ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MBM-1211

ХЛІБОПІЧКА

MYSTERY

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 корпуса 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 кромок 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 транспортуванні.
- Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте телевізор 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 стакана. 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, порошкове 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 довш е зберігається. Надлишок жирів уповільнює підйом тіста. Якщо Ви використовуєте верш-кове 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 во-логою.

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

Молоко: можна використовувати свіже або порошкове молоко. Якщо Ви використовуєте порошкове 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 дотримуйтеся вимог до готової випічки.

Наприклад, для хліба з цілісного борошна використовуйте програму 3.

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

Сіль: сіль надає смак випічці, і дозволяє регулювати діяльність дріжджів. Вона не повинна поєднуватися з дріжджами. Завдяки солі, тісто виходить твердим, компактним, 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

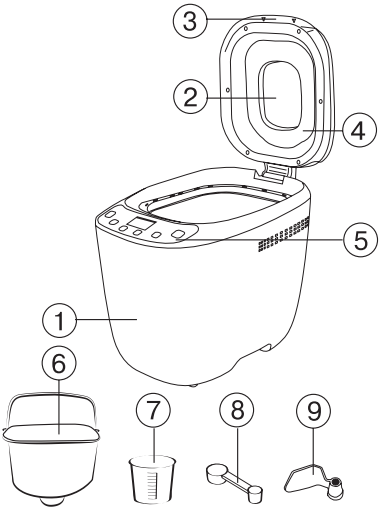
Сухі дріжджі(в чайних ложках)	**1**	**1,5**	**2**	**2,5**	**3**	**3,5**	**4**	**4,5**	**5**
Свіжі дріжджі	**9**	**13**	**18**	**22**	**25**	**31**	**36**	**40**	**45**

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

При додаванні складових необхідно:

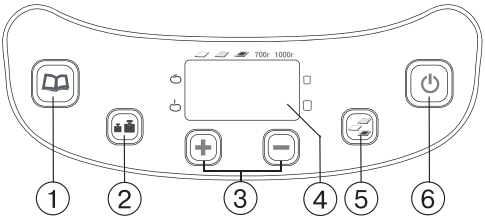
- додавати складові тільки після відповідного звукового сигналу;
- зверніть увагу, що тверді сорти зерен (наприклад, лляні зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замішування;
- додавайте рівно таку кількість складових як зазначено в рецепті.

ОПИС ПРИЛАДУ



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 останього 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 порушеню 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 розпушува-чем. 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 інгредієнти, 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, виключіть програму кнопкою [⏻].

Функція «ПАМ'ЯТЬ»

Якщо через відключення живлення процес приготування хлібу перервався, то при відновлені 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 «**HHH**» (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 інгредиєнти: 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.

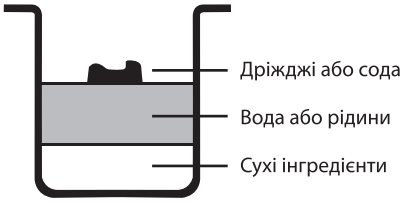
Підігрів [ ]

Автоматична підтримка хлібу в теплому 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 замішування тіста за годинниковою стрілкою до клацання. 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 тяжкого тіста з високим вмістом жита або цільнозернової муки ми рекомендуємо змінити послідовність інгредієнтів. Тобто спочатку засипати сухі дріжді 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. 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», «Цільнозерновий 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 поводьтеся з ними обережно та використовуйте прихватки для духовки.

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 завершеню 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 повпливає 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.

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.s	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.

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 наведеної нижче таблиці. 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	Сліди 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			•	•		

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 [⏻] хлібопічка не включається	Змастіть насадку для замішування тіста рослинним маслом перед тим, як поміщати складові в форму.
При натисканні на кнопку [⏻] 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 післягарантійний 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 Єксчейндж 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