

Mirta®

ХЛЕБОПЕЧКА

model
BM165



Инструкция по эксплуатации

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте данную инструкцию



model
BM165

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

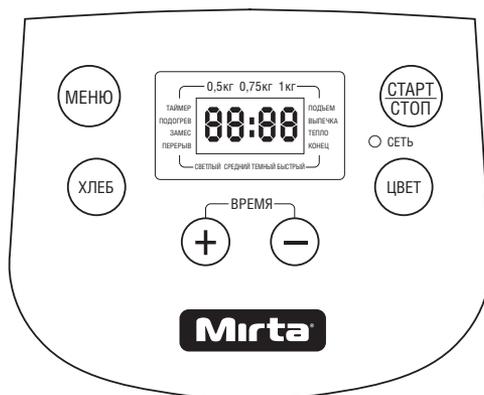
Используя прибор, вы обязаны следовать таким инструкциям:

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
2. Не касайтесь горячих деталей хлебопечки. Используйте специальные кухонные перчатки! Во время выпечки внешние поверхности могут сильно нагреваться.
3. Обязательно отсоединяйте вилку шнура от розетки, когда не используете хлебопечку или ее необходимо помыть.
4. Прибор нельзя погружать в воду или другую жидкость.
5. Не оставляйте работающую печку без присмотра, если рядом находятся дети!
6. Не ставьте ничего на шнур; не забывайте отключать шнур питания, когда уходите из дому.
7. Не используйте поврежденный шнур; если вы не уверены в его качестве, обратитесь в сервисный центр.
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. Шнур питания не должен находиться вблизи нагревающейся поверхности хлебопечки; на верхнюю плоскость прибора нельзя ничего ставить.
12. Нельзя размещать хлебопечку вблизи источников огня, а также других нагревающихся приборов.
13. Расстояние от прибора до стены должно быть не менее 5 см.
14. Не касайтесь контактов вилки, когда отключаете печку от сети.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Расположение кнопок

- | | | | |
|-------------------|----------------|-----------|-------------|
| 1. Основной | 4. Сладкий | 7. Десерт | 10. Варенье |
| 2. Французский | 5. Быстрый | 8. Тесто | 11. Выпечка |
| 3. Цельнозерновой | 6. Диетический | 9. Пицца | |



Использование панели управления

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

B. Перечень программ в «МЕНЮ»:

1. Основной
2. Французский
3. Цельнозерновой
4. Сладкий
5. Быстрый
6. Диетический
7. Десерт
8. Тесто
9. Пицца
10. Варенье
11. Выпечка

C. Выбор цвета корки хлеба: светлый, средний, темный, быстрый

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



model
BM165

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

Назначение кнопок

А. Кнопка «МЕНЮ» предназначена для выбора программы выпекания. Вы можете выбрать одну из 11 программ (Основной, Французский, Цельнозерновой, Сладкий, Быстрый, Диетический, Десерт, Тесто, Пицца, Варенье, Выпечка), это отобразится на дисплее.

В. Кнопки «ВРЕМЯ» предназначены для выбора времени отсрочки выпекания. Используйте кнопки «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени, оно отобразится на дисплее. При этом каждое нажатие кнопки «+» добавит 10 мин, а кнопки «-» уменьшит время отсрочки на 10 мин.

С. Используйте кнопку «ЦВЕТ» для выбора необходимого цвета корки выпечки, информация отображается на дисплее.

Д. Кнопка «ХЛЕБ» позволяет выбрать необходимый размер буханки, информация высвечивается на дисплее.

Е. Кнопка «СТАРТ/СТОП» предназначена для начала или остановки процесса выпечки.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

| Позиция | 1. Обычный хлеб | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | 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 | 1 кг |
| Вес | до 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 |
| Отсрочка | | | | | | | | | | | | | |
| Предварительный нагрев | | | | | | | | | | | | | |
| Вымешивание 1 | 5 мин. |
| Пауза | 5 мин. |
| Вымешивание 2 | 15 мин. |
| Подъем теста 1 | 40 мин. |
| Вымешивание 3 | 10 сек. |
| Подъем теста 2 | 24 мин. 50 сек. |
| Вымешивание 4 | 15 сек. |
| Подъем теста 3 | 49 мин. 45 сек. |
| Выпекание | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 65 мин. |
| Поддержание в теплом состоянии | 1ч. |
| Всего | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 2:14 | 2:19 | 2:24 | 2:24 |
| Добавление фруктов и орехов | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 1:59 | 2:04 | 2:19 | 2:19 |

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

| Позиция | 2. Французский хлеб | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | 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 |
| Вес | 500 г | 750 г | 1 кг | 500 г | 750 г | 1 кг | 500 г | 750 г | 1 кг | 500 г | 750 г | 1 кг |
| Отсрочка | 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. |
| Пауза | 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 | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 мин. | 17 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. | 39 мин. |
| Вымешивание 3 | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. |
| Подъем теста 2 | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. | 30 мин. 50 сек. |
| Вымешивание 4 | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. | 10 сек. |
| Подъем теста 3 | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. | 59 мин. 50 сек. |
| Выпекание | 55 мин. | 57 мин. | 60 мин. | 55 мин. | 57 мин. | 60 мин. | 55 мин. | 57 мин. | 60 мин. | 55 мин. | 57 мин. | 60 мин. |
| Поддержание в теплом состоянии | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. | 1ч. |
| Всего | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 3:37 | 3:39 | 2:42 |
| Добавление фруктов и орехов | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 2:20 | 2:22 | 2:25 |

| 3. Цельнозерновой хлеб | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Позиция | Светлый | | | | | | Средний | | | Темный | | | Быстрое выпекание | | |
| | 500 г | 750 г | 1 кг | 500 г | 750 г | 1 кг | 750 г | 500 г | 1 кг | 750 г | 500 г | 1 кг | 750 г | 500 г | 1 кг |
| 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 | 500 г | 750 г | 1 кг |
| Вес | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:50 | 15:00 |
| Отсрочка | 30 мин. | 5 мин. | 5 мин. |
| Предварительный нагрев | 5 мин. |
| Вымешивание 1 | 5 мин. |
| Пауза | 15 мин. |
| Вымешивание 2 | 49 мин. | 24 мин. | 24 мин. | 24 мин. |
| Подъем теста 1 | 10 сек. |
| Вымешивание 3 | 25 мин. 50 сек. | 10 мин. 50 сек. | 10 мин. 50 сек. | 10 мин. 50 сек. |
| Подъем теста 2 | 10 сек. |
| Вымешивание 4 | 44 мин. 50 сек. | 34 мин. 50 сек. | 34 мин. 50 сек. | 34 мин. 50 сек. |
| Подъем теста 3 | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 65 мин. |
| Выпекание | 1 ч. |
| Поддержание в теплом состоянии | 3:50 | 3:55 | 4:00 | 2:35 | 2:40 | 2:45 |
| Всего | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 2:15 | 2:20 | 2:25 |
| Добавление фруктов и орехов | | | | | | | | | | | | | | | |

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

| Позиция | 4. Сладкий хлеб | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | Светлый | | | | Средний | | | | Темный | | | |
| 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 |
| Вес | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Отсрочка | | | | | | | | | | | | |
| Предварительный нагрев | | | | | | | | | | | | |
| Вымешивание 1 | 5 мин. |
| Пауза | 5 мин. |
| Вымешивание 2 | 20 мин. |
| Подъем теста 1 | 39 мин. |
| Вымешивание 3 | 10 сек. |
| Подъем теста 2 | 25 мин. 50 сек. |
| Вымешивание 4 | 5 сек. |
| Подъем теста 3 | 51 мин. 55сек |
| Выпекание | 50 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 50 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 50 мин. | 55 мин. | 60 мин. | 50 мин. | 55 мин. | 60 мин. |
| Поддержание в теплом состоянии | 1 ч. |
| Всего | 3:17 | 3:22 | 3:27 |
| Добавление фруктов и орехов | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 2:57 | 3:02 | 3:07 |

| Позиция | Быстрая выпечка | Диетический | Десерт | Тесто | Пицца | Варенье | Выпечка |
|--------------------------------|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Цвет корки | | | - | - | - | - | - |
| Вес | 1 кг | - | | | | | |
| Отсрочка | - | - | - | - | - | - | - |
| Предварительный нагрев | | 0 мин. | | | | | |
| Вымешивание 1 | 20 мин. | 5 мин. | 3 мин. | 5 мин. | 3 мин. | 5 мин. | |
| Пауза | | 0 мин. | | 5 мин. | | | |
| Вымешивание 2 | 3 мин. | 12 мин. | 4 мин. | 20 мин. | 27 мин. | 10 мин. | |
| Подъем теста 1 | | 0 мин. | | 60 мин. | 60 мин. | | |
| Вымешивание 3 | | 0 мин. | | | | | |
| Подъем теста 2 | | 0 мин. | | | | | |
| Вымешивание 4 | | 0 мин. | | | | | |
| Подъем теста 3 | 9 мин. | 60 мин. | | | | | |
| Выпекание | 48 мин. | 60 мин. | 75 мин. | | | 50 мин. | 60 мин. |
| Поддержание в теплом состоянии | 1 ч. | 1 ч. | 22 мин. | | | | 1 ч. |
| Всего | 1:20 | 2:17 | 1:22 | 1:30 | 1:30 | 1:05 | 1:00 |
| Добавление фруктов и орехов | - | 2:10 | - | - | - | - | - |



model
BM165

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Когда рецепт выбран, можно приступить к выполнению следующих шагов согласно нижеприведенным указаниям:

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; 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. При включении ЖК-дисплей покажет «МЕНЮ 1 ВРЕМЯ 3:25», нажмите кнопку МЕНЮ, и затем выберите необходимую вам программу с 1-й по 11-ю (Основной, Французский, Цельнозерновой, Сладкий, Быстрый, Диетический, Десерт, Тесто, Пицца, Варенье, Выпечка).
5. Выбрав программу, укажите нужный цвет хлебной корочки; по умолчанию автоматически выставляется «СРЕДНИЙ».
6. Чтобы выбрать размер буханки, используйте кнопку «ХЛЕБ»; можно выбрать размер 0,5 кг, 0,75 кг, 1 кг. По умолчанию программа выставляет размер 1 кг.
7. Если необходимо отсрочить работу, нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и выставьте подходящее время работы хлебопечки, расчет производится следующим образом:
Время работы = время отсрочки + время выпекания.
8. Чтобы начать работу хлебопечки, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», две точки “:” на дисплее начнут мигать.

* Если необходимо остановить работу, заново выберите меню или остановите работу, удерживая нажатой кнопку «СТАРТ/СТОП» 1 сек, после этого повторите все сначала. В других случаях постарайтесь без надобности не касаться сенсорной панели во время работы прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

9. Когда завершится время работы и на дисплее высветится «0:00», устройство подаст сигнал 10 раз о завершении выпекания, после чего автоматически включится режим поддержания хлеба в теплом состоянии; две точки “:” на дисплее будут продолжать мигать (за исключением программы «ТЕСТО»).

Через 1 час сигнал звонка укажет на то, что режим поддержания в теплом состоянии завершен, две точки “:” на дисплее перестанут мигать, меню возвратится в исходную позицию. Чтобы отключить режим поддержания в теплом состоянии, удерживайте нажатой кнопку «СТОП» 1 сек. до звукового сигнала, после чего режим выключится и меню вернется в исходную позицию.

Когда хлеб приготовлен и вы услышали звуковой сигнал, обязательно наденьте кухонные перчатки, чтобы вынуть хлеб или торт из формы, для этого аккуратно поворачивайте его из стороны в сторону. Перед подачей на стол, удалите из выпечки тестомешалку.

Перед извлечением хлеба, удерживайте нажатой кнопку «СТАРТ/СТОП» 1 сек., чтобы остановить работу хлебопечки.

ИНСТРУКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА:

Инструкции по приготовлению теста очень похожи на приведенные выше инструкции по приготовлению хлеба; все ингредиенты добавляются в той же последовательности. Когда работа завершена, печка подает 10 раз звуковой сигнал, чтобы известить вас.

ИНСТРУКЦИИ ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКА:

Эта функция используется только для выпечки хлеба, то есть готовое тесто кладется в поддон, рабочее время составляет 1 час, процедура следующая:

1. Поместите поддон для хлеба в середину печки и хорошо зафиксируйте его.
2. Поместите готовое тесто в поддон для хлеба и закройте крышку печки.
3. Нажмите кнопку «МЕНЮ», засветится ЖК-дисплей, выберите в меню программу 11 – «ВЫПЕЧКА».
4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы включить функцию выпекания, хлебопечка начнет выпечку.
5. Когда работа будет завершена, время дойдет до «0:00», печка подаст 10 раз звуковой сигнал, чтобы известить вас; после этого включится режим сохранения хлеба



model
BM165

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

теплым; в это время вы можете нажать кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы выключить этот режим.

6. В процессе выпекания, если вы определите, что выпечка полностью готова, вы также можете остановить работу, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП», программа вернется в режим выбора меню.

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 определения 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 печи, 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 проконсультироваться с местным дилером или отправить прибор в ближайший сервисный центр.

2. Защита от неисправностей

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

Если после включения питания размыкается цепь электроснабжения, на ЖК-дисплее



model
BM165

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

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 отправить хлебопечку дилеру или обратиться в ближайший сервисный центр.

ДЕЙСТВИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Ознакомьтесь с более подробным описанием действия функции звуковой сигнализации, которая будет время от времени срабатывать во время эксплуатации хлебопечки.

1. При включении и перезагрузке сигнальное устройство издает звук для извещения.
2. Когда вы выбираете меню (кнопка «МЕНЮ»), включаете выбор цвета корки хлеба («ЦВЕТ»), или нажимаете кнопки настройки (“+”, “-”), при каждом нажатии сигнальное устройство издает звук один раз. При удерживании кнопки в нажатом состоянии, будут повторяться короткие сигналы.
3. Сигнальное устройство издает звук при каждом нажатии кнопки «СТАРТ/СТОП».
4. При приготовлении варенья сигнал звучит 8 раз, напоминая о том, что необходимо добавить варенье в тесто.
5. Когда выпекание хлеба завершено, звук сигнала повторяется 10 раз, сообщая вам, что хлеб приготовлен и работает режим поддержания хлеба в теплом состоянии, через час сигнал звучит 12 раз, сообщая о том, что можно уже вынуть готовый продукт.

РЕЖИМ ПОДДЕРЖИВАНИЯ ХЛЕБА В ТЕПЛОМ СОСТОЯНИИ

Режим сохранения хлеба теплым способствует хорошему выпеканию, он позволяет всегда иметь на столе вкусную выпечку, поддерживая определенную температуру хлеба или другой выпечки, когда процесс выпекания уже завершен.

Когда этот режим завершен хлебопечка издает сигнал каждые 10 минут, чтобы вы обратили внимание.

Вы можете обратиться к таблице программ, чтобы проверить, какая программа включает этот режим.

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ

| Ингредиенты | Большой (1000г) | Средний (750г) | Маленький (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 | 4 стакана* | 3+1/4 стакана* | 2+1/4 стакана* |
| Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 ч. л. |

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

| Ингредиенты | Большой (1000г) | Средний (750г) | Маленький (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 | 4 стакана* | 3+1/4 стакана* | 2+1/4 стакана* |
| Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 ч. л. |

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

| Ингредиенты | Большой (1000г) | Средний (750г) | Маленький (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 | 3 стакана* | 3 стакана* | 2 стакана* |
| Мука из цельного зерна | 1 стакан* | 3/4 стакана* | 1/4 стакана* |
| Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 ч. л. |

*мерный стаканчик в комплекте

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

| Ингредиенты | Большой (1000г) | Средний (750г) | Маленький (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 | 4+1/4 стакана* | 3+1/3 стакана* | 2+1/2 стакана* |
| Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 ч. л. |

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА (ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ 45-50 °С)

| 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 | 4 стакана* |
| Сухие дрожжи | 4 ч. л. |

ДИЕТИЧЕСКИЙ

| Ингредиенты | | Ингредиенты | |
|-----------------------------------|-----------|-------------------|------------|
| Растительное масло | 3 ст. л. | Соль | 1.5 ч. л. |
| Сахар | 3 ст. л. | Яйца | 3 шт. |
| Уксус | 1 ч. л. | Картофельное пюре | 170 г |
| Соевый порошок | 85 г | Тапиока | 125 г |
| Ксантановая камедь (стабилизатор) | 1 ст. л. | Сухое молоко | 125 г |
| Рисовая мука | 1 стакан* | Мука | 2 стакана* |
| Вода | 300 мл | Сухие дрожжи | 2 ч. л. |

*мерный стаканчик в комплекте

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

ДЕСЕРТ

| 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 | 3/4 стакана* |
| Легкосмешиваемые сухие дрожжи | 1/2 ч. л. |

ВЫПЕЧКА

| | |
|--------------|----------------|
| Масло | 2 ст. л. |
| Соль | 2 ч. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. |
| Мука | 4+1/2 стакана* |
| Сахар | 1 ст. л. |
| Вода | 410 мл |
| Сухие дрожжи | 1 ч. л. |

ВАРЕНЬЕ

| 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. |

*мерный стаканчик в комплекте

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Фирма 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 вписуется 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. КАРЫШЕВА, 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. КУНЦЕВЩИНА 26, | 8 (017) 254-22-79 |





BREAD MAKER

model
BM165



Instruction Manual

Please read the instruction manual before using



model
BM165

SAFETY INSTRUCTIONS

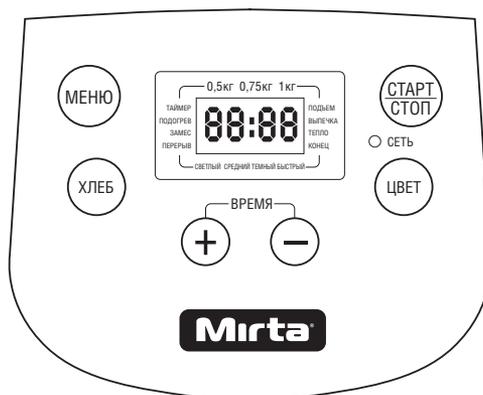
SAFETY INSTRUCTIONS

1. When using the appliance, the instruction must be followed
2. Read carefully this specification before using this appliance.
3. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread machine is very hot after baking.
4. Unplug the cord from socket when don't use or clean the appliance.
5. Don't immerse the appliance into water or other liquid.
6. Keep your eye on the appliance when children are around!
7. It is not allowed to put any part on the main cord; when users out, please remember unplug the cord.
8. Don't used the broken cord, if can't ensure the quality of cord, contact with service center.
9. Don't touch any moving parts.
10. Don't employ other parts except those recommended by the manufacturer. Otherwise it will cause injury to person and appliance.
11. This appliance is for household; don't use it outdoor or other place.
12. Don't keep main cord near the hot surface; don't put any other tinder on the surface of the appliance.
13. Don't place the appliance around the furnace and other heating source.
14. The distance between the appliance and wall shall be more than 2 inch.
15. Don't touch the pin of the plug when unplug it

CONTROL PANEL INSTRUCTION

Film layout as below

- | | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------|
| 1. BASIC | 4. SWEET | 7. CAKE | 10. JAM |
| 2. FRENCH | 5. SUPER PARID | 8. DOUGH | 11. BAKE |
| 3. WHOLE WHEAT | 6. GLUTEN FREE | 9. PIZZA DOUGH | |



Control panel display

A. LCD displays «MENU», «TIMER», «SIZE», «COLOR» and «Working Procedure»

B. «MENU» including:

1. BASIC
2. FRENCH
3. WHOLE WHEAT
4. SWEET
5. SUPER PARID
6. GLUTEN FREE
7. CAKE
8. DOUGH
9. PIZZA DOUGH
10. JAM
11. BAKE

C. Color including:

Light, Medium, Dark and Rapid.

D. Size Setting: 0,5kg, 0,75kg, 1kg



model
BM165

FEATURES

Button instruction

A. MENU

Use «MENU» to choose each menu you like, the chosen menu will display on the LCD.

Menu 1-11 includes BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER RAPID, GLUTEN FREE, CAKE, DOUGH, PIZZA DOUGH, JAM, BAKE

B. TIMER

Use "+" or "-" to add or reduce the time and display on the LCD. Press "+" once add 10mins, press "-" once reduce 10mins.

C. COLOR

Use «Color» to select the right color and will display on the screen.

D. LOAF

Use this button to choose the size and will display on the LCD.

E. START/STOP

Use this button to start or stop the working process.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

| Item | 1. Basic | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Light | | | Medium | | | Dark | | | Quick | | |
| Color | | | | | | | | | | | | |
| Weight | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB |
| Delay | 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 | | | | | | | | | | | | |
| Knead 1 | 5 min |
| Rest | 5 min |
| Knead 2 | 15 min |
| Rising 1 | 40 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| punch | 10s |
| Rise 2 | 24m50s | 8m50s | 8m50s | 8m50s |
| Shape | 15s | 10s | 10s | 10s |
| Rise 3 | 49m45s | 29m50s | 29m50s | 29m50s |
| Bake | 55 min | 60 min | 65 min | 60 min | 65 min | 65 min | 60 min | 60 min | 65 min | 55 min | 60 min | 65 min |
| Moisture | 1hr |
| Total | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 3:15 | 3:20 | 3:25 | 2:14 | 2:19 | 2:24 |
| Fruit & nut | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 1:59 | 2:04 | 2:19 |

| Item | 2. French | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Light | | | Medium | | | Dark | | | Quick | | |
| Color | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB |
| Weight | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Delay | | | | | | | | | | | | |
| Preheat | | | | | | | | | | | | |
| Knead 1 | 5 min |
| Rest | 5 min |
| Knead 2 | 17 min |
| Rising1 | 39 min |
| punch | 10s | 15s | 15s | 15s |
| Rise 2 | 30m50s | 14m45s | 14m50s | 14m45s |
| Shape | 10s | 0s | 0s | 0s |
| Rise 3 | 59m50s | 30 min | 30min | 30 min |
| Bake | 55 min | 57 min | 60 min | 55 min | 57 min | 60 min | 55 min | 57 min | 60 min | 55 min | 57 min | 60 min |
| Moisture | 1hr |
| Total | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 3:32 | 3:34 | 3:37 | 2:37 | 2:39 | 2:42 |
| Fruit & nut | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 3:15 | 3:17 | 3:20 | 2:20 | 2:22 | 2:25 |

| 3. Whole Wheat | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Item | Light | | | | | | Medium | | | Dark | | | Quick | | |
| | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB |
| Weight | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:55 | 15:00 | 15:00 | 14:50 | 15:00 |
| Delay | 30 min | 5 min | 5 min |
| Preheat | 5 min |
| Knead 1 | 5 min |
| Rest | 15 min |
| Knead 2 | 49 min | 24 min | 24 min | 24 min |
| Rising1 | 10s |
| punch | 25m50s | 10m50s | 10m50s | 10m50s |
| Rise 2 | 10s |
| Shape | 44m50s | 34m50s | 34m50s | 34m50s |
| Rise 3 | 55 min | 60 min | 65 min | 55 min | 60 min | 65 min | 55 min | 60 min | 65 min | 55 min | 60 min | 65 min | 55 min | 60 min | 65 min |
| Bake | 1hr |
| Moisture | 3:50 | 3:55 | 4:00 | 2:35 | 2:40 | 2:45 |
| Total | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 3:05 | 3:10 | 3:15 | 2:15 | 2:20 | 2:25 |
| Fruit & nut | | | | | | | | | | | | | | | |

| 4 | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Item | Sweet | | | Средний | | | Темный | | | | |
| | Light | Medium | Dark | 500 г | 750 г | 1 кг | 500 г | 750 г | 1 кг | | |
| Color | | | | | | | | | | | |
| Weight | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB | 1.5 LB | 2.0 LB |
| Delay | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Preheat | | | | | | | | | | | |
| Knead 1 | 5 min |
| Rest | 5 min |
| Knead 2 | 20 min |
| Rising1 | 39 min |
| punch | 10s |
| Rise 2 | 25m50s |
| Shape | 5s |
| Rise 3 | 51m55s |
| Bake | 50 min | 55 min | 60 min | 50 min | 55 min | 60 min | 50 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min |
| Moisture | 1hr |
| Total | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 3:22 | 3:27 |
| Fruit & nut | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 2:57 | 3:02 | 3:07 | 3:02 | 3:07 |

| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|-----------------|-------------|-------------|--------------|--------|-------------|--------|------------|
| Item | Super Rapid | Gulten Free | Cake | Dough | PIZZA DOUGH | Jam | Bake |
| Color | | | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Weight | 2.0 LB | N/A | | | | | |
| Delay | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Preheat | | 0 min | | | | | |
| Knead 1 | 20 min | 5 min | 3min | 5 min | 3 min | 5 min | |
| Rest | | 0 min | | 5 min | | | |
| Knead 2 | 3 min | 12 min | 4min | 20min | 27 min | 10 min | |
| Rising1 | | 0 min | | 60 min | 60min | | |
| punch | | 0 min | | | | | |
| Rise 2 | | 0 min | | | | | |
| Shape | | 0 min | | | | | |
| Rise 3 | 9 min | 60 min | | | | | |
| Bake | 48 min | 60 min | 75min | | | 50 min | 60min |
| Moisture | 1hr | 1hr | 22min | | | | 1hr |
| Total | 1:20 | 2:17 | 1:22 | 1:30 | 1:30 | 1:05 | 1:00 |
| Fruit & nut | N/A | 2:10 | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |



model
BM165

OPERATION INSTRUCTIONS

BREAD FUNCTIONAL INSTRUCTIONS

After refer to the recipe, the steps can be followed according to the following directions:

1. Make the shovel Aim to the position of the rotation of the semicircle, then into the bread bucket.
2. According to the bread recipe you need, put water, flour, eggs, and other materials in the bucket; Please put the yeast at last, and also place it in the middle of the material; if you use «reducing time», better put the yeast on the top of the flour, so that the yeast will not be mixed with water, salt, sugar, otherwise, it will affect the activity of the normal play of the yeast.
3. Put the bread bucket into the bread oven, set it well; And then cover the top lid.
4. When in power, the LCD will display «MENU 1 TIMER 3:25», press the MENU button to observe the LCD display, select menu, 1-11 (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER RAPID, GLUTEN FREE, CAKE, DOUGH, PIZZA DOUGH, JAM, BAKE) as your needed the menu functionality..
5. After selecting the menu, choose your needed color, if not select, it will be recognized as the «Medium» automatically.
6. when selecting the size, used LOAF button, to choose between 2.0 size & 3.0 size. If not selected, then it will be recognized 3 size by the menu.
7. If needs to start work, press the button (TIMER) to adjust working times to the time required, the calculation is as follows:
Working time = time to start menu + time
8. Press button (START/STOP) 0.5S, start the unit to work, “:” begin to flashing

* If needs to stop the work, re-select the menu, you can again press start/stop button (START/STOP) 1 sec, stop working, then repeat the operation; Otherwise, please try not to touch panel during the unit working.
9. when time run to the «0:00», the buzzer rang 10 voice as indication, and automatically enter the heating preservation processes; “:” is still flashing (except DOUGH menu)..

OPERATION INSTRUCTIONS

After finishing 1 hour heating preservation, the buzzer rang and indicate “:” Stop flashing at the same time return to the initial state of the menu. If you do not want to heat in the half-way, please keep holding «STOP» button 1 second, then Beeper indicate by a sound, the unit stop working, back to the menu of the initial state.

When the bread is well done after hearing one buzzer sound, please wear gloves to take out the bread buckets, gently vibrating bread or cake inside, then it will be poured out, please remove the shovel before eating.

Before taking out the bread, pressing the start/stop button (START/STOP) 1 second, to stop the unit working.

DOUGH FUNCTION INSTRUCTIONS:

This operation of this menu is very similar to bread functions above; do not add the salt, sugar, milk powder and so on. When the work is completed, 10 beeper sounds will ring to remind you

BAKING FUNCTION INSTRUCTION:

This function can be used to baking the bread, the working time is 1 hour, and procedure is as below:

1. Put the bread bucket in to the oven and set it well.
2. To bunch the food pieces well which is brewage by the oven tools, place them well in the bread bucket, and cover the top lid.
3. Press «Menu» to observe LCD display, choose Menu 10,-BAKE
4. Press START/STOP, to start up the baking function, the unit will start baking.
5. When work is completed, the time will run to «0:00», the buzzer will sounded ten times to remind you; then bread maker will be into the heating preservation state; at this time you can press start/stop button «START/STOP» to stop working, or the bread machine will automatically insulation.
6. During the working time, if found the food is ripe, you can also press button «START/STOP» to stop and it will then return to the menu selection state..



model
BM165

OPERATION INSTRUCTIONS

Note: Better to divide the food properly when baking the food. and even placed some distance apart, so it will be evenly baked; the time may be not master well for first user, but it does not matter, you can bake better next time.

POWER-OFF STATE INSTRUCTION

Bread maker is with power off-state memory function; when the unit start work, if you shut off the power or AC power by accident (it can be also known as power -off»), less than 7 minutes, re-power can be able to restore the original working condition; but when re power on, the working time may be changed, and different from the original set of working hours

Actual working time = power-off time, + the original set of working time

If power-off time is more than 15 minutes, the unit will not ensure to restore the original working condition.

If the unit is in inactive condition, then the bread maker will be restored to the initial power on state.

OVER-TEMPERATURE & ABNORMAL ALARM AND SELF-PROTECTION FUNCTION INSTRUCTION.

The Bread maker has function of estimating the initial to end conditions of the menu and the self protection of abnormal condition, if you meet with the phenomenon of not understanding or abnormal, you can refer to the bellowing instruction to determine, and then deal with it timely.

1. Working condition determines function:

If your current working conditions are not suitable for the current menu function of initial conditions required, for example: when to choose Bread or Dough, the temperature in the bread oven is too high or too low, this can not meet the requirements of bread produced by initial conditions, that is: the inside temperature is below -10°C or higher than 50°C ; At this point, you start the bread machine to work, the unit will automatically stopped from working, it displays «E00» or «E01» on LCD, also issued a continuous short ringing sound to remind you.

When meeting such a case, please remove the bread bucket, put it in inside the machine until the temperature in line with the working requirements, select the menu you need and working hours, and start the bread machine to work.

If you still can not properly use the bread machine, there is possibly some defects inside the machine, at this time, you can consult with the local dealer or send it to the nearby repairing shop to repair.

2. Function determine

The unit have the self determination function when in the abnormal condition, such as Temperature sensor open circuit, short circuit etc.

When the machine temperature sensor open circuit after the power-on, the unit LCD display «EEE», at the same time the machine issues continuous ring sound to remind you.



model
BM165

SPECIAL FUNCTION INSTRUCTION

When the machine temperature sensor is in short-circuit after the power-on, the unit LCD will display «HHH», at the same time, it issued continuous ringing sound to remind you.

You can send the machine to the dealer or the nearest Department of Maintenance Special Service when you meet with this problem.

BEEPER FUNCTION DESCRIPTION

In order to clear the function of buzzer sound time to time during the working times, here added with a more detailed explanation.

1. Power on and reset, the buzzer promptly make a sound to remind.
2. Pressing the menu to select the button (MENU), burning color selection key (COLOR), or pressing the adjustment button («+», «-»), each time pressed, Beeper one time. If keep on pressing, the buzzer will sound a continuous short-Tips.
3. When proceed START/STOP menu, the buzzer will sound. one time in each pressing.
4. In JAM working, the buzzer will make 8 times ring to remind you to add jams when in Dough.
5. After finishing bread maker, the buzzer will ring 10 times continuously, to remind you the bread is cooked and in the state of heating preservation, after that the buzzer will ring 12 times, to remind you this state is over.

HEATING PRESERVATION INSTRUCTION:

In order to facilitate you to use, it can make you always have a delicious food or bread which still maintain a certain temperature after the bread or the food is completed, but not taken out timely.

The buzzer will ring once in every 10 minutes, to remind you the heating preservation working is completed.

You can refer to the craftwork timetable to check if all the menu has the function of heating preservation.

STANDARD BREAD RECIPES

BASIC BREAD RECIPE

| Ingredients: | Large (1000g) | Regular (750g) | Small (500g) |
|--------------|---------------|-----------------------|--------------|
| WATER | 330ML. | 250 ML | 170ML |
| OIL | 2 Tbsp. | 2Tbsp.. 1-1/2Tbsp. | 1-1/2 ст. л. |
| SALT | 1tsp. | 3/4tsp. | 1/2tsp. |
| SUGAR | 2Tbsp. | 1-1/2Tbsp. | 1Tbsp. |
| MILK POWDER | 2Tbsp. | 1Tbsp. | 1Tbsp. |
| FLOUR | 4 Cups | 3 Cups | 2Cups |
| YEAST | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |

FRENCH BREAD RECIPE

| Ingredients: | Large (1000g) | Regular(750g) | Small (500g) |
|--------------|---------------|---------------|--------------|
| LEMON JUICE | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |
| WATER | 330ML. | 250 ML | 170ML |
| OIL | 2 Tbsp. | 1-1/2Tbsp.. | 1Tbsp. |
| SALT | 1tsp. | 1-1/4tsp. | 1tsp. |
| SUGAR | 2Tbsp. | 1-1/2Tbsp. | 1Tbsp. |
| FLOUR | 4 Cups | 3 Cups | 2Cups |
| YEAST | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |

WHOLE WHEAT BREAD RECIPE

| Ingredients: | Large (1000g) | Regular(750g) | Small(500g) |
|-------------------|---------------|---------------|-------------|
| WATER | 360ML | 270 ML | 210ML |
| OIL | 3 Tbsp. | 2Tbsp. | 1-1/2Tbsp. |
| SALT | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |
| WHITE SUGAR | 2Tbsp. | 2Tbsp. | 2Tbsp. |
| MILK POWDER | 3Tbsp. | 2-1/2Tbsp. | 2Tbsp. |
| FLOUR | 3 Cups | 2Cups | 1-1/2Cups |
| WHOLE WHEAT FLOUR | 1 Cups | 1 Cups | 1/2 Cups |
| YEAST | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |



model
BM165

STANDARD BREAD RECIPES

SWEET BREAD RECIPE

| Ingredients | Large (1000g) | Regular(750g) | Small(500g) |
|-------------|---------------|---------------|-------------|
| WATER | 330ML. | 260 ML | 170ML |
| OIL | 2 Tbsp. | 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 Cups | 3 Cups | 2 Cups |
| YEAST | 1tsp. | 1tsp. | 1tsp. |

SUPER RAPID BREAD (NOTE :WATER TEMPERATURE 45-50 °C)

| Ingredients | Regular (750g) |
|-------------|----------------|
| WATER+EGG | 370 ML |
| OIL | 2Tbsp.. |
| SALT | 1tsp. |
| SUGAR | 2Tbsp. |
| MILK POWDER | 3Tbsp. |
| FLOUR | 4Cups |
| YEAST | 4tsp. |

GLUTEN FREE

| Ingredients | | Ingredients | |
|----------------|---------|---------------|----------|
| OIL | 3 Tbsp. | SALT | 1.5 tsp. |
| SUGAR | 3 Tbsp. | EGG | 3 |
| VINEGAR | 1tsp. | POTATO POWDER | 2/3Cups |
| SOYBEAN POWDER | 1/3Cups | TAPIOCA | 1/2Cups |
| XANTHAN | 1Tbsp. | MILK POWDER | 1/2Cups |
| RICE FLOUR | 1Cups | FLOUR | 2Cups |
| WATER | 300ML | YEAST | 2tsp. |

STANDARD BREAD RECIPES

CAKE

| Ingredients | 500g |
|--------------|--------|
| MILK | 1 cup |
| BUTTER | 2tsp |
| EGGS | 2 |
| SUGAR | 1/4cup |
| ESSENCE | 3/4tsp |
| CAKE FLOUR | 3/4cup |
| BAKING YEAST | 1/2tsp |

DOUGH

| | |
|-------------|------------|
| OIL | 2 Tbsp. |
| SALT | 2 tsp. |
| MILK POWDER | 2Tbsp. |
| FLOUR | 4 1/2 Cups |
| SUGAR | 1 Tbsp. |
| WATER | 410MI |
| YEAST | 1 tsp. |

JAM

| 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. |



model
BM165

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



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 | |

