**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**МВМ-1210**

ХЛІБОПІЧКА

 



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

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

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану Інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цієї Інструкції, використовуйте її в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу.

**Вказівки з техніки безпеки**

Переконайтеся в тому, що вказані на приладі потужність і напруга відповідають допустимим потужності і напрузі Вашої злектромережі. Якщо потужність і напруга не збігаються, зверніться в спеціалізований сервісний центр.

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

Щоб уникнути ураження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад, мережевий дріт і штепсельну вилку у воду або інші рідини. Якщо прилад впав в воду:

- не торкайтеся корпусу приладу і води;

- негайно від'єднайте дріт від злектромережі, тільки після цього можна дістати прилад з води;

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

Забороняється використовувати прилад з пошкодженим мережевим дротом і / або вилкою.

Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений дріт має 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 і 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 опрокинення приладу, встановлюйте його тільки на стійку рівну теплостійку поверхню.

Слідкуйте, щоб мережевий дріт не торкався гострих країв і гарячих поверхонь

Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями. Використовувати тільки в житлових приміщеннях.

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

При відключенні приладу від злектромережі не тягніть за дріт живлення, завжди беріться за вилку.

Прилад не призначений для використання в умовах підвищеної вологості

Щоб уникнути перегрівання, не накривайте прилад ніякими предметами.

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

Не пересувайте прилад під час експлуатації

Будьте особливо уважними, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.

Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

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

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

Завжди виймайте форму для випікання хлібу з печі, перш ніж додавати в нього інгредіенти. В іншому випадку інгредіенти можуть потрапити на нагрівальний елемент, спа

лахнути і привести до виникнення диму.

Ніколи не кладіть руки всередину камери печі після вилучення форми для випічки хлібу, оскільки камера дуже сильно нагрівається.

Не торкайтеся рухомих частин всередині приладу.

Не перевищуйте максимально вказані об`єми приготування хлібу, оскільки це може викликати перенавантаження пічки.

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

**Забороняється вмикати прилад без завантаження інгредієнтів, оскільки це може призвести до його пошкодження.**

Не зберігайте всередині приладу будь-які сторонні предмети.

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

Перевезення і реалізацію приладу здійснюйте в заводській упаковці, що оберігає його від пошкоджень під час транспортування.

Упакованний прилад можна транспортувати усіма видами закритого транспорту при температурі не нижче мінус 20° С, при захисті його від прямого впливу атмосферних опадів, пилу, і 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 у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

Виробник і дистриб'ютор знімають з себе відповідальність і припиняють дію гарантії за використання приладу не у відповідності з даною інструкцією.

**Транспортування, зберігання та реалізація**

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

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

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

Не ставте прилад поблизу джерел тепла або опалення.

Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.

Дотримуйтесь температурного режиму від -20◦ с до +50◦ c.

**Практичні поради**

Всі інгрідієнти 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 мірного стакану, що додається. При вимірі тримайте мірний стакан так, щоб рівень рідини був розташований горизонтально, на рівні очей.

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

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

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

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

Необхідно дотримуватися такої послідовності додавання інгредієнтів: спочатку рідкі інгредієнти (вода, молоко, рослинне масло, яйця), потім сухі інгредіенти: 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 продукти, що швидко псуються, такі як, яйця, молоко, фрукти і т.і.

Використовувані інгрідієнти:

**Жири і рослинне масло:** жири надають хлібу пишності та смаку. Такий хліб також довше зберігається. Надлишок жирів уповільнює підйом тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, поріжте його маленькими шматочками для більш рівномірного розподілу в тісті, або попередньо розм'якшіть його. Не застосовуйте в хлібопічці рідке масло. Уникайте сумісності з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

**Яйця:** яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню смачного м'якишу. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідини до об'єму, вказаної для рідини в рецепті. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамів; для більш великих яєць додайте трохи борошна, для більш дрібних яєць зменшіть кількість борошна.

**Молоко:** можна використовувати свіже або порошкове молоко. Якщо Ви використовуєте порошковое молоко, додайте води до початково зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води -загальний обсяг рідини повинен дорівнювати об'єму, зазначеному в рецепті. Молоко також має зффект утворення емульсіі, що дозволяє забезпечити більш рівномірно порожнини і більш гарний вид м'якишу.

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

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

Рекомендується використання борошна високих сортів, якщо в рецептах не вказано інше.

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

Наприклад, для хліба з цілісного борошна використовуйте програму З.

**Цукор:** краще використовувати рафінований цукор або мед. Ніколи не використовуйте цукор-рафінад або кусковий цукор. Цукор живить дріжджі, додає хлібу смак, і покращує рум`яний колір корочки.

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

**Дріжджі:** є кілька видів хлібопекарських дріжджів: свіжі у вигляді кубиків, сушені актівні дріжджі або сушені легкорозчинні дріжджі. Свіжі дріжджі завжди добре подрібнюються в пальцях, завдяки цьому буде легше проводити перемішування. Тільки сушені активні дріжджі (у формі кульок) необхідно перед використанням змішати з невеликою кількістю води.

Оберіть температуру близько 35° С, при більш низькій температурі дріжджі менш активні, а при більш високих температурах вони можуть перестати діяти. Дотримуйтесь встановленого дозування. У разі використання свіжих дріжджів (див. Нижче вказану перекладну таблицю), збільште кількість.

***Рівноцінна кількість/вага між сушеними і свіжими дріжджами:***

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

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

**При додаванні інгредієнтів необхідно:**

**- додавати інгредіенти лише після відповідного звукового сигналу;**

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

 **- додавайте таку кількість інгредієнтів, яка зазначена в рецепті.**

**Опис приладу**



1.Корпус

2.Оглядове вікно

3.Ручка кришки

4.Кришка

5.Панель управління

6.Форма для випічки

7.Мірний стаканчик

8.Мірна ложка

9.Насадка для замішування тіста

**Панель приладу**



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

**Підготовка до роботи**

**Розпакуйте прилад, зніміть з нього всі наліпки.**

**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 хлібу.**

**3. Помістіть в форму для хліба все необхідні інгредієнти суворо по порядку, вказанному в рецепті.**

**4. Переконайтеся в тому, що всі інгрідієнти точно відміряні, 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 прозвучить звуковий сигнал і на дисплеї з'являться показання заданої за замовчуванням програми - «1, 3:11».**

**«1»-номер програми «Білий хліб», «3:11» - час приготування. Дві стрілки будуть вказувати на значення 750 г і «середній» (середня ступінь обсмаження).**

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

**Для цього:**

**- Послідовно натисніть кілька разів кнопку  для вибору потрібної Вам програми приготування. У даної печі всього передбачено 15 різних програм приготування (Див.розділ «Вибір програми приготування»).**

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

**Оберіть колір скоринки. Для цього натискайте кнопку  до тих пір, поки значок ▼ не зупиниться навпроти потрібного вам символу: «світлий», «середній», «темний».**

За замовченням встановлена ​​середня ступінь обсмаження.

- Оберіть вагу хлібу. Для цього натискайте кнопку  до тих пір, поки значок ▲ не зупиниться навпроти потрібної вам ваги 500 г, 750 г або 1ОООг.

За замовчуванням встановлена вага хліба в 750 грам.

- Натискаючи кнопки «+/-» задайте час відстрочки приготування. (Див. Розділ Відстрочка приготування).

- Для включення печі - натисніть кнопку 

При зтом на дисплеї з'явиться значок ◄ навпроти символу, що відповідає етапу циклу приготування, значок «**:»** буде блимати, і почнеться зворотній відлік часу до закінчення процесу приготування.

Якщо потрібно скасувати або скоригувати встановлену вами програму, для зтого натисніть і утримуйте кнопку  протягом 1 секунди. Потім повторіть кроки зі встановлення програми.

**Увага!**

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

8.Після закінчення часу приготування прозвучить десятикратний звуковий сигнал і піч автоматично перейде в режим підігріву хліба (окрім програм 10-15). Хліб буде підтримуватися в теплому стані автоматично протягом 1 години після випікання. При цьому значок **:** буде продовжувати блимати. Після закінчення 1 години прозвучить звуковий сигнал, при цьому значок **:** перестане блимати і з'явиться значок ►

навпроти значення «завершення», що означатиме, що час підтримки хліба в теплому стані

минув і хліб можна витягувати з печі.

*Примітка:*

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

9. Вимкніть піч від злектросеті.

1О. Витягніть форму для хліба з печі, тримаючись за ручку. Завжди використовуйте кухонні рукавиці, так як ручка форми для хліба дуже гаряча.

11. Після зтого переверніть форму дном вгору і поставте її на підставку (тарілку, піднос і т.і.) для охолодження. Потім легкими встряхуванням витягніть хліб з форми.

Залиште хліб охолонути приблизно на ЗО хвилин. В іншому випадку, гарячий хліб буде дуже важко нарізати. Після тоого, як хліб охолоне, акуратно витягніть насадку з хліба.

12. Очистіть форму для хліба і насадку одразу ж після використання (див. Розділ «Очищення приладу»).

*Примітка:*

Кожне натискання кнопок  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. Оберіть програму приготування, задайте колір скоринки і вагу хліба.**

**2. Натисніть кнопку «+» і «-» встановіть час відстрочки приготування ( «+» - збільшення, «-» - зменшення часу). При кожному натисканні показ часу збільшується або зменшуються на 10 хвилин. При установці часу відсрочки приготування не потрібно враховувати час приготування випічки за обраною програмою. Вам просто потрібно задати час, через який 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.**

**З. Натисніть кнопку  на дисплеї почне блимати значок :**

**4. Якщо Ви помилилися і хочете змінити встановлений період часу приготування або обрати іншу програму приготування, натисніть і утримуйте кнопку  до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал. Потім повторіть кроки в п.1-3.**

***Примітка:***

**При використанні режиму відстрочки приготування не можна використовувати інгрідієнти, що швидко псуються, 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 випікання. Якщо вам потрібно витягти хліб з печі протягом цього періоду, попередньо вимкніть підігрів натисненням і утримуванням кнопки  до появи звукового сигналу. Ця функція не використовується в програмах 10-15..**

**ФУНКЦІЯ «ПАМ'ЯТЬ»**

**Якщо через відключення електроенергіі процесс приготування хліба було перервано, то при відновленні напруги в електромережі після перерви не більше 7 хвилин, процес приготування хліба відновиться автоматично, з перерваного місця. Зверніть увагу, що час приготування збільшиться рівно настільки, наскільки була перервана подача електроенергії. Якщо електроенегрія була вимкнена більш, ніж на 7 хвилин, всі налаштування в пам'яті печі будуть втрачені, і процес приготування хліба доведеться почати спочатку, замінивши інгредіенти.**

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ**

1. Якщо на дисплеї з'явився напис «ЕОО» або «ЕО1» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що температура всередині печі занадто низька (нижче 10˚С) або занадто висока (вище 50˚ С). При цьому піч автоматично вимкнеться. У цьому випадку відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку, витягніть з печі форму для хліба і почекайте, поки піч не нагріється / охолоне до кімнатної температури).
2. Якщо на дисплеї з'явився напис «ЕЕЕ» або «ННН» і пролунав звуковий сигнал, це означає, що неправильно працює якийсь елемент електричної схеми печі, наприклад, датчик температури. У цьому випадку відключіть прилад від електромережі і зверніься в сервісний центр для його перевірки.

**ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**

Натисніть на кнопку  для вибору однієї з 15 запропонованих програм приготування:

1. Білий хліб

2. Солодкий хліб

З. Хліб на опарі

4. Французька булка

5. Житній хліб

6. Швидкий режим

7.Хліб без цукру

8.Багатозерновий хліб

9.Молочний хліб

10.Кекс

11.Свіже тісто

12.Дріжджове тісто

13.Варення

14.Випікання

15.Йогурт

**ЦИКЛИ РОБОТИ**

Навпроти досягнутого етапу циклу з`явиться позначення ◄. В таблиці циклів роботи (див. нижче) вказана розбивка по циклам кожної програми.

 **Прогрівання**

Застосовується в програмі З для поліпшення підйому тіста..

Прогрівання дозволяє підвищити активність дріжджів і сприяє підйому хліба з борошна, яке звичайно піднімається слабко.

**Замішування**

## Забезпечує формування структури тіста, і відповідно, здатності до швидкого підйому. Тісто проходить 1-й, 2-й, З-й і 4-й цикли замішування. В процесі цих циклів в програмах 1-9, 12 Ви можете у разі необхідності додавати інгредіенти: фрукти, сухофрукти, горіхи, оливки, і т.д. Звуковий сигнал вказує, коли можна це зробити. У таблиці циклів роботи у рядку «Звукове попередження про необхідність додавання фруктів і горіхів» вказано, коли Ви можете додавати інгрідієнти. У цей час прозвучить звуковий сигнал.

##  Відпочинок

## Дозволяє тісту заспокоїтися для поліпшення якості підйому.

 **Підйом**

### У даному циклі відбувається дія дріжджів, тісто підіймається і набуває свого аромату.

### Тісто проходить 1-й, 2-й З-й цикли підйому.

##  Випічка

Тісто перетворюється в м`якуш, набуває рум`яну хрустку золоту скоринку. Кінцева стадія випічки.

 **Підігрів**

Автоматична підтримка хліба у теплому стані протягом 1 години після закінчення випікання.

**Завершення**

### Таблиця циклів роботи

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | БІЛИЙ ХЛІБ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв | 7хв |
| Відпочинок | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замішування 2 | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв | 25хв |
| Підйом 1 | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв | 58хв |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | 25с | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 5Охв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв | 50хв |
| Випічка | 45хв | 50хв | 55хв | 45хв | 55хв | 55хв | 45хв | 50хв | 55хв |
| Підтримка температури | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 2.СОЛОДКИЙ ХЛІБ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв | 6хв |
| Відпочинок | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 | 3.Сиворотка |
| Вага, r | 5007501000 | 7507501000 | 10007501000 |
| Час приготування | 6:343:113:16 | 6:443:113:16 | 6:493:113:16 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:0015:0015:00 | 15:0015:0015:00 | 15:0015:0015:00 |
| Прогрівання | --- | --- | --- |
| Замішування  | 10хв7хв7хв | 10хв7хв7хв | 10хв7хв7хв |
| Відпочинок | 10хв1хв1хв | 10хв1хв1хв | 10хв1хв1хв |
| Замішування 2 | 22хв25хв25хв | 22хв25хв25хв | 22хв25хв25хв |
| Підйом 1 | 1:30хв58хв58хв | 1:30хв58хв58хв | 1:30хв58хв58хв |
| Підйом 2 | 1год-- | 1год-- | 1год-- |
| Замішування 3 | 35с25 с25с | 35с25с25с | 35с25с25с |
| Підйом З | 2:30:2550хв50хв | 2:30:2550хв50хв | 2:30:2550хв50хв |
| Випічка | 0:5050хв55хв | 1:0055хв55хв | 1:0550хв55хв |
| Підтримка температури | 1год1год1 год | 1 год1год1год | 1 год1 год1год |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | 5:572:432:48 | 6:072:432:48 | 6:122:432:48 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 4.ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Відпочинок | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Замішування 2 | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 5.ЖИТНІЙ ХЛІБ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Відпочинок | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв |
| Замішування 2 | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 | 7.ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Відпочинок | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |
| Замішування 2 | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 00:48 | 00:55 |  1:02 | 0:48 | 00:55 | 1:02 | 0:48 | 00:55 | 1:02 |
| Підтримка температури | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 | 8.БАГАТОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Відпочинок | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв | 2хв |
| Замішування 2 | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 | 9.МОЛОЧНИЙ ХЛІБ |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв | 3хв |
| Відпочинок | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв | 1хв |
| Замішування 2 | 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 | 25 с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с | 25с |
| Підйом З | 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 | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| 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 | 10.КЕКС |
| Колір скоринки | Світла | Середня | Темна |
| Вага, r | 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 |
| Максимальний час відстрочки приготування | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Прогрівання | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування  | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв | 5хв |
| Відпочинок | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 2 | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв | 18хв |
| Підйом 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Підйом З | - | - |  - | - | - | - | - | - | - |
| Випічка | 1:10 | 1:10 |  1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 | 1:10 |
| Підтримка температури | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год | 1год | 1 год | 1 год | 1год |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 11.СВІЖЕ ТІСТО |
| Час приготування | 23хв | 23хв | 6:49 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замішування  | 3хв | 3хв | 3хв |
| Відпочинок | - | - | - |
| Замішування 2 | 20хв | 20хв | 20хв |
| Підйом 1 | 48хв | 48хв | 48хв |
| Підйом 2 | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - |
| Підйом З | - | - |  - |
| Випічка | - | - |  - |
| Підтримка температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | - | - | - |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 12.ВАРЕННЯ |
| Час приготування | 1:05 | 1:05 | 1:05 |
| Максимальний час відстрочки приготування | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Замішування  | - | - | - |
| Відпочинок | - | - | - |
| Замішування 2 | 5хв | 5хв | 5хв |
| Підйом 1 | - | - | - |
| Підйом 2 | - | - | - |
| Замішування 3 | - | - | - |
| Підйом З | 10хв | 10хв |  10хв |
| Випічка | 50хв | 50хв |  50хв |
| Підтримка температури | - | - | - |
| Звукове попередження про необхідність додавання фруктів та горіхів | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 14.ВИПІКАННЯ1:051:05 |
| Час приготування | Ви можете установити час в інтервалі від 10 хвилин до 1:10 хв. За замовченням час приготування складає 10 хв. |

|  |  |
| --- | --- |
| Програма | 15.ЙОГУРТ1:051:05 |
| Час приготування | Ви можете установити час в інтервалі від5 год до 13 годин. За замовченням час приготування складає 8 годин. |

**РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ**

Для кожного рецепту суворо дотримуйтесь порядку додавання інгрідієнтів.

**ч.л.=** чайна ложка

**ст.л.** = столова ложка

**мір.ст.** = мірний стакан

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 1 |
| БІЛИЙ ХЛІБ |
| **Інгрідієнти** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода | 180 мл | 240 мл | 290 мл. |
| Рослинна олія | 2 ст.л. | 2 ст.л. | 3 ст.л. |
| Сіль | ½ ч.л. | ½ 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 | 300 г | 400 г | 475 г |
| Дріжджі | ¾ ч.л. | 1 ч.л. | 1 ¾ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 2 |
| СОЛОДКИЙ ХЛІБ |
| **Інгрідієнти** | **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 | ½ ч.л. | ½ ч.л | ½ 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 | 250 г | 375 г | 500 г |
| Дріжджі | ¾ ч.л. | 1 ч.л. | 1 ¼ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 3 |
| ХЛІБ НА ОПАРІ |
| **Інгрідієнти** | **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 | ¾ 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 | 200 г | 300 г | 400 г |
| Дріжджі | ¼ ч.л. | ¼ ч.л. | ¼ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 4 |
| ФРАНЦУЗЬКА БУЛКА |
| **Інгрідієнти** | **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. |
| Сухе молоко |  2 ст.л. | 3 ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно пшеничне | 300 г | 400 г | 500 г |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ¼ ч.л. | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 5 |
| ЖИТНІЙ ХЛІБ |
| **Інгрідієнти** | **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 | ½ ч.л. | 2/3 ч.л | ¾ ч.л. |
| Цукор | 2 ст.л. | 3 ст.л. | 4 ст.л. |
| Борошно житнє | 150 г | 200 г | 250 г |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ¼ ч.л. | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 6 |
| ШВИДКИЙ РЕЖИМ |
| **Інгрідієнти** | **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 | ½ ч.л. | 2/3 ч.л | ¾ 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 | 280 г | 375 г | 450 г |
| Дріжджі | 2 ч.л. | 3 ч.л. | 4 ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 7 |
| ХЛІБ БЕЗ ЦУКРУ |
| **Інгрідієнти** | **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 | ¾ ч.л. | 1 ч.л | 1 ¼ ч.л. |
| Яйце | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| 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 |
| **Інгрідієнти** | **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. |
| Мука з цільного зерна | 50 г | 75 г | 100 г |
| Вівсяна мука | 50 г | 75 г | 100 г |
| Пшенична мука | 200 г | 250 г | 300 г |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ¼ ч.л. | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| ПРОГРАМА 9 |
| МОЛОЧНИЙ ХЛІБ |
| **Інгрідієнти** | **500 мл** | **750 мл** | **1000 мл** |
| Вода  | 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. |
| Мука | 280 г | 375 г | 450 г |
| Сіль |  ½ ч.л. | ¾ ч.л. | 1 ч.л. |
| Яйце | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| Сухе молоко | 2 ст.л. | 2=3 ст.л. | 5 ст.л. |
| Мука | 300 г | 400 г | 500 г |
| Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 10****500 мл** |
| **КЕКС**120 мл |
| **Інгрідієнти** | **500 мл** |
| Молоко | 120 мл |
| Яйце | 4 шт |
| Рослинна олія |  100 г |
| Сіль | 1 ч.л |
| Цукор | 150 г |
| Кондитерська мука | 380 г |
| Розпушувач | 1 ½ ч.л. |
| Сода | ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 11****500 мл** |
| **СВІЖЕ ТІСТО**120 мл |
| **Інгрідієнти** |  |
| Вода | 300 мл |
| Мука пшенична | 500 г |
| Рослинна олія |  2 ст.л. |
| Яйце | 2 шт |
| Сіль | 1 1/3 ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л. |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 12****500 мл** |
| **ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО**120 мл |
| **Інгрідієнти** |  |
| Вода | 240 мл |
| Рослинна олія | 2 ст.л. |
| Сіль |  1 ½ ч.л. |
| Цукор | 1 ст.л. |
| Мука пшенична | 400 г |
| Дріжджі | 1 ½ ч.л. |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 13****500 мл** |
| **ВАРЕННЯ**120 мл |
| **Інгрідієнти** |  |
| Апельсини | 600 г |
| Цукор | 300 г  |
| Желатин |  50 г |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА 14****500 мл** |
| **ЙОГУРТ**120 мл |
| **Інгрідієнти** |  |
| Молоко | 350 мл |
| Йогурт | 50 мл  |
| Цукор |  3 ст.л. |

**ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

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

2. Не занурюйте прилад і мережевий дріт у воду та інші рідини.

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

4. Чистіть форми для хлібу і насадку для замішування тіста негайно після кожного використання. Для цього наповніть форму наполовину теплою мильною водою і залиште її відмокати на 5-1О хвилин. Потім вимийте форму м'якою губкою і витріть насухо.

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

6. Забороняється використовувати для чищення приладу посудомийну машину

**МОЖЛИВІ НЕПОЛАДКИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ**

**Нижче описано деякі типові проблеми, які можуть виникнути при приготуванні хлібу в хлібопічці. Прочитайте про дані проблеми, їх можливі причини, а також дії, які потрібно зробити для усуненняцих порушень і успішного приготування хліба.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Можлива причина** | **Надто сильно піднімається тісто** | **Хліб осів після надто сильного підйому тіста** | Хліб недостатньо піднявся | **Скоринка не пропеклась** | Підрум`янена скоринка при непропропеченому хлібі  | **Слід борошна знизу по боках** |
| **Недостатньо борошна** |  | • |  |  |  |  |
| **Надто багато борошна** |  |  | • |  |  | • |
| **Недостатньо дріжджів** |  |  | • |  |  |  |
| **Надто багато дріжджів** |  |  |  | • | • |  |
| **Недостатньо води** |  |  | • |  |  | • |
| **Надто багато води** | • |  |  |  | • |  |
| **Недостатньо цукру** |  |  | • |  |  |  |
| **Борошно поганої якості** |  |  | • | • |  |  |
| **Неправильні пропорції інгрідієнтів (надто велика кількість)** | • |  |  |  |  |  |
| **Надто холодна вода** |  | • | • |  |  |  |
| **Неправильний вибір програми** |  |  | • | • |  |  |

**МОЖЛИВІ ТЕХНІЧНІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРОБЛЕМИ | СПОСОБИ УСУНЕННЯ |
| Насадка для замішування тіста застряє у формі для хлібу | Замочити перед зняттям у воді |
| При настиненні на кнопку  хлібопічка не вмикається | Змастіть насадку для замішування тіста рослинною олією перед тим, як поміщати інрідієнти у форму |
| При натисненні на кнопку , двигун починає крутитися, але замішування тіста не відбувається. | * Форма для хлібу вставлена не повністю
* Відсутні насадки для замішування тіста або неправильна установка насадки.
 |
| Запах гару | - Частина інгрідієнтів випала з форми. Вимкніть піч від електромережі, дайте їй повністю охолонути і потім протріть внутрішню частину корпусу губкою без додавання миючих засобів. - Частина інгрідієнтів випала з форми через передозування інгрідієнтів. Суворо дотримуйтесь рецептурних пропорцій.  |

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Модель........................ .................... ............. .......... ......................... ........ МВМ-1210

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

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

### «Клас захисту І »

*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.

**ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА**

**Єдина довідкова служба:**

тел.044-227-07-12

service@mystery.ua

Додаткову інформацію про гарантійний та після гарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання виробу або на сайті [www.mystery.ua](http://www.mystery.ua)

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

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

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї



Гарантійний термін: 1 рік

Не містить шкідливих речовин

Дата виготовлення: 01.2019 р.