

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация
Технические характеристики
Описание прибора

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
Меры предосторожности
Перед первым использованием

II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ
Ингредиенты
Порядок работы
Программы приготовления

III. ОЧИСТКА

IV. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

КОМПЛЕКТАЦИЯ

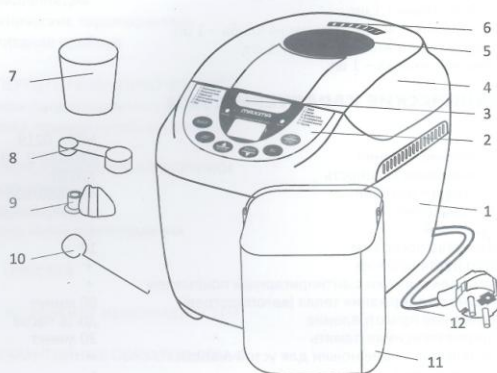
Хлебопечка – 1 шт.
Двухсторонняя мерная ложка – 1 шт.
Мерный стакан – 1 шт.
Крюк для извлечения лопатки из хлеба – 1 шт.
Руководство по эксплуатации – 1 шт.
Сервисная книжка – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MBM-0219
Напряжение питания	220-240 В, 50 Гц
Максимальная мощность	720 Вт
Вес готового изделия	450/680/900 г
Тип управления	электронный
ЖК-дисплей	+
Количество программ	12
Выбор цвета корочки	+
Форма для выпечки с антипригарным покрытием	+
Функция поддержания тепла (автоподогрев)	60 минут
Отложенное приготовление	до 16 часов
Энергонезависимая память	30 минут
Противоскользящие ножки для устойчивости	+
Смотровое окно	+

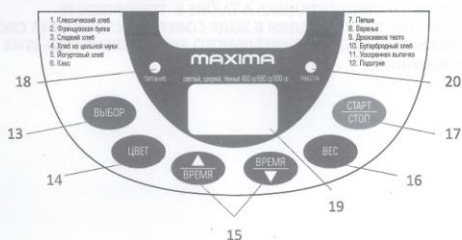
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1 – Корпус прибора
- 2 – Панель управления
- 3 – Кнопка-фиксатор крышки
- 4 – Крышка
- 5 – Смотровое окно
- 6 – Вентиляционные решётки
- 7 – Мерный стакан
- 8 – Двухсторонняя мерная ложка
- 9 – Лопатка для замеса
- 10 – Крюк для извлечения лопатки из хлеба
- 11 – Рабочая емкость – форма для выпечки
- 12 – Сетевой шнур

Панель управления:



I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.
- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку. Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детьми для игр. Не оставляйте детей во время работы прибора рядом с ним. Держите прибор в недоступном для них месте.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.

- Запрещено использование прибора на открытом воздухе. Существует опасность неисправности из-за попадания влаги внутрь.
- В целях безопасности при подключении к сети прибор должен быть заземлен. Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.
- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью. Не используйте химические и абразивные средства для чистки.
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.



ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОСРЕДСТВОМ ВНЕШНЕГО ТАЙМЕРА ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ПУЛЬТА ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ.

Не ставьте прибор на другие электроприборы.
Не пользуйтесь хлебопечкой в качестве нагревательного прибора.
Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.

По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с формой для выпечки или горячими частями хлебопечки. Корпус хлебопечки во время работы нагревается.

Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.

Тесто, вываливающееся при переполнении формы для выпечки на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах.

Форма для выпечки имеет антипригарную поверхность. Не используйте металлические средства для очистки формы. Лучше всего для очистки использовать деревянную лопатку.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Протрите влажной тканью корпус прибора, затем протрите насухо.

II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Все используемые ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, столовой ложкой и чайной ложкой.

1. **Мука:** вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая или, наоборот, отдавая влагу. Используйте предпочтительно так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки и, наконец, цельных зёрен к тесту даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. На результаты влияет также то, насколько просеяна мука — чем более она цельная (если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб.
2. **Дрожжи:** дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезжиренных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.
3. **Соль:** соль придаёт вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.
4. **Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его