РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MBM-1203

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.

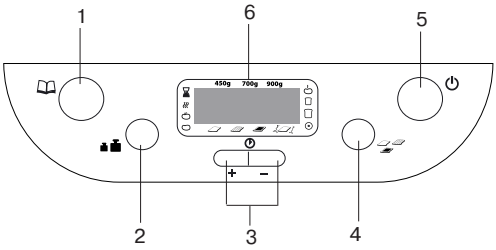
Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Описание прибора



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

Панель прибора



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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Указания по техники 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.
- 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 или лица с ограниченными возможностями.
- 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 максимально 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.

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 подъём 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 -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

неиспользуйте 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, сушенные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушенные 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 сушенными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожии (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.

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, опустите ручку формы и закройте крышку.
6. Подключите прибор к электросети, при этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появятся показания заданной по умолчанию программы - «MENU 1, TIMER 3:25». «MENU 1» -номер программы, «TIMER 3:25» - время приготовления. Две стрелки будут указывать на значения 1000 г и СРЕДНЯЯ (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 пора, пока значок [▼] не остановится напротив нужного вам символа, соответствующего цвету корочки из предложенных в таблице:

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

По умолчанию установлена средняя степень обжарки.

- Выберите вес хлеба. Для этого нажимайте кнопку до тех пор, пока значок [▲] не остановится напротив нужного вам веса 450 г, 750 г или 1000г.

По умолчанию установлен вес хлеба в 1000 грамм.

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

  При этом на дисплее появится значок [◄] напротив символа, соответствующей 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 установ-

ке 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 пятнадцатикратный звуковой сигнал и печь автоматически перейдет в режим подогрева хлеба (кроме программ 9, 10, 11). Хлеб будет поддерживаться в теплом состоянии автоматически в течение 1 часа после выпечки. При этом значок «:» будет продолжать мигать. По истечении 1 часа прозвучит звуковой сигнал, при этом значок»:» перестанет мигать и появится значок [▶] напротив символа ⊙, означающий, что время поддержания хлеба в теплом состоянии истекло и хлеб можно извлекать и печи.

Примечание:

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 печки, 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 5, 6, 7, 11, 12.

Время отсрочки приготовления программируется следующим образом:

1. Выберите программу приготовления, задайте цвет корочки и вес хлеба.
2. Нажатием кнопок «+» и «-» установите время отсрочки приготовления («+» - увеличение, «-» - уменьшение времени). При каждом нажатии показания времени увеличивается или уменьшаются на 10 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 [⏻] на дисплее начнет мигать значок «:», появится значок [◀] напротив символа  и начнется обратный отсчет времени.

4. Если Вы ошиблись и хотите изменить установленное время отсрочки приготовления или выбрать другую программу приготовления, нажмите и удерживайте кнопку [⏻] 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 [⏻] до появления звукового сигнала. Данная функция не используется в программах 9, 10, 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 «E00» или «E01» и прозвучал звуковой сигнал, это означает, что температура внутри печи слишком низкая (ниже 10°C) или слишком высокая (выше 50°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 «EEE» или «HHH» 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.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белый хлеб

Программа Белый хлеб позволяет выпекать хлеб по большинству рецептур для пшеничной муки.

2. Французская булка

Программа Французская булка соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

Примечание:

Хлеб, приготовленный в этом режиме, будет мягким, но с хрустящей корочкой.

3. Хлеб из цельной муки

Программа Хлеб из цельной муки выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

Совет: Для достижения оптимального результата в этом режиме не рекомендуется использовать функцию отсрочки приготовления.

4. Сладкий хлеб

Программа Сладкий хлеб адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

5. Сверхбыстрое приготовление хлеба весом 750 грамм

Используя данную программу, можно испечь хлеб весом 750 грамм за 58 минут. 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.

6. Сверхбыстрое приготовление хлеба весом 1000 грамм

Используя данную программу, можно испечь хлеб весом 1000 грамм за 58 минут.

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.

7. Хлеб быстрой выпечки

Программа Хлеб быстрой выпечки, предназначена для быстрой выпечки хлеба всего за 1 час и 43 минуты.

Примечание: Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет меньший объем и он более жесткий.

8. Европейская выпечка с йогуртом или фруктами

Для хлеба с йогуртом характерен кисловатый вкус. используя данную программу вы

можете испечь хлеб весом только 750 грамм.

9. Свежее тесто

Данная программа не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

10. Сдобное тесто

Данная программа не предназначена для выпечки.

11. Варенье

Данная программа предназначена для приготовления варенья.

12. Выпечка

Данная программа предназначена для повторного подогрева или получения хрустящей корочки у раннее приготовленного и остывшего хлеба.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

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

Таймер

Позволяет установить время отсрочки приготовления. При установке таймера - на дисплее появится значок [◄] напротив символа (поставить значок таймера).

Прогрев

Применяется в программах 3 и 8 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 1-й, 2-й, 3-й и 4-й циклы замешивания. В ходе этих циклов в программах 1, 3, 4, 8, 10 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.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

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

Тесто проходит 1-й, 2-й и 3-й циклы 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.



Завершение процесса приготовления

Таблица циклов работы

Программа	1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрое приготовление		
Вес, г	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000
Время приготовления	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Максимальное время отсрочки приготовления	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Прогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Успокаивание	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание 2	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем 1	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
Замешивание 3	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 2	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	25м, 50 с	8 м, 50 с	8 м, 50с	8 м, 50 с
Замешивание 4	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 3	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	49м, 45 с	29 м, 50 с	29 м, 50 с	29 м, 50 с
Выпечка	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Программа	2. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрое приготовление		
Вес, г	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000
Время приготовления	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Максимальное время отсрочки приготовления	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Прогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Успокаивание	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание 2	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
Подъем 1	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
Замешивание 3	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 2	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	30 м, 50 с	15 м, 50 с	15 м, 50с	15 м, 50 с
Замешивание 4	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 3	59 м, 50 с	59 м, 50 с	59 м, 50 с	59 м, 50 с	59м, 50 с	59 м, 50 с	59 м, 50 с	59 м, 50 с	59м, 45 с	38 м, 50 с	38 м, 50 с	38м, 50 с
Выпечка	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Программа	3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Быстрое приготовление		
Вес, г	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000	450	750	1000
Время приготовления	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Максимальное время отсрочки приготовления	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
Прогрев	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание 1	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Успокаивание	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
Замешивание 2	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
Подъем 1	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м

Замешивание 3	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 2	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	10 м, 50 с	10 м, 50с	10 м, 50 с
Замешивание 4	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Подъем 3	44 м, 50 с	44 м, 50 с	44 м, 50 с	44 м, 50 с	44м, 50 с	44м, 50 с	44м, 50 с	44м, 50 с	44м, 50 с	34м, 50 с	34м, 50 с	34м, 50 с
Выпечка	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Программа	**4**			**5**	**6**	**7**
Цвет корочки	**СЛАДКИЙ ХЛЕБ**			**СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ**	**СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ**	**БЫСТРЫЙ РЕЖИМ**
Вес, г	450	750	1000	450	750	-
Время приготовления	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43
Максимальное время отсрочки приготовления	13:00	13:00	13:00	-	-	-
Прогрев	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 м	5 м	5 м	15 м	15 м	3 м
Успокаивание	5 м	5 м	5 м	-	-	5 м
Замешивание 2	20 м	20 м	20 м	-	-	5 м
Подъем 1	39 м	39 м	39 м	-	-	-
Замешивание 3	10 с	10 с	10 с	-	-	-
Подъем 2	25 м, 50 с	25 м, 50 с	25 м, 50 с	-	-	-
Замешивание 4	5 с	5 с	5 с	-	-	-
Подъем 3	51 м, 55 с	51 м, 55 с	51 м, 55 с	8 м	8 м	-
Выпечка	50 м	55 м	60 м	35 м	35 м	90 м
Поддержание температуры	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:55	3:00	3:05	-	-	-

Программа	8	9	10	11	12
Цвет корочки	ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫПЕЧКА	СВЕЖЕЕ ТЕСТО	СДОБНОЕ ТЕСТО	ВАРЕНЬЕ	ВЫПЕЧКА
Вес, г	750	-	-	-	-
Время приготовления	3:55	1:30	2:00	1:05	60 м
Максимальное время отсрочки приготовления	13:00	13:00	13:00	-	-
Прогрев	30 м	-	-	-	-
Замешивание 1	5 м	5 м	20 м	15m	-
Успокаивание	10 м	5 м	-	-	-
Замешивание 2	20 м	20 м	10 м	-	-
Подъем 1	39 м	60 м	-	-	-
Замешивание 3	10 с	-	-	-	-
Подъем 2	25 м, 50 с	-	-	-	-
Замешивание 4	10 с	-	-	-	-
Подъем 3	44 м, 50 с	-	90 м	-	-
Выпечка	60 м	-	-	50 м	60 м
Поддержание температуры	1час	-	-	-	60 м
Звуковое предупреждение о необходимости добавления фруктов и орехов	2:58	-	1:38	-	-

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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	**1000 г**	**750 г**	**450 г**
Вода	330 мл.	280 мл	190 мл.
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.

Сухое молоко	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4 мер.ст.	3-1/4 мер.ст.	2-1/4 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 2			
ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА			
Ингредиенты	**1000 г**	**750 г**	**450 г**
Лимонный сок	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Вода	320 мл.	280 мл	150 мл.
Растительное масло	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Соль	2 ч.л.	1-1/4 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4 мер.ст.	3-1/4 мер.ст.	2-1/4 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 3			
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ			
Ингредиенты	**1000 г**	**750 г**	**450 г**
Вода	320 мл.	270 мл	210 мл.
Растительное масло	3 ст.л.	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.
Соль	2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	3 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.	2-1/2 ст.л.	2 ст.л.
Мука пшеничная	3 мер.ст.	3 мер.ст.	2 мер.ст.
Мука грубого помола	1 мер.ст.	3/4 мер.ст.	1/4 мер.ст.
Дрожжи	1,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 4			
СЛАДКИЙ ХЛЕБ			
Ингредиенты	**1000 г**	**750 г**	**450 г**
Вода	320 мл.	220 мл	160 мл.
Растительное масло	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Соль	1-1/.2 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар	1/2 мер.ст.	1/3мер.ст.	1/4 мер.ст.
Сухое молоко	2 ст.л.	1-1/2 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4-1/4 мер.ст.	3-1/3 мер.ст.	2-1/2 мер.ст.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ПРОГРАММА 5		ПРОГРАММА 6	
СВЕРХБЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА		СВЕРХБЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА	
Ингредиенты	**750 г.**	**Ингредиенты**	**1000 г.**
Вода теплая (45-50°C)	280 мл	Вода теплая (45-50°C)	370 мл
Яйцо	1 шт.	Яйцо	1 шт.
Растительное масло	2 ст.л.	Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.	Сухое молоко	3 ст.л..
Мука пшеничная	3 мер.ст.	Мука пшеничная	4 мер.ст.
Дрожжи	4 ч.л.	Дрожжи	4 ч.л.

ПРОГРАММА 7		ПРОГРАММА 8	
ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ		ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ	
Ингредиенты		**Ингредиенты**	**750 г**
Вода	330 мл.	Вода	310 мл.
Яйцо	1 шт.	Масло сливочное	2 ст.л.
Растительное масло	3 ст.л.	Соль	1-1/2 ч.л.
Соль	1 ч.л.	Сахар	4 ст.л.
Сахар	3/4 мер.ст.	Сухое молоко	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	Мука	3-1/4 мер.ст.
Мука	3-1/2 мер.ст.	Дрожжи	1 ч.л.
Дрожжи	3 ч.л.		

ПРОГРАММА 9		ПРОГРАММА 10	
СВЕЖЕЕ ТЕСТО		СДОБНОЕ ТЕСТО	
Ингредиенты		**Ингредиенты**	
Вода	410 мл.	Вода	300 мл.
Растительное масло	2 ст.л.	Яйцо	2 шт.
Соль	2 ч.л.	Растительное масло	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.	Соль	2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	Сухое молоко	3ст.л.
Мука	4-1/2 мер.ст.	Сахар	4 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	Мука	4 мер.ст.
		Дрожжи	1 ч.л.

ПРОГРАММА 11			
АПЕЛЬСИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ		КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ	
Ингредиенты		**Ингредиенты**	
Нарезанный на мелкие кусочки апельсин	3 мер.ст.	Нарезанная на мелкие кусочки клубника	1-1/2 мер.ст.
Лимонный сок	1 ч.л.	Лимонный сок	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	Сахар	1 мер.ст.

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 лишком 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 [⏻] 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Технические характеристики

Модель.....MBM-1203

Напряжение питания ..... 220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность .....650 Вт

«Класс защиты I»

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Срок годности хлебопечки составляет 5 лет

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17 service@mysteryelectronics.ru

МЛ04

Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте **www.mysteryelectronics.ru**

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Сертификат соответствия: РОСС CN.МЛ04.В07919