

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МВМ-1211

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.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 рецепту свежее 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:

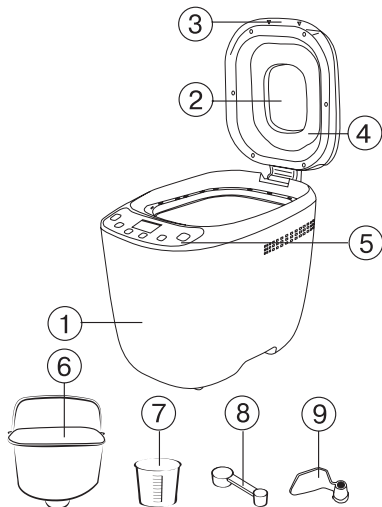
Сухие дрожжи (в чайных ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

При добавлении ингредиентов необходимо:

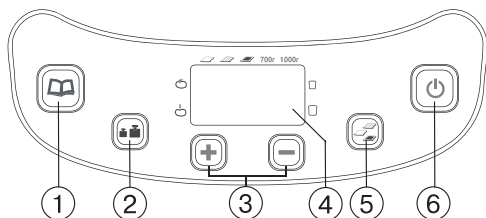
- добавлять ингредиенты строго после соответствующего звукового сигнала;
- обратите внимание, что твердые сорта зерен (например, льняные зерна или зерна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания;
- добавляйте ровно такое количество ингредиентов, которое указано в рецепте.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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.
4. Тщательно просушите все детали и соберите их, чтобы прибор был готов к использованию.

После включения

Как только хлебопечка подключится к источнику питания, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится «3:00». Двоеточие между «3» и «00» не мигает.

Стрелка указывает на 1000 г. Это настройка по умолчанию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение/выключение [⏻]

Кнопка запуска и остановки выбранной программы выпечки.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку [⏻] один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, и двоеточие на индикаторе времени начнёт мигать, программа запустится. Любая другая кнопка неактивна, за исключением кнопки [⏻] после начала программы.

Чтобы остановить программу, нажмите кнопку [⏻] прим. 3 секунды, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа выключена. Эта функция поможет предотвратить непреднамеренное нарушение работы программы.

Меню [📖]


Кнопка используется для установки разных программ. При каждом ее нажатии (сопровождаясь коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку непрерывно, 12 меню будут циклически отображаться на ЖК-дисплее. Выберите желаемую программу.

1. *Белый хлеб*: замешивание, поднятие и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты для придания аромата.
2. *Французская булка*: замес, подъем и выпечка с более длительным временем подъема. Хлеб, выпеченный в этом меню, обычно будет иметь более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. *Цельнозерновой хлеб*: замес, рост и выпечка цельнозернового хлеба. Эта настройка имеет более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно впитало воду и расширилось. Не рекомендуется использовать функцию задержки, поскольку это может привести к плохим результатам.
4. *Быстрый режим*: замес, поднятие и выпекание хлеба с пищевой содой или разрыхлителем. Хлеб запеченный на этой установке обычно меньше по размеру и имеют плотную текстуру.
5. *Сладкий хлеб*: замешивание, поднятие и выпекание сладкого хлеба. Для хрустящей и сладкой выпечки.
6. *Сверхбыстрый режим 1*: замешивание, поднятие и выпечка буханки 700 г за минимальное время.
7. *Сверхбыстрый режим 2*: то же, что Сверхбыстрый режим 1, только на 1 кг.
8. *Тесто*: замес и подъем, но без выпекания. Из приготовленного теста можно приготовить булочки, пиццу и т.д.
9. *Безглютеновый хлеб*: приготовление хлеба без глютена. Эта настройка имеет более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно впитало воду и увеличилось. Не рекомендуется использовать функцию задержки, поскольку это может привести к нежелательным результатам.
10. *Кекс*: замес, подъем и выпекание, подъем с содой или разрыхлителем.
11. *Сэндвич*: замес, подъем и выпекание сэндвича. Для выпечки хлеба легкой текстуры с тонкой корочкой.
12. *Выпекание*: только запекание, без замеса и подъема. Также используется для увеличения времени выпечки при выбранных настройках.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Цвет корочки []

С помощью кнопки вы можете выбрать СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ или ТЕМНЫЙ цвет корочки. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый цвет.

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

Выбор веса []

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать вес буханки хлеба. Обратите внимание, что общее время работы может варьироваться в зависимости от веса.

Режим отсрочки приготовления [+/-]

Если вы хотите, чтобы прибор начинал работать через заданное время, вы можете использовать эту кнопку для установки времени задержки.

Вы должны решить, через какое время ваш хлеб будет готов, нажав [+] или [-]. Обратите внимание, что время задержки должно включать время выпечки программы. То есть, по истечении времени задержки, горячий хлеб можно подавать. Сначала необходимо выбрать программу и степень поджаривания, затем нажать [+] или [-], чтобы увеличить или уменьшить время задержки с шагом 10 минут. Максимальная задержка - 13 часов.

Пример: сейчас 20:30, если вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующее утро в 7 часов, то есть через 10 часов 30 минут. Выберите меню, цвет, размер хлеба, затем нажмите [+] или [-], чтобы добавить время, пока на ЖК-дисплее не появится 10:30. Затем нажмите кнопку [⏻], чтобы активировать режим задержки. Появится мигающее двоеточие, и ЖК-дисплей начнет обратный отсчет, показывая оставшееся время. Свежий хлеб будет готов в 7:00 утра. Если вы не захотите вынимать хлеб сразу, программа переключится на поддержание тепла в течение 1 часа.

Примечание: для запекания с отсрочкой времени не используйте быстро портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.

Поддержание тепла

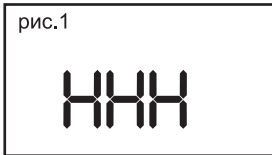
Хлеб можно сохранять тёплым в течение 60 минут после выпечки в режиме поддержания тепла. Если вы хотите достать хлеб, выключите программу кнопкой [⏻].

Функция «ПАМЯТЬ»

Если из-за отключения питания процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении подачи электричества в течение 10 минут процесс будет продолжен автоматически даже без нажатия кнопки [⏻]. Если время перерыва превышает 10 минут, память не может быть сохранена, и хлебопечка должна быть перезапущена. Но если, при отключении питания, процесс не зашёл дальше фазы замеса теста, вы можете нажать кнопку [⏻], чтобы начать программу с самого начала.

Предупреждения на дисплее

1. Если после запуска программы на дисплее отображается «ННН» (см. Рис. 1), внутренняя температура все еще слишком высока. Текущая программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте машине остыть в течение 10-20 минут.
2. Если на дисплее отображается «Err» после нажатия кнопки [⏻] (см. Рис. 2), датчик температуры отключен, пожалуйста. Нужно обратиться к сертифицированному специалисту.
3. Если на дисплее отображается «LLL» (см. Рис. 3) после нажатия кнопки [⏻] (кроме программ «Выпекание»), это означает, что температура внутри слишком низкая (сопровождается 5 звуковыми сигналами), отключите звук, нажав кнопку [🔊], откройте крышку и дайте машине нагреться до комнатной температуры. Или выберите программу «Выпекание» и быстро увеличивайте температуру внутри камеры.



ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла появляется значок [◀]

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.

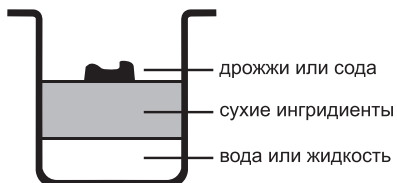
Конечная стадия выпечки.

Подогрев [👤]






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

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

1. Извлеките форму для выпекания из хлебопечки, повернув ее по часовой стрелке. Закрепите насадку для замешивания теста на приводной оси. 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, затем закрепите её поворотом по часовой стрелке до щелчка. Закройте крышку и подключите шнур питания к розетке.
5. Нажимайте кнопку [], пока не будет выбрана желаемая программа.
6. Нажмите кнопку [], чтобы выбрать желаемый цвет корочки.
7. Нажмите кнопку [], чтобы выбрать желаемый размер (700 или 1000 г).
8. Установите время задержки, нажимая кнопку [+] или [-]. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка сразу приступила к работе.
9. Нажмите кнопку [], чтобы начать работу.
10. При работе программ «Белый хлеб», «Французская булка», «Цельнозерновой хлеб», «Сладкий хлеб», «Безглютеновый хлеб», «Сэндвич» во время работы будет слышен длинный звуковой сигнал. Это сигнал для добавления ингредиентов. Откройте крышку и добавьте ингредиенты. Возможно, во время выпечки через вентиляционные отверстия в крышке выйдет пар. Это нормально.
11. По завершении процесса раздастся 10 звуковых сигналов. Вы можете удерживать кнопку [] прибл. 3-5 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку и, используя прихватки для выпечки, крепко возьмитесь за ручку формы для хлеба. Поверните форму против часовой стрелки и осторожно вытяните его из машины.
12. Используйте лопатку с антипригарным покрытием, чтобы аккуратно отделить края хлеба от формы.

Внимание: форма для хлеба и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно и используйте прихватки для духовки.

13. Переверните форму вверх дном на чистую жаропрочную поверхность и осторожно встряхивайте, пока хлеб не выпадет из формы.
14. Остужайте хлеб около 20 минут, прежде чем есть.
15. Если вас нет в комнате или вы не нажали кнопку [⏻] по окончании работы, хлеб будет автоматически оставаться теплым в течение 1 часа, а затем перестанет нагреваться.
16. Когда хлебопечка не используется, отключите шнур питания из розетки.

Примечание. Перед тем, как нарезать буханку, используйте крючок, чтобы вынуть насадку для теста из дна буханки.

Примечания

1. Быстрое приготовления хлеба.

Быстрый хлеб изготавливается с применением разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под действием влаги и тепла. Для получения идеального быстрого приготовления рекомендуется размещать все жидкости на дне формы для выпечки, а сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального перемешивания теста для быстрого приготовления хлеба сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы, возможно, потребуется перемешать смесь в форме, чтобы избежать комков муки. Для этого воспользуйтесь лопаткой с антипригарным покрытием.

2. О сверхбыстрой программе

С помощью сверхбыстрой программы хлебопечка может испечь буханку хлеба за 1 час. Эти 2 режима позволяют испечь хлеб за 80 минут, хлеб немного более плотный по текстуре. **Сверхбыстрый 1** предназначен для выпечки хлеба **700 г**, а **Сверхбыстрый 2** - для выпечки хлеба **1000 г**. Обратите внимание, что в этих режимах должна использоваться горячая вода с температурой 48 - 50°C. Для измерения температуры необходимо использовать термометр. Температура воды очень важна для выпечки. Если температура воды слишком низкая, хлеб не вырастет до ожидаемых размеров; слишком высокая температура воды убьет дрожжи до того, как они начнут подниматься, что также сильно повлияет на качество выпечки.

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 отмочить 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!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок добавления ингредиентов.

ч.л. = чайная ложка

ст.л. = столовая ложка

ч. = чашка

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	270 мл	330 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1.5 ч. л.
4. Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Мука	3 ч.	4 ч.
6. Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

2. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	250 мл	330 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1.5 ч. л.
4. Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Мука	3 ч.	4 ч.
6. Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

2. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	260мл	330мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1ч. л.	2 ч. л.
4. Цельнозерновая мука	1 ч.	2 ч.
5. Мука	2 ч.	2 ч.
6. Тростниковый Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
7. Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
8. Дрожжи	1ч. л.	1 ч. л.

4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Ингредиенты	700 г
1. Вода (40-50°C)	250мл
2. Растительное масло	2 ст. л.
3. Соль	1ч. л.
4. Сахар	2ст. л.
5. Мука	3 ч.
6. Дрожжи	2 ч. л.

5. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	250мл	330мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1.5 ч. л.
4. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
5. Мука	3 ч.	4 ч.
6. Сухое молоко	2 ст. л.с	2 ст. л.
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ 1

Ингредиенты	700 г
1. Вода (40-50°C)	270мл
2. Растительное масло	2 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.
4. Сахар	3 ст. л.
5. Мука	3 ч.
6. Дрожжи	2 2/3 ч. л.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ 2

Ингредиенты	1000 г
1. Вода (40-50°C)	330мл
2. Растительное масло	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.
4. Сахар	4 ст. л.
5. Мука	4ч.
6. Дрожжи	2 2/3 ч. л.

8. ТЕСТО

Ингредиенты	-
1. Вода	360мл
2. Растительное масло	2 ст. л.
3. Соль	1.5 ч. л.
4. Сахар	2 ст. л.
5. Мука	4 ч.
6. Дрожжи	1 ч. л.

9. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	1/2 ч.	2/3 ч.
2. Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
3. Мёд	1/4 ч.	1/3ч.
4. Уксус	1 ч. л.	1 ч. л.
5. Яйца	2	2
6. Кукурузная мука	3 ч.	4 ч.
7. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
8. Соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
9. Дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.

10. КЕКС

Ингредиенты	-
1. Растительное масло	2 ст. л.
2. Сахар	8 ст. л.
3. Яйца	6
4. Мука	250 г
5. Ароматическая эссенция	1 ч. л.
6. Лимонный сок	1.3 ст. л.
7. Дрожжи	1 ч. л.

11. СЭНВИЧ

Ингредиенты	700 г	1000 г
1. Вода	270 мл	360 мл
2. Сливочное масло или маргарин	1.5 ст. л.	2 ст. л.
3. Соль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
4. Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Сухое молоко	1.5 ст. л.	2 ст. л.
6. Мука	3 ч.	4 ч.
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.







12. ВЫПЕКАНИЕ

Ингредиенты	-
На ваше усмотрение	-

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			•	•		

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-1211
 Напряжение питания:..... 220-240В, 50 Гц
 Номинальная потребляемая мощность:..... 650 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 Скуэре,

338 Кингс Рoad, 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: 03.2021 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

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

Ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені у відповідності з високими вимогами до якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нашої продукції.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цей посібник, який містить важливу інформацію, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цього Посібника, використовуйте його в якості довідникового 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.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- 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.

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 доданого 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 хлібопечку рідке масло. Не зберігайте жири з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів во-логою.

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.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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 дотримуйтесь вказівок його виробника. Загалом і в цілому, при виборі програми дотримуйтесь 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. Дотримуйтесь встановленого дозування. У разі використання свіжих дріжджів (див. нижче вказану перекладну таблицю), збільшіть кількість.

Рівноцінна кількість / вага між сушеними і свіжими дріжджами

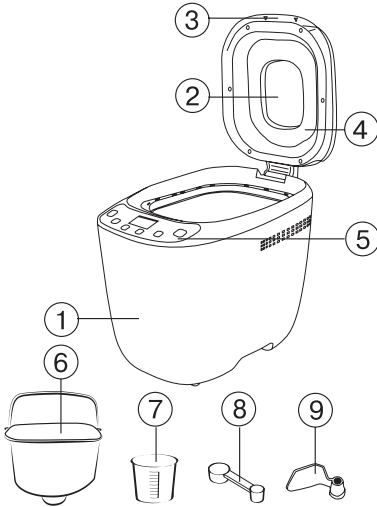
Суші дріжджі (в чайних ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свіжі дріжджі	9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

При додаванні складових необхідно:

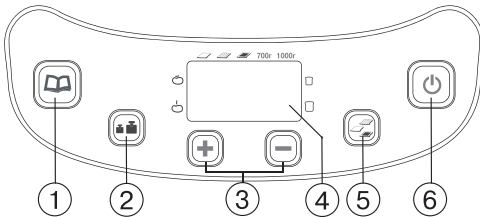
- додавати складові тільки після відповідного звукового сигналу;
- зверніть увагу, що тверді сорти зерен (наприклад, лляні зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замішування;
- додавайте рівно таку кількість складових як зазначено в рецепті.

ОПИС ПРИЛАДУ



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

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

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

Після включення

Як тільки хлібопічка підключиться до джерела живлення, пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться «3:00». Двокрапка між «3» і «00» не блимає.

Стрілка вказує на 700 г і 1000 г. Це налаштування за замовчуванням.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вмикання / вимикання [⏻]

Кнопка запуску і зупинки обраної програми випічки.

Щоб запустити програму натисніть кнопку [⏻] один раз. Пролунає короткий звуковий сигнал, і двокрапка на індикаторі часу почне блимати, програма запуститься. Будь-яка інша кнопка неактивна, за винятком кнопки [⏻] після початку програми.

Щоб зупинити програму, натисніть кнопку [⏻] приблизно 3 секунди, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програму вимкнено. Ця функція допоможе запобігти випадковому порушенню роботи програми.

Меню [📖]

Кнопка використовується для встановлення різних програм. Під час кожного натискання на неї (що супроводжується звуковим сигналом) програма буде змінюватися. Натискайте кнопку безперервно, 12 меню будуть циклічно відображатися на РК-дисплеї. Оберіть бажану програму.

1. *Білий хліб*: замішування, підняття й випічка звичайного хлібу. Ви також можете додати інгредієнти для аромату.
2. *Французька булка*: замішування, підняття й випічка з більш тривалим часом підйому. Хліб випечений в цьому меню, зазвичай буде мати більш хрустку скоринку і легку текстуру.
3. *Цільнозерновий хліб*: замішування, ріст й випічка цільнозернового хлібу. Це налаштування має більш тривалий час попереднього нагрівання, щоб зерно ввібрало воду та розширилось. Не рекомендується використовувати функцію затримки, оскільки це може привести до поганих результатів.
4. *Швидкий режим*: замішування, підняття й випічка хлібу з харчовою содою або розпушувачем. Хліб випечений в цьому меню зазвичай менший за розміром та має щільну текстуру.
5. *Солодкий хліб*: замішування, підняття й випічка солодкого хлібу. Для хрусткої і солодкої випічки.
6. *Супершвидкий режим 1*: замішування, підняття й випічка буханки 700 г за мінімальний час.
7. *Супершвидкий режим 2*: теж саме, що Супершвидкий режим 1, тільки на 1 кг.
8. *Тісто*: замішування і підняття, але без випічки. З приготованого тіста можна приготувати булочки, піцу і т.д.
9. *Безглютеновий хліб*: приготування хлібу без глютену. Це налаштування має більш тривалий час попереднього нагрівання, щоб зерно ввібрало воду та збільшилось. Не рекомендується використовувати функцію затримки, оскільки це може привести до не бажаних результатів
10. *Кекс*: замішування, підняття й випічка, підняття з содою або розпушувачем.
11. *Сендвіч*: замішування, підняття й випічка сендвіча. Для випічки хлібу легкої текстури з тонкою скоринкою.
12. *Випікання*: тільки запікання, без замішування і підйому. Також використовується для збільшення часу випічки при обраних налаштуваннях.

Колір скоринки []

За допомогою кнопки ви можете вибрати СВІТЛИЙ, СЕРЕДНІЙ або ТЕМНИЙ колір скоринки. Натисніть цю кнопку, щоб вибрати бажаний колір.

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

Вибір ваги [ ]

Натисніть кнопку, щоб вибрати вагу буханки хлібу. Зверніть увагу, що загальний час роботи може варіюватися в залежності від ваги.

Режим відстрочки приготування [+/-]

Якщо ви хочете, щоб прилад починав працювати через вказаний час, ви можете використовувати цю кнопку для встановлення часу затримки.

Ви маєте вирішити, через який час ваш хліб буде готово, натиснувши [+] або [-]. Зверніть увагу, що час затримки повинен включати час випічки програми. Тобто, після закінчення часу затримки, гарячий хліб можна подавати. Спочатку необхідно вибрати програму та ступінь підсмажування, потім натиснути [+] або [-], щоб збільшити або зменшити час затримки з кроком 10 хвилин. Максимальна зитримка- 13 годин.

Приклад: зараз 20:30, якщо ви хочете, щоб хліб був готовий на ранок в 7 годин, тобто через 10 годин 30 хвилин. Оберіть меню, колір, розмір хліба, потім натисніть [+] або [-], щоб додати час, поки на РК-дисплеї не з'явиться 10:30. Потім натисніть кнопку [⏻], щоб активувати режим затримки. З'явиться миготлива двокрапка, і РК-дисплей почне зворотній відлік, показуючи час який залишився. Свіжий хліб буде готовий в 7:00 ранку. Якщо ви не хочете виймати хліб зразу, програма переключиться на підтримку тепла протягом 1 години.

Примітка: для запікання з відстрочкою часу не використовуйте ігредієнти, що швидко псуються, такі як яйця, свіже молоко, фрукти, цибуля і т. д.

Підтримка тепла

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

Функція «ПАМ'ЯТЬ»

Якщо через відключення живлення процес приготування хлібу перервався, то при відновленні подачі електрики протягом 10 хвилин процес буде продовжено автоматично навіть без натискання кнопки [⏻]. Якщо час перервання більше 10 хвилин, пам'ять не може бути збереженою, і хлібопічку потрібно перезапустити. Якщо, під час відключення живлення, процес не зайшов далі фази замішування тіста, ви можете натиснути кнопку [⏻], щоб почати програму з самого початку.

Попередження на дисплеї

1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «**ННН**» (див. Мал. 1), внутрішня температура все ще занадто висока. Поточна програма має бути зупинена. Відкрийте кришку і дайте машині охолонути протягом 10-20 хвилин.
2. Якщо на дисплеї відображається «**Err**» після натискання кнопки [⏻] (див. Мал. 2), датчик температури вимкнено. Зверніться до сертифікованого спеціаліста.
3. Якщо на дисплеї відображається «**LLL**» (див. Мал. 3) після натискання на кнопку [⏻] (крім програм «Випікання»), це означає, що температура всередині занадто низька (супроводжується 5 звуковими сигналами), відключіть звук, натиснувши кнопку [⏻] відкрийте кришку і дайте машині охолонути до кімнатної температури. Або оберіть програму «Випікання» та швидко збільшуйте температуру всередині камери



ЦИКЛИ РОБОТИ

Навпроти досягнутого етапу циклу з'являється значок [◀]

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 інгrediєнти: 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.

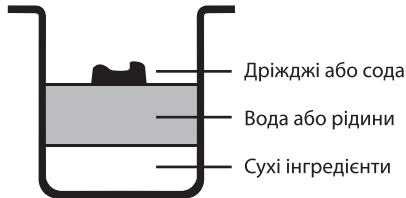
Кінцева стадія випічки.

Підігрів [👤]






Автоматична підтримка хлібу в теплом стані протягом 1 години після закінчення випічки.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ХЛІБ

1. Вставте форму для випікання в хлібопічку, потім закріпіть її повернувши за годинниковою стрілкою до клацання. Закріпіть лопать на приводній осі. Поверніть насадку для змішування тіста за годинниковою стрілкою до клацання. Рекомендується змазати отвір насадки для змішування 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 цілнозернової муки ми рекомендуємо змінити послідовність інгредієнтів. Тобто спочатку засипати сухі дріжджі та муку і потім рідину, щоб домогтися кращого результату змішування.



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. Закрийте кришку і підключіть дріт живлення до розетки.
5. Натискайте кнопку [], поки не буде вибрана бажана програма.
6. Натисніть кнопку [], щоб вибрати бажаний колір скоринки.
7. Натисніть кнопку [], щоб вибрати бажаний розмір (700 або 1000 г).
8. Встановіть час затримки, натискаючи кнопку [+] або [-]. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібопічка одразу почала роботу.
9. Натисніть кнопку [], щоб почати роботу.
10. Під час роботи програм «Білий хліб», «Французька булка», «Цілнозерновий хліб», «Солодкий хліб», «Безглютеновий хліб», «Сендвіч» буде чути довгий звуковий сигнал. Це сигнал для додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і додайте інгредієнти. Можливо, під час випічки через вентиляційні отвори в кришці вийде пар. Це нормально.
11. По завершенні процесу пролунає 10 звукових сигналів. Ви можете утримувати кнопку [] прибл. 3-5 секунди, щоб зупинити процес та вийняти хліб. Відкрийте кришку та, використовуючи прихватки для випічки, міцно візьміться за ручку форми для хлібу. Поверніть форму проти годинникової стрілки і обережно витягніть його з машини.
12. Використовуйте лопатку з антипригарним покриттям, щоб обережно відділити краї хлібу від форми.

Увага: форма для хлібу і хліб можуть бути дуже гарячими! Завжди поведіться з ними обережно та використовуйте прихватки для духовки.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

13. Переверніть форму догори дном на чисту жароміцну поверхню і обережно струшуйте, поки хліб не випаде з форми.
14. Охолоджуйте хліб близько 20 хвилин, перш ніж їсти.
15. Якщо вас немає в кімнаті або ви не натиснули кнопку [⏻] по завершенню роботи, хліб буде автоматично залишатися теплим протягом 1 години, а потім перестане нагріватися.
16. Коли хлібопічка не використовується, від'єднайте дріт живлення від розетки.

Примітка: Перед тим, як нарізати буханку, використовуйте крючок, щоб вийняти насадку для тіста із дна буханки.

Примітка

1. Швидке приготування хлібу.

Швидкий хліб виготовляється з додаванням розпушувача та харчової соди, які активуються під дією вологи і тепла. Щоб отримати ідеально швидке приготування рекомендується розміщувати всі рідини на дні форми для випічки, а сухі інгредієнти зверху. Під час початкового перемішування тіста для швидкого приготування хлібу сухі інгредієнти можуть накопичуватися в кутах форми, можливо, потрібно буде перемішувати суміш у формі, щоб уникнути грудок борошна. Для цього скористайтеся лопаткою с антипригарним покриттям.

2. Про супершвидку програму

За допомогою супершвидкої програми хлібопічка може спекти буханку хлібу за 1 годину. Ці 2 режими дозволяють спекти хліб за 80 хвилин, хліб трохи щільніший за текстурою. **Супершвидкий 1** призначений для випічки хлібу **700 г**, а **Супершвидкий 2** - для випічки хлібу **1000 г**. Зверніть увагу, що в цих режимах повинна використовуватися гаряча вода з температурою 48°C - 50°C. Для вимірювання температури необхідно використовувати термометр. Температура води дуже важлива для випічки. Якщо температура води занадто низька, хліб не виросте до очікуваних розмірів; занадто висока температура води вб'є дріжджі до того, як вони почнуть підніматися, що також сильно впливає на якість випічки.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням приладу вимкніть його від електромережі і дайте йому повністю охолонути.
- Не занурюйте пристрій і мережевий дріт у воду та інші рідини.
- Протріть корпус приладу м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Чистіть форми для хлібу і насадку для замішування тіста одразу після кожного використання. Для цього наповніть форму наполовину теплою мильною водою і залиште її відмокати на 5-10 хвилин. Потім вимийте форму м'якою губкою і витріть насухо.
- Не застосовуйте для чищення приладу і форми для хліба абразивні чистячі засоби, металеві мочалки і щітки, а також органічні розчинники.
- Забороняється використовувати для чищення приладу посудомийну машину!

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Для кожного рецепта виконуйте порядок додавання інгредієнтів.

ч.л. = чайна ложка

ст.л. = столова ложка

мір.ск. = мірна склянка

1. БІЛИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	270 мл	330 мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Сіль	1 ч. л.	1.5 ч. л.
4. Цукор	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Борошно	3 мір.ск.	4 мір.ск.
6. Дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.

2. ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	250 мл	330 мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.	3ст. л.
3. Сіль	1ч. л.	1.5 ч. л.
4. Цукор	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Борошно	3 мір.ск.	4 мір.ск.
6. Дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.

3. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	260мл	330мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Сіль	1ч. л.	2 ч. л.
4. Цільнозернове борошно	1 мір.ск.	2 мір.ск.
5. Борошно	2 мір.ск.	2 мір.ск.
6. Тростинний цукор	2 ст. л.	3 ст. л.
7. Сухе молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
8. Дріжджі	1ч. л.	1 ч. л.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4. ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти	700 г
1. Вода (40-50°C)	250мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.
3. Сіль	1ч. л.
4. Цукор	2ст. л.
5. Борошно	3 мір.ск.
6. Дріжджі	2 ч. л.

5. СОЛОДКИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	250мл	330мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Сіль	1 ч. л.	1.5 ч. л.
4. Цукор	3 ст. л.	4 ст. л.
5. Борошно	3 мір.ск.	4 мір.ск.
6. Сухе молоко	2 ст. л.с	2 ст. л.
7. Дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.

6. СУПЕРШВИДКИЙ РЕЖИМ 1

Інгредієнти	700 г
1. Вода (40-50°C)	270мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.
3. Сіль	1 ч. л.
4. Цукор	3 ст. л.
5. Борошно	3 мір.ск.
6. Дріжджі	2 2/3 ч. л.

7. СУПЕРШВИДКИЙ РЕЖИМ 2

Інгредієнти	1000 г
1. Вода (40-50°C)	330мл
2. Рослинна олія	3 ст. л.
3. Сіль	1 ч. л.
4. Цукор	4 ст. л.
5. Борошно	4 мір.ск.
6. Дріжджі	2 2/3 ч. л.

8. ТІСТО

Інгредієнти	-
1. Вода	360мл
2. Рослинна олія	2 ст. л.
3. Сіль	1.5 ч. л.
4. Цукор	2 ст. л.
5. Борошно	4 мір.ск.
6. Дріжджі	1 ч. л.

9. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	1/2 ч.	2/3 ч.
2. Рослинна олія	3 ст. л.	4 ст. л.
3. Мед	1/4 ч.	1/3ч.
4. Оцет	1 ч. л.	1 ч. л.
5. Яйця	2	2
6. Кукурудзяне борошно	3 мір.ск.	4 мір.ск.
7. Цукор	3 ст. л.	4 ст. л.
8. Сіль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.
9. Дріжджі	3/4 ч. л.	1 ч. л.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

10. КЕКС

Інгредієнти	-
1. Рослинна олія	2 ст. л.
2. Цукор	8 ст. л.
3. Яйця	6
4. Борошно	250 г
5. Ароматична есенсія	1 ч. л.
6. Лимонний сік	1.3 ст. л.
7. Дріжджі	1 ч. л.

11. СЕНДВІЧ

Інгредієнти	700 г	1000 г
1. Вода	270 мл	360 мл
2. Вершкове масло або маргарин	1.5 ст. л.	2 ст. л.
3. Сіль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
4. Цукор	2 ст. л.	3 ст. л.
5. Сухе молоко	1.5 ст. л.	2 ст. л.
6. Борошно	3 мір.ск.	4 мір.ск.
7. Дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.







12. ВИПІКАННЯ

Інгредієнти	-
На ваш розсуд	-

Зверніть увагу на те, що наведені рецепти є багато в чому орієнтовними, і характеристики випеченого хлібу залежать від використовуваних інгредієнтів. Уважно прочитайте пункт інструкції «Практичні поради» і скористайтеся наведеною нижче таблицею. На підставі цих даних Ви можете скорегувати свій рецепт і випекти 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 подйому 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] хлібопічка 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-1211

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

Номінальна споживана потужність:..... 650 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 заподіяння 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 Роад, 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: 03.2021 р.

Не містить шкідливих речовин.

Гарантійний термін: 1 рік