IНСТУКЦIЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦl'i

**МВМ-1207**

ХЛIБОПIЧКА



//

Дякуемо Вам за вибiр продукцП, що випускаеться пiд торговою маркою MYSTERY.

**Ми** радi запропонувати Вам вироби, розробленi вiдповiдно до високих вимог до якостi функцiональностi. Ми впевненi, що Ви будете задоволенi придбанням нашо"i продукцГi.

Перед початком експлуатацГi приладу уважно прочитайте цей посiбник, **в** якому мiститься важлива iнформацiя, що стосуеться Вашо"i безпеки, а також рекомендацГi по правильному використанню приладу i догляду за ним.

Подбайте про збереження цього Посiбника, використовуйте його в якостi довiдкового матерiалу при подальшому використаннi приладу

**ВКАЗIВКИ З ТЕХНIКИ БЕЗПЕКИ**

1. Переконайтеся в тому, що зазначенi на приладi потужнiсть i напруга вiдповiдають допустимiй потужностi i напрузi Вашо"i електромереж.i Якщо потужнiсть i напруга не збiгаються, звернiться до спецiалiзованого сервiсного центру.
2. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом переконайтеся в тому, що тип розетки вiдповiдае типу вилки мережевого шнура приладу. Якщо вилка не вiдповiдае розетцi, проконсультуйтеся з квалiфiкованим електриком.
3. Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте прилад, мере­ жевий шнур i вилку в воду або iншi рiдини. Якщо прилад впав в воду:
	* не торкайтеся корпуса приладу i води;
	* негайно вiд'еднайте шнур вiд електромережi, тiльки пiсля цього можна дiстати прилад iз води;
	* звернiться в авторизований сервiсний центр для огляду або ремонту приладу.
4. Забороняеться використовувати прилад з пошкодженими мережевим шнуром або вилкою.
5. Щоб уникнути небезпеки пошкоджений шнур повинен бути замiнений в авторизованому сервiсному центрi.
6. Не використовуйте прилад пiсля того, як вiн впав або був пошкоджений будь-яким iншим чином. Щоб уникнути ураження електричним струмом,не намагайтеся самостiйно розбирати та ремонтувати прилад. При необхiдностi звертайтеся до авторизованого сервiсного центру.
7. Щоб уникнути опiкiв, не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Зовнiшнi поверхнi силь­ но нагрiваються при експлуатацГi приладу. Пiд час вилучення гарячого пiддону з хлiбом завжди використовуйте кухоннi рукавички.
8. Щоб уникнути перекидання приладу, встановлюйте його тiльки на стiйку рiвну теплостiйку поверхню.
9. Слiдкуйте, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромок i гарячих поверхонь.
10. Забороняеться використовувати прилад поза примiщеннями. Використовувати тiльки в житлових зонах.
11. Завжди вiдключайте прилад вiд електромережi пiсля закiнчення експлуатацГi, перед чи­ щенням i якщо ви йога не використовуете.
12. При вiдключеннi приладу вiд електромережi не тягнiть за шнур живлення, завжди берiться за вилку.
13. Прилад не призначений для використання в умовах пiдвищено"i вологостi.
14. Щоб уникнути перегрiву не накривайте прилад нiякими предметами.
15. Вiдстань мiж стiною i приладом повинна бути не менше 6 см.
16. Не пересувайте прилад пiд час експлуатацi'i.

17 . Будьте особливо уважнi, якщо поблизу вiд працюючого приладу знаходяться дiти та/або особи з обмеженими можливостями.

1. Не залишайте пристрiй працювати без нагляду.
2. Зберiгайте прилад в недоступному для дiтей мiсцi.
3. Якщо прилад довгий час не буде використовуватися, його необхiдно прибрати на зберiгання
4. Цей прилад призначений тiльки для побутового застосування. Для використання в комерцiйних або промислових цiлях прилад не призначений
5. Завжди виймайте форму для випiчки хлiба з печi, перш нiж додавати в нього складовi. В iншому випадку iнгредiе:нти можуть потрапити на нагрiвальний елемент, спалахнути i привести до виникнення диму.
6. Нiколи не кладiть руки в середину печi пiсля вилучення форми для випiчки хлiба, так як камера дуже сильно нагрiвае:ться.
7. Не торкайтеся рухомих частин всерединi приладу.
8. Не перевищуйте максимально зазначенi обсяги приготування хлiба, так як це може **ви­**

кликати перевантаження пiчi.

1. Уникайте потрапляння прямих сонячних променiв на грубку, а також не встановлюйте Тi поруч з гарячими побутовими приладами або витяжкою. Це може вплинути на внутрiшню температуру печi i знизити якiсть продукту який готуе:ться.
2. . Забороняе:ться вмикати прилад без завантаження складових, оскiльки це може привести до його пошкодження .
3. Не зберiгайте в серединi приладу будь-якi стороннi предмети.
4. Щоб уникнути виникнення пожежi не закривайте вентиляцiйнi отвори в кришцi приладу.
5. Перевезення i реалiзацiю приладу здiйснюйте в заводськiй упаковцi, яка захищае: його вiд пошкоджень пiд час транспортування.
6. Упакований прилад можна транспортувати усiма видами закритого транспорту при температурi не нижче мiнус 20 °С при захистi його вiд прямого впливу атмосферних опадiв, пилу та вiд механiчних пошкоджень .
7. Прилад зiбраний з сучасних i безпечних матерiалiв. Пiсля закiнчення термiну служби, щоб уникнути можливого заподiяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилiзований окремо вiд побу­ тових вiдходiв вiдповiдно до правил по утилiзацП вiдходiв в вашому perioнi. Виробник i дистриб'ютор знiмають з себе вiдповiдальнiсть i припиняють дiю гарантГi за використання

приладу не вiдповiдно до дано"i iнструкцГi.

**Транспортування, зберiгання та реалiзацiя**

У разi рiзких перепадiв температури або вологостi в серединi пристрою може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Витримайте пристрiй перед вико­ ристанням при кiмнатнiй температурi протягом 2-х годин.

Використовуйте заводську упаковку для захисту пристрою вiд бруду, ударiв, подряпин i пошкоджень при транспортуванн.i

Захищайте пристрiй вiд прямого впливу атмосферних опадiв i прямих сонячних променiв. Не ставте телевiзор прилад поблизу джерел тепла або опалення.

Тримайте пристрiй в недоступному для дiтей мiсцi. Дотримуйтесь температурний режим вiд -20°С до + 50°С.

**Практичнi поради**

Bci iнгредiенти повиннi бути кiмнатно"i температури 20-25°С (якщо не вказано в рецептi iнше) i ретельно зваженi.

Вiдмiряйте рiдини (воду, свiже молоко або розчин порошкового молока) за допомогою дода­ ного мiрного стакана. При вимiрi тримайте мiрну склянку так, щоб рiвень рiдини був розташо­ ваний горизонтально, на рiвнi очей.

Використовуйте для вiдмiрювання тiльки чистий мiрний стакан, в якому не присутнi залишки iнших складових..

Використовуйте подвiйну мiрну ложку для вимiрювання невеликих кiлькостей сухих i рiдких iнгредiентiв. Вiдмiряючи 1 чайну або 1 столову ложку, заповнюйте П до кра"iв, але без «гiрки», так як навiть невелика надмiрна кiлькiсть iнгредiента може порушити баланс рецепта.

Важливо вiдмiряти точну кiлькiсть борошна. Вiд точностi дотримання рецептури зале­ жить якiсть отримано'i випiчки.

Використовуйте активнi зневодненi пекарськi дрiжджi з пакетика (якщо в рецептах не вка­ зано iнше). Пiсля вiдкриття пакетика з дрiжджами, використати 'ix протягом двох дiб.

Необхiдно дотримуватися таку послiдовнiсть додавання складових : спочатку рiдкi iнгредiенти (вода, молоко, рослинне масло, яйця), потiм cyxi iнгредiенти: сiль, цукор, порошкове молоко i т. Д., Потiм борошно i в кiнцi - дрiжджi. Звернiть увагу, що дрiжджi можна класти тiльки на сухе борошно. Дрiжджi не повиннi контактувати з сiллю. Якщо ви використовуете функцiю вiдстрочки приготування, нiколи не додавайте швидкопсувнi продукти, такi як, яйця, молоко, фрукти i т.п.

Використовуванi iнгредiенти:

**Жири та рослинна олiя:** жири надають хлiбу пишнiсть i смак. Такий хлiб також довше зберiгаеться. Надлишок жирiв уповiльнюе пiдйом тiста. Якщо **Ви** використовуете верш­ кове масло, порiжте йога маленькими шматочками для бiльш рiвномiрного розподiлу в тестi, або попередньо розм'якшити йога. Не застосовуйте в хлiбопiчку рiдке масло. Не зберiгайте жири з дрiжджами, оскiльки жир може перешкодити насиченню дрiжджiв во­ логою.

**Яйця:** яйця збагачують тiсто, покращують колiр хлiба i сприяють утворенню смачно'i м'якушки. Якщо Ви використовуете яйця, скоротiть кiлькiсть рiдких iнгредiентiв. розбийте яйце i додайте рiдину до об'ему, вказаного для рiдини **в** рецептi. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамiв; для бiльших яець додайте трохи борошна, для бiльш дрiбних яець зменшите кiлькiсть борошна.

**Молоко:** можна використовувати свiже або порошкове молоко. Якщо Ви використовуете порошкове молоко, додайте води до початку зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуете свiже молоко, можна також додати води -загальний обсяг рiдини повинен дорiвнювати обсягу, зазначеного в рецептi. Молоко також мае ефект утворення емульсi'I', що дозволяе забезпечувати бiльш рiвномiрнi порожнини i бiльш красивий вигляд м'якушки.

**Вода:** вода насичуе i активуе дрiжджi. Вона також насичуе крахмаль, що мiститься в борошнi, i забезпечуе утворення м'якушки. Воду можна замiнити, частково або повнiстю, молоком або iншими рiдинами. Рiдини повиннi бути, при "ix додаванн,iкiмнатно"i темпера­ тури.

**Борошно:** вага борошна сильно залежить **вiд** П виду. Залежно вiд якостi борошна, може змiнюватися i отримуе:ться випiчка. Зберiгайте борошно в герметичнiй упаковцi, оскiльки вона може реагувати на коливання температури i вологостi, поглинаючи, або, навпаки, вiддаючи вологу. Додавання вiвсяного борошна, висiвок, проросткiв пшеничного зерна, житнього борошна, i, нарештi, цiльних зерен до тiста, дае: бiльш важкий i менш пишний хлiб.

Рекомендуе:ться використання борошна вищого сорту, якщо в рецептах не вказано iнше.

На результати впливае: також те, наскiльки просiяна борошно - чим бiльше воно цiлiсне тобто, якщо в ньому е: частинки оболонки пшеничних зерен), тим менше пiднiмае:ться тiсто, i тим щiльнiше виходить хлiб. У магазинах також можна знайти готове тiсто для випiкання. При використаннi такого тiста дотримуйтесь вказiвок його виробника. Загалом i в цiлому, при виборi програми дотримуйтеся вимог до готово"i випiчки.

Наприклад, для хлiба з цiлiсного борошна використовуйте програму 3.

**Цукор:** краще використання рафiнований цукор або мед. Нiколи не використовуйте цукор-рафiнад або шматковий цукор. Цукор живить дрiжджi, додае: хлiбу смак, i покращуе: рум'яний колiр скоринки.

**Сiль:** сiль надае: смак випiчцi, i дозволяе: регулювати дiяльнiсть дрiжджiв. Вона не по­ винна пое:днуватися з дрiжджами. Завдяки солi, тiсто виходить твердим, компактним, i пiднiмае:ться не дуже швидко. Сiль також покращуе: структуру тiста.

**Дрiжджi:** е: кiлька видiв хлiбопекарських дрiжджiв: свiжi у виглядi кубикiв, сушенi активнi дрiжджi або сушенi легкорозчиннi дрiжджi. Свiжi дрiжджi добре подрiбнiть в пальцях, завдяки цьому буде легше проводити перемiшування. Тiльки сушенi активнi дрiжджi (у формi кульок) необхiдно перед використанням змiшати з невеликою кiлькiстю тепло"i води. Виберiть температуру близько 35°С, при бiльш низькiй температурi дрiжджi менш активнi, а при бiльш високих температурах вони можуть перестати дiяти. Дотримуйтесь встановлене дозування. У разi використання свiжих дрiжджiв (див. нижче вказану пере­ кладну таблицю), збiльште кiлькiсть.

Рiвноцiна кiлькiсть / вага мiж сушеними i свiжими дрiжджами

Cyxi дрiжджi( в чайних ложках) **1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5**

Свiжi дрiжджi **9 13 18 22 25 31 36 40 45**

**Добавки (фрукти, сухофрукти, горiхи, оливки i т.п.)**

При додаваннi складових необхiдно:

додавати складовi суворо пiсля вiдповiдного звукового сигналу;

звернiть увагу, що твердi сорти зерен (наприклад, ллянi зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замiшування;

додавайте рiвно таку кiлькiсть складових в як зазначено в рецептi.

**ОПИС ПРИЛАДУ**



**ПАНЕЛЬ ПРИЛАДУ**



1. Корпус
2. Ручки кришки
3. Оглядове вiкно
4. Кришка
5. Панель управлiння
6. Форма для випiчки
7. Мiрний стаканчик
8. Мiрна ложка
9. Гачок для вилучення хлiба з форми
10. Насадка для замiшування тiста
11. Кнопка вибору програми
12. Кнопка вибору ваги
13. Кнопки встановлення перiоду вiдстрочки приготування
14. Кнопка вибору кольору скоринки
15. Кнопка вмикання/вимикання з вбудованим свiтловим iндикатором
16. Дисплей

**Пiдготовка до роботи**

Розпакуйте прилад, знiмiть з нього все наклейки.

Ретельно вимийте форму для хлiба теплою водою з додаванням миючого засобу, потiм витрiть насухо.

Протрiть корпус приладу м'якою вологою ганчiркою.

**ЕКСПЛУАТАЦIЯ ПРИЛАДУ**

1. Встановiть прилад на рiвнiй, стiйкiй поверхнi.
2. Виймiть форму для хлiба, тримаючись за ручку форми.

Встановiть в форму для хлiба насадку для замiшування тiста. Для того, щоб тiсто не при­ липало до насадки пiд час замiшування, змастiть насадку соняшниковою або оливковою олiею, це також дозволить легко вiдокремити хлiб вiд насадки пiсля приготування хлiба.

1. Помiстiть в форму для хлiба всi необхiднi складовi суворо по черзi, зазначеному в рецептi.
2. Переконайтеся в тому, що всi iнгредiенти точно вiдмiряно, так як неправильнi об'еми мо­ жуть знизити якiсть хлiба.
3. Помiстiть форму для хлiба в хлiбопiчку, опустiть ручку форми i закрийте кришку.
4. Пiдключiть прилад до електромережi, при цьому пролунае звуковий сигнал i на дисплеУ з'являться показання заданоУ за замовчуванням програми - «1, 3:11», де «1»-номер про­ грами ( «Бiлий хлiб»), «З:11» - час приготування. Двi стрiлки вказуватимуть на значення 750 г i (середня ступiнь обсмаження).
5. Ви можете вiдразу почати процес приготування, натиснувши кнопку . Аможете вибрати будь-яку iншу програму приготування.

Для цього:

Послiдовно натискайте кнопку **W** для вибору потрiбноУ Вам програми приготування. У данiй печi всього передбачено 19 рiзних програм приготування. (Див.роздiл «Вибiр про­ грами приготування»).

Звернiть увагу, що при виборi програми, час приготування встановлюеться автоматично

Виберiть колiр скоринки. Для цього натискайте кнопку - до тих пора, паки значок [•] не зупиниться навпроти потрiбного вам символу, вiдповiдного кольору скоринки iз запро­ понованих в таблицi:

|  |  |
| --- | --- |
| **Символ** | **lндикацiя дисплея** |
| *.::::7* | Light (Свiтла) |
| *&!17* | Medium (Середня) |
| ***d,P*** | Dагk(Темна) |

За умовчанням встановлена середня ступiнь обсмаження.

Оберiть вагу хлiба. Для цього натискайте кнопку **li II** до тих пiр, паки значок[...\_] не зупи­ ниться навпроти потрiбноУ вам ваги 500 г, 750 г або 1ОООг.

За замовчуванням встановлений вага хлiба в 750 грам.

За допомогою кнопок «+/-» задайте час вiдстрочки приготування. (див. роздiл Вiдстрочка приготування).

Для включення печi - натиснiть кнопку [Ф].

При цьому на диспле'i з'явиться значок[ ] навпаки символу, що вiдповiдае етапу циклу при­ готування, значок «:» буде блимати, i почнеться зворотний вiдлiк часу до закiнчення процесу приготування.

Якщо потрiбно скасувати або скорегувати встановлену Вами програму - для цього натиснiть i утримуйте кнопку [Ф] протягом 1 секунди. Потiм повторiть кроки по установцi програми.

**Увага!**

При першому використаннi хлiбопiчки може вiдчуватися слабкий запах гару. Це нормальне явище, яке часто спостерiгаеться при першому включеннi нових електроприладiв, i не е оз­ накою несправностi.

1. Пiсля закiнчення часу приготування прозвучить звуковий сигнал i пiч автоматично перей­ де в режим пiдiгрiву хлiба (крiм програм 10-19). Хлiб буде пiдтримуватися в теплому станi автоматично протягом 1 години пiсля випiчки. При цьому значок [ ] буде продовжувати блимати. Пiсля закiнчення 1 години прозвучить звуковий сигнал, при цьому значок[ ] пе­ рестане блимати i з'явиться значок [Ф] навпаки символу, Що означае, що час пiдтримки хлiба в теплому станi минув i хлiб можна витягувати i печi.

*Примiтки:* Для того, щоб вимкнути режим пiдтримки хлiба в теплому станi - натиснiть i утри­ муйте кнопку [о] протягом 1 секунди, при цьому пролунае звуковий сигнал.

1. Вимкнiть пiч вiд електромережi.
2. Виймiть форму для хлiба з печi, тримаючись за ручку. Завжди використовуйте кухоннi рукавицi, так як ручка форми для хлiба дуже гаряча.
3. Пiсля цього перевернiть форму дном вгору i поставте Пна пiдставку (тарiлку, пiднос i т.п.) для охолодження. Потiм легким струшуванням витягнiть хлiб з форми.

Залиште хлiб остигати приблизно на 30 хвилин. В iншому випадку, гарячий хлiб буде дуже важко нарiзати. Пiсля того, як хлiб охолоне, акуратно витягнiть насадку з хлiба.

1. Очистiть форму для хлiба i насадку одразу ж пiсля використання (див.роздiл «Чищення приладу»).

*Примiтка:* Кожне натискання кнопок **W, li 11,** +/-, -. о супроводжуеться звуковим сигна­ лом.

**Вiдстрочка приготування**

Даний режим дозволить Вам вiдкласти процес приготування хлiба до 15 годин. Режим вiдстрочки приготування не може застосовуватися для програм 10, 13-15.

Час вiдстрочки приготування програмуеться наступним чином:

1. Виберiть програму приготування, задайте колiр скоринки i вага хлiба.
2. Натиснiть кнопку «+» i «-» встановiть час вiдстрочкиприготування ( «+» - збiльшення,

«-» - зменшення часу). При кожному натисканнi свiдчення часу збiльшуеться або змен­ шуються на 10 хвилин. Для швидкого встановлення часу натиснiть i утримуйте кнопку +/-. При установцi часу вiдстрочки приготування не потрiбно враховувати час приготування випiчки за обраною програмою. Вам просто потрiбно задати час, через яке ваша випiчка повинна бути готова.

*Приклад:*

Припустимо, зараз 20:00 i Ви хочете, щоб Ваша випiчка була готова о 7:00 ранку наступного дня, тодi час вiдстрочки приготування мае становити 11 годин. За допомогою кнопок«+» або

«-» встановiть час 11 годин.

1. Натиснiть кнопку[<!>) на диспле'i почне блимати значок«:».
2. Якщо Ви помилилися i хочете змiнити встановлений перiод часу приrотування або ви­ брати iншу програму приrотування, натиснiть i утримуйте кнопку [С!>] до тих пiр, поки не пролунае звуковий сигнал. Потiм повторiть кроки в п.1-3.

*Примiтка:*

При використаннi режиму вiдстрочення приrотування можна використовувати швидкопсувнi iнгредiенти, якi швидко втрачають сво'i властивостi при кiмнатнiй або бiльш високiй температурi, такi як молоко, яйця, сир, йогурт, фрукти, цибуля тощо.

**ФУНКЦIЯ ПIДIГРIВУ ХЛIБА**

Дана пiч оснащена функцiею пiдiгрiву хлiба. Хлiб пiдтримуеться в теплому станi автоматично протягом 1 години пiсля закiнчення випiчки. Якщо вам потрiбно витягти хлiб з печi протягом цього перiоду, попередньо вимкнiть пiдiгрiв натисканням i утримуванням кнопки [<!>] до появи звукового сигналу. Ця функцiя не використовуеться в програмах 10-19.

**ФУНКЦIЯ «ПАМ'ЯТЬ»**

Якщо через вiдключення електроенергГi процес приготування хлiба був перерваний, то при вiдновленнi напруги в електромережi пiсля перерви не бiльше 7 хвилин, процес приготування

**IНСТУКЦIЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦIТ**

хлiба вiдновиться автоматично, з перерваного мiсця. Звернiть увагу, що час приготуван­ ня збiльшиться рiвно настiльки, наскiльки була перервана подача електроенергП. Якщо електроенергiя була вiдключена бiльш нiж на 7 хвилин, всi налаштування в пам'ятi печi бу­ дуть втраченi, i процес приготування хлiба доведеться почати заново, замiнивши iнгредiенти.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕ"i**

1. Якщо на диспле"i з'явився напис «ЕОО» або «ЕО1» i пролунав звуковий сигнал, це означае, що температура в серединi печi занадто низька (нижче 10°С) або занадто висока (вище 50°С). При цьому пiч автоматично вiдключиться. У цьому випадку вимкнiть прилад вiд електромережi, вiдкрийте кришку, виймiть з печi форму для хлiба i почекайте, паки пiч не нагрiеться / охолоне до кiмнатно'i температури).
2. Якщо на диспле"i з'явився напис «ЕЕЕ» або «ННН» i пролунав звуковий сигнал, це означае, що неправильно працюе якийсь елемент електрично"i схеми печi, наприклад, датчик температури. В цьому випадку вiдключiть прилад вiд електромережi i звернiться в сервiсний центр для йога перевiрки.

**ПРОГРАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

m

Натискайте на кнопку для вибору однiе"i з 19-ти запропонованих програм приготування:

1. Бiлий хлiб
2. Солодкий хлiб
3. Хлiб на опарi
4. Французька булка
5. Житнiй хлiб
6. Швидкий режим
7. Хлiб без цукру
8. Багатозернова хлiб
9. Молочний хлiб
10. Кекс
11. Свiже тiсто
12. Дрiжджове тiсто
13. Варення
14. Випiчка
15. Йогурт

**ЦИКЛИ РОБОТИ**

Навпроти досягнутого етапу циклу з'являеться значок **[<4].** У таблицi циклiв роботи (див. ниж­ че) вказана разбивка по циклам кожно"i програми.

**Прогрiвання**

Застосовуеться в програмi 3 для полiпшення пiдйому тiста.

Прогрiв дозволяе пiдвищити активнiсть дрiжджiв i сприяти пiднесенню хлiба з муки, яка за­ звичай пiднiмаеться повiльно .

**Замiwування**

Забезпечуе формування структури тiста, отже,i здатностi до швидкого пiдйому

Тiсто проходить 1-й, 2-й. 3-й цикли замiшування. В ходi цих циклiв в програмах 1-9, 12 **ви**

можете у випадку необхiдностi добавляти складов:i фрукти,сухофрукти, горiхи, оливки, i т.д.

Звуковий сигнал вказуе, коли можна це зробити, при цьому на диспле'i значок(>) з»явиться на навпроти символа О. В таблицi циклiв роботи в графi « Звукове попередження про необхiднiсть додавання фруктiв та ropixiв» вказано час коли ви можете додавати складовi. В цей час звучить звуковий сигнал.

**Заспокоювання**

Дозволяе тiсту заспоко"iтися для полiпшення якостi пiдйому.

**Пlдйом**

В даному циклi вiдбуваеться дiя дрiжджiв, тiсто пiднiмаеться i набувае свiй аромат. Тiсто про­ ходить 1-й, 2-й i 3-й цикли пiдйому.

**Випiчка**

Тiсто перетворюеться в м'якуш. забезпечуеться рум'янцю хрустко"i золотисто"i скоринки.

**Пiдiгрiв**

Автоматична пiдтримка хлiба в теплому станi протягом 1 години пiсля закiнчення випiчки.

**Завершення процесу приготування**

**Таблиця циклiв роботи**

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 1.БIЛИЙ ХЛIБ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 3:06 | 3:11 | 3:16 | 3:06 | 3:11 | 3:16 | 3:06 | 3:11 | 3:16 |
| Макс.час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м |
| Заспокоення | 1 м | 1м | 1м | 1м | 1м | 1м | 1 м | 1м | 1м |
| Замiшування 2 | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м |
| Пiдйом 1 | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування З | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом З | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м |
| Випiчка | 45м | 50м | 55м | 45м | 50м | 55м | 45м | 50м | 55м |
| Пiдтримання темпера- тури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднсi ть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:38 | 2:43 | 2:48 | 2:38 | 2:43 | 2:48 | 2:38 | 2:43 | 2:48 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 2.СОЛОДКИЙ ХЛIБ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 2:54 | 2:59 | 3:04 | 2:54 | 2:59 | 3:04 | 2:54 | 2:59 | 3:04 |
| Макс.час вiдстрочки при- готування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв |
| Заспокоення | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замiшування 2 | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв |
| Пiдйом 1 | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв |
| Випiчка | 0:48 | 0:53 | 0:58 | 0:48 | 0:53 | 0:58 | 0:48 | 0:53 | 0:58 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:28 | 2:33 | 2:38 | 2:28 | 2:33 | 2:38 | 2:28 | 2:33 | 2:38 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 3.СИРОВАТКА |
| Вага,г | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 6:34 | 6:44 | 6:49 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - |
| Замiшування **1** | 10 хв | 10хв | 10хв |
| Заспокоення | 10 хв | 10хв | 10хв |
| Замiшування2 | 22хв | 22хв | 22хв |
| Пiдйом 1 | 1:30хв | 1:30хв | 1:30хв |
| Пiдйом 2 | 1 година | 1 година | 1 година |
| Замiшування 3 | 35с | 35с | 35с |
| Пiдйом 3 | 2:30:25 | 2:30:25 | 2:30:25 |
| Випiчка | 0:50 | 1:00 | 1:05 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднiсть додавання фруктiв та горiхiв | 5:57 | 6:07 | 6:12 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 4. ФРАНЦУЗЬКА БУЛОЧКА |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 3:09 | 3:19 | 3:24 | 3:09 | 3:19 | 3:24 | 3:09 | 3:19 | 3:24 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоення | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Замiшування2 | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв |
| Пiдйом 1 | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випiчка | 0:48 | 0:58 | 1:03 | 0:48 | 0:58 | 1:03 | 0:48 | 0:58 | 1:03 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:42 | 2:52 | 2:57 | 2:42 | 2:52 | 2:57 | 2:42 | 2:52 | 2:57 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 5. ЖИТНIЙ ХЛIБ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 3:08 | 3:18 | 3:23 | 3:08 | 3:18 | 3:23 | 3:08 | 3:18 | 3:23 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоення | 3хв | 3хв | Зхв | **Зхв** | Зхв | Зхв | Зхв | Зхв | Зхв |
| Замiшування2 | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв |
| Пiдйом 1 | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування З | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випiчка | 0:55 | 1:05 | 1:10 | 0:55 | 1:05 | 1:10 | 0:55 | 1:05 | 1:10 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:40 | 2:50 | 2:55 | 2:40 | 2:50 | 2:55 | 2:40 | 2:50 | 2:55 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 6. ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 1:33 | 1:38 | 1:43 | 1:33 | 1:38 | 1:43 | 1:33 | 1:38 | 1:43 |
| Макс. час вiдстрочки приrотування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв |
| Заспокое:ння | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Пiдйом 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Пiдйом 3 | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв |
| Випiчка | 0:45 | 0:50 | 0:55 | 0:45 | 0:50 | 0:55 | 0:45 | 0:50 | 0:55 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 rодина |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та ropixiв | 1:18 | 1:23 | 1:28 | 1:18 | 1:23 | 1:28 | 1:18 | 1:23 | 1:28 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 7. ХЛIБ БЕЗ ЦУКРУ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 3:04 | 3:11 | 3:18 | 3:04 | 3:11 | 3:18 | 3:04 | 3:11 | 3:18 |
| Макс. час вiдстрочки приrотування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокое:ння | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |
| Замiшування2 | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв |
| Пiдйом 1 | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випiчка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Пiдтримка температури | 1 година | 1 година | 1 rодина |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та ropixiв | 2:42 | 2:49 | 1:56 | 2:42 | 2:49 | 2:56 | 2:42 | 2:49 | 1:56 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 8. БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛIБ |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 3:00 | 3:07 | 3:14 | 3:00 | 3:07 | 3:14 | 3:00 | 3:07 | 3:14 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоення | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |
| Замiшування2 | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв |
| Пiдйом 1 | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 |
| Випiчка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Пщтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхiднiсть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 9. Молочний хлiб |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 2:59 | 3:06 | 3:13 | 2:59 | 3:06 | 3:13 | 2:59 | 3:06 | 3:13 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 3 хв | 3хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 **хв** | 3 хв |
| Заспокоення | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замiшування2 | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | **24хв** | 24хв | 24хв | 24хв |
| Пiдйом 1 | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Пiдйом 3 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 |
| Випiчка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Пщтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхщнiсть дода- вання фруктiв та горiхiв | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 10. Кекс |
| Колiр скоринки | Свiтла | Середня | Темна |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Час приготування | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 | 1:33 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Прогрiвання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоення | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування2 | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв |
| Пiдйом 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Пiдйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замiшування 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Пiдйом 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Випiчка | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 |
| Пiдтримка темпера- тури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попереджен- ня про необхiднiсть додавання фруктiв та горiхiв |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 11. СВIЖЕ ТIСТО |
| Час приготування | 2Зхв | 2Зхв | 6:49 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замiшування 1 | Зхв | Зхв | Зхв |
| Заспокоення | - | - | - |
| Замiшування 2 | 20хв | 20хв | 20хв |
| Пiдйом 1 | - | - | - |
| Пiдйом 2 | - | - | - |
| Замiшування З | - | - | - |
| Пiдйом 3 | - | - | - |
| Випiчка | - | - | - |
| Пiдтримання температури | - | - | - |
| Звукове попередженняпро необхiднiсть додавання фруктiв та ropixiв | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 12. ДРIЖДЖОВЕ пето |
| Час приготування | 1:24 | 1:24 | 1:24 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замiшування 1 | 3хв | 3 хв | 3 хв |
| Заспокоення | - | - | - |
| Замiшування 2 | 20хв | **20хв** | 20хв |
| Пiдйом 1 | - | - | - |
| Пiдйом 2 | **50хв** | 50хв | 50хв |
| Замiшування 3 | 1 хв | 1хв | 1хв |
| Пiдйом 3 | 10хв | 10хв | 10хв |
| Випiчка | - | - | - |
| Пiдтримання температури | - | - | - |
| **Звукове** попередження про необхiднiсть додавання фруктiв та горiхiв | 1:06 | 1:06 | 1:06 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 13. ВАРЕННЯ |
| Час приготування | 1:05 | 1:05 | 1:05 |
| Макс. час вiдстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замiшування 1 | - | - | - |
| Заспокоення | - | - | - |
| Замiшування 2 | 5хв | 5хв | 5хв |
| Пiдйом 1 | - | - | - |
| Пiдйом 2 |  |  |  |
| Замiшування 3 |  |  |  |
| Пiдйом 3 | 10хв | 10хв | 10хв |
| Випiчка | 50хв | 50хв | 50хв |
| Пiдтримання температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхiднiсть додавання фруктiв та горiхiв | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 14. ВИПIЧКА |
| Час приготування | Ви можете встановити час в iнтервалi вiд 10 хвилин до 1:10 хв. За замов­ чуванням час приготування составляет10 хвилин. |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 15. ЙОГУРТ |
| Час приготування | Ви можете встановити час в iнтервалi вiд 5 годин до 13 годин. За замов­ чуванням час приготування становить 8 годин |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 16. ПIДТРИМАННЯ ТЕПЛА |
| Час приготування | Ви можете встановити час в iнтервалi вiд 24 годин до 48 годин. За за­ мовчуванням час приготування становить 36 годин. |

**РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ**

Для кожного рецепта виконуйте порядок додавання iнгредiе:нтiв. ч.л. = чайна ложка

ст.л. = столова ложка мiр.ск. = мiрна склянка

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 1 |
| БIЛИЙХЛIБ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сiль | 1/2 ч.л | 1/2ч.л | 1 ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 5 ст.л |
| Борошно пшеничне | 300г | 400г | 500г |
| Дрiжджi | ¾ч.л. | 1 ч.л. | 1 ¾ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА2 |
| СОЛОДКИЙ ХЛIБ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 160 мл | 240 мл | 310 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сiль | 1/2 ч.л | 1/2 ч.л | 1/2 ч.л. |
| Цукор | 4 ст.л | 5 ст.л | Б ст.л |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л |
| Борошно пшеничне | 250г | 375г | 500г |
| Дрiжджi | ¾ч.л | 1 ч.л. | 1 ¾ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА3 |
| ХЛIБ НА ОПАРI |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240 мл |
| Рослинна олiя | 1 ст.л | 1 ст.л | 2 ст.л. |
| Сiль | 3/4 ч.л | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л | 1 ст.л | 2 ст.л |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л |
| Борошно пшеничне | 200г | 300г | 400г |
| Дрiжджi | ¼ ч.л | ¼ч.л. | ¼ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА4 |
| ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сiль | ½ ч.л | 2/3 ч.л | ¾ ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л | 1 ст.л | 2 ст.л |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л |
| Борошно пшеничне | 300г | 400г | 500г |
| Дрiжджi | 1 ч.л | 1 ¼ч.л. | 1 ¼ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА5 |
| ЖИТНIЙХЛIБ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 200 мл | 280 мл | 340 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сiль | 1/2 ч.л. | 2/3 ч.л. | 3/4 ч.л. |
| Цукор | 2 ст.л. | 3 ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно житне | 150г. | 200г. | 250г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л | 1 ¼ч.л. | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА6 |
| ШВИДКИЙ РЕЖИМ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода(40-50) | 200 мл | 280 мл | 340 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сiль | 1/2 ч.л. | 2/3 ч.л. | 3/4 ч.л. |
| Цукор | 2 ст.л. | з ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно пшеничне | 280г. | 375г. | 450г. |
| Дрiжджi | 2 ч.л | 3 ч.л. | 4 ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 7 |
| ХЛIБ БЕЗ ЦУКРУ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 130 мл | 190 мл | 250 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сiль | 3/4 ч.л. | 1 ч.л. | **1** 1/4 ч.л. |
| Яйце | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| Ксилiт | 3 ст.л | 4 ст.л | 5 ст.л. |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л |
| Борошно пшеничне | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л | 1 ч.л | **1** ч.л |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА8 |
| БАГАТО3ЕРНОВИЙ ХЛIБ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Вода | 120 мл | 170 мл | 210 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сiль | ½ ч.л. | ¾ ч.л. | **1** ч.л. |
| Яйце | 1 **шт** | 1 шт | 1 шт |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л. |
| Борошно э цiльного зерна | 50 г. | 75 г. | 100 г. |
| Вiвсяне борошно | 50 г. | 75г. | 100 г. |
| Пшеничне борошно | 200 г. | 250 г. | 300 г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л | 1 ½ ч.л |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА9 |
| МОЛОЧНИЙ ХЛIБ |
| Складовi | 500 мл | 750 мл | 1000 мл |
| Молоко | 130 мл | 190 мл | 250 мл |
| Рослинна олiя | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Цукор | 2 ст.л. | 3 ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно | 280 г. | 375 г. | 450 г. |
| Сiль | 1/2 ч.л | ¾ ч.л | 4ч.л. |
| Яйце | 1 **шт.** | 1 шт. | 1 шт. |
| Сухе моло ко | 2 ст.л | 3 ст.л | 5 ст.л |
| Борош но | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л | 1 ч.л | 1 ч.л |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 10 |
| КЕКС |
| Складовi | 500 мл |
| Молоко | 120мл |
| Яйце | 4 шт. |
| Рослинна олiя | 100 г. |
| Сiль | 1 ч.л |
| Цукор | 150 г |
| Кондитерське борошно | 380 г |
| Пекарський порошок (Розпушувач) | 1 ½ ч.л |
| Сода | ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 11 |
| CBIЖETICTO |
| Складовi |  |  |  |  |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Борошно пшенич- не | 200 г. | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Рослинна олiя | 1 ст.л. | 1 ст.л | 2 ст.л | 2 ст.л |
| Яйце | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Сiль | 1/3 ч.л | ½ч.л | 1 ч.л. | 1 1/3 ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л. | 1 ст.л | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сухе молоко | 2 ст.л. | 3 ст.л. | 5 ст.л. |  |
| Борошно | 300 г. | 400 г. | 500 г. |  |
| Дрiжджi | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |  |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 12 |
| ДРIЖДЖОВЕ ТIСТО |
| Складовi |  |  |  |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240мл |
| Рослинна олiя | 1 ст.л. | 1 ст.л. | 2 ст.л. |
| Сiль | 1/3 ч.л. | ½ ч.л. | 1 ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л. | 1 ст.л. | 1 ст.л. |
| Борошно пшеничне | 200 г. | 300 г. | 400 г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |
| Борошно пшеничне | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Дрiжджi | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 13 |
| ВАРЕННЯ |
| Складовi |  |
| Апельсини | 600 г |
| Цукор | 300 г |
| Борошно пшеничне | 200 г |
| Желатин, або порошок для пудингу | 1 ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 15 |
| ЙОГУРТ |
| Складовi |  |  |  |
| Молоко | 350 мл. | 500 мл | 1000 мл |
| Йогурт | 50 г. | 70 г. | 100г. |
| Цукор | 3 ст.л | 4 ст.л | 5 ст.л |

**ЧИЩЕННЯ I ДОГЛЯД**

1. Перед чищенням приладу вимкнiть йога вiд електромережi i дайте йому повнiстю охоло- нути.
2. Не занурюйте пристрiй i мережевий шнур у воду та iншi рiдини.
3. Протрiть корпус приладу м'якою вологою тканиною, потiм витрiть насухо.
4. Чистiть форми для хлiба i насадку для замiшування тiста негайно пiсля кожного вико­ ристання. Для цього наповнiть форму наполовину теплою мильною водою i залиште "ii вiдмокати на 5-10 хвилин. Потiм вимийте форму м'якою губкою i витрiть насухо.
5. Не застосовуйте для чищення приладу i форми для хлiба абразивнi чистячi засоби, металевi мочалки i щiтки, а також органiчнi розчинники.
6. Забороняе:ться використовувати для чищення приладу посудомийну машину!

**МОЖЛИВI ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ "iX УСУНЕННЯ**

Нижче описанi деякi типовi проблеми, якi можуть виникнути **пiд** час приготування хлiба в хлiбопiчцi. Прочитайте про цi проблеми, 'fx можливi причини, а також дiях, якi потрiбно зробити для усунення цих порушень i успiшного приготування хлiба.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Можлива при- чина | За н а д - то сильно пiднiмае:ться тiсто | Хлiб осiв пiсля занад- то сильного пiдйому те- сту | Хлiб не- достатньо пiднявся | Скоринка не пропе- клась | Пiдрум'янена скоринка при непропечений хлiбi | Слiди бо- рошна внизу по бокам |
| Недостатньо борошна |  | о |  |  |  | о |
| Занадтобагато борошна |  |  | о |  |  |  |
| Недостатньо дрiжджiв |  |  | о |  |  |  |
| Занадто багато дрiжджiв |  |  |  | о | о |  |
| Недостатньо води |  |  | о |  |  | о |
| Занадто багато води | о |  |  |  |  |  |
| Недостатньо цукру |  |  | о |  |  |  |
| Борошно погано'i якостi |  |  | о | о |  |  |
| н е **в** i р н i nponopцi'i складникiв ( за- надто велика кiлькiсть) | о |  |  |  |  |  |
| Занадто холод- на вода |  | о | о |  |  |  |
| Невiрно обрана програма |  |  | о | о |  |  |

**МОЖЛИВI TEXHIЧHI НЕСПРАВНОСТI I СПОСОБИ "iX УСУНЕННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРОБЛЕМИ | СПОСОБИ УСУНЕННЯ |
| Насадка для замiшування тiста застряе в формi для хлiба | Замочити перед зняттям в водi. |
| При натисканнi на кнопку [С!>]хлiбопiчка не включаеться | Змастiть насадку для замiшування тiста рослинним мае- лом перед тим, як помiщати складовi **в** форму. |
| При натисканнi на кнопку [С!>] двиrун починае обертати- ся, але замiшування тiста не вiдбуваеться | * Форма для хлiба вставлена в повному обсязi.
* Вiдсутнiсть насадки для замiшування тiста або невiрна установка насадки.
 |
| Запах гару | * Частина iнгредiентiв випала з форми. Вимкнiть пiч вiд електромереж,i дайте "iй повнiстю охолонути i потiм протрiть внутрiшню частину корпусу rубкою без додавання МИЮЧОГО засоби.
* Частина iнгредiентiв випала з форми через передозу- вання iнгредiентiв. Не забувайте виконувати рецептурнi пропорцi"i.
 |

**TEXHIЧHI ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель ...................................................................................................................МВМ-1207

Напруга живлення ........... .............................................................................. 220-2408, 50 Гц

Номiнальна споживана потужнiсть .......................................................... .................... 650 Вт

«Клас захисту 1»

Примiтка:

Вiдповiдно до проведено' ' полiтикою постiйного вдосконалення технiчних характеристик i ди­ зайну, можливе внесення змiн без попереднього повiдомлення. Прилад зiбраний з сучасних i безпечних матерiалiв. Пiсля закiнчення термiну служби, щоб уникнути можливого заподiяння шкоди життю, эдоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад по­ винен бути утилiзований окремо вiд побутових вiдходiв вiдповiдно до правил по утилiзацi'i вiдходiв в вашому регiонi.

Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби – 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф,Ту Чайначем Ексчейндж Скуере,

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї