сигнал и будет повторяться каждые 5 минут.

- Для того, чтобы выключить режим поддержания хлеба в теплом состоянии - нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды, при этом прозвучит звуковой сигнал.

9. Отключите печь от электросети.

10. Извлеките форму для хлеба из печи, держась за ручку. Всегда используйте кухонные рукавицы, так как ручка формы для хлеба очень горячая.

11. После этого переверните форму дном вверх и поставьте ее на подставку (тарелку, поднос и т.п.) для остывания. Затем легкими встряхиваниями извлеките хлеб из формы.

Оставьте хлеб остывать примерно на 30 минут. В противном случае, горячий хлеб будет очень трудно нарезать. После того, как хлеб остынет, аккуратно извлеките насадку из хлеба.

12. Очистите форму для хлеба и насадку сразу же после использования (см. раздел «Чистка прибора»).

Примечание: Каждое нажатие кнопок , , +/-, ,  сопровождается звуковым сигналом.

Отсрочка приготовления

Данный режим позволит Вам отложить процесс приготовления хлеба до 13 часов. Режим отсрочки приготовления не может применяться для программ «Свехбыстрый режим» (7), «Варенье» (9), «Выпечка» (12).

Время отсрочки приготовления программируется следующим образом:

1. Выберите программу приготовления, задайте цвет корочки и вес хлеба.
2. Нажатием кнопок «+» и «-» установите время отсрочки приготовления («+» - увеличение часов, «-» - увеличение минут). При установке времени отсрочки приготовления не нужно учитывать время приготовления выпечки по выбранной программе. Вам просто нужно задать время, через которое ваша выпечка должна быть готова.

Пример:

Допустим, сейчас 20:00 и Вы хотите, чтобы Ваша выпечка была готова в 7:00 утра следующего дня - тогда время отсрочки приготовления должно составлять 11 часов.

С помощью кнопок «+» или «-» установите время 11 часов.

3. Нажмите кнопку  - на дисплее начнет мигать установленное вами время отсрочки приготовления.
4. Если Вы ошиблись и хотите изменить установленное время отсрочки приготовления или выбрать другую программу приготовления, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. Затем повторите шаги в п.1-3.

Примечание:

При использовании режима отсрочки приготовления нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, фрукты, лук и т.п.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ХЛЕБА

Данная печь оснащена функцией подогрева хлеба. Хлеб поддерживается в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после окончания выпечки. Если вам требуется извлечь хлеб из печи в течение этого периода, предварительно выключите подогрев нажатием и удерживанием кнопки  до появления звукового сигнала. Данная функция не используется в программах 10 и 11.

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

Если из-за отключения электроэнергии процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении напряжения в электросети после перерыва не более 7 минут, процесс приготовления хлеба возобновится автоматически, с прерванного места. Обратите внимание, что время приготовления увеличится ровно настолько, насколько была прервана подача электроэнергии. Если электроэнергия была отключена более чем на 7 минут, все настройки в памяти печи будут утрачены, и процесс приготовления хлеба придется начать заново, заменив ингредиенты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если на дисплее появилась надпись «Н:НН» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что температура внутри печи слишком низкая (ниже 15°C) или слишком высокая (выше 55°C). При этом печь автоматически отключится. В этом случае отключите прибор от электросети, откройте крышку, выньте из печки форму для хлеба и подождите, пока печь не нагреется/остынет до комнатной температуры).
2. Если на дисплее появилась надпись «E:E0» или «E:E1» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что неправильно работает какой-то элемент электрической схемы печи, например, датчик температуры. В этом случае отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр для его проверки.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**1. Белый хлеб**

Данная программа позволяет выпекать хлеб из пшеничной муки.

2. Французская булка

Данная программа соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба. Хлеб получается мягким, но с хрустящей корочкой.

3. Цельнозерновой хлеб

Данная программа предназначена для выпечки хлеба из цельнозерновой муки.

4. Быстрый режим

Время приготовления хлеба в данном режиме составляет 2 часа 15 минут.

5. Сладкий хлеб

Данная программа адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

6. Без глютена

Хлеб без глютена (без клейковины) следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.). Если диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев формы гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб с клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.

7. Сверхбыстрый режим

Время приготовления хлеба в данном режиме составляет 1 час.

8. Свежее тесто

Данная программа не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

9. Варенье

Данная программа предназначена для приготовления варенья.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

10. Итальянская выпечка

Итальянский хлеб выпекается из пшеничной муки и дрожжей или на пшеничной закваске, обычно с добавлением оливкового масла. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью.

11. Кекс

Данная программа предназначена для выпечки кексов/пирогов с использованием муки, разрыхлителя, яиц и молока.

12. Выпечка

Только выпечка. Без замешивания и подъема теста.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

1. Белый хлеб				
	500г.		750г.	
	2:58		3:05	
Замешивание 1	11		12	
Подъём 1	20		20	
Замешивание 2	17	A*	18	A
Подъём 2	25		25	
Подъём 3	40		40	
Выпечка	65		70	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

2. Французская булка				
	500г.		750г.	
	3:45		3:55	
Замешивание 1	18		20	
Подъём 1	40		40	
Замешивание 2	22	A	25	A
Подъём 2	30		30	
Подъём 3	45		45	
Выпечка	70		75	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

3. Цельнозерной хлеб				
	500г.		750г.	
	3:37		3:45	
Замешивание 1	11		12	
Подъём 1	25		25	
Замешивание 2	21	A	23	A
Подъём 2	35		35	
Подъём 3	60		60	
Выпечка	65		70	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

4. Быстрый режим				
	<i>/</i>			
	2:15			
Замешивание 1	12			
Подъём 1	10			
Замешивание 2	13		A	
Подъём 2	0			
Подъём 3	25			
Выпечка	75			
Поддержание температуры	60			
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

5. Сладкий хлеб				
	500г.		750г.	
	2:55		3:00	
Замешивание 1	12		12	
Подъём 1	5		5	
Замешивание 2	23	A	23	A
Подъём 2	30		30	
Подъём 3	40		40	
Выпечка	65		70	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6. Без глютена				
	500г.		750г.	
	2:55		3:00	
Замешивание 1	12		12	
Подъём 1	5		10	
Замешивание 2	13	A	13	A
Подъём 2	30		30	
Подъём 3	40	39°C	40	39°C
Выпечка	75		75	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

7. Сверхбыстрый режим				
	500г.		750г.	
	1:33		1:43	
Замешивание 1	13	A	13	A
Подъём 1	0		0	
Замешивание 2	5		5	
Подъём 2	25		30	
Подъём 3				
Выпечка	50		55	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	/		/	

	8 Тесто	9.Варенье	11.Кекс	
	/	/	/	
	1:30	1:20	1:50	
Замешивание 1	25	0	7	
Подъём 1	0	15	4	
Замешивание 2	0	0	10	A
Подъём 2	65	0	9	
Подъём 3		45		
Выпечка	0	20	80	
Поддержание температуры	0	0	60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00	/	13:00	

10.Итальянская выпечка				
	500г.		750г.	
	3:00		3:05	
Замешивание 1	17		17	
Подъём 1	40		40	
Замешивание 2	8	A	8	A
Подъём 2	60		60	
Подъём 3			60	
Выпечка			60	
Поддержание температуры	60		60	
Максимальная отсрочка приготовления	13:00			

12.Выпечка	
	/
	1:00
Замешивание 1	0
Подъём 1	0
Замешивание 2	0
Подъём 2	0
Подъём 3	0
Выпечка	от 10 до 60
Поддержание температуры	60
Максимальная отсрочка приготовления	/

* A - Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов, семечек или орехов

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рецепты, приведенные ниже, дают лишь ориентировочную информацию о количестве ингредиентов, фактические количества зависят от Ваших личных предпочтений.

Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок добавления ингредиентов.

ч.л. = чайная ложка

ст.л. = столовая ложка

мер.ст. = мерный стакан

ПРОГРАММА 1		
БЕЛЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл	270 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1,5 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.	3 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 2		
ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл	280 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	2 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.	3 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 3		
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл	300 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	1,5 мер.ст.	1,5 мер.ст.
Цельнозерновая мука	1 мер.ст.	2 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 4		
БЫСТРЫЙ РЕЖИМ		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл (40-50°C)	270 мл (40-50°C)
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	2 мер.ст.	3 мер.ст.
Дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.

ПРОГРАММА 5		
СЛАДКИЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл	280 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.	3 мер.ст.
Сухофрукты	40 г	50 г
Дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММА 6	
БЕЗ ГЛЮТЕНА	
Ингредиенты	500 г.
Вода	200 мл (40-50°C)
Растительное масло	1,5 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.
Дрожжи	2 ч.л.

ПРОГРАММА 7	
СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ	
Ингредиенты	750 г.
Вода	270 мл (40-50°C)
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.
Дрожжи	2 ч.л.

ПРОГРАММА 8	
СВЕЖЕЕ ТЕСТО	
Ингредиенты	
Вода	270 мл
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	3 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.

ПРОГРАММА 9	
ВАРЕНЬЕ	
Ингредиенты	
Ягоды	4 мер.ст.
Сахар	1 мер.ст.
Порошок для пудинга	1 мер.ст.
Вода - 270 мл	1 мер.ст.

ПРОГРАММА 10	
КЕКС	
Ингредиенты	
Ягоды	4 мер.ст.
Сахар	1 мер.ст.
Порошок для пудинга	1 мер.ст.
Вода - 270 мл	1 мер.ст.

ПРОГРАММА 11		
ИТАЛЬЯНСКАЯ ВЫПЕЧКА		
Ингредиенты	500 г.	750 г.
Вода	200 мл	270 мл
Сливочное масло или маргарин	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	2 мер.ст.	3 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

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!**

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 непропеченом 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			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ 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-1212
 Напряжение питания 220-240В ,50 Гц
 Номинальная потребляемая мощность 600 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. 8-800-100-39-60
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 Скуэре, 338 Кингс Род, Ноз Пойнт, Гонконг, Китай. Сделано в Китае

«Товар сертифицирован в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Дата изготовления: 07.2017г.

Импортер и организация уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «СИГМА ЛЮКС»
Адрес: 142155, РФ, Московская область, г. Подольск, д. Лаговское, владение 6, строение 1