

Mirta®

ХЛІБОПІЧКА
model
BMD 168 M



Інструкція з експлуатації

Перед використанням хлібопічки уважно прочитайте цю інструкцію

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**ПРАВИЛА 3 ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

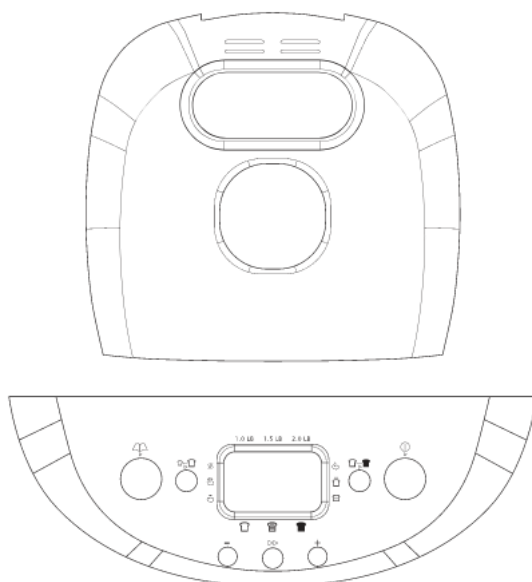
При використанні будь-якого електроприладу, необхідно суворо дотримуватися стандартних правил безпеки.

Для хлібопічки вони такі:

1. Перед використанням уважно прочитайте цю інструкцію.
2. Не торкайтесь гарячих деталей хлібопічки. Використовуйте спеціальні кухонні рукавички і прихватки при взаємодії з працюючою хлібопічкою! Мийте хлібопічку, коли вона вже охолола.
3. Обов'язково виймайте вилку шнура із розетки, коли не використовуєте хлібопічку або її необхідно помити. Не розбирайте прилад, поки він не охолоне.
4. Ні в якому разі не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
5. Не залишайте працюючу піч без нагляду, якщо поруч знаходяться діти!
6. Не ставте нічого на шнур, не забувайте вимикати кабель живлення, коли йдете з дому.
7. Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений його корпус або шнур, або ви не впевнені в його якості. Зверніться в сервісний центр, щоб прилад перевірили і відремонтували.
8. Не торкайтесь рухомих частин всередині хлібопічки.
9. Не використовуйте інші частини, за винятком тих, які рекомендовані виробником. В іншому випадку це може заподіяти шкоду вам або пошкодити прилад.
10. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання, не використовуйте його на вулиці або в іншому місці.
11. Хлібопічку не можна ставити на або розташовувати поблизу газових і електричних плит або духовок.
12. Відстань від приладу до стіни повинна бути не менше 5 см.
13. Не торкайтесь контактів вилки, коли відключаєте шнур від електромережі.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Розташування кнопок



Використання панелі управління

A. На РК-дисплеї відображається така інформація: меню, час, розмір буханця, колір скоринки і поточний процес.

B. Перелік програм в «МЕНЮ»:

1. «Основной»
2. «Французский»
3. «Цельнозерновой»
4. «Сладкий»
5. «Быстрый»
6. «Диетический»
7. «Тесто»
8. «Макароны»
9. «Варенье»
10. «Выпечка (Десерт)»

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

С. Вибір кольору скоринки хліба:

L – «світлий»

M – «середній»

Ч – «темний»

R – «швидке випікання»

D. Вибір ваги випічки: 0,5 кг, 0,75 кг, 1 кг

Використання кнопок**А. Кнопка «МЕНЮ»**

Натисканням цієї кнопки у режимі очікування ви можете вибрати необхідну програму (1-10): («Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкий», «Быстрый», «Диетический», «Тесто», «Макароны», «Варенье», «Десерт»).

В. Кнопка «ВРЕМЯ»

Натисканням цієї кнопки ви можете збільшити («+») або зменшити («-») час відстрочки випікання. При цьому кожне натискання кнопки «+» додасть 10 хв., а кнопки «-» зменшить час відстрочки на 10 хв.

С. Кнопка «ЦВЕТ»

Використовуйте цю кнопку, щоб вибрати необхідний вам колір скоринки.

D. Кнопка «ХЛЕБ»

Використовуйте цю кнопку, щоб вибрати необхідний вам розмір буханця.

Е. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

Використовуйте цю кнопку для вмикання/вимикання хлібопічки.

ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА І ТІСТА (ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС)

Позиція	1. ОСНОВНИЙ															
	Світлий				Середній				Темний				Швидке випікання			
	500 г	750 г	1 кг	1 кг	500 г	750 г	1 кг	1 кг	500 г	750 г	1 кг	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
Колір скоринки																
Розмір буханця																
Час відстрочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	
Попередній нагрів																
Вимішування 1	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	
Перерва	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	
Вимішування 2	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	
Підйом тіста 1	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	40 хв.	
Вимішування 3	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Підйом тіста 2	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	25хв.	
Вимішування 4	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Підйом тіста 3	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	50хв.	30хв.	30хв.	30хв.	
Випікання	46хв.	51хв.	58хв.	58хв.	48 хв.	53 хв.	60 хв.	60 хв.	53 хв.	58 хв.	65 хв.	65 хв.	48 хв.	53 хв.	60 хв.	
Підтримування в теплому стані	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	
Загальний час	3:11	3:16	3:23	3:23	3:13	3:18	3:25	3:25	3:18	3:23	3:30	3:30	2:12	2:17	2:24	
Додавання фруктів і горіхів	2:51	2:56	3:03	3:03	2:53	2:58	3:05	3:05	2:58	3:03	3:10	3:10	1:52	1:57	2:04	

ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА І ТІСТА (ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС)

Позиція	2. ФРАНЦУЗЬСЬКИЙ											
	Світлий			Середній			Темний			Швидке випікання		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Колір скоринки	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розмір буханця	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Час відстрочки												
Попередній нагрів												
Вимішування 1	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.
Перераа	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.
Вимішування 2	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.	20 хв.
Підйом тіста 1	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	39 хв.	30 хв.	30 хв.
Вимішування 3	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Підйом тіста 2	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	31хв.	15хв.	15хв.	15хв.
Вимішування 4	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	5сек	5сек	5сек
Підйом тіста 3	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	60хв.	30хв.	30хв.	30хв.
Випікання	48 хв.	50 хв.	53 хв.	50 хв.	52 хв.	55 хв.	55 хв.	57 хв.	60 хв.	50 хв.	52 хв.	55 хв.
Підтримування в теплому стані	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.
Загальний час	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:50	2:52	2:55
Додавання фруктів і горіхів	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:30	2:32	2:35

Позиція	3. ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ															
	Світлий				Середній				Темний				Швидке випікання			
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
Копір скоринки																
Розмір буханця	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	
Час відстрочки	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	30 хв.	
Попередній нагрів	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	
Вимішування 1	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	
Перерва	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	15 хв.	
Вимішування 2	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	49 хв.	
Підйом тіста 1	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Вимішування 3	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	26хв.	
Підйом тіста 2	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Вимішування 4	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	45хв.	
Підйом тіста 3	48 хв.	50 хв.	53 хв.	50 хв.	52 хв.	55 хв.	55 хв.	57 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	
Випікання	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	1год.	
Підтримування в теплом стані	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	3:55	3:55	3:55	3:55	3:55	3:55	
Загальний час	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	3:10	3:10	3:10	3:10	3:10	3:10	
Додавання фруктів і горіхів																

ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА І ТІСТА (ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС)

Позиція	4		5	6	7	8	9	10
	Солодкий	Швидкий						
Розмір буханця	500 г	750 г	1 кг	-	-	-	-	-
Час відстрочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Нагрівання						0 хв.		
Вимішування 1	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	5 хв.	3 хв.	5 хв.	5 хв.
Перерва	5 хв.	5 хв.	5 хв.	0 хв.	5 хв.	0 хв.	0 хв.	5 хв.
Вимішування 2	20 хв.	20 хв.	15 хв.	10 хв.	20 хв.	11 хв.	10 хв.	20 хв.
Підйом тіста 1	39 хв.	39 хв.	12 хв.	0 хв.	60 хв.	0 хв.	0 хв.	60 хв.
Вимішування	10 сек.	10 сек.	10 сек.			0 сек.	-	
Підйом тіста 2	26 хв.	26 хв.	26 хв.			0	-	
Вимішування	5 сек.	5 сек.	5 сек.			0 сек.	0	
Підйом тіста 3	52 хв.	52 хв.	52 хв.	60 хв.		0	-	
Випікання	50 хв.	55 хв.	48 хв.	55 хв.	-	0	70 хв.	-
Підтримування в теплом стані	60 хв.	60 хв.	60 хв.	60 хв.	-	0	0	-
Загальний час	3:17	3:22	3:27	2:10	1:30	0:14	1:25	1:30
Додавання фруктів і горіхів	2:57	3:02	3:07	2:05	1:10	-	-	1:10

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

Основні кроки у приготуванні хліба:

1. Встановіть тістомішалку в піддон для хліба.
2. Відповідно до обраного рецепту помістіть у піддон для хліба потрібну кількість води, борошна, яєць та інших інгредієнтів; після цього додайте дріжджі, помістивши їх в середину ємності; якщо ви використовуєте режим прискореної випічки, кладіть дріжджі зверху на борошно, так щоб дріжджі не змішувалися з водою, сіллю, цукром, бо це може послабити дію дріжджів.
3. Помістіть піддон для хліба у середину хлібопічки, добре зафіксуйте його, а потім закрийте верхню кришку.
4. Увімкніть прилад, РК-дисплей покаже «МЕНЮ 1 ВРЕМЯ 3:25», натисніть кнопку «МЕНЮ», потім виберіть необхідну вам програму з 1 по 10 («Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкий», «Быстрый», «Диетический», «Тесто», «Макароны», «Варенье», «Выпечка (Десерт)»).
5. Вибравши програму, вкажіть потрібний колір скоринки хліба (світлий/середній/темний), за замовчанням колір автоматично виставляється «світлий».
6. За допомогою кнопки «ХЛЕБ» виберіть необхідний розмір буханця (0,5 кг, 0,75 кг, 1 кг). За замовчанням розмір автоматично виставляється 1 кг.
7. Якщо вам необхідно відстрочити час випікання, скористайтеся кнопкою «ВРЕМЯ». При цьому врахуйте: **час роботи = час відстрочки + час випікання**.
8. Щоб почати випікання хліба натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП».
9. Коли дисплей покаже «0:00» – випікання завершено. Сигнальний пристрій видасть 15 разів короткий сигнал, після чого автоматично включиться режим підтримування хліба в теплом стані. Щоб відключити цей режим, утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП» 1 секунду.
10. Якщо під час випікання ви виявили, що хліб уже готовий, ви можете зупинити роботу хлібопічки, натиснувши кнопку «СТАРТ/СТОП» й утримуючи її 1 сек., після чого перейти в режим вибору меню.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

ТІСТО

Інструкції приготування тіста аналогічні вищенаведеним. У тісто для піци не слід додавати сіль/цукор і сухе молоко.

Зверніть увагу: Щоб тісто добре вимісилось і пропеклось необхідно подрібнювати великі інгредієнти і рівномірно розподіляти їх по піддону. При першому використанні хлібопічки важко контролювати час випічки, не турбуйтеся, наступного разу все вийде.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕРИВАННЯ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

Хлібопічка має захист від переривання електроживлення, що діє 7 хвилин, наприклад, якщо вона була випадково від'єднана від мережі під час роботи. Після підключення живлення хлібопічка відразу ж продовжить роботу за встановленою програмою; може змінитись лише робочий час випікання.

Фактичний робочий час = час відключення + початкові установки робочого часу.

Якщо час відключення перевищить 15 хвилин, пристрій не зможе відновити встановлені налаштування.

Якщо прилад знаходиться в неактивному стані, то при відновленні живлення встановлюються початкові налаштування роботи приладу.

ФУНКЦІЇ САМОВИЗНАЧЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Хлібопічка має функцію оцінки умов роботи і самозахисту від невідповідних умов. Якщо ви виникла така ситуація, коли прилад неправильно виконує або не виконує функції, ви можете скористатися нижченаведеною інформацією.

1. Функція оцінки умов роботи

Якщо поточні умови роботи не відповідають потрібним початковим умовам виконання поточної функції меню, наприклад: коли ви обрали програму хліба або тіста, а температура в хлібопічці занадто висока або низька, що не відповідає вимогам випічки, а саме: внутрішня температура – нижче 10 °C або вище 50 °C; в такому випадку, коли ви увімкнете програму, хлібопічка автоматично зупинить роботу, на дисплеї висвітлиться «E00» або «E01», а також прозвучить безперервний короткий сигнал, щоб сповістити вас.

У такій ситуації Вам слід виїняти хліб з пічки і помістити його назад тільки тоді, коли температура буде відповідати вимогам, потім вибрати потрібне меню, час роботи і включити програму.

Якщо хлібопічка не відновить роботу, можливо, в ній є якісь дефекти, у такому разі Вам слід звернутися до сервісного центру для ремонту або заміни обладнання.

2. Захист від несправностей

Прилад має функцію самовизначення неправильної роботи, наприклад, якщо розмикається ланцюг електропостачання, відбувається коротке замикання та ін.

Якщо після включення живлення розмикається ланцюг електропостачання, на РК-дисплеї висвічується «EEE», і в той же час хлібопічка починає видавати безперервний звуковий сигнал, щоб сповістити вас.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

У разі короткого замикання після включення живлення, на РК-дисплеї висвічується «ННН», в той же час хлібопічка починає видавати безперервний звуковий сигнал, щоб сповістити вас.

Щоб вирішити таку проблему, Вам слід звернутися до сервісного центру для ремонту або заміни обладнання.

3. Дія звукового сигналу

1. При включенні сигнальний пристрій видає звук для оповіщення.
2. При кожному натисканні будь-якої кнопки на панелі управління (при виборі програми меню, кольору скоринки, відстрочки і т. д.) сигнальний пристрій видає звук один раз. Тривале натискання відобразиться тривалим звуком.
3. При кожному натисканні кнопки «СТАРТ/СТОП» видається сигнал (один раз).
4. Коли необхідно додати фрукти і горіхи в хліб, сигнал звучить 8 разів, щоб сповістити вас про це.
5. При завершенні випікання сигнал звучить 10 разів.

4. Режим підтримування хліба в теплом стані

Хлібопічка має функцію збереження хліба теплим. Коли випікання завершено, цей режим включається автоматично, якщо ви відразу не виймаєте хліб.

Коли режим завершиться, сигнал звучатиме 5 разів кожні 5 хвилин.

У таблиці тривалості програм ви можете побачити, які програми мають цей режим.

СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ХЛІБОПІЧКИ

ОСНОВНИЙ (ПРОГРАМА 1)

Інгредієнти	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Рослинна олія	2 ст. л.	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1/2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Борошно	1 кг	750 г	500 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

ФРАНЦУЗЬКИЙ (ПРОГРАМА 2)

Інгредієнти	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Лимонний сік	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Рослинна олія	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1-1/4 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Борошно	1 кг	750 г	500 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (ПРОГРАМА 3)

Інгредієнти	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	360 мл	270 мл	210 мл
Рослинна олія	3 ст. л.	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Білий Цукор	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.	2-1/2 ст. л.	2 ст. л.
Борошно	750 г	500 г	250-125 г
Борошно з цільного зерна	250 г	250 г	125 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ХЛІБОПІЧКИ

СОЛОДКИЙ (ПРОГРАМА 4)

Інгредієнти	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	330 мл	260 мл	170 мл
Рослинна олія	2 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Сіль	1-1/2 ч. л.	1 ч. л.	1/2 ч. л.
Цукор	125 г	85 г	60 г
Сухе молоко	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Борошно	1 кг	750 г	500 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

ШВИДКИЙ (ПРОГРАМА 5) (Зверніть увагу: температура води 45-50 ° C)

Інгредієнти	Средний (750г)
Вода + Яйця	370 мл
Рослинна олія	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Цукор	2 ст. л.
Сухе молоко	3 ст. л.
Борошно	1 кг
Сухі дріжджі	4 ч. л.

ДІЄТИЧНИЙ (ПРОГРАМА 6)

Дієтичний (програма 6)	3 ст. л.	Сіль	1.5 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	Яйця	3 шт.
Оцет	1 ч. л.	Крохмаль	170 г
Соевий порошок	85 г	Топіока	125 г
Ксантанова камедь (стабілізатор)	1 ст. л.	Сухе молоко	125 г
Рисове борошно	250 г	Борошно	500 г
Вода	300 мл	Сухі дріжджі	2 ч. л.

СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ХЛІБОПІЧКИ

ТІСТО (ПРОГРАМА 7)

Вода	410 мл
Рослинна олія	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Цукор	1 ст. л.
Сухе молоко	2 ст. л.
Борошно	1 кг 125 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.

ТІСТО ДЛЯ МАКАРОН (ПРОГРАМА 8)

Вода	410 мл
Рослинна олія	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Борошно	1 кг 125 г

ВАРЕННЯ (ПРОГРАМА 9)

Апельсинове варення		Полуничне варення	
Свіжі апельсини	3 шт.	Свіжа полуниця	375 г
Лимон	1 шт.	Лимонний сік	2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	Цукор	250 г
Пектин	310 г	Пектин	1 ст. л.

ВИПІЧКА (ДЕСЕРТ) (ПРОГРАМА 10)

Інгредієнти	500 г
Молоко	250 г
Вершкове масло	2 ч. л.
Яйця	2 шт.
Цукор	60 г
Есенція	3/4 ч. л.
Борошно вищого гатунку	185 г
Легкозмішувані сухі дріжджі	1/2 ч. л.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!**

Компанія Mirta висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість та бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби – **12 місяців** з дня придбання.

Даним гарантійним талоном Mirta підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений у авторизованому сервісному центрі на території України.

УМОВИ ГАРАНТІЇ:

1. Справжня гарантія має силу при дотриманні наступних умов:
 - правильне і чітке заповнення гарантійного талона з зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;
 - наявність оригіналу квитанції (чека), що містить дату покупки.
2. Mirta залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.
3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, налаштування виробу вдома у власника.
4. Не підлягають гарантійному ремонту вироби з дефектами, що виникли унаслідок:
 - механічних пошкоджень;
 - недотримання умов експлуатації або помилкових дій власника;
 - неправильного встановлення, транспортування;
 - стихійних лих (блискавка, пожежа, повінь і т. п.), а також інших причин, що знаходяться поза контролем продавця і виробника;
 - попадання всередину виробу сторонніх предметів, рідин, комах;
 - ремонту або внесення конструктивних змін неуповноваженими особами;
 - використання приладу в професійних цілях;
 - відхилень від Державних технічних стандартів живлячих, телекомунікаційних і кабельних мереж;
 - при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.
5. Справжня гарантія не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

ДАНИЙ ВИРІБ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ЗАСТОСУВАННЯ!

I. ТЕРМІН ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ І ВІДПОВІДНОСТІ ЗАЯВЛЕНОМУ ТЕХНІЧНОМУ СТАНУ СКЛАДАЄ:

1. На виріб – **12 місяців** з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);
2. На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини – **30 днів** з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).
3. При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ.

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії що до якості виробу і його технічного стану, приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібною торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

1. Гарантійний ремонт виробу здійснюється вказаним в гарантійному талоні або іншим уповноваженим сервісним підприємством.
2. У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО!

ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

1. Виріб не має цього гарантійного талона.
2. Гарантійний талон заповнений частково або неправильно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;
3. Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.
4. Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).
5. Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:**

- › недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»;
- › експлуатація з порушенням вимог загальноприйнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т. д.);
- › неправильними монтажними і/або пусконаладжувальними роботами;
- › транспортними та механічними пошкодженнями;
- › використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- › підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення, водопровід, каналізація), не відповідним вимогам національних Державних стандартів;
- › природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т. д.;
- › попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!!!

Ремонт і обслуговування виробу повинні здійснюватися тільки фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте у Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконаладжувальних робіт.

Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'ютором сервісних центрів, ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ

МІСТО	НАЗВА СЦ	АДРЕСА	ТЕЛЕФОН
ВІННИЦЯ	«СПЕЦІАЛІСТ»	Вул. ПОРИКА, 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
ДНІПРОПЕТРОВСЬК	«ДІНЕК»	Вул. НАБ. ІМ. ЛЕНІНА, 17, ОФ. 130	(056) 778-63-28, 778-63-25, 778-63-25
ДОНЕЦЬК	«СХІД-СЕРВІС»	Вул. ЖМУРИ, 1	(062) 302-75-69
ДОНЕЦЬК	«ДТС»	Вул. ПАВЛА ПОПОВИЧА, 33	(062) 381-85-55
ЖИТОМИР	«СЛАВА-СЕРВІС»	Вул. В. БЕРДИЧІВСЬКА, 67	(0412) 46-48-64
ЗАПОРІЖЖЯ	«АЛЬФАТЕХНОЦЕНТР»	Вул. ДЗЕРЖИНСЬКОГО, 83	(061) 212-03-03, 212-06-08
ІВАНО-ФРАНКІВСЬК	«МЕГАСТАЙЛ»	Вул. ВОВЧИНСЬКОМУ, 176	(0342) 77-33-22
КИЇВ	«ДТС»	Вул. КИБАЛЬЧИЧА, 2А	(044) 542-93-65, 542-79-40
КИЇВ	«ДТС»	Вул. ТИМОШЕНКО, 9	(044) 501-91-33, 464-84-27, 418-29-96
КІРОВОГРАД	«ЕВРОБИТТЕХ»	Вул. ЛУНАЧАРСЬКОГО, 1-В	(093) 836-20-51
КОЛОМІЯ	«ПОГЛЯД»	Вул. С. БАНДЕРИ, 73/2	(03433) 72-8-17
ЛУГАНСЬК	«ЛУГАНСЬК-СЕРВІС»	Вул. РАДЯНСЬКА, 66	(0642) 31-64-70, 50-22-21
ЛУЦЬК	«СЦ СЕРВІС-МАЙСТЕР»	ПР-Т. ПЕРЕМОГИ, 24	(0332) 78-56-24, 78-56-25
ЛЬВІВ	«МІЛЕНІУМ»	Вул. ГЕН. КУРМАНОВИЧА, 9	(032) 267-07-10, 267-63-26
МУКАЧЕВО	«ТЕХНОГРАНД»	Вул. НОВА, 7	(031) 511-55, (050) 432-65-25
ОДЕСА	«ПРОФІ»	Вул. ОСИПОВА, 19	(048) 784-0837, 798-8260
ПОЛТАВА	«ІНТЕРСЕРВІС»	Вул. КРАСІНА, 71А	(0532) 50-98-89, 69-42-62
РІВНЕ	«АДАМАНТ»	Вул. ВІДІНСЬКА, 10	(0362) 45-00-42
СІМФЕРОПОЛЬ	«ТЕЛЕСВІТ-СЕРВІС»	Вул. КОВИЛЬНА, 72	(0652) 69-07-78
СІМФЕРОПОЛЬ	«АЛБІ»	Вул. КЕЧКЕМЕТСЬКА, 198	(0652) 248-137
СУМИ	«ЕЛЬФ»	Вул. ПЕТРОПАВЛІВСЬКА, 86/1	(0542) 650-340
УЖГОРОД	«МІЛЕНІУМ»	Вул. ГАГАРИНА, 101	(031) 266-12-97
ХАРКІВ	«ДІСА-СЕРВІС»	Вул. ТОБОЛЬСЬКА, 69	(057) 764-57-89
ХЕРСОН	«ІНТЕР-СЕРВІС»	Вул. КАРБИШЕВА, 28А	(0552) 43-40-33
ХЕРСОН, СМТ АНТОНІВКА	«ВІДЕО СТАР»	Вул. КРИМСЬКА, 69	(0552) 36-07-63, 36-07-62
ЧЕРКАСИ	«ФАБРИКА ПОБУТОВОГО СЕРВІСУ»	Вул. ІЛЬІНА, 605	(0472) 38-31-24, 05-99-42, 54-01-24
ЧЕРНІГІВ	«ЕЛВІРА»	Вул. ШЕВЧЕНКА, 12	(0462) 65-11-32
ЧЕРНІВЦІ	«ЕЛЕКТРОСЕРВІС»	Вул. Л. КОБИЛИЦІ, 105	(0372) 908-18-9, (066) 660-41-61
МІНСЬК	ООО «ЕЛЬДОРАДОСЕРВІС»	Вул. КУНЦЕВЩИНА 26,	8 (017) 254-22-79

Mirta®

ХЛЕБОПЕЧКА

model

BMD 168 M



Инструкция по эксплуатации

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте данную инструкцию

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

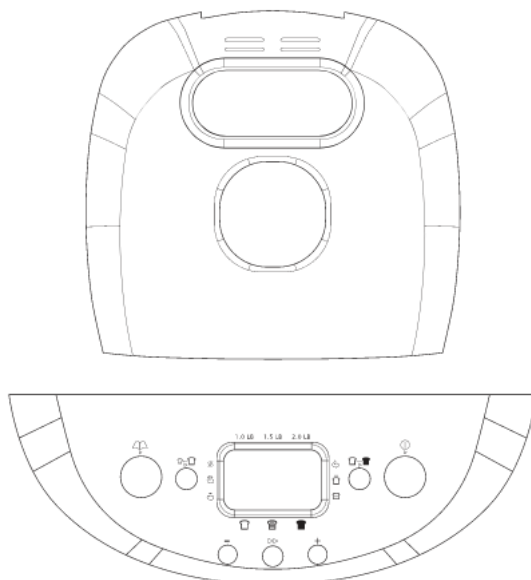
При использовании любого электроприбора, необходимо строго соблюдать стандартные меры безопасности.

Для хлебопечки они такие:

1. Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию.
2. Не касайтесь горячих деталей хлебопечки. Используйте специальные кухонные перчатки и прихватки при взаимодействии с работающей хлебопечкой! Мойте хлебопечку, когда она уже остыла.
3. Обязательно отсоединяйте вилку шнура от розетки, когда не используете хлебопечку или ее необходимо помыть. Не разбирайте печку, пока она не остыла.
4. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
5. Не оставляйте работающую печку без присмотра, если рядом находятся дети!
6. Не ставьте ничего на шнур; не забываете отключать шнур питания, когда уходите из дому.
7. Не используйте прибор, если поврежден его корпус или шнур, или вы не уверены в его качестве. Обратитесь в сервисный центр, чтобы прибор проверили и отремонтировали.
8. Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
9. Не используйте другие части, за исключением тех, которые рекомендованы производителем. В противном случае это может причинить вред вам или повредить прибор.
10. Данный электроприбор предназначен только для домашнего использования, не используйте его на улице или в другом месте.
11. Хлебопечку нельзя ставить на или располагать вблизи газовых и электрических плит или духовок.
12. Расстояние от прибора до стены должно быть не менее 5 см.
13. Не касайтесь контактов вилки, когда отключаете хлебопечку от сети.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Расположение кнопок



Использование панели управления

A. На ЖК-дисплее отображается такая информация: меню, время, размер буханки, цвет корки и текущий процесс.

B. Перечень программ в «МЕНЮ»:

1. «Основной»
2. «Французский»
3. «Цельнозерновой»
4. «Сладкий»
5. «Быстрый»
6. «Диетический»
7. «Тесто»
8. «Макароны»
9. «Варенье»
10. «Выпечка (Десерт)»

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

С. Выбор цвета корки хлеба:

L – «светлый»

M – «средний»

Ч – «темный»

R – «быстрое выпекание»

D. Выбор веса выпечки: 0,5 кг, 0,75 кг, 1 кг

Использование кнопок**А. Кнопка «МЕНЮ»**

Нажатием этой кнопки в режиме ожидания вы можете выбрать необходимую программу (1-10): («Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкий», «Быстрый», «Диетический», «Тесто», «Макароны», «Варенье», «Десерт»).

В. Кнопка «ВРЕМЯ»

Нажатием этой кнопки вы можете увеличить (“+”) или уменьшить (“-”) время отсрочки выпекания. При этом каждое нажатие кнопки “+” добавит 10 мин, а кнопки “-” уменьшит время отсрочки на 10 мин.

С. Кнопка «ЦВЕТ»

Используйте эту кнопку, чтобы выбрать необходимый вам цвет корки.

D. Кнопка «ХЛЕБ»

Используйте эту кнопку, чтобы выбрать необходимый вам размер буханки.

Е. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

Используйте эту кнопку для включения/выключения хлебопечки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И ТЕСТА (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ)

Позиция	1. ОСНОВНОЙ												
	Цвет корки	Светлый			Средний			Темный			Быстрое выпекание		
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Размер буханки	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
Время отсрочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	
Предварительный нагрев													
Вымешивание 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	
Перерыв	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	
Вымешивание 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	
Подъем теста 1	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	40 мин.	
Вымешивание 3	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Подъем теста 2	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	25мин.	
Вымешивание 4	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	
Подъем теста 3	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	50мин.	
Выпекание	46мин.	51мин.	58мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	53 мин.	58 мин.	65 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	
Поддерживание в теплом состоянии	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	
Общее время	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	3:12	3:17	3:24	
Добавление фруктов и орехов	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04	

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И ТЕСТА (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ)

Позиция	2. ФРАНЦУЗСКИЙ											
	Светлый			Средний			Темный			Быстрое выпекание		
Цвет корки	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Размер буханки	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Время отсрочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Предварительный нагрев												
Вымешивание 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Перерыв	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Вымешивание 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Подъем теста 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	30 мин.
Вымешивание 3	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Подъем теста 2	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	31мин.	15мин.	15мин.	15мин.
Вымешивание 4	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	5сек	5сек	5сек
Подъем теста 3	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	60мин.	30мин.	30мин.	30мин.
Выпекание	48 мин.	50 мин.	53 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	55 мин.	57 мин.	60 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.
Поддержание в теплом состоянии	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:50	2:52	2:55
Добавление фруктов и орехов	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:30	2:32	2:35

Позиция	3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ												
	Светлый			Средний			Темный			Быстрое выпекание			
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
Цвет корки													
Размер буханки	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г
Время отсрочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Предварительный нагрев	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.
Вымешивание 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Перерыв	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Вымешивание 2	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Подъем теста 1	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.
Вымешивание 3	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Подъем теста 2	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.	26мин.
Вымешивание 4	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек	10сек
Подъем теста 3	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.	45мин.
Выпекание	48 мин.	50 мин.	53 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	55 мин.	57 мин.	60 мин.	50 мин.	52мин.	55 мин.	55 мин.
Поддержание в теплом состоянии	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35	2:35
Добавление фруктов и орехов	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15	2:15

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И ТЕСТА (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ)

Позиция	4		5	6	7	8	9	10
	Сладкий	Быстрый						
Размер буханки	500 г	750 г	1 кг	-	-	-	-	-
Время оторочки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Нагрев						0 мин.		
Вымешивание 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	3 мин.	5 мин.	5 мин.
Перерыв	5 мин.	5 мин.	5 мин.	0 мин.	5 мин.	0 мин.	0 мин.	5 мин.
Вымешивание 2	20 мин.	20 мин.	15 мин.	10 мин.	20 мин.	11 мин.	10 мин.	20 мин.
Подъем теста 1	39 мин.	39 мин.	12 мин.	0 мин.	60 мин.	0 мин.	0 мин.	60 мин.
Вымешивание	10 сек.	10 сек.	10 сек.			0 сек.	-	
Подъем теста 2	26 мин.	26 мин.	26 мин.			0	-	
Вымешивание	5 сек.	5 сек.	5 сек.			0 сек.	0	
Подъем теста 3	52 мин.	52 мин.	52 мин.	60 мин.		0	-	
Выпекание	50 мин.	55 мин.	48 мин.	55 мин.	-	0	70 мин.	-
Поддерживание в теплом состоянии	60 мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.	-	0	0	-
Общее время	3:17	3:22	3:27	2:10	1:30	0:14	1:25	1:30
Добавление фруктов и орехов	2:57	3:02	3:07	2:05	1:10	-	-	1:10

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

Основные шаги в приготовлении хлеба:

1. Установите тестомешалку в поддон для хлеба.
2. Согласно выбранному рецепту поместите, в поддон для хлеба нужное количество воды, муки, яиц и других ингредиентов; после этого добавьте дрожжи, поместив их в середину емкости; если вы используете режим ускоренной выпечки, кладите дрожжи сверху на муку, так чтобы дрожжи не смешивались с водой, солью, сахаром, в противном случае это может ослабить действие дрожжей.
3. Поместите поддон для хлеба в середину хлебопечки, хорошо зафиксируйте его, а потом закройте верхнюю крышку.
4. Включите прибор, ЖК-дисплей покажет «МЕНЮ 1 ВРЕМЯ 3:25», нажмите кнопку «МЕНЮ», затем выберите необходимую вам программу с 1 по 11 («Основной», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкий», «Быстрый», «Диетический», «Тесто», «Макароны», «Варенье», «Выпечка (Десерт)»).
5. Выбрав программу, укажите нужный цвет хлебной корки (светлый/средний/темный), по умолчанию цвет автоматически выставляется «светлый».
6. При помощи кнопки «ХЛЕБ» выберите необходимый размер буханки (0,5 кг, 0,75 кг, 1 кг), по умолчанию размер автоматически выставляется 1 кг.
7. Если вам необходимо отсрочить время выпекания, воспользуйтесь кнопкой «ВРЕМЯ». При этом учтите: **время работы = время отсрочки + время выпекания**.
8. Чтобы начать выпекание хлеба нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
9. Когда дисплей покажет «0:00» – выпекание завершено. Сигнальное устройство выдаст 15 раз короткий сигнал, после чего автоматически включится режим поддержания хлеба в теплом состоянии. Чтобы отключить этот режим, удерживайте нажатой кнопку «СТАРТ/СТОП» 1 сек.
10. Если во время выпекания вы обнаружили, что хлеб уже готов, вы можете остановить работу хлебопечки, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживая ее 1 сек., после чего перейти в режим выбора меню.



model
BMD168 M

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ТЕСТО

Инструкции приготовления теста аналогичны вышеизложенным. В тесто для пиццы не следует добавлять соль/сахар и сухое молоко.

Обратите внимание: Чтобы тесто хорошо вымесилось и пропеклось необходимо измельчать крупные ингредиенты и равномерно распределять их по поддону. При первом использовании хлебопечки трудно контролировать время выпечки, не беспокойтесь, в следующий раз все получится.

ЗАЩИТА ОТ ПРЕРЫВАНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электропитания, действующую 7 минут, например, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе; может быть изменено лишь рабочее время выпекания.

Фактическое рабочее время = время отключения + первоначальные установки рабочего времени.

Если время отключения превысит 15 минут, устройство не сможет восстановить первоначальные настройки.

Если прибор находится в неактивном состоянии, то при восстановлении питания устанавливаются исходные настройки работы.

ФУНКЦИИ САМООПРЕДЕЛЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Хлебопечка имеет функцию оценки условий работы и самозащиты от неподходящих условий. Если вы столкнулись с ситуацией, когда прибор неправильно выполняет или не выполняет функции, вы можете воспользоваться нижеприведенной информацией.

1. Функция оценки условий работы

Если текущие условия работы не соответствуют требуемым исходным условиям выполнения текущей функции меню, например: когда вы выбрали программу Bread или Dough., температура в хлебопечке слишком высокая или слишком низкая, что не соответствует требованиям выпечки, а именно: внутренняя температура – ниже 10 °C или выше 50 °C; в таком случае, когда вы включите программу, хлебопечка автоматически остановит работу, на дисплее высветится «E00» или «E01», а также прозвучит непрерывный короткий сигнал, чтобы известить вас.

Если вы столкнулись с такой ситуацией, Вам следует вынуть хлеб из печки, и поместить его обратно только тогда, когда температура будет соответствовать требованиям, потом выбрать необходимое меню, время работы и включить программу.

Если хлебопечка не возобновит работу, возможно, в ней имеются какие-то дефекты, в этом случае Вам следует обратиться в сервисный центр для ремонта или замены оборудования.

2. Защита от неисправностей

Прибор имеет функцию самоопределения неправильной работы, например, если размыкается цепь электроснабжения, происходит короткое замыкание и т. д.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Если после включения питания размыкается цепь электроснабжения, на ЖК-дисплее высвечивается «ЕЕЕ», и в то же время хлебопечка начинает издавать непрерывный звуковой сигнал, чтобы известить вас.

В случае короткого замыкания после включения питания, на ЖК-дисплее высвечивается «ННН», в то же время хлебопечка начинает издавать непрерывный звуковой сигнал, чтобы известить вас.

Чтобы решить такую проблему, Вам следует обратиться в сервисный центр для ремонта или замены оборудования.

3. Действие звукового сигнала

1. При включении сигнальное устройство издает звук для извещения.
2. При каждом нажатии любой кнопки на панели управления (при выборе программы меню, цвета корки, времени отсрочки и т. д.) сигнальное устройство издает звук один раз. Длительное нажатие отобразится длительным звуком.
3. При каждом нажатии кнопки «СТАРТ/СТОП» издается сигнал (один раз).
4. Когда необходимо добавить фрукты и орехи в хлеб, сигнал звучит 8 раз, чтобы известить вас об этом.
5. При завершении выпекания сигнал звучит 10 раз.

4. Режим поддержания хлеба в теплом состоянии

Хлебопечка имеет функцию сохранения хлеба теплым. Когда выпекание завершено, этот режим включается автоматически, если вы сразу не вынимаете хлеб.

Когда режим завершится, сигнал будет звучать 5 раз каждые 5 минут.

В таблице длительности программ вы можете увидеть, какие программы имеют этот режим.

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

ОСНОВНОЙ (ПРОГРАММА 1)

Ингредиенты	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Растительное масло	2 ст. л.	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Мука	1 кг	750 г	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

ФРАНЦУЗСКИЙ (ПРОГРАММА 2)

Ингредиенты	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Лимонный сок	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Растительное масло	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1-1/4 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Мука	1 кг	750 г	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ (ПРОГРАММА 3)

Ингредиенты	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	360 мл	270 мл	210 мл
Растительное масло	3 ст. л.	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Белый Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.	2-1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мука	750 г	500 г	250-125 г
Мука из цельного зерна	250 г	250 г	125 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

СЛАДКИЙ (ПРОГРАММА 4)

Ингредиенты	Размер буханки		
	1 кг	750г	500г
Вода	330 мл	260 мл	170 мл
Растительное масло	2 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Соль	1-1/2 ч. л.	1 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	125 г	85 г	60 г
Сухое молоко	2 ст. л.	1-1/2 ст. л.	1 ст. л.
Мука	1 кг	750 г	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

БЫСТРЫЙ (ПРОГРАММА 5) (Обратите внимание: температура воды 45-50 °C)

Ингредиенты	Средний (750г)
Вода + Яйца	370 мл
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Мука	1 кг
Сухие дрожжи	4 ч. л.

ДИЕТИЧЕСКИЙ (ПРОГРАММА 6)

Растительное масло	3 ст. л.	Соль	1.5 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	Яйца	3 шт.
Уксус	1 ч. л.	Крахмал	170 г
Соевый порошок	85 г	Тапиока	125 г
Ксантановая камедь (стабилизатор)	1 ст. л.	Сухое молоко	125 г
Рисовая мука	250 г	Мука	500 г
Вода	300 мл	Сухие дрожжи	2 ч. л.

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

ТЕСТО (ПРОГРАММА 7)

Вода	410 мл
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Мука	1 кг 125 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.

МАКАРОНЫ (ПРОГРАММА 8)

Вода	410 мл
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Мука	1 кг 125 г

ВАРЕНЬЕ (ПРОГРАММА 9)

Апельсиновое варенье		Клубничное варенье	
Свежие апельсины	3 шт.	Свежая клубника	375 г
Лимон	1 шт.	Лимонный сок	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	Сахар	250 г
Пектин	310 г	Пектин	1 ст. л.

ВЫПЕЧКА (ДЕСЕРТ) (ПРОГРАММА 10)

Ингредиенты	500 г
Молоко	250 г
Сливочное масло	2 ч. л.
Яйца	2 шт.
Сахар	60 г
Эссенция	3/4 ч. л.
Мука высшего сорта	185 г
Легкосмешиваемые сухие дрожжи	1/2 ч. л.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Компания Mirta выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Гарантия на все изделия – **12 месяцев** со дня приобретения.

Данным гарантийным талоном Mirta подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательства по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров представлен на странице 29 этого руководства. В случае отсутствия сервисного центра в Вашем населенном пункте, обращайтесь в место продажи.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - › правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - › наличие оригинала квитанции (чека), содержащий дату покупки.
2. Mirta оставляет за собой право отказа в гарантийном обслуживании в случае непредставления вышеуказанных документов или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, которые возникли вследствие:
 - › механических повреждений;
 - › несоблюдение условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - › неправильной установке, транспортировки;
 - › стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и производителя;
 - › попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - › ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - › использование прибора в профессиональных целях;
 - › отклонений от Государственных технических стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - › при выходе из строя деталей, имеющих ограниченный срок службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ!

I. СРОК ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА И СООТВЕТСТВИЯ ЗАЯВЛЕННОМУ ТЕХНИЧЕСКОМУ СОСТОЯНИЮ СОСТАВЛЯЕТ:

1. На изделие – **12 месяцев** со дня его продажи (подтверждается товарным чеком);
2. На замененные после истечения гарантийного срока узлы, агрегаты и запасные части – **30 дней** со дня их установки в изделие (подтверждается в гарантийном талоне соответствующей отметкой и круглой печатью сервисного предприятия).
3. При обмене товара на аналогичную модель в гарантийном талоне вписывается дата продажи товара и дата ремонта товара путем обмена.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕТЕНЗИИ.

С целью усиления ответственности экспертов за экспертное заключение, претензии касающиеся качества изделия и его технического состояния, принимаются только в специализированных сервисных центрах, а также в сервисных отделах розничной торговой сети, где было приобретено изделие.

III. ПРОВЕДЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА:

Гарантийный ремонт изделия осуществляется указанным в гарантийном талоне или другим уполномоченным сервисным предприятием.

В случае проведения гарантийного ремонта гарантийный срок на само изделие и его комплектующие части, которые не были заменены при ремонте, продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

IV. ВАЖНО!

ГАРАНТИЯ НА ИЗДЕЛИЕ ТЕРЯЕТ СИЛУ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ:

1. Изделие не имеет этого гарантийного талона.
2. Гарантийный талон заполнен частично или неправильно и/или с исправлениями без их подтверждения Продавцом;
3. Серийный номер на изделии удален или поврежден, если он там был предусмотрен и ранее был записан в гарантийном талоне.
4. Ремонтные работы проведены сервисным центром, не уполномоченным на данный вид деятельности (подтверждается Договором или одноразовым соглашением).
5. Без согласования с Продавцом в изделие внесены конструктивные изменения (подтверждается экспертным заключением).

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**V. ГАРАНТИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ ИЗДЕЛИЯ КАЧЕСТВУ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛУЧАИ, КОГДА НЕИСПРАВНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ БЫЛА ВЫЗВАНА:**

- › небрежным обращением с ним и неправильной его эксплуатацией (например – эксплуатация в условиях «не бытового характера», где использование изделия недопустимо из-за изменения его статуса «прибора бытового назначения»;
- › эксплуатация с нарушением требований общепринятых правил безопасности при эксплуатации электрических приборов, несоблюдением инструкции по монтажу и эксплуатации, и т. д.);
- › неправильными монтажными и/или пусконаладочными работами;
- › транспортными и механическими повреждениями;
- › использованием некачественных или неподходящих расходных материалов;
- › подключением изделия к коммуникациям и системам (электропитание, водопровод, канализация), не соответствующим требованиям национальных государственных стандартов;
- › природными явлениями, стихийными бедствиями, пожарами и т. д.;
- › попаданием в изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, животных, насекомых и т.п.

VI. ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Ремонт и обслуживание изделий должны осуществляться только специалистами сервисных центров, обученными и аттестованными на проведение подобных работ.

Пожалуйста, спрашивайте у продавца информацию о ближайшем сервисном центре, уполномоченном на проведение монтажных и/или пусконаладочных работ.

Адреса и телефоны дополнительных уполномоченных Дистрибьютором сервисных центров, вы можете узнать у вашего продавца.

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ГОРОД	НАЗВАНИЕ СЦ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
ВИННИЦА	«СПЕЦИАЛИСТ»	УЛ. ПОРИКА, 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
ДНЕПРОПЕТРОВСК	«ДИНЕК»	УЛ. НАБ. ИМ. ЛЕНИНА, 17, ОФ. 130	(056) 778-63-28, 778-63-25, 778-63-25
ДОНЕЦК	«ВОСТОК-СЕРВИС»	УЛ. ЖМУРЫ, 1	(062) 302-75-69
ДОНЕЦК	«ДТС»	УЛ. ПАВЛА ПОПОВИЧА, 33	(062) 381-85-55
ЖИТОМИР	«СЛАВА-СЕРВИС»	УЛ. В. БЕРДИЧЕВСКАЯ, 67	(0412) 46-48-64
ЗАПОРОЖЬЕ	«АЛЬФАТЕХНОЦЕНТР»	УЛ. ДЗЕРЖИНСКОГО, 83	(061) 212-03-03, 212-06-08
ИВАНО-ФРАНКОВСК	«МЕГАСТАЙЛ»	УЛ. ВОВЧИНСКОГО, 176	(0342) 77-33-22
КИЕВ	«ДТС»	УЛ. КИБАЛЬЧИЧА, 2А	(044) 542-93-65, 542-79-40
КИЕВ	«ДТС»	УЛ. ТИМОШЕНКО, 9	(044) 501-91-33, 464-84-27, 418-29-96
КИРОВОГРАД	«ЕВРОБИТТЕХ»	УЛ. ЛУНАЧАРСКОГО, 1-В	(093) 836-20-51
КОЛОМЬЯ	«ПОГЛЯД»	УЛ. С. БАНДЕРИ, 73/2	(03433) 72-8-17
ЛУГАНСК	«ЛУГАНСК-СЕРВИС»	УЛ. СОВЕТСКАЯ, 66	(0642) 31-64-70, 50-22-21
ЛУЦК	«СЦ СЕРВИС-МАСТЕР»	ПР-Т. ПОБЕДЫ, 24	(0332) 78-56-24, 78-56-25
ЛЬВОВ	«МИЛЛЕНИУМ»	УЛ. ГЕН. КУРМАНОВИЧА, 9	(032) 267-07-10, 267-63-26
МУКАЧЕВО	«ТЕХНОГРАНД»	УЛ. НОВАЯ, 7	(031) 511-55, (050) 432-65-25
ОДЕССА	«ПРОФИ»	УЛ. ОСИПОВА, 19	(048) 784-0837, 798-8260
ПОЛТАВА	«ИНТЕРСЕРВИС»	УЛ. КРАСИНА, 71А	(0532) 50-98-89, 69-42-62
РОВНО	«АДАМАНТ»	УЛ. ВИДЕНСКАЯ, 10	(0362) 45-00-42
СИМФЕРОПОЛЬ	«ТЕЛЕМИР-СЕРВИС»	УЛ. КОВЫЛЬНАЯ, 72	(0652) 69-07-78
СИМФЕРОПОЛЬ	«АЛБИ»	УЛ. КЕЧКЕМЕТСКАЯ, 198	(0652) 248-137
СУМЫ	«ЭЛЬФ»	УЛ. ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ, 86/1	(0542) 650-340
УЖГОРОД	«МИЛЛЕНИУМ»	УЛ. ГАГАРИНА, 101	(031) 266-12-97
ХАРЬКОВ	«ДИСА-СЕРВИС»	УЛ. ТОБОЛЬСКАЯ, 69	(057) 764-57-89
ХЕРСОН	«ИНТЕР-СЕРВИС»	УЛ. КАРЫШШЕВА, 28А	(0552) 43-40-33
ХЕРСОН, ПГТ АНТОНОВКА	«ВИДЕО СТАР»	УЛ. КРЫМСКАЯ, 69	(0552) 36-07-63, 36-07-62
ЧЕРКАССЫ	«ФАБРИКА БЫТОВОГО СЕРВИСА»	УЛ. ИЛЬИНА, 605	(0472) 38-31-24, 05-99-42, 54-01-24
ЧЕРНИГОВ	«ЭЛВИРА»	УЛ. ШЕВЧЕНКО, 12	(0462) 65-11-32
ЧЕРНОВЦЫ	«ЭЛЕКТРОСЕРВИС»	УЛ. Л. КОБЫЛИЦЫ, 105	(0372) 908-18-9, (066) 660-41-61
МИНСК	ООО «ЭЛЬДОРАДОСЕРВИС»	УЛ. КУНЦЕВИЦИНА 26,	8 (017) 254-22-79

Mirta®

BREAD MAKER

model

BMD168 M



Instruction Manual

Please read the instruction manual before using

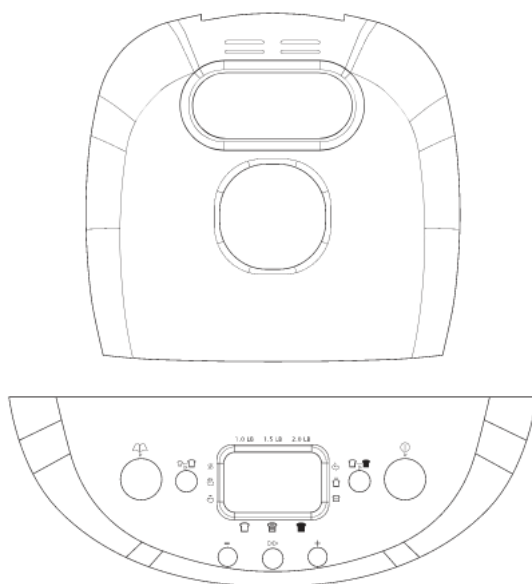
SAFETY INSTRUCTIONS**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
3. Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
4. Do not immerse unit into water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when unit is used near children. Not intend for use by children.
6. Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Avoid contact with moving parts.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.
11. Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.
14. When plug or unplug, be careful, don't touch plug blade.

CONTROL PANEL INSTRUCTION

Control Panel Map



LCD display instruction

A. LCD display «MENU», «TIMER», loaf size, crust color options and operating process.

B. menu show contains:

1. «BASIC»
2. «FRENCH»
3. «WHOLE WHEAT»
4. «SWEET»
5. «SUPER»
6. «GLUTEN FREE»
7. «DOUGH»
8. «PASTA DOUGH»
9. «JAM»
10. «BAKE»

FEATURES

C. crust color options contain

- L – «LIGHT»
- M – «MEDIUM»
- H – «DARK»
- R – «RAPID»

D. loaf size contain: 1LB 1.5LB 2.0LB

The button instruction**A. MENU**

In stand-by mode, press the button to choose the program you want.

Programs include (1-10): BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER, GLUTEN FREE, DOUGH, PASTA DOUGH, JAM, CAKE

B. TIMER

Press “+” or “-” to increase or decrease delaying time. Press “+” to increase 10 minutes for each action. Press “-” to decrease 10 minutes for each action.

C. COLOR

Press to select the crust color you like and display.

D. LOAF

Press to select the loaf size you like and display

E. Start/Stop

Press to start/stop machine.

PROGRAM SPECIFICATIONS CHART (APPROXIMATE TIME)

Item	1.BASIC														
	Crust color			Light			Medium			Dark			Rapid		
Loaf Selection	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat															
KND 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
REST	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
KND 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
RISE 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Knock down	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S
RISE 2	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	25m	9m	9m	9m
SHAPE	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S
RISE 3	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	50m	30m	30m	30m
BAKE	46min	51min	58min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
TOTAL TIME	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24	1:52	2:17	2:24
Fruit & Nut	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04	1:52	1:57	2:04

PROGRAM SPECIFICATIONS CHART (APPROXIMATE TIME)

Item	2.FRENCH											
	Light			Medium			Dark			Rapid		
Crust color	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB
Loaf Selection												
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat												
KND 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
REST	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
KND 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
RISE 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30min
Knock down	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S
RISE 2	31m	31m	31m	31m	31m	31m	31m	31m	31m	15m	15m	15m
SHAPE	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	5S	5S	5S
RISE 3	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	30m	30m	30m
BAKE	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
TOTAL TIME	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:50	2:52	2:55
Fruit & Nut	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:30	2:32	2:35

Item	3. WHOLE WHEAT														
	Crust color			Light			Medium			Dark			Rapid		
Loaf Selection	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB	1.0LB	1.5LB	2.0LB
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
KND 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
REST	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
KND 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
RISE 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Knock down	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S
RISE 2	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	26m	11m	11m	11m
SHAPE	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S	10S
RISE 3	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	45m	35m	35m	35m
BAKE	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	55 min	57 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52min	55 min
WARM	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
TOTAL TIME	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:45	3:50	3:52	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Fruit & Nut	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:05	3:07	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15

PROGRAM SPECIFICATIONS CHART (APPROXIMATE TIME)

Item	4		5	6	7	8	9	10
	Sweet Bread							
LB selection	1.0LB	1.5 LB	2.0 LB					
Delay time	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat	5 M	5 M	5 M	5 M	5 M	3 M	5 M	5 M
KND 1	5 M	5 M	5 M	0 M	5 M	0 M	0 M	5 M
REST	20 M	20 M	20 M	10 M	20 M	11 M	10 M	20 M
KND 2	39 M	39 M	39 M	0 M	60 M	0 M	0 M	60 M
RISE 1	10 S	10 S	10 S			0 S	-	
Knock down	26 M	26 M	26 M			0	-	
RISE 2	5 S	5 S	5 S			0 S	0	
SHAPE	52 M	52 M	52 M	60 M		0	-	
RISE 3	50 M	55 M	60 M	55 M	-	0	70 M	-
BAKE	60 M	60 M	60 M	60 M	-	0	0	-
WARM	3:17	3:22	3:27	2:10	1:30	0:14	1:25	1:30
TOTAL TIME	2:57	3:02	3:07	2:05	1:10	-	-	1:10
Fruit & Nut	2:57	3:02	3:07	2:05	1:10	N/A	N/A	N/A

BAKING BREAD

Consult the relevant formula, steps are as follows:

1. Turning up the location of the round bread pan
2. You want for bread, water and the flour and eggs and other materials were put into the pail. the bread, please put the yeast, and yeast in the middle of the material. if you use, better to put the flour, yeast and water don't put the salt and sugar, or will affect the normal activity.
3. Take bread pan into the bread maker. then cover the bread
4. Connect the power, on the LCD display» MENU 1 TIMER 3:25», pls touch MENU, seeing the LCD and choosing 1-10 menu program (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER, GLUTEN FREE, DOUGH, PASTA DOUGH, JAM, BAKE)
5. Selected after the menu, according to your want to choose a fever (LIGHT/MEDIUM/DARK), if not, the default color for MEDIUM.
6. Touch «LOAF» to choose the weight (1.0LB/1.5LB/2.0LB), if not, the default weight for 2.0lb.
7. If need working, the working time=menu time+the time your want
8. Press the START/STOP button for 0.5s to start baking bread.
9. When display show 0:00, the baking is finished. The buzzer sounds 15 buzz and go to warm cycle, Press Start/Stop for 1s to stop machine or it will go to warm cycle automatically.
10. During baking, if you find it has been cooked, you may press the STOP/PAUSE button for 1s to stop working and go to menu selection.

DOUGH

It is the same as baking bread. Never making the «PASTADOUGH» with salt/sugar and milk powder.

CAUTION: It is better to have the food cut and align reasonably, and equality place and keep some distance in order to get good baking. When first using, baking time is difficult to control. Do not worry, next time you must do it better.

SPECIAL FUNCTION INSTRUCTION**POWER DOWN MEMORY INSTRUCTION**

This bread maker has power down memory function. During programming, if suddenly power down within 7-13minutes, then power on again and still renew the current work program; but total working time may be changed and no equal to original setting time.

Actual working time= power down time + original setting time.

If power down time excess 15minutes, the bread maker can not ensure to renew the current working status. If not start programming but power down, it will renew original power on status.

**ALARM AND SELF-PROTECTION FUNCTION INSTRUCTION
UNDER OVER TEMPERATURE OR ABNORMAL**

Bread maker have the function of initial condition estimation on MENU and self-protected on abnormal unit. If you find unclear or abnormal using, please refer to the following explanation to judge and dispose in time.

1. working condition judge function

If current working condition is not suitable for initial condition requirement on current menu. For example: when select BREAD or DOUGH program, bread maker inner temperature is too hot or too cold that cannot meet initial condition requirement, that is, inner temperature is lower than -15 °C or higher than 55 °C; at this time, you start to program, bread maker will automatically forbid working, display will show «E00»or «E01», meanwhile, the buzzer will sound constant short prompt.

Under this condition, please take out the bread pan and allow unit to wait the suitable temperature for work. If you still cannot use the bread maker normally, maybe have some trouble on this unit; please contact Consumer Service for repair or replacement.

2. function judge function

The bread maker has auto-judge function on abnormal unit, such as temperature sensor open or short etc.

When temperature sensor open, display will show «EEE», meanwhile the buzzer will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show «HHH», meanwhile the buzzer will sound constant short prompt.

If happen such case, please contact Consumer Service for repair or replacement.

3. Buzzer prompting and LED function instruction

1. When RESET, one long buzz will be emitted.
2. Under normal operation on buttons (Press MENU or COLOR or “+”/“-” etc.), buzzer will buzz one time. Constant press will cause constant buzz.
3. Every press on Start/Stop will cause resultant buzz (one time)
4. Buzzer sound 8 times during working, kneading process for fruit & nut cycle as so to remind you.
5. Buzzer will sound 10 times when complete.

4. keep warm function explanation

Considering use convenience, the bread maker has keep warm function. When bread or the other food is completed, if you do not take out them in time, the bread maker will automatically go into keep warm cycle.

Buzzer will sound 5 times every 5 minutes when complete.

You can refer to SPECIFICATION CHART to check which program has keep warm function.

STANDARD BREAD RECIPES
BASIC BREAD RECIPE (1)

Ingredients	2.0LB	1.5LB	1.0LB
Water	330ML.	280 ML	190ML
Oil	2 Tbsp.	2Tbsp.	1-1/2Tbsp.
Salt	1tsp.	3/4tsp.	1/2tsp.
Sugar	2Tbsp.	1-1/2Tbsp.	1Tbsp.
Milk powder	2Tbsp.	1Tbsp.	1Tbsp.
Flour	4 Cups	3-1/4Cups	2-1/4Cups
YEAST	1tsp.	1tsp.	1tsp.

FRENCH BREAD RECIPE (2)

Ingredients	2.0LB	1.5LB	1.0LB
Lemon	1tsp.	1tsp.	1tsp.
Water	320ML.	280ML	150ML
Oil	2Tbsp.	1-1/2Tbsp.	1Tbsp.
Salt	1tsp.	1-1/4tsp.	1tsp.
Sugar	2Tbsp.	1-1/2Tbsp.	1Tbsp.
Flour	4Cups	3-1/4 Cups	2-1/4Cups
YEAST	1tsp.	1tsp.	1tsp.

WHOLE WHEAT BREAD RECIPE (3)

Ingredients	2.0LB	1.5LB	1.0LB
Water	350ML.	270 ML	210ML
Oil	3Tbsp.	2Tbsp..	1-1/2Tbsp.
Salt	1tsp.	1tsp.	1tsp.
Sugar	2Tbsp.	2Tbsp.	2Tbsp.
Milk powder	3Tbsp.	2-1/2Tbsp.	2Tbsp.
Flour	3 Cups	3Cups	2Cups
whole wheat flour 1 Cups	3/4Cups	1/4Cups	1tsp.
YEAST	1tsp.	1tsp.	1tsp.

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

SWEET BREAD RECIPE (4)

Ingredients	2.0LB	1.5LB	1.0LB
Water	320ML.	220 ML	160ML
Oil	2Tbsp.	1Tbsp..	1Tbsp.
Salt	1-1/2tsp.	1tsp.	1/2tsp.
Sugar	1/2Cups	1/3Cups	1/4Cups
Milk powder	2Tbsp.	1-1/2Tbsp.	1Tbsp.
Flour	4-1/4Cups	3-1/3Cups	2-1/2 Cups
YEAST	1tsp.	1tsp.	1tsp.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

SUPER (2.0LB) (5) (Note: Water temperature 45° - 50°)

Ingredients	2.5lb
Water+Egg	370 ML
Oil	2Tbsp..
Salt	1tsp.
Sugar	2Tbsp.
Milk powder	3Tbsp.
Flour	4Cups
YEAST	4tsp.

GLUTEN FREE (6)

Water	300 ML	Tapioca flour	1/2Cups
Oil	3Tbsp..	Milk powder	1/2Tbsp.
Salt	1-1/2tsp.	Flour	2Cups
Sugar 3Tbsp.	85 г	Rice flour	1Cups
Vinegar	1tsp.	YEAST	2tsp.
Potato flour	2/3Cups	Egg	3
Soybean meal	1/3Cups	Xanthan	gum 1Tbsp

STANDARD BREAD RECIPES
DOUGH (7)

Ingredients	500 g
Water	410ML
Oil	2Tbsp
Salt	2tsp
Sugar	1Tbsp.
Milk powder	2Tbsp.
Flour	4-1/2Cups
YEAST	1tsp.

PASTA DOUGH (8)

Water	410ML
Oil	2Tbsp
Salt	2tsp
Flour	4-1/2Cup
Сухое молоко	2 ст. л.
Мука	1 кг 125 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.

JAM (9)

Orange jam		Strawberry jam	
Orange	3	Strawberry	1-1/2Cups
Lemon	1	Lemon juice	2tsp.
Sugar	2Tbsp.	Sugar	1Cups
pectin jelly	1-1/4Cups	pectin jelly	1Tbsp.

BAKE (10)

Ingredients	1.0LB
Milk	1cup
Butter	2tsp
Eggs	2
Sugar	1/4cup
Essence	3/4tsp
Cake flour	3/4cup
Baking yeast	1/2tsp



model
BMD168 M

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Артикул

Производственный номер

Дата продажи

Штамп магазина

Подпись продавца

Подпись покупателя, подтверждающая ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.



ГАРАНТИЙНЫЙ КУПОН №1

Артикул

Производственный номер

Адреса/телефон клиента

Дата приема

« »

Дата выдачи

« »

Дефект

Подпись, печать



ГАРАНТИЙНЫЙ КУПОН №1

Артикул

Производственный номер

Адреса/телефон клиента

Дата приема

« »

Дата выдачи

« »

Дефект

Подпись, печать



ГАРАНТИЙНЫЙ КУПОН №1

Артикул

Производственный номер

Адреса/телефон клиента

Дата приема

« »

Дата выдачи

« »

Дефект

Подпись, печать

