**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**MBM-1208**

ХЛІБОПІЧКА

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 2

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговою маркою MYSTERY.

Ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені відповідно до високих вимог до якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нашої продукції.

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

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

**Вказівки з техніки безпеки**

- Переконайтеся в тому, що зазначені на приладі потужність і напруга відповідають допустимій потужності і напрузі Вашої електромережі. Якщо потужність і напруга не збігаються, зверніться до спеціалізованого сервісного центру.

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом переконайтеся в тому, що тип розетки відповідає типу вилки мережевого шнура приладу. Якщо вилка не відповідає розетці, проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте прилад, мережевий шнур і вилку в воду або інші рідини. Якщо прилад впав в воду:

- не торкайтеся корпуса приладу і води;

- негайно від'єднайте шнур від електромережі, тільки після цього можна дістати прилад із води;

- зверніться в авторизований сервісний центр для огляду або ремонту приладу.

- Забороняється використовувати прилад з пошкодженими мережевим шнуром або вилкою.

- Щоб уникнути небезпеки пошкоджений шнур повинен бути замінений в авторизованому сервісному центрі.

- Не використовуйте прилад після того, як він впав або був пошкоджений будь-яким іншим чином . Щоб уникнути ураження електричним струмом,не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати прилад. При необхідності звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Зовнішні поверхні сильно нагріваються при експлуатації приладу. Під час вилучення гарячого піддону з хлібом завжди використовуйте кухонні рукавички.

- Щоб уникнути перекидання приладу, встановлюйте його тільки на стійку рівну теплостійку поверхню.

- Слідкуйте, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромок і гарячих поверхонь.

- Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями. Використовувати тільки в житлових зонах.

- Завжди відключайте прилад від електромережі після закінчення експлуатації, перед чищенням і якщо ви його не використовуєте.

- При відключенні приладу від електромережі не тягніть за шнур живлення, завжди беріться за вилку.

-Прилад не призначений для використання в умовах підвищеної вологості.
- Щоб уникнути перегріву не накривайте прилад ніякими предметами.

- Відстань між стіною і приладом повинна бути не менше 6 см.

 - Не пересувайте прилад під час експлуатації.

 - Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти та/або особи з обмеженими можливостями.

- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.

- Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

- Якщо прилад довгий час не буде використовуватися, його необхідно прибрати на зберігання.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 3

Цей прилад призначений тільки для побутового застосування. Для використання в комерційних або промислових цілях прилад не призначений

Завжди виймайте форму для випічки хліба з печі, перш ніж додавати в нього складові. В іншому випадку інгредієнти можуть потрапити на нагрівальний елемент, спалахнути і привести до виникнення диму.

 - Ніколи не кладіть руки в середину печі після вилучення форми для випічки хліба, так як камера дуже сильно нагрівається.

- Не торкайтеся рухомих частин всередині приладу.

- Не перевищуйте максимально зазначені обсяги приготування хліба, так як це може викликати перевантаження пічі.

- Уникайте потрапляння прямих сонячних променів на грубку, а також не встановлюйте її поруч з гарячими побутовими приладами або витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру печі і знизити якість продукту який готується.

 **- Забороняється вмикати прилад без завантаження складових, оскільки це може привести до його пошкодження.**

- Не зберігайте в середині приладу будь-які сторонні предмети.

Щоб уникнути виникнення пожежі не закривайте вентиляційні отвори в кришці приладу.

- Перевезення і реалізацію приладу здійснюйте в заводській упаковці, яка захищає його від пошкоджень під час транспортування.

 - Упакований прилад можна транспортувати усіма видами закритого транспорту при температурі не нижче мінус 20 °С при захисті його від прямого впливу атмосферних опадів, пилу та від механічних пошкоджень.

Прилад зібраний з сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до правил по утилізації відходів в вашому регіоні. Виробник і дистриб'ютор знімають з себе відповідальність і припиняють дію гарантії за використання приладу не відповідно до даної інструкції.

**Транспортування, зберігання та реалізація**

- У разі різких перепадів температури або вологості в середині пристрою може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Витримайте пристрій перед використанням при кімнатній температурі протягом 2-х годин.

- Використовуйте заводську упаковку для захисту пристрою від бруду, ударів, подряпин і пошкоджень при транспортуванні.

- Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.

- Не ставте телевізор прилад поблизу джерел тепла або опалення.

- Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.

- Дотримуйтесь температурний режим від -20 °С до + 50° С.

**Практичні поради**

- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури 20-25°С (якщо не вказано в рецепті інше) і ретельно зважені.

Відміряйте рідини (воду, свіже молоко або розчин порошкового молока) за допомогою доданого мірного стакана. При вимірі тримайте мірну склянку так, щоб рівень рідини був розташований горизонтально, на рівні очей.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 4

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

- Використовуйте подвійну мірну ложку для вимірювання невеликих кількостей сухих і рідких інгредієнтів. Відміряючи 1 чайну або 1 столову ложку, заповнюйте її до країв, але без «гірки», так як навіть невелика надмірна кількість інгредієнта може порушити баланс рецепта.

- Важливо відміряти точну кількість борошна. Від точності дотримання рецептури залежить якість отриманої випічки.

- Використовуйте активні зневоднені пекарські дріжджі з пакетика (якщо в рецептах не вказано інше). Після відкриття пакетика з дріжджами, використати їх протягом двох діб.

- Необхідно дотримуватися таку послідовність додавання складових : спочатку рідкі інгредієнти (вода, молоко, рослинне масло, яйця), потім сухі інгредієнти: сіль, цукор, порошкове молоко і т. Д., Потім борошно і в кінці - дріжджі. Зверніть увагу, що дріжджі можна класти тільки на сухе борошно. Дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Якщо ви використовуєте функцію відстрочки приготування, ніколи не додавайте швидкопсувні продукти, такі як, яйця, молоко, фрукти і т.п.

- Використовувані інгредієнти:

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

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

**Молоко:** можна використовувати свіже або порошкове молоко. Якщо Ви використовуєте порошкове молоко, додайте води до початку зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води -загальний обсяг рідини повинен дорівнювати обсягу, зазначеного в рецепті. Молоко також має ефект утворення емульсії, що дозволяє забезпечувати більш рівномірні порожнини і більш красивий вигляд м'якушки.

**Вода:** вода насичує і активує дріжджі. Вона також насичує крохмаль, що міститься в борошні, і забезпечує утворення м'якушки. Воду можна замінити, частково або повністю, молоком або іншими рідинами. Рідини повинні бути, при їх додаванні, кімнатної температури.

**Борошно**: вага борошна сильно залежить від її виду. Залежно від якості борошна, може змінюватися і отримується випічка. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки вона може реагувати на коливання температури і вологості, поглинаючи, або, навпаки, віддаючи вологу. Додавання вівсяного борошна, висівок, проростків пшеничного зерна, житнього борошна, і, нарешті, цільних зерен до тіста, дає більш важкий і менш пишний хліб.

Рекомендується використання борошна вищого сорту, якщо в рецептах не вказано інше.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 5

На результати впливає також те, наскільки просіяна борошно - чим більше воно цілісне тобто, якщо в ньому є частинки оболонки пшеничних зерен), тим менше піднімається тісто, і тим щільніше виходить хліб. У магазинах також можна знайти готове тісто для випікання. При використанні такого тіста дотримуйтесь вказівок його виробника. Загалом і в цілому, при виборі програми дотримуйтеся вимог до готової випічки.

Наприклад, для хліба з цілісного борошна використовуйте програму 3.

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

**Сіль:** сіль надає смак випічці, і дозволяє регулювати діяльність дріжджів. Вона не повинна поєднуватися з дріжджами. Завдяки солі, тісто виходить твердим, компактним, і піднімається не дуже швидко. Сіль також покращує структуру тіста.

**Дріждж**і: є кілька видів хлібопекарських дріжджів: свіжі у вигляді кубиків, сушені активні дріжджі або сушені легкорозчинні дріжджі. Свіжі дріжджі добре подрібніть в пальцях, завдяки цьому буде легше проводити перемішування. Тільки сушені активні дріжджі (у формі кульок) необхідно перед використанням змішати з невеликою кількістю теплої води. Виберіть температуру близько 35 °C, при більш низькій температурі дріжджі менш активні, а при більш високих температурах вони можуть перестати діяти. Дотримуйтесь встановлене дозування. У разі використання свіжих дріжджів (див. нижче вказану перекладну таблицю), збільште кількість.

Рівноціна кількість / вага між сушеними і свіжими дріжджами

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

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

При додаванні складових необхідно:

- додавати складові суворо після відповідного звукового сигналу;

- зверніть увагу, що тверді сорти зерен (наприклад, лляні зерна або зерна кунжуту) можна додавати в самому початку замішування;

- додавайте рівно таку кількість складових в як зазначено в рецепті.

**Опис приладу**

 1. Корпус

 2. Оглядове вікно

 3. Ручки кришки

 4. Кришка

 5. Панель управління

 6. Форма для випікання

 7.Мірний стакан

 8. Мірна ложка

 9. Насадка для замішування тіста

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 6

**Панель приладу**

1. Кнопка вибору програми
2. Кнопка вибору ваги
3. Кнопка установки часу відстрочки приготування
4. Дисплей
5. Кнопка вибору кольору скоринки
6. Кнопка вмикання/вимикання з вбудованим світловим індикатором

**Підготовка до роботи**

- Розпакуйте прилад, зніміть з нього все наклейки.

- Ретельно вимийте форму для хліба теплою водою з додаванням миючого засобу, потім витріть насухо.

- Протріть корпус приладу м'якою вологою ганчіркою.

**ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**

 1. Встановіть прилад на рівній, стійкій поверхні.

 2. Вийміть форму для хліба, тримаючись за ручку форми.

Встановіть в форму для хліба насадку для замішування тіста. Для того, щоб тісто не прилипало до насадки під час замішування, змастіть насадку соняшниковою або оливковою олією, це також дозволить легко відокремити хліб від насадки після приготування хліба.

3. Помістіть в форму для хліба всі необхідні складові суворо по черзі, зазначеному в рецепті.

4. Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти точно відміряно, так як неправильні об'єми можуть знизити якість хліба.

5. Помістіть форму для хліба в хлібопічку, опустіть ручку форми і закрийте кришку.

6. Підключіть прилад до електромережі, при цьому пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являться показання заданої за замовчуванням програми - «1, 3:11», де «1»-номер програми ( «Білий хліб»), «3:11» - час приготування. Дві стрілки вказуватимуть на значення 750 г і \\ (середня ступінь обсмаження).

7. Ви можете відразу почати процес приготування, натиснувши кнопку o. А можете вибрати будь-яку іншу програму приготування.

Для цього:

- Послідовно натискайте кнопку для вибору потрібної Вам програми приготування. У даній печі всього передбачено 19 різних програм приготування. (Див.розділ «Вибір програми приготування»).

Зверніть увагу, що при виборі програми, час приготування встановлюється автоматично

- Виберіть колір скоринки. Для цього натискайте кнопку / / до тих пора, поки значок [>] не зупиниться навпроти потрібного вам символу, відповідного кольору скоринки із запропонованих в таблиці:

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 7

|  |  |
| --- | --- |
| Cимвол | Індикація дисплея |
| / / | Light (Cвітла) |
| /// | Medium (Cередня) |
| //// | Dark(Темна) |

За умовчанням встановлена ​​середня ступінь обсмаження.

- Оберіть вагу хліба. Для цього натискайте кнопку {{ до тих пір, поки значок [>] не зупиниться навпроти потрібної вам ваги 500 г, 750 г або 1000г.

За замовчуванням встановлений вага хліба в 750 грам.

- За допомогою кнопок «+/-» задайте час відстрочки приготування. (Див. розділ Відстрочка приготування).

- Для включення печі - натисніть кнопку [o].

При цьому на дисплеї з'явиться значок [**<**] навпаки символу, що відповідає етапу циклу приготування, значок «:» буде блимати, і почнеться зворотний відлік часу до закінчення процесу приготування.

Якщо потрібно скасувати або скорегувати встановлену Вами програму - для цього натисніть і утримуйте кнопку [o] протягом 1 секунди. Потім повторіть кроки по установці програми.

**Увага!**

При першому використанні хлібопічки може відчуватися слабкий запах гару. Це нормальне явище, яке часто спостерігається при першому включенні нових електроприладів, і не є ознакою несправності.

1. Після закінчення часу приготування прозвучить звуковий сигнал і піч автоматично перейде в режим підігріву хліба (крім програм 10-19). Хліб буде підтримуватися в теплому стані автоматично протягом 1 години після випічки. При цьому значок «**>**» буде продовжувати блимати. Після закінчення 1 години прозвучить звуковий сигнал, при цьому значок »**>**» перестане блимати і з'явиться значок [**О**] навпаки символу , Що означає, що час підтримки хліба в теплому стані минув і хліб можна витягувати і печі.

*Примітки:*

Для того, щоб вимкнути режим підтримки хліба в теплому стані - натисніть і утримуйте кнопку [o] протягом 1 секунди, при цьому пролунає звуковий сигнал.

1. Вимкніть піч від електромережі.
2. Вийміть форму для хліба з печі, тримаючись за ручку. Завжди використовуйте кухонні рукавиці, так як ручка форми для хліба дуже гаряча.
3. Після цього переверніть форму дном вгору і поставте її на підставку (тарілку, піднос і т.п.) для охолодження. Потім легким струшуванням витягніть хліб з форми.

 Залиште хліб остигати приблизно на 30 хвилин. В іншому випадку, гарячий хліб буде дуже важко нарізати. Після того, як хліб охолоне, акуратно витягніть насадку з хліба.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 8

1. Очистіть форму для хліба і насадку одразу ж після використання (див.розділ «Чищення приладу»).

*Примітка:*

Кожне натискання кнопок \ \ O супроводжується звуковим сигналом

**Відстрочка приготування**

Даний режим дозволить Вам відкласти процес приготування хліба до 15 годин. Режим відстрочки приготування не може застосовуватися для програм 10, 13-15.

Час відстрочки приготування програмується наступним чином:

1. Виберіть програму приготування, задайте колір скоринки і вага хліба.
2. Натисніть кнопку «+» і «-» встановіть час відстрочки приготування ( «+» - збільшення, «-» - зменшення часу). При кожному натисканні свідчення часу збільшується або зменшуються на 10 хвилин. Для швидкого встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку +/-. При установці часу відстрочки приготування не потрібно враховувати час приготування випічки за обраною програмою. Вам просто потрібно задати час, через яке ваша випічка повинна бути готова.

 Приклад:

Припустимо, зараз 20:00 і Ви хочете, щоб Ваша випічка була готова о 7:00 ранку наступного дня, тоді час відстрочки приготування має становити 11 годин. За допомогою кнопок «+» або «-» встановіть час 11 годин.

1. Натисніть кнопку [o] на дисплеї почне блимати значок «:».
2. Якщо Ви помилилися і хочете змінити встановлений період часу приготування або вибрати іншу програму приготування, натисніть і утримуйте кнопку [o] до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал. Потім повторіть кроки в п.1-3.

*Примітка:*

При використанні режиму відстрочення приготування можна використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній або більш високій температурі, такі як молоко, яйця, сир, йогурт, фрукти, цибуля тощо.

 **ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВУ ХЛІБА**

Дана піч оснащена функцією підігріву хліба. Хліб підтримується в теплому стані автоматично протягом 1 години після закінчення випічки. Якщо вам потрібно витягти хліб з печі протягом цього періоду, попередньо вимкніть підігрів натисканням і утримуванням кнопки [o] до появи звукового сигналу. Ця функція не використовується в програмах 10-19.

**ФУНКЦІЯ «ПАМ'ЯТЬ»**

Якщо через відключення електроенергії процес приготування хліба був перерваний, то при відновленні напруги в електромережі після перерви не більше 7 хвилин, процес приготування

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 9

хліба відновиться автоматично, з перерваного місця. Зверніть увагу, що час приготування збільшиться рівно настільки, наскільки була перервана подача електроенергії. Якщо електроенергія була відключена більш ніж на 7 хвилин, всі налаштування в пам'яті печі будуть втрачені, і процес приготування хліба доведеться почати заново, замінивши інгредієнти.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ**

1. Якщо на дисплеї з'явився напис «Е00» або «Е01» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що температура в середині печі занадто низька (нижче 10 ° С) або занадто висока (вище 50 ° С). При цьому піч автоматично відключиться. У цьому випадку вимкніть прилад від електромережі, відкрийте кришку, вийміть з печі форму для хліба і почекайте, поки піч не нагріється / охолоне до кімнатної температури).
2. Якщо на дисплеї з'явився напис «EEE» або «ННН» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що неправильно працює якийсь елемент електричної схеми печі, наприклад, датчик температури. В цьому випадку відключіть прилад від електромережі і зверніться в сервісний центр для його перевірки.

**ПРОГРАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Натискайте на кнопку / / для вибору однієї з 19-ти запропонованих програм приготування:

1. Білий хліб

2. Солодкий хліб

3. Хліб на опарі

4. Французька булка

5. Житній хліб

6. Швидкий режим

7. Хліб без цукру

8. Багатозернова хліб

9. Молочний хліб

10. Кекс

11. Свіже тісто

12. Дріжджове тісто

13. Варення

14. Випічка

15. Йогурт

**ЦИКЛИ РОБОТИ**

Навпроти досягнутого етапу циклу з'являється значок [**>**]. У таблиці циклів роботи (див. нижче) вказана розбивка по циклам кожної програми.

 **Прогрівання**

Застосовується в програмі 3 для поліпшення підйому тіста.

Прогрів дозволяє підвищити активність дріжджів і сприяти піднесенню хліба з муки, яка зазвичай піднімається повільно.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 10

**Замішування**

Забезпечує формування структури тіста , отже,і здатності до швидкого підйому

Тісто проходить 1-й, 2-й. 3-й цикли замішування. В ході цих циклів в програмах 1-9, 12 ви можете у випадку необхідності добавляти складові: фрукти,сухофрукти, горіхи, оливки, і т.д.

Звуковий сигнал вказує, коли можна це зробити, при цьому на дисплеї значок (**>**) з»явиться на навпроти символа О. В таблиці циклів роботи в графі « Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів» вказано час коли ви можете додавати складові. В цей час звучить звуковий сигнал.

 **Заспокоювання**

 Дозволяє тісту заспокоїтися для поліпшення якості підйому.

**Підйом**

В даному циклі відбувається дія дріжджів, тісто піднімається і набуває свій аромат. Тісто проходить 1-й, 2-й і 3-й цикли підйому.

**Випічка**

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

**Підігрів**

Автоматична підтримка хліба в теплому стані протягом 1 години після закінчення випічки.

 **Завершення процесу приготування**

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 11

**Таблиця циклів роботи**

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 1. **БІЛИЙ ХЛІБ**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Замішування 1 | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м | 7м |
| Заспокоєння | 1 м | 1м | 1м | 1м | 1м | 1м | 1 м | 1м | 1м |
| Замішування 2 | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м | 25м |
| Підйом 1 | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м | 58м |
| Підйом 2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м | 50м |
| Випічка | 45м | 50м | 55м | 45м | 50м | 55м | 45м | 50м | 55м |
| Підтримання температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:38 | 2:43 | 2:48 | 2:38 | 2:43 | 2:48 | 2:38 | 2:43 | 2:48 |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 12

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 1. **СОЛОДКИЙ ХЛІБ**
 |
| Колір скоринки  | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Замішування 1 | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв |
| Заспокоєння  | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замішування 2 | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв |
| Підйом 1 | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3  | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв | 45хв |
| Випічка | 0:48 | 0:53 | 0:58 | 0:48 | 0:53 | 0:58 | 0:48 | 0:53 | 0:58 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:28 | 2:33 | 2:38 | 2:28 | 2:33 | 2:38 | 2:28 | 2:33 | 2:38 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 1. **Сироватка**
 |
| Вага,г | **500** | **750** | **1000** |
| Час приготування | 6:34 | 6:44 | 6:49 |
| Макс. час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - |
| Замішування 1 | 10 хв | 10хв | 10хв |
| Заспокоєння  | 10 хв | 10хв | 10хв |
| Замішування2 | 22хв | 22хв | 22хв |
| Підйом 1 | 1:30хв | 1:30хв | 1:30хв |
| Підйом 2 | 1 година | 1 година | 1 година |
| Замішування 3 | 35с | 35с | 35с |
| Підйом 3 | 2:30:25 | 2:30:25 | 2:30:25 |
| Випічка | 0:50 | 1:00 | 1:05 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 5:57 | 6:07 | 6:12 |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 13

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ФРАНЦУЗЬКА БУЛОЧКА**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоєння  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Замішування2 | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв |
| Підйом 1 | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випічка | 0:48 | 0:58 | 1:03 | 0:48 | 0:58 | 1:03 | 0:48 | 0:58 | 1:03 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:42 | 2:52 | 2:57 | 2:42 | 2:52 | 2:57 | 2:42 | 2:52 | 2:57 |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 14

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ЖИТНІЙ ХЛІБ**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоєння  | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв |
| Замішування2 | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв |
| Підйом 1 | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випічка | 0:55 | 1:05 | 1:10 | 0:55 | 1:05 | 1:10 | 0:55 | 1:05 | 1:10 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:40 | 2:50 | 2:55 | 2:40 | 2:50 | 2:55 | 2:40 | 2:50 | 2:55 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв |
| Заспокоєння  | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 3 | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв | 28хв |
| Випічка | 0:45 | 0:50 | 0:55 | 0:45 | 0:50 | 0:55 | 0:45 | 0:50 | 0:55 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 1:18 | 1:23 | 1:28 | 1:18 | 1:23 | 1:28 | 1:18 | 1:23 | 1:28 |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 15

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоєння  | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |  2хв | 2хв | 2хв |
| Замішування2 | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв | 20хв |
| Підйом 1 | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 | 0:49:35 |
| Випічка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:42 | 2:49 | 1:56 | 2:42 | 2:49 | 2:56 | 2:42 | 2:49 | 1:56 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоєння  | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |  2хв | 2хв | 2хв |
| Замішування2 | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв | 22хв |
| Підйом 1 | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 |
| Випічка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 16

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **Молочний хліб**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв | 3 хв |
| Заспокоєння  | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замішування2 | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв | 24хв |
| Підйом 1 | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв | 48хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом 3 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 | 0:53:35 |
| Випічка | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 | 0:48 | 0:55 | 1:02 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 | 2:36 | 2:43 | 2:50 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **Кекс**
 |
| Колір скоринки | Світла | 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 відстрочки приготування | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 1 | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Заспокоєння  | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування2 | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв |
| Підйом 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Випічка | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 |
| Підтримка температури | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година | 1 година |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 17

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | **12.ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО** |
| Час приготування  | 1:24 | 1:24 | 1:24 |
| Макс. час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замішування 1 | 3 хв | 3 хв | 3 хв |
| Заспокоєння | - | - | - |
| Замішування 2 | 20хв | 20хв | 20хв |
| Підйом 1 | - | - | - |
| Підйом 2 | 50хв | 50хв | 50хв |
| Замішування 3 | 1 хв | 1хв | 1хв |
| Підйом 3 | 10хв | 10хв | 10хв |
| Випічка | - | - | - |
| Підтримання температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 1:06 | 1:06 | 1:06 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **СВІЖЕ ТІСТО**
 |
| Час приготування  | 23хв | 23 хв | 6:49 |
| Макс. час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замішування 1 | 3 хв | 3 хв | 3 хв |
| Заспокоєння | - | - | - |
| Замішування 2 | 20хв | 20хв | 20хв |
| Підйом 1 | - | - | - |
| Підйом 2 | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - |
| Підйом 3 | - | - | - |
| Випічка | - | - | - |
| Підтримання температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ВИПІЧКА**
 |
| Час приготування | Ви можете встановити час вінтервалі від 10 хвилин до 1:10 хв. За замовчуванням час приготування составляет10 хвилин. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ВАРЕННЯ**
 |
| Час приготування  | 1:05 | 1:05 | 1:05 |
| Макс. час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замішування 1 | - | - | - |
| Заспокоєння | - | - | - |
| Замішування 2 | 5хв | 5хв | 5хв |
| Підйом 1 | - | - | - |
| Підйом 2 |  |  |  |
| Замішування 3 |  |  |  |
| Підйом 3 | 10хв | 10хв | 10хв |
| Випічка | 50 хв | 50хв | 50хв |
| Підтримання температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ЙОГУРТ**
 |
| Час приготування | Ви можете встановити час в інтервалі від 5 годин до 13 годин. За замовчуванням час приготування становить 8 годин |

|  |  |
| --- | --- |
| **Програма** | 1. **ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА**
 |
| Час приготування | Ви можете встановити час в інтервалі від 24 годин до 48 годин. За замовчуванням час приготування становить 36 годин. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 18

**РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ**

Для кожного рецепта виконуйте порядок додавання інгредієнтів.

ч.л. = чайна ложка

ст.л. = столова ложка

мір.ск. = мірна склянка

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 1 |
| БІЛИЙ ХЛІБ |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сіль | 1/2 ч.л | 1/2 ч.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 |
| Дріжджі | ¾ ч.л. | 1 ч.л. | 1 ¾ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 2 |
| CОЛОДКИЙ ХЛІБ |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 160 мл | 240 мл | 310 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сіль | 1/2 ч.л | 1/2 ч.л | 1/2 ч.л. |
| Цукор | 4 ст.л | 5 ст.л | 6 ст.л |
| Сухе молоко  | 2 ст.л | 3 ст.л | 4 ст.л |
| Борошно пшеничне  | 250г | 375г | 500г |
| Дріжджі | ¾ ч.л | 1 ч.л. | 1 ¾ ч.л. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 19

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 3 |
| ХЛІБ НА ОПАРІ |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240 мл |
| Рослинна олія | 1 ст.л | 1 ст.л | 2 ст.л. |
| Сіль | 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 |
| Дріжджі | ¼ ч.л | ¼ ч.л. | ¼ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 4 |
| ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л | 2 ст.л | 3 ст.л. |
| Сіль | 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 |
| Дріжджі | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л. | 1 ¼ ч.л. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 20

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 5** |
| **ЖИТНІЙ ХЛІБ** |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 200 мл | 280 мл | 340 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сіль | 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. |
| Дріжджі | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л. | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 6** |
| **ШВИДКИЙ РЕЖИМ** |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода(40-50) | 200 мл | 280 мл | 340 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сіль | 1/2 ч.л. | 2/3 ч.л. | 3/4 ч.л. |
| Цукор | 2 ст.л. | 3 ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно пшеничне  | 280г. | 375г. | 450г. |
| Дріжджі | 2 ч.л | 3 ч.л. | 4 ч.л. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 21

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 7** |
| **ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ**  |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 130 мл | 190 мл | 250 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сіль | 3/4 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/4 ч.л. |
| Яйце | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| Ксиліт  | 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. |
| Дріжджі | 1 ч.л | 1 ч.л | 1 ч.л |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 8** |
| **БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ** |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 120 мл | 170 мл | 210 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сіль | 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 з цільного зерна | 50 г. | 75 г. | 100 г. |
| Вівсяне борошно | 50 г. | 75г. | 100 г. |
| Пшеничне борошно | 200 г. | 250 г. | 300 г. |
| Дріжджі | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л | 1 ½ ч.л |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 22

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 9** |
| **МОЛОЧНИЙ ХЛІБ** |
| **Складові** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Молоко | 130 мл | 190 мл | 250 мл |
| Рослинна олія | 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. |
| Сіль | 1/2 ч.л | ¾ ч.л | 4 ч.л. |
| Яйце | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Сухе молоко | 2 ст.л | 3 ст.л | 5 ст.л |
| Борошно | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Дріжджі | 1 ч.л | 1 ч.л | 1 ч.л |

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

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 23

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 11** |
| **СВІЖЕ ТІСТО** |
| **Складові** |  |  |  |  |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240 мл | 300 мл |
| Борошно пшеничне | 200 г. | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Рослинна олія | 1 ст.л. | 1 ст.л | 2 ст.л | 2 ст.л |
| Яйце | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Сіль | 1/3 ч.л  | ½ ч.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. |  |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |  |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 12** |
| **ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО** |
| **Складові** |  |  |  |
| Вода | 120 мл | 180 мл | 240мл |
| Рослинна олія | 1 ст.л. | 1 ст.л. | 2 ст.л. |
| Сіль | 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. |
| Дріжджі  | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |
| Борошно пшеничне | 300 г. | 400 г. | 500 г. |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 24

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

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

**ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

1. Перед чищенням приладу вимкніть його від електромережі і дайте йому повністю охолонути.

2. Не занурюйте пристрій і мережевий шнур у воду та інші рідини.

3. Протріть корпус приладу м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.

4. Чистіть форми для хліба і насадку для замішування тіста негайно після кожного використання. Для цього наповніть форму наполовину теплою мильною водою і залиште її відмокати на 5-10 хвилин. Потім вимийте форму м'якою губкою і витріть насухо.

5. Не застосовуйте для чищення приладу і форми для хліба абразивні чистячі засоби, металеві мочалки і щітки, а також органічні розчинники.

6. Забороняється використовувати для чищення приладу посудомийну машину!

**МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ**

Нижче описані деякі типові проблеми, які можуть виникнути під час приготування хліба в хлібопічці. Прочитайте про ці проблеми, їх можливі причини, а також діях, які потрібно зробити для усунення цих порушень і успішного приготування хліба.

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 25

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Можлива причина | Занадто сильно піднімається тісто | Хліб осів після занадто сильного підйому тесту | Хліб недостатньо піднявся | Скоринка не пропеклась | Підрум'янена скоринка при непропечений хлібі | Сліди борошна внизу по бокам |
| Недостатньо борошна |  | O |  |  |  | O |
| Занадтобагато борошна |  |  | O |  |  |  |
| Недостатньо дріжджів |  |  | O |  |  |  |
| Занадто багато дріжджів |  |  |  | O | O |  |
| Недостатньо води |  |  | O |  |  | O |
| Занадто багато води | O |  |  |  |  |  |
| Недостатньо цукру |  |  | O |  |  |  |
| Борошно поганої якості |  |  | O | O |  |  |
| Невірні пропорції складників ( занадто велика кількість) | O |  |  |  |  |  |
| Занадто холодна вода |  | O | O |  |  |  |
| Невірно обрана програма |  |  | O | O |  |  |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 26

**МОЖЛИВІ ТЕХНІЧНІ НЕСПРАВНОСТІ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРОБЛЕМИ** | **СПОСОБИ УСУНЕННЯ** |
| Насадка для замішування тіста застряє в формі для хліба | Замочити перед зняттям в воді. |
| При натисканні на кнопку [o] хлібопічка не включається | Змастіть насадку для замішування тіста рослинним маслом перед тим, як поміщати складові в форму. |
| При натисканні на кнопку [o] двигун починає обертатися, але замішування тіста не відбувається | - Форма для хліба вставлена ​​в повному обсязі. - Відсутність насадки для замішування тіста або невірна установка насадки. |
| Запах гару | - Частина інгредієнтів випала з форми. Вимкніть піч від електромережі, дайте їй повністю охолонути і потім протріть внутрішню частину корпусу губкою без додавання миючого засоби.- Частина інгредієнтів випала з форми через передозування інгредієнтів. Не забувайте виконувати рецептурні пропорції. |

**ІНСТУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Сторінка 27

 **Технічні характеристики**

Модель................................................. .................................................. ……..MBM-1208

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

Номінальна споживана потужність .............................................................. 710 Вт

«Клас захисту ………………………………………………………………………………………………I»

*Примітка:*

Відповідно до проведеної політики постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров`ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

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