

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой “БРИЗ”.
Изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением этого изделия.

НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка с функциями рисоварки и хлебопечи МХ11 (далее по тексту - мультиварка) предназначена для приготовления в бытовых условиях различных горячих блюд, а также хлебобулочных изделий.

Функция мультиварки и рисоварки предусматривает приготовление блюд способами жарки, варки, выпечки, тушения, приготовления на пару и др. (18 программ). Имеется возможность ручной установки времени и температуры приготовления.

Функция хлебопечи предусматривает выпечку различных сортов хлеба (14 программ). Имеется возможность ручной установки времени и температуры выпекания.

Имеются функции памяти, сохранения тепла и отложенного старта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током	I
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1000
Напряжение питания, В	220-240
Частота сети, Гц	50-60
Максимальная вместимость чаши для приготовления блюд, л	4,0
Максимальная вместимость чаши для выпекания хлеба, л	2,0
Габаритные размеры (ШхВхГ), мм	270х270х400
Масса в упаковке, кг, не более	7,5

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мультиварка	1 шт.
Лопасть для замеса теста	1 шт.
Съемный шнур питания	1 шт.
Чаша для приготовления блюд	1 шт.
Чаша для выпекания хлеба	1 шт.
Решетка-пароварка	1 шт.
Мерная чашка для риса	1 шт.
Мерная чашка	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.
Ложка	1 шт.
Ложка для риса	1 шт.
Крюк для извлечения лопасти для замеса теста из буханки	1 шт.
Крышка с отверстиями для выпуска пара	1 шт.
Контейнер для сбора конденсата	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковка	1 шт.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования мультиварки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

Мультиварка предназначена только для домашнего использования и не предназначена для коммерческого и промышленного использования.

Подключайте мультиварку только к электрической сети переменного тока напряжением 220-240 В через розетку с заземлением (евророзетка).

Мультиварка не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по безопасной эксплуатации мультиварки лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром взрослых для недопущения игры с мультиваркой.

Вокруг мультиварки должно быть свободное пространство не менее 30 см с каждой стороны.

Во избежание поражения электрическим током **не погружайте мультиварку, штепсельную вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте мультиварку в такие места, где она не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на мультиварку, немедленно отключите ее от сети. Отнесите ее в уполномоченный сервисный центр.

Если штепсельная вилка мультиварки не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.

Применение различных переходников может не обеспечить безопасного использования, привести к поломке мультиварки и прекращению гарантийных обязательств.

Отсоединяйте мультиварку от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.

Никогда не тяните за шнур при отключении мультиварки от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.

Не допускайте соприкосновения шнура или самой мультиварки с нагретыми поверхностями.

Располагайте мультиварку и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть мультиварку.

Не пользуйтесь мультиваркой с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. **При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его должен заменить изготовитель, его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.** Не пытайтесь отремонтировать мультиварку самостоятельно.

Никогда не разбирайте мультиварку самостоятельно: неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования мультиварки. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

Выполняйте все требования инструкции.

Не пользуйтесь мультиваркой, имеющей механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте ее работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

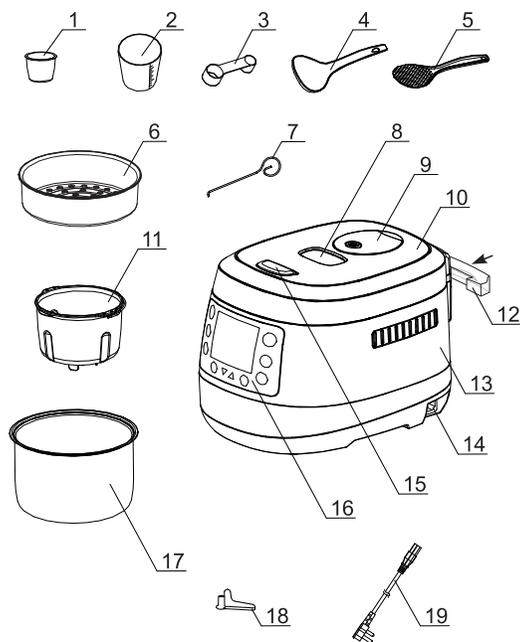
Запрещается:

- пользоваться мультиваркой для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- вносить изменения в конструкцию мультиварки;
- оставлять работающую мультиварку без присмотра и вблизи легковоспламеняющихся предметов;
- открывать крышку у работающей мультиварки если это не предусмотрено выбранным режимом приготовления;

- протирать, заливать воду, закладывать в мультиварку продукты, не отключив ее от сети;
- мыть погружением в воду или под струей воды;
- устанавливать мультиварку вблизи источников тепла или на неустойчивой поверхности;
- использовать в работе с мультиваркой принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем;
- использовать мультиварку на тепловыделяющей поверхности или в местах, где она подвергается воздействию прямых солнечных лучей;
- накрывать мультиварку полотенцем или другими материалами - это может привести к перегреву мультиварки и пожару;
- использовать мультиварку без необходимых для приготовления хлеба ингредиентов внутри лотка для хлеба;
- помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь мультиварки - это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар;
- дотрагиваться до движущихся или горячих частей мультиварки во время ее работы;
- ударять лоток для хлеба по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб;
- использовать мультиварку на улице;
- помещать в посудомоечную машину чашу для выпекания хлеба и чашу для приготовления блюд.

Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией мультиварки.

УСТРОЙСТВО



1. Мерная чашка для крупы
2. Мерная чашка
3. Мерная ложка
4. Ложка
5. Ложка для крупы
6. Решетка-пароварка
7. Крюк для извлечения лопасти для замеса теста из буханки
8. Смотровое окно
9. Крышка с отверстиями для выпуска пара
10. Крышка
11. Чаша для выпекания хлеба
12. Контейнер для сбора конденсата
13. Корпус
14. Вход питания
15. Кнопка для открывания крышки
16. Панель управления
17. Чаша для приготовления блюд
18. Лопасть для замеса теста
19. Съёмный шнур питания

9. Молочный хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	280 мл	340 мл
Подсолнечное масло	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Соль	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

10. Французский хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	300 мл
Подсолнечное масло	2,0 столовые ложки	2,5 столовых ложек
Соль	1,0 чайная ложка	1,5 чайных ложек
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

11. Ускоренная выпечка

Ингредиенты	1000 г
Вода	340 мл (45~50°C)
Подсолнечное масло	2,0 столовые ложки
Соль	1,0 чайная ложка
Сахар	4,0 столовые ложки
Сухое молоко	2,0 столовые ложки
Мука	3,75 стакана
Дрожжи	2,0 чайная ложка

12. Тесто

Ингредиенты	1000 г
Вода	300 мл
Подсолнечное масло	2,0 столовые ложки
Соль	1,0 чайная ложка
Сахар	3,0 столовые ложки
Сухое молоко	2,0 столовые ложки
Мука	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка

13. Варенье

Ингредиенты	450 г
Клубника	300 г
Сахар	150 г
Лимонный сок	2,0 столовые ложки

14. Йогурт

Ингредиенты	550 мл	1100 мл
Молоко	500 мл	1000 мл
Активные лактобактерии	50 мл	100 мл

5. Цельный белый хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	300 мл
Подсолнечное масло	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1,0 чайная ложка
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Сухое молоко	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

6. Итальянский хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	300 мл
Подсолнечное масло	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1,0 чайная ложка
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Сухое молоко	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

7. Традиционный хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	300 мл
Подсолнечное масло	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1,0 чайная ложка
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Сухое молоко	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

8. Сладкий хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	230 мл	290 мл
Подсолнечное масло	2,0 столовые ложки	2,0 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1,0 чайная ложка
Сахар	4,0 столовые ложки	5,0 столовые ложки
Сухое молоко	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Мука	3,0 стакана	3,75 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Органы управления: значок «Старт»; значок «Меню»; значок «Стоп/Сохранение тепла»; значок «Температура»; значки установки времени («-» и «+»); значок «Вес буханки»; значок «Корочка»; значок «Отложенный старт»; значок «Ручная настройка».

Индикация: индикатор уровня румяности корочки «1», «2», «3»; индикатор «Температура»; индикатор «Стадия приготовления»; индикатор веса буханки «750 г», «1000 г»; индикатор «Время».

Индикаторы меню программ мультиварки: «Суп»; «Жарка»; «Плов»; «Запекание»; «Разогрев»; «Тушение»; «Пароварка»; «Крупа»; «Молочная каша»; «Овсянка»; «Пицца»; «Соте»; «Томление»; «Фритюр»; «Паста»; «Йогурт»; «Творог»; «Сосиски / Пельмени».

Индикаторы меню программ хлебопечи: «Мультиповар хлеб»; «Цельный ржаной хлеб»; «Итальянский хлеб»; «Выпечка»; «Сладкий хлеб»; «Французский хлеб»; «Безглютеновый хлеб»; «Молочный хлеб»; «Тесто»; «Традиционный хлеб»; «Цельный белый хлеб»; «Ускоренная выпечка»; «Варенье»; «Кекс».

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Мультиварка имеет два режима работы: мультиварки и хлебопечи, которые устанавливаются автоматически при помещении в корпус чаши для приготовления блюд или чаши для приготовления хлеба.

После подключения мультиварки к сети, начинает мигать красным цветом подсветка значка «Старт».

Режим мультиварки

Описание программ приготовления блюд.

Если в мультиварку помещена чаша для приготовления блюд (или не помещена никакая чаша), на дисплее отображаются значки 18-и программ приготовления режима мультиварки и мигает значок первой программы «Суп». Чтобы выбрать следующую программу, нажмите на значок «Меню». Начнет мигать значок следующей программы «Жарка». При дальнейших нажатиях на значок «Меню» будут по очереди мигать значки следующих программ приготовления. Нажимайте на значок «Меню» до выбора нужной программы. На всех программах этого режима вы можете регулировать время приготовления с помощью значков «+» и «-». Для программ «Жарка» и «Фритюр» можно устанавливать нужную температуру приготовления последовательным нажатиям на значок «Температура».

Программа приготовления	Время и температура приготовления	Функция “Отложенный старт”	Положение крышки
Ручная настройка	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 1 минуты до 12 часов, шаг от 1 минуты до 5 минут – 1 минута, от 5 минут до 1.5 часа – 5 минут, от 1.5 часа до 3 часов – 10 минут, от 3 часов до 12 часов – 20 минут. Регулировка температуры: 35°C -150°C, шаг 5°C в диапазоне температур от 35°C до 90°C, 2°C – в диапазоне температур от 90°C до 110°C, 10°C – в диапазоне температур от 110°C до 150°C	Есть	Открыта или закрыта, в зависимости от блюда
Суп	Время по умолчанию: 1 час 15 минут Регулировка времени: от 20 минут до 4 часов, шаг от 20 минут до 2 часов - 5 минут, от 2 часов – 10 минут	Есть	Закрыта
Жарка	Время по умолчанию: 10 минут Регулировка времени: от 10 до 40 минут, шаг 5 минут Температура по умолчанию: 160°C Регулировка температуры: от 100°C до 160°C, шаг 20°C	Есть	Открыта
Плов	Время по умолчанию: 40 минут Регулировка времени: от 20 минут до 2 часов, шаг 10 минут	Есть	Закрыта
Запекание	Время по умолчанию: 35 минут Регулировка времени: от 20 минут до 2,5 часа, шаг 5 минут	Есть	Закрыта

Данные рецепты приведены в качестве примеров. В процессе приготовления, Вы можете вносить в них изменения, добавляя или исключая ингредиенты по Вашему вкусу.

Используйте мерную ложку (чайную/столовую), мерную чашку из комплекта поставки мультиварки.

1. Выпечка

Ингредиенты	Количество
Яйцо	4 шт.
Молоко	30 мл
Сливочное масло	100 г
Соль	1/3 чайной ложки
Сахар	180 г
Мука пшеничная	280 г
Разрыхлитель	1,5 чайных ложек
Сода	1,0 чайная ложка
Ваниль	2,0 чайные ложки

2. Кекс

Ингредиенты	Количество
Яйцо	2 шт.
Молоко	30 мл
Сливочное масло	60 г
Соль	0,25 чайной ложки
Сахар	100 г
Мука пшеничная	120 г
Разрыхлитель	1,0 чайная ложка
Сода	0,5 чайной ложки
Ваниль	1,0 чайная ложка

3. Цельный ржаной хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	300 мл
Подсолнечное масло	1,5 столовых ложек	2,0 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1,0 чайная ложка
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Тмин	1,0 столовая ложка	1,0 столовая ложка
Какао порошок	2,0 столовые ложки	2,0 столовые ложки
Ржаная мука	1,75 стакана	2,0 стакана
Мука	1,75 стакана	2,25 стакана
Дрожжи	1,0 чайная ложка	1,0 чайная ложка

4. Безглютеновый хлеб

Ингредиенты	750 г	1000 г
Подсолнечное масло	3,0 столовые ложки	5,0 столовых ложек
Молоко	210 мл	300 мл
Уксус	1,0 столовая ложка	1,5 столовых ложек
Яйцо	2 шт.	5 шт.
Соль	1,0 чайная ложка	1,5 чайных ложек
Сахар	2,0 столовые ложки	3,0 столовые ложки
Безглютеновая мука	400 г	500 г
Дрожжи	1,5 чайных ложек	2,0 чайные ложки

Во время приготовления крупы, жидкость выходит через отверстие для пара	Слишком много воды. Слишком много крупы	Снизить количество воды Добавляйте крупу согласно отметкам на чаше для приготовления блюд
Крупа скопилась на дне чаши и не приготовлена должным образом (это может произойти при приготовлении 6 или более чашек крупы)	После того как поместили крупу в чашу, не перемешивали крупу с водой	Мы рекомендуем помешивать крупу с водой входящей в комплект ложкой

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации мультиварки 1 год с даты ее приобретения в магазине. При отсутствии даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется с даты изготовления мультиварки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока, покупатель вправе предъявить продавцу любые требования предусмотренные законом.

Изготовитель или его представитель снимает с себя гарантийные обязательства, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст.18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

Срок службы изделия 5 лет.

Претензии принимаются по адресу:

ООО Концерн «АКСИОН»

426000, Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24, Тел./факс +7 (3412) 78-58-97, e-mail: tnp@c.axion.ru.

Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Бриз», вы найдете на сайте www.axion-tnp.ru.

Разогрев	Время по умолчанию: 20 минут Регулировка времени: от 10 минут до 1 часа, шаг 10 минут	Есть	Закрыта
Тушение	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 30 минут до 8 часов, шаг от 30 минут до 3 часов - 10 минут, от 3 часов – 20 минут	Есть	Закрыта
Пароварка	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 до 35 минут, шаг 1 минута	Есть	Закрыта
Крупа	Время по умолчанию: 50 минут, Регулировка времени не предусмотрена	Есть	Закрыта
Молочная каша	Время по умолчанию: 50 минут Регулировка времени: от 20 минут до 1,5 часа, шаг 5 минут	Есть	Закрыта
Овсянка	Время по умолчанию: 20 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут	Есть	Закрыта
Пицца	Время по умолчанию: 35 минут Регулировка времени: от 20 минут до 1,5 часов, шаг 5 минут	Есть	Закрыта
Соте	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 1 до 8 часов, шаг 20 минут	Есть	Закрыта
Томление	Время по умолчанию: 5 часов Регулировка времени: от 1 до 8 часов, шаг 20 минут	Есть	Закрыта
Фритюр	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 3 до 15 минут, шаг 1 минута, Температура по умолчанию: 160°C Регулировка температуры: от 160°C до 180°C, шаг 10°C	Есть	Открыта
Паста	Время по умолчанию: 8 минут Регулировка времени: от 5 до 20 минут, шаг 1 минута	Есть	Открыта

Йогурт	Время по умолчанию: 8 часов Регулировка времени: 6 до 12 часов, шаг 30 минут	Есть	Закрыта
Творог	Время по умолчанию: 30 минут Регулировка времени: от 20 минут до 1,5 часов, шаг 5 минут	Есть	Закрыта
Сосиски / пельмени	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 до 35 минут, шаг 1 минута	Есть	Открыта

Режим хлебопечи

Описание программ выпекания хлеба.

Если в мультиварку помещена чаша для выпекания хлеба, на дисплее отображаются значки 14-ти программ приготовления разных сортов хлеба и мигает значок первой программы «Мультиповар хлеб». Если вы желаете выбрать другую программу приготовления, последовательно нажимайте на значок «Меню» до появления мигающего значка нужной программы.

1. В «Мультиповар хлеб» вы можете установить время и температуру выпекания хлеба согласно таблице, представленной ниже:

Стадия	Действие	Время по умолчанию (мин)	Диапазон регулирования времени (мин)	Температура по умолчанию (градусы)	Диапазон регулирования температуры (град.)
1	Разогрев	0:01	00:00-1:00	25°C	25-60°C
2	Замешивание 1	0:01	00:00-0:10	/	
3	Замешивание 2	0:01	00:00-0:15	/	
4	Замешивание 3	0:01	00:00-0:10	/	
5	Пауза 1	0:01	00:00-0:40	/	
6	Замешивание 4	0:01	00:00-0:15	/	
7	Замешивание 5	0:01	00:00-0:10	/	
8	Поднятие теста 1	0:01	00:00-2:00	25°C	25-60°C
9	Поднятие теста 2	0:01	00:00-3:00	25°C	25-60°C
10	Поднятие теста 3	0:01	00:00-3:00	25°C	25-60°C
11	Выпекание 1	0:01	00:00-1:30	120°C	120-180°C
12	Пауза 2	0:01	00:00-1:30	25°C	25-60°C
13	Выпекание 2	0:01	00:00-1:30	160°C	120-180°C

Номер стадии приготовления выбирается последовательными нажатиями на значок «Ручная настройка».

В процессе готовки поднялась крышка	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо переизбыток дрожжей или температура в помещении слишком высокая	Проверьте данные факторы, и уменьшите их в соответствии с выявленной причиной
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении
Теста слишком много, и оно выходит за края формы	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо переизбыток дрожжей	Уменьшите количество жидких ингредиентов и повысьте упругость теста
Хлеб оседает посередине во время выпекания	1. Слишком высокая скорость брожения дрожжей, либо слишком высокая температура дрожжей 2. Избыток воды делает тесто слишком сырым и мягким	Дрожжи нужно использовать при комнатной температуре В зависимости от способности теста впитывать воду скорректируйте количество добавляемой воды
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная	1. Слишком много муки или мало воды 2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей
Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба	1. Избыток воды или дрожжей или не положили соль 2. Высокая температура воды	Уменьшите количество воды или дрожжей должным образом и проверьте наличие соли Проверьте температуру воды
Приготовленная крупа слишком сухая или влажная	Вы добавили недостаточное количество воды или неверно измерили количество крупы Степень впитывания воды может сильно отличаться	Тщательно измеряйте количество крупы и добавляйте воду согласно отметкам на чаше Правильно рассчитывайте количество воды

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке мультиварки необходимо проверить:

- полноту и правильность заполнения свидетельства о продаже (штамп магазина, дата продажи);
- комплектность;
- функционирование путем кратковременного включения.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Отключите мультиварку от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании: высушите мультиварку и откройте крышку.
Нижняя корка хлеба слишком чёрствая	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время, и испарилось слишком много воды	Вынимайте хлеб, не используя функцию поддержания тепла.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	1. Неправильно выбрана программа 2. Во время работы программы несколько раз открывали крышку 3. Слишком большое сопротивление движению, лопасть не может вращаться и двигаться должным образом	Правильно выбирайте программу Не открывайте крышку после подъема теста Проверьте отверстие в лопасти, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопасти вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После нажатия на значок «Старт» на дисплее высвечивается надпись ННН или LLL.	Температура в мультиварке слишком высокая или слишком низкая для выпекания хлеба	Нажмите на значок «Старт» и выньте штепсельную вилку из розетки. Затем достаньте чашу для теста и держите крышку мультиварки открытой до тех пор, пока мультиварка остынет или убедитесь что температура в помещении поднялась до необходимого для работы уровня
Слышен шум мотора, но тесто не замешивается	Форма для выпечки неправильно зафиксирована, или объем теста слишком большой для замешивания	Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, тесто было приготовлено согласно рецепту с точным соблюдением пропорций.

2. Цельный ржаной хлеб: замешивание, поднятие теста и выпечка ржаного хлеба. Программа отличается более длительным временем прогрева, чтобы тесто хорошо пропиталось водой и разбухло. Не рекомендуется самостоятельно изменять время приготовления, так как это может ухудшить качество выпекания.

3. Итальянский хлеб: замешивание, поднятие теста и выпечка с более длительной фазой поднятия. Хлеб получается воздушным и имеет хрустящую корочку.

4. Выпечка: замешивание, поднятие теста и выпечка, фаза поднятия проходит с добавлением соды или пекарского порошка.

5. Сладкий хлеб: замешивание, поднятие теста и выпекание хрустящего сладкого хлеба.

6. Французский хлеб: замешивание, поднятие теста и выпекание занимает более длительное время. Хлеб получается воздушным и имеет хрустящую корочку.

7. Безглютеновый хлеб: для хлеба из муки и хлебопекарных смесей без глютена. Безглютеновая мука требует более длительного времени для впитывания жидкостей и отличаются улучшенными характеристиками поднятия.

8. Молочный хлеб: замешивание, поднятие теста и выпекание хрустящего молочного хлеба.

9. Тесто: замешивание, поднятие теста, без нагрева и выпекания. С помощью этой функции вы можете приготовить тесто для рулетов, пиццы, печенья, хлеба на пару и т.д.

10. Традиционный хлеб: замешивание, поднятие теста и приготовление обычного хлеба. Применяется для приготовления белого и черного хлеба, а также для хлеба с добавлением специй и изюма.

11. Цельный белый хлеб: замешивание, поднятие теста и выпечка пшеничного хлеба. Программа отличается более длительным временем режима прогрева, чтобы тесто хорошо пропиталось водой и набухло. Не рекомендуется самостоятельно изменять время приготовления, так как это может ухудшить качество выпекания.

12. Ускоренная выпечка: ускоренное замешивание, поднятие теста и выпечка буханки хлеба весом 800 г. Необходимо добавлять воду температурой от 40 до 50°C, для измерения температуры используйте термометр.

13. Варенье: приготовление джема и варенья.

14. Кекс: замешивание и выпечка, фаза поднятия проходит с добавлением соды или пекарского порошка.

Управление выпечкой хлеба.

1. «Вес буханки».

Нажмите на этот значок, чтобы выбрать вес буханки 750 г или 1000 г. Нажимайте на значок несколько раз до появления на дисплее желаемого веса. Вес буханки по умолчанию - 1000г. Обратите внимание, что общее время приготовления зависит от размера буханки.

2. «Температура».

С помощью этого значка вы можете настроить желаемую температуру выпекания.

3. «Корочка».

Нажмите на этот значок чтобы выбрать уровень румяности корочки хлеба: 1 (Низкий), 2 (средний) или 3 (Высокий). 2 (средний) уровень настроен по умолчанию.

Режим «Отложенный старт».

Если вы хотите, чтобы приготовление началось не сразу, вы можете воспользоваться функцией отложенного старта. Эту функцию можно использовать для любого блюда как в режиме хлебопечи, так и в режиме мультиварки, кроме программ «Выпечка», «Варенье» и «Кекс».

Вы можете настроить время с помощью нажатия на значки «+» и «-». При каждом нажатии на значок время изменяется на 10 мин. При удержании значка изменение времени будет осуществляться ускоренно.

Данная модель мультivarки позволяет отложить начало процесса приготовления хлеба в режиме хлебопечи до времени выхода готового продукта максимум через 15 часов и начало приготовления других блюд в режиме мультivarки до времени выхода готового продукта максимум через 24 часа. Выбрав необходимую программу в «Меню», нажмите на значок «Отложенный старт», загорится зеленый индикатор. Высветится меню и время. Вы можете отрегулировать время для отложенного старта, используя значки «+» и «-». После установки времени, нажмите на значок «Старт» для запуска режима. Мультivarка встанет в режим ожидания и самостоятельно включится так, чтобы к установленному времени блюдо было готово.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките мультivarку, удалите все упаковочные и рекламные материалы. Установите мультivarку на твердую ровную поверхность на расстоянии не менее 30 см от стен и от огнеопасных предметов (мебель, шторы и пр.).

2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.

3. После хранения или транспортировки мультivarки при температуре ниже 15°C, необходимо выдержать ее при комнатной температуре не менее 3 часов перед включением в электросеть.

4. Убедитесь, что все части и принадлежности мультivarки правильно установлены и на них нет следов повреждения.

5. Почистите все части мультivarки в соответствии с разделом «Чистка и уход»

6. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках мультivarки.

7. Вставьте в мультivarку чашу для выпекания хлеба, выберите в меню режим «Варенье» и дайте мультivarке поработать в течение 20 минут без загруженных в него ингредиентов. После того как она остынет, повторно почистите ее.

При первом включении мультivarка может иметь характерный слабый запах дыма. Это нормально и прекратится в течение нескольких минут после выгорания консервационной смазки.

Насухо протрите все части мультivarки и соберите ее.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Начало работы

Установите в мультivarку нужную чашу.

Подключите шнур питания к мультivarке, другой конец к электрической розетке с заземлением на напряжение 220-240 В. Начнет мигать красный индикатор значка «Старт», индикаторы меню и времени приготовления. Нажмите значок «Меню» и выберите нужную программу приготовления блюда или хлеба.

Чтобы начать выполнение программы, нажмите и удерживайте значок «Старт».

Красный индикатор значка «Старт» перестанет мигать и будет светиться непрерывно, на индикаторе времени появится мигающее двоеточие, и программа начнет выполняться. После запуска программы все значки, за исключением «Стоп/Сохранение тепла» и «Старт», будут не активны. Если выполняется функция сохранения тепла, после запуска программы включается желтый индикатор значка «Стоп/Сохранение тепла» и красный индикатор значка «Старт».

13. Вода и другие жидкости.

Вода - неотъемлемый компонент в приготовлении хлеба. Самая подходящая температура для воды около 20-25°C. Но для быстрого приготовления температура воды должна быть около 45- 50°C. Воду можно заменить на молоко или добавить в нее 2% сухого молока. Некоторые рецепты предлагают долить сок для вкуса.

Измерение ингредиентов

Очень важную роль в приготовлении хлеба играет надлежащее количество компонентов. Поэтому всегда используйте мерную чашу, мерную ложку для получения правильного количества компонентов.

1. Измерение жидких компонентов

Для измерения количества воды, молока или другой жидкости используйте мерную чашку. Перед тем как измерить масло, следует тщательно помыть мерную чашку.

2. Измерение порошков

Сухие порошки должны храниться в естественной среде. Используйте мерную чашку для измерения их количества.

3. Последовательность компонентов.

Последовательность внесения компонентов должна быть соблюдена согласно рецепту. Пример последовательности: жидкие компоненты, яйца, соль, сухое молоко, мука и т.д. Мука не должна быть влажной, дрожжи должны быть положены только на сухую муку. Они не должны контактировать с солью. После того как мука перемешалась, после звукового сигнала вы можете добавить фрукты.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отсоедините шнур питания и дайте мультivarке остыть.

1. Чаши для выпекания хлеба и приготовления блюд: протрите чашу внутри и снаружи мягкой тканью. Не используйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Перед тем как поставить чашу на место, убедитесь, что она высохла.

2. Лопасть для замеса теста: если не удастся извлечь лопасть для замеса из чаши, налейте в чашу теплую воду и подождите 30 минут. После этого, вы сможете с легкостью извлечь лопасть из чаши. Протрите чашу и лопасть мягкой тканью.

3. Крышка и окно: почистите крышку и окно с помощью влажной ткани.

4. Корпус: протрите корпус влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, так как это может повредить поверхность мультivarки. Никогда не погружайте мультivarку в воду для мытья.

5. Перед хранением убедитесь, что все компоненты чистые и установлены на свое место и что крышка закрыта.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

Мультivarку уложите в упаковку и храните в отопляемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

В случае транспортировки мультivarки при температурах ниже 15°C допускается ее эксплуатация только после нахождения в помещении с рекомендованным интервалом температур не менее 3 часов.

Утилизацию мультivarки и упаковки проводите в порядке, установленном нормами и правилами в области обращения с отходами производства и потребления. Картонные упаковки сдавайте в макулатуру или выбрасывайте в контейнер, предназначенный для бумаги. Полиэтиленовые мешки и пластмассовые детали выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.

3. Мука из цельного зерна

Мука из цельного зерна изготавливается размалыванием цельной пшеницы и содержит отруби пшеницы, поэтому клейковины в этой муке больше, нежели в обычной. Хлеб, приготовленный из этого типа муки, имеет небольшой размер, поэтому иногда смешивают этот тип муки с хлебной мукой для получения лучшего результата.

4. Черная пшеничная мука.

Также ее называют «грубой мукой» - высоковолокнистая мука, которая похожа на непросеянную муку. Для того чтобы получить хлеб крупного размера необходимо смешать ее с большим количеством хлебной муки.

5. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная и овсяная мука производятся путем перемалывания соответствующих злаков, эту муку добавляют, чтобы придать особый вкус и структуру хлебу грубого помола.

6. Сахар

Сахар важный ингредиент в приготовлении хлеба, он добавляет цвет и сладкий вкус, потому что сахар выступает как питание для дрожжей.

7. Дрожжи

Дрожжи помогают тесту подняться, то есть они выделяют двуокись углерода, и тесто увеличивается в объеме и становится нежней. Для эффективного действия дрожжей необходим углевод, содержащийся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих дрожжей = 3/4 чайной ложки свежих дрожжей

1,5 чайные ложки сухих дрожжей = 1 чайная ложка свежих дрожжей

2 чайные ложки сухих дрожжей = 1,5 чайные ложки свежих дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, так как при высокой температуре они портятся. Перед использованием убедитесь, что срок их годности еще не вышел. Часто тесто не поднимается именно из-за испорченных дрожжей.

Вы можете проверить, свежие ли ваши дрожжи следующим способом:

- в мерный стакан налейте полчашки теплой воды (45-50° C);

- добавьте 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей;

- стакан поместите в теплое место на 10 минут, не перемешивая содержимое;

- должна образоваться пена, которая займет объем до 1 чашки. В противном случае дрожжи уже непригодны для использования.

8. Соль

Соль необходима, для того чтобы улучшить аромат и цвет хлеба, никогда не используйте много соли, если вы не хотите использовать соль, не включайте ее в состав теста.

9. Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, делают его более крупным, добавляют вкус.

10. Жир, масло и растительное масло.

Жир делает хлеб более мягким и увеличивает срок годности. Масло следует растопить или нарезать на маленькие кусочки, перед его добавлением.

11. Порошок для выпечки (разрыхлитель).

Используется для быстрого приготовления хлеба, так как не требуется времени для поднятия теста. При размешивании выделяется газ, который образует пузырьки и смягчает структуру хлеба.

12. Сода

Такой же принцип действия, как и у порошка для выпечки. Можно использовать вместе с порошком для выпечки.

Отменить функцию сохранения тепла можно продолжительным нажатием на значок «Старт». После этого желтый индикатор «Стоп/Сохранение тепла» погаснет.

Если во время процесса приготовления, вы нажмете и удержите значок «Стоп/Сохранение тепла», прозвучит короткий звуковой сигнал, и мультиварка из текущего режима перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания при приготовлении различных блюд, вы можете использовать функцию поддержания тепла, нажав на значок «Стоп/Сохранение тепла». Загорится желтый индикатор и прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится время работы от 0:00 до 24 часов.

Окончание работы

1. Для меню режимов мультиварки

Когда процесс приготовления блюда завершится, мультиварка будет автоматически поддерживать тепло во всех программах, кроме программ «Фритюр» и «Йогурт». Желтый индикатор «Стоп/Сохранение тепла» будет гореть непрерывно, и 10 раз прозвучит звуковой сигнал, красный индикатор значка «Старт» погаснет. На дисплее отобразится время работы от 0:00 до 24 часов.

2. Для меню режимов хлебопечи

Когда процесс выпекания завершится, мультиварка будет автоматически поддерживать тепло во всех программах, кроме «Выпечка», «Тесто», «Варенье» и «Кекс». Время поддержания тепла по умолчанию 1 час.

Чтобы остановить процесс поддержания тепла, нажмите значок «Стоп/Сохранение тепла».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Рекомендуемая температура окружающего воздуха

Мультиварку рекомендуется использовать при температуре от 15 до 34°C. При более высокой температуре хлеб может получиться кислым, а при более низкой тесто может не подняться.

Как приготовить хлеб

1. Нажмите кнопку на крышке, чтобы открыть ее. Вставьте чашу для хлеба в мультиварку и поверните по часовой стрелке, до фиксации. Установите лопасть для смешивания теста в ведущий вал, смажьте отверстие лопасти маргарином, чтобы после приготовления хлеба ее можно было легко достать.

2. Положите ингредиенты в чашу для выпекания. Пожалуйста, придерживайтесь порядка и пропорций, указанных в рецепте приготовления. Сначала следует налить воду или другую жидкость, потом добавить сахар, соль и в последнюю очередь муку, дрожжи или порошок для выпечки. Сделайте пальцем углубление в муке, в него уложите дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостью или солью.

В случае, если тесто тяжелое (ржаное, цельнозерновое) мы рекомендуем для лучшего замешивания изменить порядок добавления ингредиентов: сначала уложить сухие дрожжи и муку, и только после этого добавить жидкость.

Примечание: количество муки не должно превышать 560 г (4 чашки), максимальное количество дрожжей 6 г (2 ч. л.).

3. Аккуратно закройте крышку, вставьте штепсельную вилку в розетку, нажимайте на значок «Меню» пока не выберете нужную программу.

4. Нажмите значок «Корочка» чтобы выбрать уровень румяности хлеба (1,2 или 3). Эта функция не применима в программах «Выпечка», «Тесто», «Варенье» и «Кекс».

5. Если вы хотите отложить начало приготовления, смотрите раздел «Отложенный старт».

6. Нажмите и удерживайте значок «Старт», чтобы приступить к работе.

7. При работе в программах «Мультиповар хлеб», «Цельный ржаной хлеб», «Итальянский хлеб», «Выпечка», «Сладкий хлеб», «Французский хлеб», «Безглютеновый хлеб», «Молочный хлеб», «Тесто», «Ускоренная выпечка», «Кекс» после вымешивания теста прозвучит 8 звуковых сигналов. Это означает, что теперь можно добавить такие ингредиенты, как изюм, цукаты, мак и т. п. Возможно, во время выпекания через отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормально.

8. После окончания процесса приготовления прозвучит 10 звуковых сигналов. Выпеченный хлеб будет автоматически поддерживаться в нагретом состоянии в течение 1 часа. Вы можете прервать режим поддержания тепла нажатием на значок «Стоп/Сохранение тепла».

По истечении 1 часа прозвучит 5 звуковых сигналов. Подогрев отключится. Для приведения мультиварки в исходное состояние нажмите на значок «Стоп/Сохранение тепла».

Выньте штепсельную вилку из розетки электросети.

9. Нажатием на кнопку крышки мультиварки откройте крышку. Используя прихватки, возьмитесь за рукоятку на чаше, поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно поднимите вверх, вынимая ее из мультиварки. Дайте хлебу остыть, прежде чем доставать его из чаши. Используя деревянную лопатку или входящие в комплект ложки, отделите хлеб от стен чаши.

Предупреждение: Чаши для хлеба и хлеб нагреты до высокой температуры! Всегда используйте теплоизолирующие прихватки (в комплект не входят).

10. Переверните чашу для хлеба и аккуратно потрясите до тех пор, пока приготовленный хлеб не выпадет из чаши. При помощи крюка для извлечения лопасти извлеките из приготовленной буханки лопасть для замеса.

Перед разрезанием дайте выпеченному хлебу остыть 15-30 минут.

Функция памяти

Если во время выпекания хлеба или приготовления риса произошел сбой питания электросети, но напряжение питания восстановилось в течение 2-х часов, выполнение программ продолжится автоматически с места остановки, при этом не требуется повторно нажимать на значок «Старт». Если время отключения превысило 2 часа, мультиварка вернется к начальной стадии работы.

Как воспользоваться функцией отложенного старта

Вы можете отложить начало запуска программы, чтобы приготовить свежий хлеб к определенному времени: например, если текущее время 22:30, время приготовления хлеба 3 часа 00 минут, и вы хотите получить свежий хлеб на следующее утро к 7:00, то вы можете установить время до окончания приготовления продукта (до получения свежес выпеченной буханки) 8 часов 30 минут. При этом время до начала запуска программы автоматически уменьшится на время приготовления (3 часа 00 минут). Приготовление начнется через 5 часов 30 минут и закончится через 8 часов 30 минут, т. е. к 7:00 утра.

1. Выполните действия 1-4 из раздела «Как приготовить хлеб».

Примечание: Для отложенного старта не используйте скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, фрукты, лук и т. д.

2. Нажмите на значок «Отложенный старт» один раз, загорится зеленый индикатор этого значка, текущий режим работы отобразится на дисплее.

3. Нажмите на значок «+» или «-» чтобы установить часы и минуты, пока на экране не появится 8:30. Каждое нажатие изменяет время на 10 минут.

4. Нажмите на значок «Старт» один раз, и все установки будут завершены, функция запустится. На дисплее будет отображаться оставшееся время выпекания. На следующее утро вы будете наслаждаться свежес выпеченным хлебом.

Примечание:

1. Эту функцию нельзя применять для приготовления выпечки, кекса и варенья.

2. Данная модель мультиварки позволяет отложить приготовление хлеба на время до 15 часов (время до окончания выпечки хлеба).

Приготовление блюд в режиме мультиварки.

1. Поместите в чашу для приготовления блюд необходимые ингредиенты согласно рецептуре.

2. Вытрите воду снаружи чаши и аккуратно поместите ее в мультиварку. Закройте крышку или оставьте её открытой согласно рекомендациям раздела «ОПИСАНИЕ РАБОТЫ».

3. Подключите штепсельную вилку шнура питания к сети.

4. Выберите желаемую программу, температуру и время приготовления.

5. Если вы хотите воспользоваться функцией отложенного старта, нажмите значок «Отложенный старт», установите желаемое время до окончания приготовления блюда.

6. Нажмите на значок «Старт». Мигающий значок «:» на индикаторе времени показывает, что приготовление началось.

Примечание. Пельмени, макароны и другие продукты, которые должны закладываться в кипящую воду, положите после закипания воды, открыв крышку мультиварки. Продукты для жарки и жарки в масле укладывайте в чашу после ее прогрева (после звукового сигнала).

Советы по приготовлению:

1. Для приготовления риса

Ориентируйтесь на отметку на чаше для блюд. Если вы хотите приготовить 6 чашек риса, то вода должна достигать отметки 6. Если вы хотите, чтобы рис получился мягким, добавьте воды. Время приготовления может изменяться в зависимости от количества крупы.

2. Для приготовления молочной каши, овсяной каши или супа

При приготовлении каши добавьте воды, согласно следующим указаниям: При приготовлении каши на молоке, используйте 1 чашку крупы на 6 чашек молока. При приготовлении овсяной каши, используйте 1 чашку овсяной крупы на 3 чашки воды. Для приготовления супа добавьте воды на свой вкус, не превышая отметку 10.

3. Для жарки и фритюра (жарки в масле)

При использовании режима жарки и фритюра (жарки в масле) крышка должна быть открыта на протяжении всего процесса приготовления. Примечание: максимальный уровень масла не должен превышать отметку 4, минимальный уровень масла не должен быть ниже отметки 3.

Ингредиенты:

1. Хлебная мука

Имеет высокое содержание глютена, (поэтому ее можно называть мукой с высоким содержанием белка) она имеет хорошую эластичность и может сохранять размер хлеба после его приготовления. Так как содержание глютена более высокое, нежели в обычной муке, ее используют для приготовления хлеба крупных размеров. Хлебная мука, очень важный ингредиент в приготовлении хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука, это смешивание хорошо отобранных мягких и твердых сортов пшеницы, для быстрого приготовления хлеба.