

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## **МВМ-1210**

ХЛІБОПІЧКА



**MYSTERY**  
HOME

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

Ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені відповідно до високих вимог якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені, що придбали нашу продукцію.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану Інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цієї Інструкції, використовуйте її в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу.

### **Вказівки з техніки безпеки**

Переконайтеся в тому, що вказані на приладі потужність і напруга відповідають допустимим потужності і напрузі Вашої електромережі. Якщо потужність і напруга не збігаються, зверніться в спеціалізований сервісний центр.

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 і загоряння, не занурюйте прилад, мережевий дріт і штепсельну вилку у 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 з води;
- зверніться в авторизований сервісний центр для огляду або ремонту приладу.

Забароняється використовувати прилад з пошкодженим мережевим дротом і / або вилкою.

Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений дріт має 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 і 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 опрокинення приладу, встановлюйте його тільки на стійку рівну теплостійку поверхню.

Слідкуйте, щоб мережевий дріт не торкався гострих країв і гарячих поверхонь

Забароняється використовувати прилад поза приміщеннями. Використовувати тільки в житлових приміщеннях.

Завжди відключайте прилад від електромережі після закінчення експлуатації, перед чистінням 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 перегрівання, не накривайте прилад ніякими предметами.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Відстань між стіною і приладом повинна бути не менше, ніж 6 см.

Не пересувайте прилад під час експлуатації

Будьте особливо уважними, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.

Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

Якщо прилад довгий час не буде використовуватися, його необхідно прибрати на зберігання.

Даний прилад призначений тільки для побутового застосування. Для використання в комерційних або промислових цілях прилад не призначений.

Завжди виймайте форму для випікання хлібу з печі, перш ніж додавати в нього інгредієнти. В іншому випадку інгредієнти можуть потрапити на нагрівальний елемент, спалахнути і привести до виникнення диму.

Ніколи не кладіть руки всередину камери печі після вилучення форми для випічки хлібу, оскільки камера дуже сильно нагрівається.

Не торкайтеся рухомих частин всередині приладу.

Не перевищуйте максимально вказані об'єми приготування хлібу, оскільки це може викликати перенавантаження пічки.

Уникайте потрапляння прямих сонячних променів на пічку, а також не встановлюйте її поруч з гарячими побутовими приладами або витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру печі і знизити якість продукту, що готується.

**Забороняється вмикати прилад без завантаження інгредієнтів, оскільки це може призвести до його пошкодження.**

Не зберігайте всередині приладу будь-які сторонні предмети.

Щоб уникнути виникнення пожежі, не закривайте вентиляційні отвори в кришці приладу.

Перевезення і реалізацію приладу здійсніть в заводській упаковці, що оберігає 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, і від механічних пошкоджень.

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

Виробник і дистриб'ютор знімають з себе відповідальність і припиняють дію гарантії за використання приладу не у відповідності з даною інструкцією.

### **Транспортування, зберігання та реалізація**

У разі різких перепадів температури або вологості всередині пристрою може утворитися конденсат, що може привести до короткого замикання. Витримайте прилад перед використанням при кімнатній температурі протягом 2-х годин.

Використовуйте заводську упаковку для захисту приладу від бруду, ударів, подряпин і пошкоджень при транспортуванні.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.  
Не ставте прилад поблизу джерел тепла або опалення.  
Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.  
Дотримуйтесь температурного режиму від -20° с до +50° с.

### Практичні поради

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

Відміряйте рідини (воду, свіже молоко або розчин порошкового молока) за допомогою мірного стакану, що додається. При вимірі тримайте мірний стакан так, щоб рівень рідини був розташований горизонтально, на рівні очей.

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

Використовуйте подвійну мірну ложку для вимірювання невеликих кількостей сухих і рідких інгредієнтів. Вимірюючи 1 чайну або 1 столову ложку, заповнюйте її до країв, але без «гірки», так як навіть невелика надмірна кількість інгредієнта може порушити баланс рецепту.

Важливо відміряти точну кількість борошна. Від точності дотримання рецептури залежить якість отриманої випічки.

Використовуйте активно зневоднені пекарські дріжджі з пакетика (якщо в рецептах не вказано інше). Після відкриття пакетика з дріжджами, використовуйте їх протягом двох діб.

Необхідно дотримуватися такої послідовності додавання інгредієнтів: спочатку рідкі інгредієнти (вода, молоко, рослинне масло, яйця), потім сухі інгредієнти: сіль, цукор, порошок молока і т. д., потім борошно і в кінці - дріжджі. Зверніть увагу, що дріжджі можна класти тільки на сухе борошно. Дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Якщо ви використовуєте функцію відстрочки приготування, ніколи не додавайте продукти, що швидко псуються, такі як, яйця, молоко, фрукти і т.і.

Використовувані інгредієнти:

**Жири і рослинне масло:** жири надають хлібу пишності та смаку. 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 застосовуйте в хлібопічці рідке масло. Уникайте сумісності з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

**Яйця:** яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню смачного м'якшу. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідини до об'єму, вказаної для рідини в рецепті. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамів; для більш великих 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 початково зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води -загальний обсяг рідини повинен дорівнювати об'єму, зазначеному в рецепті. Молоко також має зффект утворення емульсії, що дозволяє забезпечити більш рівномірно порожнини і більш гарний вид

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

м'якишу.

**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 рідинами. Рідини повинні бути, при їх додаванні, кімнатної температури.

**Борошно:** вага борошна сильно залежить від його виду. Залежно від якості борошна, може змінюватися і отримувана 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 тяжкий і менш пишній хліб.

Рекомендується використання борошна високих сортів, якщо в рецептах не вказано інше.

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

Наприклад, для хліба з цілісного борошна використовуйте програму 3.

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

**Сіль:** сіль надає смак випічці, і дозволяє регулювати діяльність дріжджів. Вона не повинна стикатися 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 завжди добре подрібнюються в пальцях, завдяки цьому буде легше проводити перемішування. Тільки сушені активні дріжджі (у формі кульок) необхідно перед використанням змішати з невеликою кількістю води.

Оберіть 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), збільште 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 (в грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Добавки (фрукти, сухофрукти, горіхи, оливки і т.і.):**

**При додаванні інгредієнтів необхідно:**

- додавати інгредієнти лише після відповідного звукового сигналу;

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- зверніть увагу, що тверді сорти зерен (наприклад, льняні зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замішування;

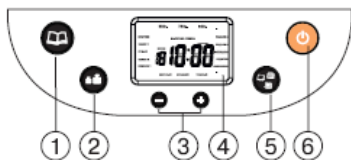
- додавайте таку кількість інгредієнтів, яка зазначена в рецепті.

### Опис приладу



1. Корпус
2. Оглядове вікно
3. Ручка кришки
4. Кришка
5. Панель управління
6. Форма для випічки
7. Мірний стаканчик
8. Мірна ложка
9. Насадка для замішування тіста

### Панель приладу



1. Кнопка вибору кольору програми
2. Кнопка вибору ваги
3. Кнопки установки часу відстрочки приготування
4. Дисплей
5. Кнопка вибору кольору скоринки
6. Кнопка включення/вимкнення з вбудованим світловим індикатором.

### Підготовка до роботи


Розпакуйте прилад, зніміть з нього всі наліпки.

Ретельно вимийте форму для хліба теплою водою з додаванням миючого засобу, потім витріть насухо.


Протріть корпус приладу м'якою вологою ганчіркою.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Встановіть прилад на рівній, стійкій поверхні.
2. Вийміть форму для хліба, тримаючись за ручку форми.  
Встановіть в форму для хліба насадку для замішування тіста. Для того, щоб тісто не прилипло до насадки під час замішування, змастіть насадку соняшниковою або оливковою олією, це також дозволить легко відокремити хліб від насадки після приготування хлібу.
3. Помістіть в форму для хліба все необхідні інгредієнти суворо по порядку, вказаному в рецепті.
4. Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти точно відміряні, так як неправильні об'єми можуть знизити якість хліба.
5. Помістіть форму для хліба в хлібопічку, опустіть ручку форми і закрийте кришку.
6. Підключіть прилад до електромережі, при цьому прозвучить звуковий сигнал і на дисплеї з'являться показання заданої за замовчуванням програми - «1, 3:11».  
«1»-номер програми «Білий хліб», «3:11» - час приготування. Дві стрілки будуть вказувати на значення 750 г і «середній» (середня ступінь обсмаження).
7. Ви можете відразу почати процес приготування, натиснувши кнопку  - А можете вибрати будь-яку іншу програму приготування.


Для цього:

- Послідовно натисніть кілька разів кнопку  для вибору потрібної Вам програми приготування. У даної печі всього передбачено 15 різних програм приготування (Див.розділ «Вибір програми приготування»).

Зверніть увагу, що при виборі програми, час приготування встановлюється автоматично.

Оберіть колір скоринки. Для цього натискайте кнопку  до тих пір, поки значок ▼ не зупиниться навпроти потрібного вам символу: «світлий», «середній», «темний».

За замовченням встановлена середня ступінь обсмаження.


- Оберіть вагу хлібу. Для цього натискайте кнопку  до тих пір, поки значок ▲ не зупиниться навпроти потрібної вам ваги 500 г, 750 г або 1000г.

За замовчуванням встановлена вага хліба в 750 грам.

- Натискаючи кнопки «+/-» задайте час відстрочки приготування. (Див. Розділ Відстрочка приготування).

- Для включення печі - натисніть кнопку 




При зтом на дисплеї з'явиться значок ◀ навпроти символу, що відповідає етапу циклу приготування, значок «:» буде блимати, і почнеться зворотній відлік часу до закінчення процесу приготування.

Якщо потрібно скасувати або скоригувати встановлену вами програму, для цього натисніть і утримуйте кнопку  протягом 1 секунди. Потім повторіть кроки зі встановлення програми.


## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Увага!

При першому використанні хлібопічки може відчуватися слабкий запах гару. Це нормальне явище, яке часто спостерігається при першому увімкненні нових електроприладів і не є ознакою несправності.

8. Після закінчення часу приготування прозвучить десятикратний звуковий сигнал і піч автоматично перейде в режим підігріву хліба (окрім програм 10-15). Хліб буде підтримуватися в теплому стані автоматично протягом 1 години після випікання. При цьому значок  буде продовжувати блимати. Після закінчення 1 години прозвучить звуковий сигнал, при цьому значок  перестане блимати і з'явиться значок  навпроти значення «завершення», що означатиме, що час підтримки хліба в теплому стані минув і хліб можна витягувати з печі.

### Примітка:

- Для того, щоб вимкнути режим підтримки хліба в теплому стані - натисніть і утримуйте кнопку  протягом 1 секунди, при цьому прозвучить звуковий сигнал.

9. Вимкніть піч від злектромері.

10. Витягніть форму для хліба з печі, тримаючись за ручку. Завжди використовуйте кухонні рукавиці, так як ручка форми для хліба дуже гаряча.

11. Після цього переверніть форму дном вгору і поставте її на підставку (тарілку, піднос і т.і.) для охолодження. Потім легкими встряхуванням витягніть хліб з форми. Залиште хліб охолонути приблизно на 30 хвилин. В іншому випадку, гарячий хліб буде дуже важко нарізати. Після того, як хліб охолоне, акуратно витягніть насадку з хліба.

12. Очистіть форму для хліба і насадку одразу ж після використання (див. Розділ «Очищення приладу»).

### Примітка:

Кожне натискання кнопок      супроводжується звуковим сигналом.

### Відстрочка приготування

Даний режим дозволить Вам відкласти процес приготування хліба до 15 годин. Режим відстрочки приготування не може застосовуватися для програм 10, 13-15..

Час відстрочки приготування програмується наступним чином:

1. Оберіть програму приготування, задайте колір скоринки і вагу хліба.

2. Натисніть кнопку «+» і «-» встановіть час відстрочки приготування («+» - збільшення, «-» - зменшення часу). При кожному натисканні показ часу збільшується або зменшується на 10 хвилин. При установці часу відстрочки приготування не потрібно враховувати час приготування випічки за обраною програмою. Вам просто потрібно задати час, через який ваша випічка повинна бути готова.




# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Приклад:

Припустимо, зараз 20:00 і Ви хочете, щоб ваша випічка була готова о 7:00 ранку наступного дня. - тоді час відстрочки приготування має становити 11 годин.

За допомогою кнопок «+» або «-» встановіть час 11 годин.


3. Натисніть кнопку  на дисплеї почне блимати значок :

4. Якщо Ви помилилися і хочете змінити встановлений період часу приготування або обрати іншу програму приготування, натисніть і утримуйте кнопку  до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал. Потім повторіть кроки в п.1-3.

## Примітка:

При використанні режиму відстрочки приготування не можна використовувати інгредієнти, що швидко псуються, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній або більш високій температурі, такі як молоко, яйця, сир, йогурт, фрукти, цибуля тощо

## **ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВУ ХЛІБА**

Дана піч оснащена функцією підігріву хліба. Хліб підтримується в теплому стані автоматично протягом 1 години після закінчення випікання. Якщо вам потрібно витягти хліб з печі протягом цього періоду, попередньо вимкніть підігрів натисненням і утриманням кнопки  до появи звукового сигналу. Ця функція не використовується в програмах 10-15..

## **ФУНКЦІЯ «ПАМ'ЯТЬ»**


Якщо через відключення електроенергії процес приготування хліба було перервано, то при відновленні напруги в електромережі після перерви не більше 7 хвилин, процес приготування хліба відновиться автоматично, з перерваного місця. Зверніть увагу, що час приготування збільшиться рівно настільки, наскільки була перервана подача електроенергії. Якщо електроенергія була вимкнена більш, ніж на 7 хвилин, всі налаштування в пам'яті печі будуть втрачені, і процес приготування хліба доведеться почати спочатку, замінивши інгредієнти.

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ**

1. Якщо на дисплеї з'явився напис «ЕОО» або «ЕО1» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що температура всередині печі занадто низька (нижче 10°C) або занадто висока (вище 50°C). При цьому піч автоматично вимкнеться. У цьому випадку відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку, витягніть з печі форму для хліба і почекайте, поки піч не нагріється / охолоне до кімнатної температури).
2. Якщо на дисплеї з'явився напис «ЕЕЕ» або «ННН» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що неправильно працює якийсь елемент електричної схеми печі, наприклад, датчик температури. У цьому випадку відключіть прилад від електромережі і зверніться в сервісний центр для його перевірки.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Натисніть на кнопку  для вибору однієї з 15 запропонованих програм приготування:

1. Білий хліб
2. Солодкий хліб
3. Хліб на опарі
4. Французька булка
5. Житній хліб
6. Швидкий режим
7. Хліб без цукру
8. Багатозерновий хліб
9. Молочний хліб
10. Кекс
11. Свіже тісто
12. Дріжджове тісто
13. Варення
14. Випікання
15. Йогурт

## ЦИКЛИ РОБОТИ

Навпроти досягнутого етапу циклу з'явиться позначення ◀. В таблиці циклів роботи (див. нижче) вказана розбивка по циклам кожної програми.

## Прогрівання

Застосовується в програмі 3 для поліпшення підйому тіста..

Прогрівання дозволяє підвищити активність дріжджів і сприяє підйому хліба з борошна, яке звичайно піднімається слабо.

## Замішування

Забезпечує формування структури тіста, і відповідно, здатності до швидкого підйому. Тісто проходить 1-й, 2-й, 3-й і 4-й цикли замішування. В процесі цих циклів в програмах 1-9, 12 Ви можете у разі необхідності додавати інгредієнти: фрукти, сухофрукти, горіхи, оливки, і т.д. Звуковий сигнал вказує, коли можна це зробити. У таблиці циклів роботи у рядку «Звукове попередження про необхідність додавання фруктів і горіхів» вказано, коли Ви можете додавати інгредієнти. У цей час прозвучить звуковий сигнал.

## Відпочинок

Дозволяє тісту заспокоїтися для поліпшення якості підйому.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Підйом

У даному циклі відбувається дія дріжджів, тісто підіймається і набуває свого аромату.

Тісто проходить 1-й, 2-й 3-й цикли підйому.

## Випічка

Тісто перетворюється в м'якуш, набуває рум'яну хрустку золоту скоринку. Кінцева стадія випічки.

## Підігрів

Автоматична підтримка хліба у теплом стані протягом 1 години після закінчення випікання.

## Завершення

### Таблиця циклів роботи

Програма	БІЛИЙ ХЛІБ								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Максимальний час відстроочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	7хв	7хв	7хв	7хв	7хв	7хв	7хв	7хв	7хв
Відпочинок	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв
Замішування 2	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв
Підйом 1	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв
Випічка	45хв	50хв	55хв	45хв	55хв	55хв	45хв	50хв	55хв
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Програма	2.СОЛОДКИЙ ХЛІБ								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	2:54	2:59	3:04	2:54	2:59	3:04	2:54	2:59	3:04
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	6хв	6хв	6хв	6хв	6хв	6хв	6хв	6хв	6хв
Відпочинок	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв
Замішування 2	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв
Підйом 1	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв
Випічка	0:48	0:53	0:58	0:48	0:53	0:58	0:48	0:53	0:58
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	2:28	2:33	2:38	2:28	2:33	2:38	2:28	2:33	2:38

Програма	3.Сиворотка		
	Вага, г	500	750
Час приготування	6:34	6:44	6:49
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-
Замішування	10хв	10хв	10хв
Відпочинок	10хв	10хв	10хв
Замішування 2	22хв	22хв	22хв

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Підйом 1	1:30хв	1:30хв	1:30хв
Підйом 2	1год	1год	1год
Замішування 3	35с	35с	35с
Підйом 3	2:30:25	2:30:25	2:30:25
Випічка	0:50	1:00	1:05
Підтримка температури	1год	1 год	1 год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	5:57	6:07	6:12

Програма	4.ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	3:09	3:19	3:24	3:09	3:19	3:24	3:09	3:19	3:24
Максимальний час відстрожки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Відпочинок	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Замішування 2	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв
Підйом 1	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25 с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Випічка	0:48	0:58	1:03	0:48	0:58	1:03	0:48	0:58	1:03
Підтримка температури	1год	1год	1 год	1 год	1год	1год	1 год	1 год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та	2:42	2:52	2:57	2:42	2:52	2:57	2:42	2:52	2:57

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Програма	5.ЖИТНІЙ ХЛІБ								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	3:08	3:18	3:23	3:08	3:18	3:23	3:08	3:18	3:23
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Відпочинок	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв
Замішування 2	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв
Підйом 1	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв	50хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Випічка	0:55	1:05	1:10	0:55	1:05	1:10	0:55	1:05	1:10
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	2:40	2:50	2:55	2:40	2:50	2:55	2:40	2:50	2:55

Програма	7 ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	3:04	3:11	3:18	3:04	3:11	3:18	3:04	3:11	3:18
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Відпочинок	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв
Замішування 2	20хв	20хв	20хв	20хв	20хв	20хв	20хв	20хв	20хв
Підйом 1	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв	58хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35	0:49:35
Випічка	00:48	00:55	1:02	0:48	00:55	1:02	0:48	00:55	1:02
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та	2:42	2:49	1:56	2:42	2:49	2:56	2:42	2:49	1:56
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Програма	8. БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ								
Колір скоринки	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	3:00	3:07	3:14	3:00	3:07	3:14	3:00	3:07	3:14
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Відпочинок	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв
Замішування 2	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв	22хв
Підйом 1	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35
Випічка	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Програма	9.МОЛОЧНИЙ ХЛІБ								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	2:59	3:06	3:13	2:59	3:06	3:13	2:59	3:06	3:13
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв
Відпочинок	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв	1хв
Замішування 2	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв	24хв
Підйом 1	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв	48хв
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с	25с
Підйом 3	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35	0:53:35
Випічка	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02	0:48	0:55	1:02
Підтримка температури	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год	1год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50	2:36	2:43	2:50

Програма	10.КЕКС								
	Світла			Середня			Темна		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Час приготування	1:33	1:33	1:33	1:33	1:33	1:33	1:33	1:33	1:33
Максимальний час відстрочки приготування	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Прогрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв	5хв
Відпочинок	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 2	18хв	18хв	18хв	18хв	18хв	18хв	18хв	18хв	18хв
Підйом 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підйом 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замішування 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підйом 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Випічка	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10	1:10



## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Підтримка температури	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Програма	11.СВДЖЕ ТІСТО		
Час приготування	23хв	23хв	6:49
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00
Замішування	3хв	3хв	3хв
Відпочинок	-	-	-
Замішування 2	20хв	20хв	20хв
Підйом 1	48хв	48хв	48хв
Підйом 2	-	-	-
Замішування 3	-	-	-
Підйом 3	-	-	-
Випічка	-	-	-
Підтримка температури	-	-	-
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	-	-	-

Програма	12.ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО		
Час приготування	1:24	1:24	1:24
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00
Замішування	3хв	3хв	3хв
Відпочинок	-	-	-
Замішування 2	20хв	20хв	20хв
Підйом 1	-	-	-
Підйом 2	50хв	50хв	50хв
Замішування 3	1хв	1хв	1хв
Підйом 3	10хв	10хв	10хв
Випічка	-	-	-
Підтримка температури	-	-	-
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	1:06	1:06	1:06

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Програма	12.ВАРЕННЯ		
Час приготування	1:05	1:05	1:05
Максимальний час відстрочки приготування	15:00	15:00	15:00
Замішування	-	-	-
Відпочинок	-	-	-
Замішування 2	5хв	5хв	5хв
Підйом 1	-	-	-
Підйом 2	-	-	-
Замішування 3	-	-	-
Підйом 3	10хв	10хв	10хв
Випічка	50хв	50хв	50хв
Підтримка температури	-	-	-
Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів	-	-	-

Програма	14.ВИПІКАННЯ
Час приготування	Ви можете установити час в інтервалі від 10 хвилин до 1:10 хв. За замовченням час приготування складає 10 хв.

Програма	15.ЙОГУРТ
Час приготування	Ви можете установити час в інтервалі від 5 год до 13 годин. За замовченням час приготування складає 8 годин.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Для кожного рецепту суворо дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів.

**ч.л.** = чайна ложка

**ст.л.** = столова ложка

**мір.ст.** = мірний стакан

ПРОГРАМА 1			
БІЛИЙ ХЛІБ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	180 мл	240 мл	290 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Борошно пшеничне	300 г	400 г	475 г
Дріжджі	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.

ПРОГРАМА 2			
СОЛОДКИЙ ХЛІБ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	160 мл	240 мл	310 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.
Цукор	4 ст.л.	5 ст.л.	6 ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно пшеничне	250 г	375 г	500 г
Дріжджі	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.

ПРОГРАМА 3			
ХЛІБ НА ОПАРІ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	120 мл	180 мл	240 мл.
Рослинна олія	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Сіль	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно пшеничне	200 г	300 г	400 г
Дріжджі	¼ ч.л.	¼ ч.л.	¼ ч.л.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОГРАМА 4			
ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	180 мл	240 мл	300 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	2/3 ч.л.	¾ ч.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно пшеничне	300 г	400 г	500 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.

ПРОГРАМА 5			
ЖИТНІЙ ХЛІБ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	200 мл	280 мл	340 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	2/3 ч.л.	¾ ч.л.
Цукор	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно житнє	150 г	200 г	250 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.

ПРОГРАМА 6			
ШВИДКИЙ РЕЖИМ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода (40-50)	200 мл	280 мл	340 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	2/3 ч.л.	¾ ч.л.
Цукор	4 ст.л.	5 ст.л.	6 ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно пшеничне	280 г	375 г	450 г
Дріжджі	2 ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОГРАМА 7			
ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	130 мл	190 мл	250 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.
Яйце	1 шт	1 шт	1 шт
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно пшеничне	300 г	400 г	500 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАМА 8			
БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	120 мл	170 мл	210 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Яйце	1 шт	1 шт	1 шт
Сухе молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука з цільного зерна	50 г	75 г	100 г
Вівсяна мука	50 г	75 г	100 г
Пшенична мука	200 г	250 г	300 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.

ПРОГРАМА 9			
МОЛОЧНИЙ ХЛІБ			
Інгредієнти	500 мл	750 мл	1000 мл
Вода	130 мл	190 мл	250 мл.
Рослинна олія	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Цукор	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	280 г	375 г	450 г
Сіль	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Яйце	1 шт	1 шт	1 шт
Сухе молоко	2 ст.л.	2=3 ст.л.	5 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОГРАМА 10	
КЕКС	
Інгредієнти	500 мл
Молоко	120 мл
Яйце	4 шт
Рослинна олія	100 г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	150 г
Кондитерська мука	380 г
Розпушувач	1 ½ ч.л.
Сода	½ ч.л.

ПРОГРАМА 11	
СВІЖЕ ТІСТО	
Інгредієнти	
Вода	300 мл
Мука пшенична	500 г
Рослинна олія	2 ст.л.
Яйце	2 шт
Сіль	1 1/3 ч.л.
Цукор	1 ст.л.

ПРОГРАМА 12	
ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО	
Інгредієнти	
Вода	240 мл
Рослинна олія	2 ст.л.
Сіль	1 ½ ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Мука пшенична	400 г
Дріжджі	1 ½ ч.л.

ПРОГРАМА 13	
ВАРЕННЯ	
Інгредієнти	
Апельсини	600 г
Цукор	300 г
Желатин	50 г

ПРОГРАМА 14	
ЙОГУРТ	
Інгредієнти	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Цукор	3 ст.л.

## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**







### **ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

1. Перед чищенням приладу вимкніть його від електромережі і дайте йому повністю охолонути.
2. Не занурюйте прилад і мережевий дрiт у воду та інші рiдини.
3. Протрiть корпус приладу м'якою вологою тканиною, потiм витрiть насухо.
4. Чистiть форми для хлiбу i насадку для замiшування тiста негайно 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.
5. Не застосовуйте для чищення приладу i форми для хлiба абразивнi миючi засоби, металевi губки i щiтки, а також органiчнi розчинники.
6. Забороняється використовувати для чищення приладу посудомийну машину

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## МОЖЛИВІ НЕПОЛАДКИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ



Нижче описано деякі типові проблеми, які можуть виникнути при приготуванні хлібу в хлібопічці. Прочитайте про дані проблеми, їх можливі причини, а також дії, які потрібно зробити для усунення цих порушень і успішного приготування хліба.

Можлива причина	Надто сильно піднімається тісто	Хліб осів після надто сильного підйому тіста	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка не пропеклась	Підрум'янена скоринка при непропропеченому хлібі	Слід борошна низу по боках
						
Недостатньо борошна		●				
Надто багато борошна			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Надто багато дріжджів				●	●	
Недостатньо води			●			●
Надто багато води	●				●	
Недостатньо цукру			●			
Борошно поганої якості			●	●		
Неправильні пропорції інгредієнтів (надто велика кількість)	●					
Надто холодна вода		●	●			
Неправильний вибір програми			●	●		



## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### МОЖЛИВІ ТЕХНІЧНІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Насадка для замішування тіста застряє у формі для хлібу	Замочити перед зняттям у воді
При натисненні на кнопку  хлібопічка не вмикається	Змастіть насадку для замішування тіста рослинною олією перед тим, як поміщати інгредієнти у форму
При натисненні на кнопку  , двигун починає крутитися, але замішування тіста не відбувається.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Форма для хлібу вставлена не повністю</li><li>- Відсутні насадки для замішування тіста або неправильна установка насадки.</li></ul>
Запах гару	<ul style="list-style-type: none"><li>- Частина інгредієнтів випала з форми. Вимкніть піч від електромережі, дайте їй повністю охолонути і потім протріть внутрішню частину корпусу губкою без додавання миючих засобів.</li><li>- Частина інгредієнтів випала з форми через передозування інгредієнтів. Суворо дотримуйтесь рецептурних пропорцій.</li></ul>

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель..... **МВМ-1210**  
Напруга живлення ..... **220-240В, 50 Гц**  
Номінальна споживана потужність ..... **710 Вт**  
«Клас захисту I »

### Примітка:

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

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.



Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

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

## ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

### Єдина довідкова служба:

тел.044-227-07-12

[service@mystery.ua](mailto:service@mystery.ua)

Додаткову інформацію про гарантійний та після гарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання виробу або на сайті [www.mystery.ua](http://www.mystery.ua)

### Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Екскчейндж Скуере,

338 Кінгс Род, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї



Гарантійний термін: 1 рік

Не містить шкідливих речовин

Дата виготовлення: 01.2019 р.