

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МВМ-1214

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

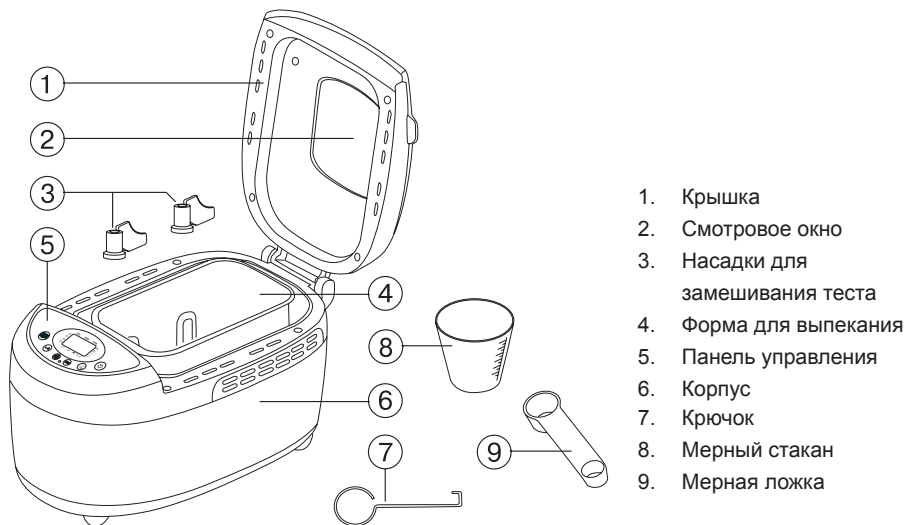
Добавки (фрукты, сухофрукты, орехи, оливки и т.п.):

При добавлении ингредиентов необходимо:

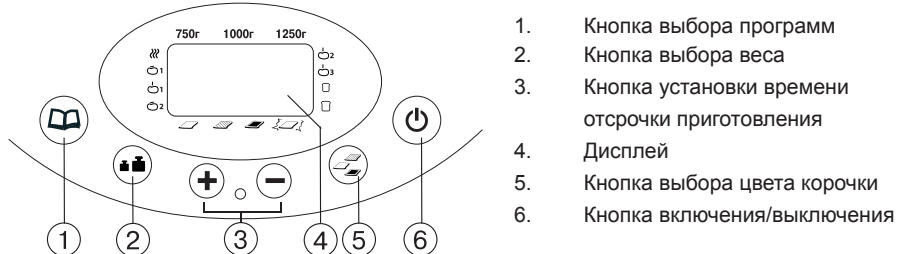
- добавлять ингредиенты строго после соответствующего звукового сигнала;
- обратите внимание, что твердые сорта зерен (например, льняные зерна или зерна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания;
- добавляйте ровно такое количество ингредиентов, которое указано в рецепте.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 во время выполнения программы звучит звуковой сигнал. Это сигнал для добавления дополнительных ингредиентов по рецепту (например фрукты или орехи). На дисплее, также, появится индикация «ADD».

Если вы установили таймер с задержкой, вы можете положить все ингредиенты в форму для выпечки в начале. Однако в этом случае фрукты и орехи рекомендуется разрезать на более мелкие кусочки.

Включение/выключение [⏻]

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

Функция памяти

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

Меню [📖]

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

1. *Белый хлеб*: для белого и смешанного хлеба, состоящего в основном из пшеничной или ржаной муки. Вы можете отрегулировать степень поджаривания..
2. *Французская булка*: для легкого хлеба из муки мелкого помола. Обычно хлеб получается воздушным с хрустящей корочкой. Не подходит для выпечки, требующей масла, маргарина или молока.
3. *Цельнозерновой хлеб*: для хлеба с тяжелыми сортами муки, для которых требуется более длительная фаза замешивания и замешивания (цельнозерновая или ржаная мука). Хлеб будет более плотным и тяжелым.
4. *Сладкий хлеб*: для хлеба с добавками (напр., фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар). Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.
5. *Сверхбыстрый режим*: в этом программе замешивание, подъем и выпекать происходит быстро. Но испеченный хлеб - самый грубый из всех программ меню.
6. *Тесто*: для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или косичек. В этой программе выпечка не производится.
7. *Паста*: для приготовления теста для лапши. В этой программе выпечка не производится.
8. *Молочный хлеб*: для хлеба из молока.
9. *Безглютеновый хлеб*: для хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Мука без глютена требует больше времени для поглощения жидкости и имеет разные свойства подъема.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

10. *Кекс*: Замешивание, подъём и выпекание, использовать соду или разрыхлитель.
11. *Варенье*: для приготовления варений и джемов.
12. *Выпекание*: для дополнительной выпечки непропеченного хлеба. В программе только запекание, без замеса и подъема.

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)

Быстрое приготовление []

Используя данную программу, можно испечь хлеб за минимальное время. Обратите внимание, что для этого Вам потребуется горячая вода (с температурой 45-50°C); для измерения температуры следует использовать кухонный термометр. Температура воды существенно влияет на результаты выпечки. Если вода слишком холодная, хлеб не достигнет нужного объема. Если вода слишком горячая, живая дрожжевая культура может погибнуть, тесто не поднимется, и результаты выпечки будут неудовлетворительными.

Примечание: Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет плотную структуру.

Выбор веса []

Выберите вес хлеба. Для этого нажимайте кнопку до тех пор, пока значок [▲] не остановится напротив нужного вам веса 750 г, 1000 г или 1250г.

Таймер [+/-]

Функция таймера позволяет отложить приготовление. С помощью кнопок со стрелками [+] и [-] установите желаемое время окончания приготовления. Выберите программу. На дисплее отображается необходимое время приготовления. Используя кнопку со стрелкой [+], вы можете изменить время окончания приготовления с шагом 10 минут на более позднее время. Удерживайте кнопку со стрелкой нажатой, чтобы выполнить эту функцию быстрее. На дисплее отображается общая продолжительность выпечки и время задержки. Если при изменении времени вы превысили значение, вы можете исправить это с помощью клавиши со стрелкой [-]. Подтвердите настройку таймера с помощью кнопки [OK]. Двоеточие на дисплее мигает, и начинается отсчет запрограммированного времени. По завершении процесса выпечки раздаются десять звуковых сигналов, и на дисплее отображается 0:00.

Пример:

Сейчас 8 часов утра, и вы хотите свежий хлеб через 7 часов 15 минут в 15.15. Сначала выберите программу 1, затем нажимайте кнопку таймера, пока на дисплее не появится 7:15, так как время до готовности хлеба составляет 7 часов 15 минут. Обратите внимание, что функция таймера может быть недоступна в программе Варенье.

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

Поддержание тепла

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

Перед приготовлением

Для успешного выполнения программы необходимо учитывать следующие факторы:

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

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

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла появляется значок [◀]

Прогрев [🌀]

Применяется для улучшения подъема теста.

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

Замешивание [🌀]

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

Тесто проходит несколько циклов замешивания.

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

Подъем [🍞]

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

Тесто проходит несколько циклов подъема.

Выпечка [🍞]

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

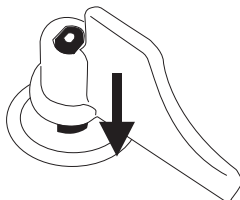
Конечная стадия выпечки.

Подогрев [🍞]

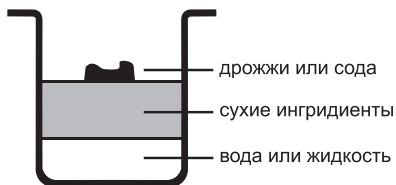
Автоматическое поддержание хлеба в теплом состоянии в течение 1 часа после окончания выпечки.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ



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




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



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

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

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

7. Нажмите кнопку [], чтобы выбрать желаемый размер (750,1000 или 1250 г).
8. Установите время задержки, нажимая кнопку [+] или [-]. Вы можете ввести максимальную задержку до 15 часов. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка сразу приступила к работе.

Примечание: Эта отложенная функция недоступна для программы 11.

9. Нажмите кнопку [⏻], чтобы начать работу.

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

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

Совет:

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

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

Внимание!

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

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Внимание!

Не пытайтесь запускать хлебопечку, пока она не остынет или не нагреется. Если после запуска программы на дисплее отображается «ННН», это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком высока. Вы должны остановить программу и немедленно отключить электропитание. Затем откройте крышку и дайте машине полностью остыть перед повторным использованием (кроме программ Выпекание и Варенье). Если после запуска программы на дисплее отображается «LLL», это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком низкая. Вы должны поместить хлебопечку в более теплое место для использования (кроме программы Выпекание и Варенье). Если на дисплее отображается «ЕЕ0» после того, как вы нажали кнопку [⏻], это означает, что датчик температуры не работает, обратитесь с этой проблемой к авторизованному специалисту. Если на дисплее отображается «ЕЕ1», это означает короткое замыкание, также, обратитесь с этой проблемой к авторизованному специалисту.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧИСТКА И УХОД

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок добавления ингредиентов.

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
7. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

2. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	330 мл	420 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	1 столовая ложка	1.5 столовой ложки	2 столовые ложки
6. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

2. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Цельная мука	1.5 чашек	2 чашки	3 чашки
5. Мука	1.5 чашки	2 чашки	2 чашки
6. Тростниковый сахар	1.5 столовые ложки	2.5 столовых ложек	3 столовые ложки
7. Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
8. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	240 мл	300 мл	400 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1.5 чайные ложки
4. Просеянная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
6. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки
7. Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки

5. СВЕРХБЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода (48°C)	270 мл	350 мл	440 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки	2 чайных ложки
4. Просеянная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
6. Дрожжи	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки	1.5 чайной ложки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6. ТЕСТО / 7. ПАСТА

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2.5 чайных ложек
4. Просеянная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	2.5 столовых ложек	2.5 столовых ложек	3 столовые ложки
6. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

8. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Молоко	150 мл	200 мл	300 мл
2. Растительное масло	120 мл	150 мл	150 мл
3. Соль	1 чайные ложки	1.5 чайные ложки	2 чайные ложки
4. Мука	4 чашки	4 чашки	5 чашек
5. Сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

9. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	1/2 чашки	2/3 чашки	1 чашки
2. Растительное масло	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
3. Мёд	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки
4. Уксус	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка
5. Яйца	2	2	3
6. Кукурузная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
7. Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
8. Соль	0.5 чайной ложки	0.5 чайной ложки	0.75 чайной ложки
9. Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

10. КЕКС

Ингредиенты	750 г	1000 г	1250 г
1. Сливочное масло	1 чашка	1.2 чашки	1.5 чашки
2. Сахар	0.5 чашки	0.75 чашки	1 чашка
3. Яйца	4	6	8
4. Мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
5. Ароматизатор	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка
6. Лимонный сок	1 столовые ложки	1.5 столовых ложек	2 столовые ложки
7 Дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

11. ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты	-
1. Перетёртая клубника	4 чашки
2. Сахар	1 чашка
3. Загуститель	1 чашка







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-1214
 Напряжение питания:..... 220-240В, 50 Гц
 Номинальная потребляемая мощность:..... 700 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 відповідно до високих вимог до якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нашої продукції.

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

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

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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 даного мірного стакану. При вимірюванні тримайте мірну склянку так, щоб рівень рідини був розташований горизонтально, на рівні очей.

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

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

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

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 порошокове молоко. Якщо Ви використовуєте порошокове 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 рідинами. Рідини 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

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

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

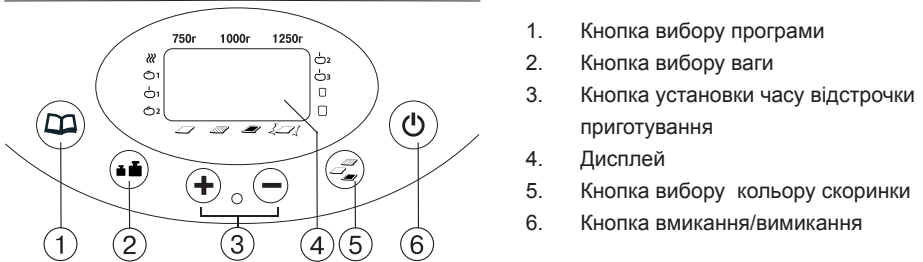
При додаванні складових необхідно:

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

ОПИС ПРИЛАДУ



ПАНЕЛЬ ПРИЛАДУ



При першому використанні

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

В програмах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 і 9 під час виконання програми звучить звуковий сигнал. Це сигнал для додавання додаткових інгредієнтів по рецепту (наприклад фрукти або горіхи). На дисплеї, також, з'явиться «ADD».

Якщо ви встановили таймер з затримкою, ви можете покласти всі інгредієнти у форму для випічки на початку. Однак в цьому випадку фрукти та горіхи рекомендується розрізати на більш дрібні шматочки.

Вмикання/вимикання [⏻]

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

Функція пам'яті

При повторному включенні після відключення живлення, протягом 10-ти хвилин, програма продовжиться з тієї ж точки. Але це не відноситься до випадків, коли ви відміняєте/перериваєте процес випічки, затискаючи кнопку [⏻] протягом 3 секунд.

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*: для білого та змішаного хлібу, що складається в основному з пшеничного або житнього борошна. Ви можете відрегулювати ступінь рум'янцю.
2. *Французька булка*: для легкого хлібу з борошна дрібного помелу. Зазвичай хліб виходить повітряним з хрусткою скоринкою. Не підходить для випічки, що потребує масла, маргарину або молока.
3. *Цільнозерновий хліб*: для хлібу з важкими сортами борошна, для яких потрібна більш тривала фаза замішування (цільнозернове або житнє борошно). Хліб буде більш щільним і важким.
4. *Солодкий хліб*: для хлібу з добавками (напр., фруктові соки, третій кокос, ізюм, су-хофрукти, шоколад або цукор). Завдяки більш тривалій фазі підйому хліб буде легким та повітряним.
5. *Супершвидкий режим*: в цій програмі замішування, підйом та випікання проходить швидко. Але спечений хліб - самий грубий з усіх програм меню.
6. *Тісто*: для приготування дріжджевого тіста для булочок, піци або косичок. В цій програмі випікання не проводиться.
7. *Паста*: для приготування тіста для локшини. В цій програмі випікання не проводиться.
8. *Молочний хліб*: для хлібу із молока.
9. *Безглютеновий хліб*: для хлібу із безглютенового борошна і сумішей для випікання. Борошно без глютену потребує більше часу для поглинання рідини і має різні властивості підйому.

10. *Кекс*: Замішування, підйом та випікання, використовувати соду або розпушувач.
11. *Варення*: для приготування варення та джемів.
12. *Випікання*: для додаткового випікання непропеченого хлібу. В програмі тільки запікання, без замісу і підйому.

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)

Швидке приготування []

Використовуючи дану програму, можна спекти хліб за мінімальний час. Зверніть увагу, що в цих режимах повинна використовуватися гаряча вода з температурою 48 - 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.

Примітка: Хліб приготований в цьому режимі має щільну структуру.

Вибір ваги []

Оберіть вагу хлібу. Для цього натискайте кнопку до тих пір, поки значок [▲] не зупиниться навпроти потрібної вам ваги 750 г, 1000 г або 1250г.

Таймер [+/-]

Функція таймеру дозволяє відкласти приготування. За допомогою кнопок зі стрілками [+] і [-] встановіть бажаний час закінчення приготування. Оберіть програму. На дисплеї відображається необхідний час приготування. Використовуючи кнопку зі стрілкою [+], ви можете змінити час закінчення приготування з кроком 10 хвилин на більш пізній час. Утримуйте кнопку зі стрілкою щоб виконати цю функцію швидше. На дисплеї відображається загальна тривалість випічки і час затримки. Якщо під час зміни часу ви перевищили значення, ви можете виправити це за допомогою кнопки зі стрілкою [-]. Підтвердіть налаштування таймеру за допомогою кнопки [⏻]. Двокрапка на дисплеї блимає, та починає відлік запрограмованого часу. По завершенні процесу випічки лунає десять звукових сигналів, і на дисплеї відображається 0:00.

Приклад:

Зараз 8 година ранку, і ви хочете свіжий хліб через 7 годин 15 хвилин в 15.15. Спочатку оберіть програму 1, потім натисніть кнопку таймера, поки на дисплеї не з'явиться 7:15, так як час до готовності хлібу становить 7 годин 15 хвилин. Зверніть увагу, що функція таймера може бути недоступна в програмі Варення.

Примітка: Не використовуйте функцію таймера при роботі з інгредієнтами, що швидко псуються (яйця, молоко, вершки або сир).

Підтримка тепла

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

Перед приготуванням

Для успішного виконання програми необхідно враховувати наступні фактори:

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

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

ЦИКЛИ РОБОТИ

Навпроти досягнутого етапу циклу з'являється значок [▲]

Прогрів [⋈]

Застосовується для покращення підйому тіста.

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

Замішування [🌀]

Забезпечує формування структури тіста та здатності до швидкого підйому.

Тісто проходить декілька циклів замішування.

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

Підйом [📈]

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

Тісто проходить декілька циклів підйому.

Випічка [📦]

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

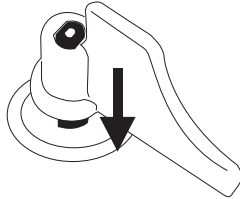
Кінцева стадія випічки.

Підігрів [📦]

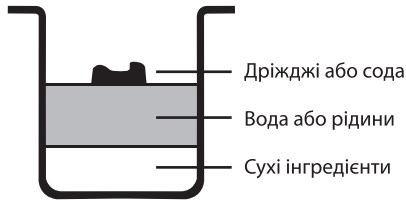
Автоматична підтримка хлібу в теплом стані протягом 1 години після закінчення випічки.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ХЛІБ



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




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



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

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

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

7. Натисніть кнопку [], щоб вибрати бажаний розмір (750, 1000 або 1250 г).
8. Встановіть час затримки, натискаючи кнопку [+] або [-]. Ви можете встановити максимальну затримку до 15 годин. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібопічка одразу почала роботу.

Примітка: Ця відкладена функція недоступна для програми 11.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

9. Натисніть кнопку [⏻], щоб почати роботу.

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

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

Порада:

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

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

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

ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Виймаючи форму для випікання, завжди використовуйте прихватки або рукавички для духовки. Тримайте форму для випічки над решіткою і легко струшуйте, поки хліб не вислизне із форми. Якщо хліб не зісковзує з насадки для замішування, обережно зніміть їх використовуючи гачок.

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

Увага!

Не намагайтеся запускати хлібопічку, поки вона не охолоне або не нагріється. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «ННН», це означає, що температура всередині форми для хлібу занадто висока. Ви повинні зупинити програму і негайно від'єднати електроживлення. Потім відкрийте кришку і дайте машині повністю охолонути перед повторним використанням (крім програми Випікання і Варення). Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «LLL», це означає, що температура всередині форми для хлібу занадто низька. Ви повинні помістити хлібопічку в більш тепле місце для використання (крім програми Випікання і Варення). Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ0» після того, як ви натиснули кнопку [⏻], це означає, що датчик температури не працює, зверніться з цією проблемою до авторизованого фахівця. Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ1», це означає коротке замикання, також, зверніться з цією проблемою до авторизованого фахівця

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Для кожного рецепту дотримуйтесь послiдовностi додавання iнгредiєнтiв.

1. БIЛИЙ ХЛIБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	1.5 чайні ложки	2 чайні ложки
4. Боршно	4 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	1.5 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
6. Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
7. Дріжджі	0.75 чайної ложки	1 чайная ложка	1.25 чайної ложки

2. ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	330 мл	420 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	2 чайні ложки	2 чайні ложки
4. Боршно	3 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	1 столові ложки	1.5 столові ложки	2 столові ложки
6. Дріжджі	0.75 чайної ложки	1 чайная ложка	1.25 чайної ложки

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

2. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	1.5 чайні ложки	2 чайні ложки
4. Цільнозернове борошно	1.5 чашек	2 чашки	3 чашки
5. Борошно	1.5 чашки	2 чашки	2 чашки
6. Тростинний цукор	1.5 столові ложки	2.5 столові ложки	3 столові ложки
7. Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
8. Дріжджі	0.75 чайні ложки	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки

4. СОЛОДКИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	240 мл	300 мл	400 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1.5 чайні ложки
4. Просіяне борошно	3 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	3 столові ложки	4 столові ложки	5 столових ложок
6. Дріжджі	0.75 чайні ложки	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки
7. Сухе молоко	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки

5. СУПЕРШВИДКИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода (48°C)	270 мл	350 мл	440 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	1.5 чайні ложки	2 чайні ложки
4. Просіяне борошно	3 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	3 столові ложки	4 столові ложки	5 столових ложок
6. Дріжджі	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки	1.5 чайні ложки

6. ТІСТО / 7. ПАСТА

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	270 мл	350 мл	440 мл
2. Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Сіль	1 чайна ложка	2 чайні ложки	2.5 чайні ложки
4. Просіяне борошно	3 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	2.5 столові ложки	2.5 столові ложки	3 столові ложки
6. Дріжджі	0.75 чайні ложки	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки

8. МОЛОЧНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Молоко	150 мл	200 мл	300 мл
2. Рослинна олія	120 мл	150 мл	150 мл
3. Сіль	1 чайна ложка	1.5 чайні ложки	2 чайні ложки
4. Борошно	4 чашки	4 чашки	5 чашок
5. Цукор	1.5 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
6. Дріжджі	0.75 чайні ложки	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки

9. БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вода	1/2 чашки	2/3 чашки	1 чашки
2. Рослинна олія	3 столові ложки	4 столові ложки	5 столові ложки
3. Мед	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки
4. Оцет	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка
5. Яйця	2	2	3
6. Кукурудзяне борошно	3 чашки	4 чашки	5 чашок
7. Цукор	3 столові ложки	4 столові ложки	5 столових ложок
8. Сіль	0.5 чайні ложки	0.5 чайні ложки	0.75 чайні ложки
9. Дріжджі	0.75 чайні ложки	1 чайна ложка	1.25 чайні ложки

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

10. КЕКС

Інгредієнти	750 г	1000 г	1250 г
1. Вершкове масло	1 чашка	1.2 чашки	1.5 чашки
2. Цукор	0.5 чашки	0.75 чашки	1 чашка
3. Яйця	4	6	8
4. Боршно	2 чашки	3 чашки	4 чашки
5. Ароматизатор	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка
6. ЛЛимонний сік	1 столова ложка	1.5 столових ложок	2 столові ложки
7 Дріжджі	0.75 чайної ложки	1 чайна ложка	1.25 чайної ложки

11. ВАРЕННЯ

Інгредієнти	-
1. Перетерта полуниця	4 чашки
2. Цукор	1 чашка
3. Загущувач	1 чашка







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 вами 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 [Φ] хлібопічка не включається	Змастіть насадку для замішування тіста рослинним маслом перед тим, як поміщати складові в форму.
При натисканні на кнопку [Φ] 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-1214

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

Номинальна споживана потужність:..... 700 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