

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MBM-1209

ХЛЕБОПЕЧКА



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

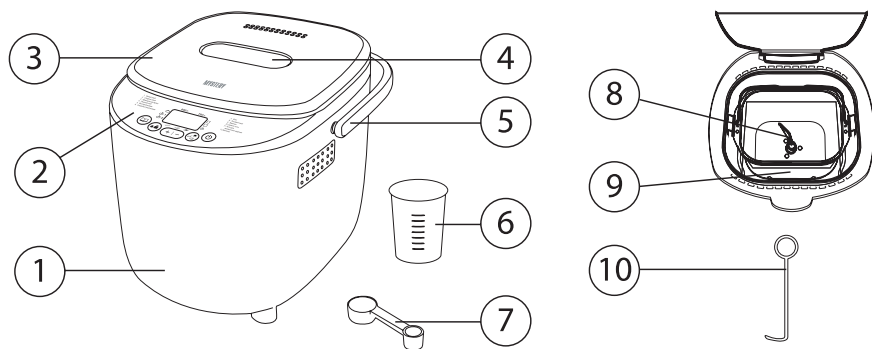
Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями 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.

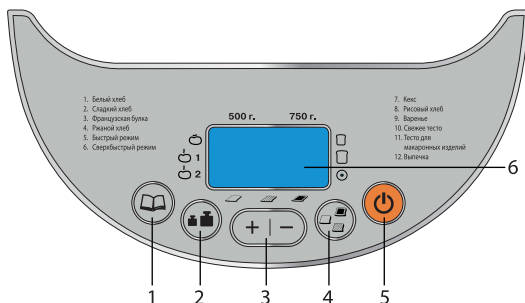
Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Описание прибора



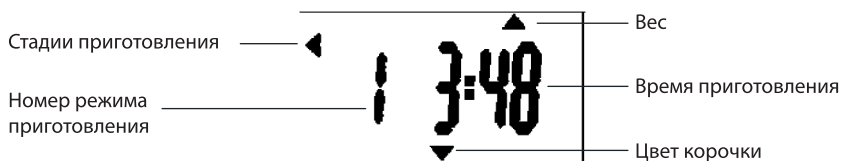
1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Ручка для переноски
6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложка
8. Насадка для замешивания теста
9. Форма для выпечки хлеба
10. Крючок для извлечения хлеба из формы

Панель управления



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

Описание дисплея



При подключении прибора к электросети, на дисплее отобразится индикация «1 3:48», где «3:48» – установленное по умолчанию время приготовления, «1» – номер, установленного по умолчанию, режима приготовления (Режим «Белый хлеб»). Две стрелки на дисплее будут указывать на значения 750 г (вес хлеба) и  (Средняя степень обжарки).

Указания по технике безопасности

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что тип розетки соответствует типу вилки сетевого шнура прибора. Если вилка не соответствует розетке, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;
 - немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
- Запрещается использовать прибор с поврежденными сетевым шнуром и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после того, как он упал или был поврежден каким-либо другим образом. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. При необходимости обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей прибора. Внешние поверхности сильно нагреваются при эксплуатации прибора. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Во избежание опрокидывания прибора, устанавливайте его только на устойчивую ровную теплоустойчивую поверхность.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор вне помещений. Использовать только в жилых помещениях.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации, перед чисткой и если вы его не используете.
- При отключении прибора от электросети не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку.
- Прибор не предназначен для использования в условиях повышенной влажности.
- Во избежание перегрева не накрывайте прибор никакими предметами.
- Расстояние между стеной и прибором должно быть не меньше 6 см.
- Не передвигайте прибор во время эксплуатации.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети и/или лица с ограниченными возможностями.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Если прибор долгое время не будет использоваться, его необходимо убрать на хранение.
- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях прибор не предназначен.
- Всегда извлекайте форму для выпечки хлеба из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. В противном случае ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент, загореться и привести к возникновению дыма.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения формы для выпечки хлеба, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри прибора.
- Не превышайте максимально указанные объемы приготовления хлеба, так как это может вызвать перегрузку печи.
- Избегайте попадания прямых солнечных лучей на печку, а также не устанавливайте ее рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество готовящегося 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.
- Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

Практические советы

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры 20-25°C (если не указано в рецепте иное) и тщательно взвешены.
- Отмеряйте жидкости (воду, свежее молоко или раствор порошкового молока) с помощью прилагаемого мерного стакана. При измерении держите мерный стакан так, чтобы уровень жидкости был расположен горизонтально, на уровне глаз. Используйте для отмеривания только чистый мерный стакан, в котором не присутствуют остатки других ингредиентов.
- Используйте двойную мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Отмеривая 1 чайную или 1 столовую ложку, заполняйте ее до краев, но без «горки», так как даже небольшое избыточное количество ингредиента может нарушить баланс рецепта.
- Важно отмерять точное количество муки. От точности соблюдения рецептуры зависит качество полученной выпечки.
- Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика (если в рецептах не указано иное). После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.
- Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты (вода, молоко, растительное масло, яйца), затем сухие ингредиенты: соль, сахар, порошковое молоко и т. д., затем муку и в конце - дрожжи. Обратите внимание, что дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. Если вы используете функцию отсрочки приготовления, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, такие как , яйца, молоко, фрукты и т.п.
- Используемые ингредиенты:

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды, при этом, общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полно-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

стью, 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 сушеными и свежими дрожжами:

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

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

Добавлять ингредиенты необходимо:

- строго после соответствующего восьмикратного звукового сигнала.

Подготовка к работе

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровной, устойчивой поверхности.
2. Извлеките форму для хлеба, держась за ручку формы.

Установите в форму для хлеба насадку для замешивания теста. Для того, чтобы тесто не прилипало к насадке во время замешивания, смажьте насадку подсолнечным или оливковым маслом, это также позволит легко отделить хлеб от насадки после приготовления хлеба.

3. Поместите в форму для хлеба все необходимые ингредиенты строго по порядку, указанному в рецепте.
4. Убедитесь в том, что все ингредиенты точно отмерены, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
5. Поместите форму для хлеба в хлебопечку и закройте крышку.
6. «1 3:48», где «3:48»-время приготовления, «1» - номер режима приготовления. Две стрелки на дисплее будут указывать на значения 750 г (вес хлеба) и  (Средняя степень обжарки).
7. Вы можете сразу начать процесс приготовления, нажав кнопку . А можете выбрать любую другую программу приготовления.

Для этого:

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

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

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

Символ	Цвет корочки
	Светлая
	Средняя
	Темная

По умолчанию установлена средняя степень обжарки.

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

- Выберите вес хлеба. Для этого нажимайте кнопку  до тех пор, пока стрелка не остановится напротив нужного вам веса 500 г или 750 г.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вы не можете устанавливать вес в следующих программах: Варенье, Тесто, Тесто для макаронных изделий, Кекс и Выпечка. В данных программах вес установлен по умолчанию на 750 г.

- Нажимая кнопки «+/-» задайте время отсрочки приготовления. (См. раздел Отсрочка приготовления).
- Для включения печи - нажмите кнопку [⏻].

При этом на дисплее появится значок [⏻] напротив символа, соответствующего текущему этапу цикла приготовления, значок «:» будет мигать, и начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

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

Внимание!

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

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

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

9. Отключите печь от электросети.

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

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

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

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

Примечание:

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

Отсрочка приготовления

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

Время отсрочки приготовления программируется следующим образом:

1. Выберите программу приготовления, задайте цвет корочки и вес хлеба.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Пример:

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

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

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

Примечание:

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

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ХЛЕБА

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

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если на дисплее появилась надпись «Н:НН» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что температура внутри печи слишком низкая (ниже 15°C) или слишком высокая (выше 55°C). При этом печь автоматически отключится. В этом случае отключите прибор от электросети, откройте крышку, выньте из печки форму для хлеба и подождите, пока печь не нагреется/остынет до комнатной температуры).
2. Если на дисплее появилась надпись «Е:Е1» или «Е:Е2» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что неправильно работает какой-то элемент электрической схемы печи, например, датчик температуры. В этом случае отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр для его проверки.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Номер программы	Название программы	Описание	Этапы приготовления
1	Белый хлеб	Данная программа позволяет выпекать хлеб из муки грубого помола	Замешивание-3 стадии подъема теста-Выпечка
2	Сладкий хлеб	Данная программа адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров	Замешивание-3 стадии подъема теста-Выпечка
3	Французская булка	Данная программа соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба. Хлеб получается мягким, но с хрустящей корочкой	Замешивание -3 стадии подъема теста - Выпечка
4	Ржаной хлеб	Данная программа предназначена для выпечки хлеба из цельнозерновой муки	Замешивание -3 стадии подъема теста - Выпечка при высокой температуре
5	Быстрый режим	Время приготовления хлеба в данной программе составляет 2 часа	Замешивание -2 стадии подъема теста - Выпечка
6	Сверхбыстрый режим	Время приготовления хлеба в данной программе составляет 1 час	Замешивание -1 стадия подъема теста - Выпечка
7	Кекс	Данная программа предназначена для выпечки пирогов/кексов с использованием муки, разрыхлителя, яиц и молока	Выпечка
8	Рисовый хлеб	Основные ингредиенты для приготовления в данном режиме-рисовая и пшеничная мука	Замешивание – 1 стадия подъема - Выпечка
9	Варенье	Данная программа предназначена для приготовления варенья из различных ягод и фруктов	Выпечка-Перемешивание-Выпечка
10	Свежее тесто	Данная программа предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста	Замешивание
11	Тесто для макаронных изделий	Данная программа предназначена для замешивания и выпечки теста для макаронных изделий, например, для лапши	Замешивание-Выпечка
12	Выпечка	Время приготовления устанавливается вручную с помощью кнопки «-» от 10 до 60 минут. По умолчанию время приготовления составляет 10 минут.	Выпечка

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла появляется значок [◀]. В таблице циклов работы (см. ниже) указана разбивка по циклам каждой программы.



Замешивание

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

Тесто проходит 1-й, 2-й, 3-й, 4-й и 5-й циклы замешивания. В ходе этих циклов в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11 вы можете в случае необходимости добавлять ингредиенты: фрукты, сухофрукты, орехи, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда можно это сделать. В таблице циклов работы в графе «Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов» указано время, когда вы можете добавлять ингредиенты. В это время звучит звуковой сигнал.



Подъем

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



Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки. Конечная стадия выпечки.



Поддержание тепла

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



Завершение процесса приготовления

Таблица циклов работы

Программа	1. Белый хлеб					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	3:36	3:41	3:38	3:43	3:40	3:45
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подъем 1	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 1	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Выпечка	0:43	0:48	0:45	0:50	0:47	0:52
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:35	2:40	2:37	2:42	2:39	2:44

Программа	2. Сладкий хлеб					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	3:41	3:43	3:43	3:45	3:43	3:45
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем 1	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Выпечка	0:43	0:45	0:45	0:47	0:45	0:47
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:40	2:42	2:42	2:44	2:42	2:44

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	3. Французская булка					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	3:05	3:07	3:08	3:10	3:11	3:12
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	10 м	10 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Замешивание	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
Подъем 1	40 м	40 м	40 м	40 м	40 м	40 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Выпечка	0:48	0:50	0:51	0:53	0:54	0:55
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:24	2:26	2:27	2:29	2:30	2:31

Программа	4. Ржаной хлеб					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	3:07	3:09	3:10	3:13	3:12	3:16
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Замешивание	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем 1	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м
Выпечка	0:45	0:47	0:48	0:51	0:50	0:54
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:31	2:33	2:34	2:37	2:36	2:40

Программа	5. Быстрый режим					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	2:33	2:38	2:35	2:40	2:37	2:42
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м	10 м
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	18 м	18 м	18 м	18 м	18 м	18 м
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м	45 м
Выпечка	0:43	0:48	0:45	0:50	0:47	0:52
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:09	2:14	2:11	2:16	2:13	2:18

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	6. Сверхбыстрый режим					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	1:44	1:48	1:46	1:51	1:48	1:54
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м
Выпечка	0:43	0:47	0:45	0:50	0:47	0:53
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	1:23	1:27	1:25	1:30	1:27	1:33

Программа	7. Кекс					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	-	-	-	-	-	-
Время приготовления	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	-	-	-	-	-	-
Выпечка	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	-	-	-	-	-	-

Программа	8. Рисовый хлеб					
Цвет корочки	Светлая		Средняя		Темная	
Вес.г.	500	750	500	750	500	750
Время приготовления	2:55	2:57	2:57	3:00	3:00	3:04
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем 1	40 м	40 м	40 м	40 м	40 м	40 м
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м	1 м
Подъем 2	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м	50 м
Выпечка	0:43	0:45	0:45	0:48	0:48	0:52
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:24	2:26	2:26	2:29	2:29	2:33

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	9. Варенье	10. Свежее тесто	11. Тесто для макаронных изделий	12. Выпечка		
Цвет корочки	-	-	-	Светлая	Средняя	Темная
Вес.г.	-	-	-	-	-	-
Время приготовления	1:20	0:46	1:41	По умолчанию время приготовления составляет 10 мин. Можно установить время вручную в интервале от 10 до 60 мин.		
Максимальная отсрочка приготовления	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрев	15 м	-	-	-	-	-
Замешивание	55 м	1 м	1 м	-	-	-
Успокаивание	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	15 м	15 м	-	-	-
Подъем 1	-	10 м	10 м	-	-	-
Замешивание	-	20 м	20 м	-	-	-
Подъем 1	-	-	-	-	-	-
Замешивание	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	-	-	55 м	-	-	-
Выпечка	-	-	-	-	-	-
Поддержание температуры	1 час	1 час	-	1 час	1 час	1 час
Звуковое сопровождение о необходимости добавления фруктов и орехов	-	0:10	1:05	-	-	-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рецепты, приведенные ниже, дают лишь ориентировочную информацию о количестве ингредиентов, фактические количества зависят от Ваших личных предпочтений. Для каждого рецепта строго соблюдайте порядок добавления ингредиентов.

ч.л. = чайная ложка

ст.л. = столовая ложка

мер.ст. = мерный стакан

ПРОГРАММА 1		
БЕЛЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	2/3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л	1 ч.л.

ПРОГРАММА 1		
БЕЛЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	2/3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л	1 ч.л.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММА 1		
ХЛЕБ С ОРЕХАМИ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	170 мл	250 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,75 ч.л.	2/3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Кедровые (либо грецкие) орехи	0,2 мер.ст.	1/3 мер.ст.

Примечание: Добавьте в тесто орехи после того, как прозвучит звуковой сигнал.

ПРОГРАММА 1		
ХЛЕБ С КУНЖУТОМ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	160 мл	250 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Кунжут	1,5 мер.ст.	2 мер.ст.

Примечание: За 15 минут до окончания приготовления хлеба откройте крышку хлебопечки и при помощи кулинарной кисти сбрызните хлеб небольшим количеством воды, затем посыпьте хлеб кунжутом и закройте крышку прибора.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММА 3		
ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	170 мл	260 мл
Растительное масло	0,7 ст.л.	1 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	0,7 ст.л.	1 ст.л.
Лимонный сок	0,7 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 3		
СЛАДКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	160 мл	250 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	0,7 ст.л.	1 ст.л.
Лимонный сок	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука пшеничная	220 г	320 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Кукурузная мука	0,4 мер.ст.	0,5 мер.ст.

ПРОГРАММА 2		
СЛАДКИЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	160 мл	250 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	4 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

Примечание: По возможности лучше используйте свежее молоко вместо воды и сухого порошка, количество молока должно быть равно количеству воды.

ПРОГРАММА 2		
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	170 мл	250 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 ст.л.	1/2 мер.ст.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	1 ст.л.
Изюм	0,2	1/4 мер.ст.

Примечание:

- По возможности лучше используйте свежее молоко вместо воды и сухого порошка, количество молока должно быть равно количеству воды.
- После того, как прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку и добавьте в тесто изюм.

ПРОГРАММА 2		
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	110 мл	160 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	2 мер.ст.	1/6 мер.ст.
Мука пшеничная	220 г	320 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	2 ст.л.
Банан	1/2 шт.	2/3 шт.

ПРОГРАММА 2		
ХЛЕБ С АНАНАСАМИ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	130 мл	210 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 мер.ст.	1/5 мер.ст.
Мука пшеничная	270 г	360 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	1 ст.л.
Ананасовая паста	0,2 мер.ст.	1/4 мер.ст.

Примечание: Для приготовления ананасовой пасты сначала порежьте ананас на кусочки, а затем при помощи блендера взбейте до образования пастообразной консистенции.

ПРОГРАММА 2		
ХЛЕБ С ДЖЕМОМ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	150 мл	250 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 ст.л.	1/5 мер.ст.
Мука пшеничная	270 г	360 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	1 ст.л.
Джем	0,2 мер.ст.	1/4 мер.ст.

Примечание: За 15 минут до окончания приготовления хлеба откройте крышку хлебопечки, намажьте верх хлеба джемом и закройте крышку прибора.

ПРОГРАММА 6		
СВЕРХБЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода (40-45°C)	140 мл	220 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 2		
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Свежевыжатый апельсиновый сок + 1 яйцо	130 мл	220 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,4 ч.л.	2/3 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 ст.л.	1/5 мер.ст.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	1 ст.л.
Банан	0,3 шт.	1/2 шт.

ПРОГРАММА 2		
ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	110 мл	190 мл
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,3 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 ст.л.	1/5 мер.ст.
Мука пшеничная	240 г	360 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Тыквенная паста	0,5 ст.л.	1/2 мер.ст.

Примечание: Для того, чтобы приготовить тыквенную пасту, сначала необходимо порезать тыкву на кусочки и готовить их в пароварке в течение 20 минут. После того, как приготовленная на пару тыква остынет, измельчить ее при помощи блендера до пастообразной консистенции.

ПРОГРАММА 2		
ХЛЕБ С КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода+1 яйцо	160 мл	250 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1/6 мер.ст.
Сухое молоко	3 ст.л.	1/5 мер.ст.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Мед	0,75 ст.л.	1 ст.л.
Кокосовая стружка	0,2 мер.ст.	1/4 мер.ст.

Примечание: Добавьте в тесто кокосовую стружку после того, как прозвучит звуковой сигнал.

ПРОГРАММА 12		
БИСКВИТ		
Ингредиенты		Приготовление
Яйцо	3 шт.	Поместите в чашу для взбивания 3 яйца и 3 ст.л.сахара и взбивайте миксером до появления пузырьков. Затем в другую чашу поместите остальные ингредиенты и все хорошо взбейте миксером. Затем аккуратно смешайте содержимое 2-х чаш и поместите получившееся тесто в чашу хлебопечки и готовьте в режиме Выпечка (12) в течение 35-40 минут.
Сахар	3 ст.л.	
Мука пшеничная	0,6 мер.ст. (100 г)	
Молоко	100 г	
Желток	3 шт.	
Сливочное масло	2 ст.л.	
Сахар	1 ст.л.	

ПРОГРАММА 7 или 12		
КЛУБНИЧНО-КОКОСОВЫЙ ПИРОГ		
Ингредиенты		Приготовление
Яйцо	2 шт.	Поместите в чашу для взбивания 3 яйца и 3 ст.л.сахара и взбивайте миксером до появления пузырьков. Затем в другую чашу поместите остальные ингредиенты и все хорошо взбейте миксером. Затем аккуратно смешайте содержимое 2-х чаш и поместите получившееся тесто в чашу хлебопечки и готовьте в режиме Выпечка (12), либо в режиме Кекс (7) в течение 35-40 минут.
Сахар	0,7 мер.ст.	
Клубничный джем	0,5 мер.ст.	
Мука с разрыхлителем	1,4 мер.ст.	
Сода	0,5 ч.л.	
Соль	0,5 ч.л.	
Сахар	1 ст.л.	

ПРОГРАММА 9		
ДЖЕМ		
Ингредиенты		Приготовление
Клубника	400 г.	Порежьте клубнику на кусочки и измельчите ее при помощи блендера. Выберите программу Варенье (9). После того, как джем будет готов, остудите его в холодильнике.
Сахар	120 г.	
Белый уксус	1,5 ч.л.	
Кукурузный крахмал	30 г.	

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММА 10		
ТЕСТО		
Ингредиенты		Приготовление
Вода	250 мл.	Поместите в чашу хлебопечки все ингредиенты и выберите режим Тесто для макаронных изделий (10).
Раст.масло, Соль, Сахар	По вкусу	
Мука пшеничная	2,2 мер.ст.	

ПРОГРАММА 11		
ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ		
Ингредиенты		Приготовление
Вода	250 мл.	Поместите в чашу хлебопечки все ингредиенты и выберите режим Тесто для макаронных изделий (11).
Раст.масло, Соль, Сахар	По вкусу	
Мука пшеничная	2,2 мер.ст.	
Дрожжи	1 ч.л.	

ПРОГРАММА 5		
БЫСТРЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода (40-45°C)	170 мл	250 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	280 г	400 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 4		
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	1 мер.ст.	1,5 мер.ст.
Цельнозерновая мука	0,7 мер.ст.	0,8 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 5		
ХЛЕБ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ		
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	170 мл	250 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,7 ч.л.	3/4 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Мука пшеничная	240 г.	320 г.
Рисовая мука	0,5 мер.ст.	0,5 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ЧИСТКА И УХОД

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Ниже описаны некоторые типичные проблемы, которые могут возникнуть при приготовлении хлеба в хлебопечке. прочитайте о данных проблемах , их возможных причинах, а также действиях, которые нужно предпринять для устранения этих нарушений и успешного приготовления хлеба.

Возможная причина	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при 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 УСТРАНЕНИЯ
Насадка для замешивания теста застревает в форме для хлеба	Замочить перед снятием в воде.
При нажатии на кнопку [Φ] хлебопечка не включается	Смажьте насадку для замешивания теста растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в форму.
При нажатии на кнопку [Φ] 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-1209

Напряжение питания 220-240В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность500 Вт

«Класс защиты I»

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования 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. 8-800-100-20-17

service@mysteryelectronics.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 ЛИМИТЕД

Адрес: Сюит 2302, 23Ф, Грейт Игл Центр, Харбор Роуд 23, Ванчай, Гонконг, Китай

Сделано в Китае

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 10.2015 г.

Импортер: ООО «Транс Логистик».

Адрес: 142000, Московская область, г. Домодедово, мкр. Северный, ул. Логистическая, д. 1/5.

Организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «МСЦ», 142784, г. Москва, д. Говорова, 47 км МКАД.