

MIO STAR

BREAD MAKER 1000

Хлібопічка - інструкція з експлуатації українською мовою



Український переклад німецькомовної частини оригінальної інструкції. Назви кнопок залишено так, як вони надруковані на панелі керування.

Вітаємо!

Ви придбали якісну хлібопічку, виготовлену з великою ретельністю. За правильного догляду вона послужить вам багато років.

Перед першим використанням уважно прочитайте цю інструкцію, особливо правила безпеки. Особи, які не ознайомилися з інструкцією, не повинні користуватися хлібопічкою.

Корисна інформація

На сайті www.migros-service.ch доступний широкий вибір аксесуарів і запасних частин. Для пошуку введіть назву виробу або артикул пристрою.

Зміст

- Правила безпеки
- Огляд пристрою
- Панель керування та LCD-дисплей
- Перед першим використанням
- Функції та 22 програми
- Послідовність програми
- Випікання хліба
- Очищення та догляд
- Усунення несправностей
- Утилізація
- Технічні характеристики
- Відповідність стандартам

Правила безпеки

Перед підключенням пристрою до електромережі уважно прочитайте ці вказівки. Вони містять важливу інформацію щодо безпечної експлуатації.

- Повністю прочитайте інструкцію та збережіть її для наступних користувачів.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Після розпакування одразу утилізуйте їх або зберігайте в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи інші рідини - існує ризик ураження електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Особи, зокрема діти, які через фізичні, сенсорні або розумові можливості, брак досвіду чи знань не можуть безпечно користуватися пристроєм, мають використовувати його лише під наглядом або після інструктажу відповідальної особи.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки 220-240 В / 50/60 Гц із захистом щонайменше 6 А.
- Рекомендується підключення через пристрій захисного відключення (ПЗВ/FI). У разі сумнівів зверніться до фахівця.

Обов'язково виймайте вилку з розетки:

- перед переміщенням пристрою;
- перед очищенням;
- після кожного використання.
- Не допускайте звисання або затискання шнура на кутах і гострих краях. Не прокладайте його по гарячих предметах та захищайте від олії.
- Під час роботи шнур живлення не повинен лежати на пристрої.
- Регулярно перевіряйте шнур на пошкодження. Пошкоджений шнур має замінювати лише сервіс MIGROS.
- Не торкайтеся вилки, шнура або пристрою вологими чи мокрими руками. Виймайте вилку, тримаючись за корпус вилки, а не за кабель.
- Не переносьте і не тягніть пристрій за шнур живлення.
- Не використовуйте пристрій у разі несправності, пошкодженого шнура, падіння пристрою або інших пошкоджень. У такому разі зверніться до сервісу MIGROS.

Вибір місця встановлення

- Встановлюйте пристрій на суху, стійку й рівну поверхню, не безпосередньо під розеткою.
- Дотримуйтеся відстані щонайменше 60 см від мийки та водопровідного крана.
- Не ставте пристрій на або під легкозаймисті чи такі, що можуть плавитися, конструкції та кухонні меблі - під час роботи виходить пара.
- Ставте пристрій на термостійку основу, а не безпосередньо на лаковані меблі.
- Не встановлюйте поруч із горючими матеріалами (наприклад, шторами) або нетермостійкими предметами. Дотримуйтеся мінімальної відстані 50 см.
- Не ставте пристрій і шнур на гарячі поверхні або поблизу відкритого вогню. Мінімальна відстань - 50 см.

Правила безпеки - продовження

- Використовуйте лише в сухих приміщеннях і без подовжувача.
- Не залишайте кабель звисати - це створює ризик спіткнутися.
- Не переміщуйте пристрій під час роботи або поки пристрій, форма та випічка ще гарячі - ризик опіків.
- Не переміщуйте хлібопічку, якщо у формі є гарячий або рідкий вміст, наприклад конфітур - ризик опіків.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Не використовуйте пристрій просто неба.
- Під час роботи не торкайтеся обертової лопатки для замішування - ризик травмування.
- Хлібопічка повинна працювати лише під наглядом.
- Під час роботи поверхні нагріваються - не торкайтеся їх.
- Ніколи не кладіть усередину алюмінієву фольгу або інші металеві предмети - це може спричинити коротке замикання та пожежу.
- Відкривайте кришку лише за ручку.
- Не накривайте хлібопічку та не використовуйте її для сушіння білизни або розморожування продуктів.
- Перед зберіганням дайте хлібопічці повністю охолонути.
- Після кожного використання вимикайте пристрій і виймайте вилку з розетки.
- Не очищуйте пристрій абразивними губками: частинки губки можуть потрапити на електричні компоненти й створити ризик ураження струмом.
- Категорично заборонено вставляти будь-які предмети в корпус або відкривати корпус пристрою.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Не використовуйте зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування для запуску пристрою.
- Ніколи не використовуйте пристрій без форми для випікання або з порожньою формою, окрім спеціальної процедури першого прогрівання, описаної нижче.
- Під час роботи завжди закривайте кришку.
- Ніколи не виймайте форму для випікання під час роботи.

Увага! Не перевищуйте 600 г борошна і не додавайте більше 1¼ пакетика (приблизно 10 г) сухих дріжджів, що відповідає приблизно 25 г свіжих дріжджів. Тісто може перелитися через край і спричинити пожежу.

Про цю інструкцію

Інструкція не може охопити всі можливі способи використання. Якщо потрібна додаткова інформація або виникла проблема, недостатньо описана в інструкції, зверніться до M-Infoline (номер телефону зазначено на звороті оригінальної інструкції). Зберігайте інструкцію та передавайте її наступному користувачеві разом із пристроєм.

Огляд пристрою

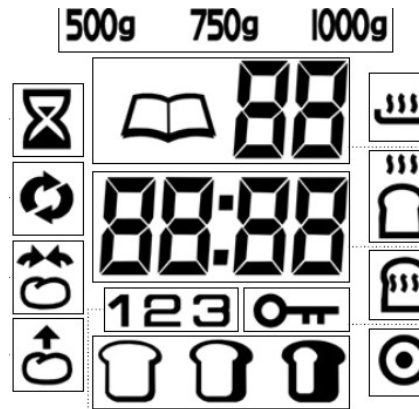


Панель керування



Кнопка	Функція
MENU	вибір програми 1-22
WEIGHT	вибір ваги 500 / 750 / 1000 г
BURNING COLOR	ступінь підрум'янення скоринки
+ TIME / - TIME	налаштування відкладеного завершення
BAKE	швидкий перехід до меню 19
KNEAD	швидкий перехід до меню 10 згідно з оригіналом
START / PAUSE / STOP	запуск, пауза, завершення
SETTING	персональні налаштування

LCD-дисплей



- Вибір ваги: 500 г / 750 г / 1000 г.
- Відкладений старт/завершення.
- Перемішування.
- Пауза/відпочинок тіста.
- Підйом тіста.
- Фаза 1 / 2 / 3.
- Ступінь підрум'янення.
- Попередній нагрів.
- Меню 1-22.
- Випікання.
- Відображення часу програми.
- Підтримання тепла.
- Блокування.
- Готово.

Перед першим використанням

Утилізація упаковки

Розпакуйте пристрій та утилізуйте пакувальні матеріали відповідно до місцевих правил.

Перше очищення

Перед використанням протріть форму для випікання, лопатку для замішування та зовнішню поверхню хлібопічки чистою вологою тканиною. Не використовуйте абразивні губки або засоби. Зніміть захисну плівку з панелі керування та оглядового вікна.

Перше прогрівання

Лише під час першого прогрівання встановіть у пристрій порожню форму для випікання. Закрийте кришку. Виберіть програму 19 і натисніть START/PAUSE/STOP. Прогрівайте пристрій 5 хвилин. Після 5 хвилин утримуйте START/PAUSE/STOP до довгого звукового сигналу, щоб завершити програму.

Під час першого ввімкнення можливий легкий запах через заводське мастило нагрівальних елементів. Це не є небезпечним і швидко зникає. Забезпечте провітрювання. Після повного охолодження ще раз протріть форму, лопатку та зовнішню поверхню вологою тканиною.

Увага! Не прогрівайте хлібопічку з порожньою формою довше 5 хвилин.

Керування перед запуском

Після підключення

Після підключення до електромережі пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться «3:00». Двокрапка між «3» і «00» не блимає. Програма 1 встановлена за замовчуванням, а стрілки вказують на «750 g» і «MEDIUM».

START / PAUSE / STOP

Коротко натисніть кнопку один раз, щоб запустити програму. Дисплей засвітиться, двокрапка в індикації часу почне блимати. Після старту інші кнопки, крім START/PAUSE/STOP, деактивуються.

Для блокування або розблокування керування одночасно натисніть WEIGHT і BURNING COLOR. Повторне одночасне натискання перемикає стан блокування.

Коротке натискання START/PAUSE/STOP переводить програму в паузу. Якщо протягом 3 хвилин не натискати кнопки, програма автоматично продовжиться. Для повного завершення роботи або скидання налаштувань утримуйте кнопку 3 секунди до довгого звукового сигналу.

Примітка. Щоб лише перевірити стан хліба, не натискайте START/PAUSE/STOP - спостерігайте за процесом через оглядове вікно.

Вага

Натискайте WEIGHT, щоб вибрати вагу 500 г, 750 г або 1000 г. Функція доступна в програмах 1-9.

Ступінь підрум'янення

Натискайте BURNING COLOR, щоб вибрати світлу, середню або темну скоринку. Функція доступна в програмах 1-9.

Таймер відкладеного завершення

Функція таймера дозволяє відкласти завершення випікання максимум на 15 годин. Виберіть програму, потім кнопками + або - встановіть загальний час до завершення. Перше натискання переводить значення до наступного десятка хвилин, кожне наступне змінює час на 10 хвилин. Утримання «+» прискорює зміну. Підтвердьте START/PAUSE/STOP - двокрапка почне блимати, а відлік запуститься.

Приклад: якщо зараз 8:00 і свіжий хліб потрібен о 15:30, виберіть програму 1 і встановіть на дисплеї 7:30.

Увага! Перед використанням таймера спочатку перевірте рецепт без відкладення, щоб переконатися у правильному співвідношенні інгредієнтів і об'ємі тіста. Не використовуйте таймер для рецептів із яйцями, молоком, вершками, сиром та іншими швидкопсувними молочними продуктами.

Переривання живлення

Після відновлення живлення протягом приблизно 10 хвилин програма продовжиться з того самого місця. Після довшого переривання програма не продовжується, а дисплей повертається до стандартних налаштувань.

Повідомлення про помилки

ННН: температура хлібопечки надто висока. Зупиніть програму, вийміть вилку з розетки, відкрийте кришку та дайте пристрою охолонути 20 хвилин.

ЕЕ0: вимкніть хлібопечку, вийнявши вилку з розетки, потім підключіть знову. Якщо помилка залишається, зверніться до сервісу MIGROS.

Можливості пристрою

- 22 програми випікання та приготування.
- Можливість використовувати готові суміші для випічки.
- Замішування тіста для локшини або булочок та приготування джему.
- Окрема безглютенова програма для сумішей і борошна без глютену, наприклад кукурудзяного, гречаного та картопляного.

Програми 1-7

1. Стандартна програма

Для білого та змішаного хліба переважно з пшеничного або житнього борошна. Хліб має щільнішу структуру. Ступінь підрум'янення задається кнопкою BURNING COLOR.

2. Французький хліб

Для легкого хліба з тонкого борошна. Зазвичай хліб виходить пухким із хрусткою скоринкою. Програма не призначена для рецептів із маслом, маргарином або молоком.

3. Цільнозерновий хліб

Для хліба з цільнозернового пшеничного борошна. Має довший попередній нагрів, щоб зерно ввібрало воду й набухло. Використовувати таймер не рекомендується, оскільки результат може погіршитися. Зазвичай утворюється товстіша хрустка скоринка.

4. Солодкий хліб

Для хліба з підвищеним вмістом цукру, жирів і білків, які посилюють підрум'янення. Завдяки довшій фазі підйому хліб стає легким і повітряним.

5. Рисовий хліб

Для цього хліба варений рис змішують із борошном у співвідношенні 1:1.

6. Безглютеновий хліб

Для хліба з безглютенового борошна та готових сумішей. Таке борошно довше вбирає рідину й має інші властивості підйому.

7. Експрес

Для хліба з розпушувачем, який активується вологою та теплом. Для кращого результату рідини мають бути внизу форми, сухі інгредієнти - зверху. Рекомендуються рецепти без важких інгредієнтів і щільних сортів борошна. Хліб може вийти менш повітряним і менш виразним на смак.

Обережно при безглютеновому випіканні. Ретельно очищуйте форму, лопатку та пристрій. Навіть невелика кількість залишкового борошняного пилу може спричинити небажану реакцію у людей, чутливих до

глютену.

Програми 8-22

8. Кекс / пиріг

Інгредієнти замішуються, тісто піднімається та випікається. Для цієї програми використовуйте розпушувач.

9. Десерт

Замішування та випікання тіста з підвищеним вмістом жирів і білків.

10. Тісто

Підготовка дріжджового тіста для булочок, піци, плетеного хліба тощо. Випікання в цій програмі не виконується - готове тісто випікають у звичайній духовці.

11. Змішування

Перемішування борошна й рідин до однорідності.

12. Замішування

Лише замішування тіста. Фази підйому та випікання відсутні. Підходить, наприклад, для тіста для піци.

13. Клейкий рис

Замішування та випікання сумішей із шліфованого клейкого рису.

14. Йогурт

Приготування йогурту.

15. Рисове вино

Підйом/ферментація та приготування шліфованого клейкого рису. В оригіналі згадується напій Міїї, традиційний для Південно-Східної Азії, який отримують ферментацією рисового крохмалю; він порівнюється з японським саке.

16. Джем

Приготування конфітурів, желе, фруктових намазок зі свіжих фруктів та апельсинового мармеладу.

17. Розморожування

Для розморожування заморожених продуктів перед приготуванням.

18. Обсмажування

Перемішування та обсмажування мигдалю, арахісу, фундука тощо.

19. Додаткове випікання

Якщо хліб вийшов надто світлим або недостатньо пропікся.

20. Підйом тіста та випікання

Підйом і випікання без замішування. Підходить для рецептів, де після ручного замішування або режиму замішування потрібні додаткові ручні етапи.

21. Каша «Вісім скарбів»

Традиційна китайська каша, також відома як Babao або буддійська каша. В оригіналі зазначено, що вона пов'язана зі святом Laba та нині є популярною азійською стравою.

22. Персональні налаштування

Збереження власних параметрів. Можна встановити тривалість фаз замішування, підйому, випікання та підтримання тепла.

Підтримання тепла

Після завершення випікання пролунають 10 сигналів, а дисплей покаже 0:00. Пристрій автоматично переходить у режим підтримання тепла до 60 хвилин. Для дострокового завершення утримуйте START/PAUSE/STOP до звукового сигналу.

Послідовність програми

Етап	Заданий час, хв	Доступний діапазон, хв
Перемішування 1	15	1-30
Пауза 1	3	0-30
Перемішування 2	20	0-30
Пауза 2	10	0-30
Перемішування 3	0	0-25
Підйом 1	42	0-60
Підйом 2	40	0-60
Підйом 3	0	0-60
Випікання	50	0-80
Підтримання тепла	60	0-60

Для випікання передбачено 3 рівні підрум'янення: світлий, середній і темний.

Додаткові функції

BAKE

Натисніть BAKE, щоб перейти безпосередньо до меню 19, потім натисніть START/PAUSE/STOP для запуску.

KNEAD

В оригінальній інструкції зазначено: натисніть KNEAD, щоб перейти до меню 10, потім натисніть START/PAUSE/STOP для запуску.

PHASE 1 2 3

Цифри показують поточну фазу програми. Наприклад, процес перемішування може поділятися на фазу 1, 2 і 3.

SETTING

Відкриває персональні налаштування, де можна задавати тривалість окремих процесів, наприклад замішування, підйому або випікання.

Випікання хліба

Підготовка

1. Встановіть хлібопічку на рівну й тверду поверхню та дотримуйтеся правил безпеки.
2. За ручку поверніть форму для випікання проти годинникової стрілки та вийміть її з пристрою.
3. Встановіть лопатку для замішування на приводний вал у формі.
4. Додайте інгредієнти в кількості й послідовності, зазначених у рецепті. Зазвичай спочатку додають рідини, цукор і сіль, потім борошно, а дріжджі - в останню чергу. Усі рідини мають бути кімнатної температури.
5. Зробіть пальцем невелике заглиблення у верхньому шарі борошна та насипте туди дріжджі. Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю або рідиною.
6. Поверніть форму в пристрій і поверніть її у фіксаторі, щоб вона надійно зафіксувалася. Для правильного змішування й замішування форма має бути встановлена до кінця.
7. Підключіть пристрій до електромережі. Пролунає сигнал, а дисплей за замовчуванням покаже програму 1.
8. Натискайте MENU, доки не з'явиться потрібна програма.
9. Натисніть WEIGHT, щоб вибрати 500 г, 750 г або 1000 г. За текстом оригіналу вибір ваги недоступний для програм 10-21.
10. Натисніть BURNING COLOR, щоб вибрати світлу, середню або темну скоринку. В оригіналі зазначено, що параметр недоступний у програмах 10-20.
11. За потреби налаштуйте DELAY TIMER кнопками + і -. В оригіналі зазначено, що таймер недоступний у програмі 10. Не використовуйте відкладення з молочними продуктами, яйцями тощо.
12. Натисніть START/PAUSE/STOP один раз. Пролунає сигнал, і програма запуститься. Якщо увімкнено відкладення, лопатка почне змішування лише після завершення встановленої затримки.
13. У програмах 1-9 можна додавати горіхи, родзинки або сухофрукти. Пристрій подає 10 сигналів у момент, коли їх слід додати; цей момент залежить від програми.
14. Після завершення програми пролунають 10 сигналів і на 1 годину увімкнеться підтримання тепла. Щоб завершити раніше, утримуйте START/PAUSE/STOP приблизно 3 секунди.
15. Від'єднайте пристрій від електромережі й відкрийте кришку, використовуючи кухонні рукавиці.
16. У рукавицях переверніть форму над відповідною термостійкою поверхнею та обережно струшуйте, доки хліб не вийде. За потреби обережно відокремте боки хліба антипригарною лопаткою.
17. Дайте хлібу охолонути приблизно 20 хвилин перед нарізанням.
18. Якщо лопатка для замішування залишилася в хлібі, обережно вийміть її спеціальним гачком. Хліб гарячий - не намагайтеся витягнути лопатку рукою.

Обережно! Форма для випікання та хліб можуть бути дуже гарячими. Використовуйте кухонні рукавиці.

Очищення та догляд

Попередження! Перед кожним очищенням виймайте вилку з розетки та дайте пристрою повністю охолонути. Захищайте пристрій від вологи, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Корпус, кришка, камера випікання

Видаляйте залишки з камери випікання вологою тканиною або злегка змоченою м'якою губкою. Корпус і кришку також протирайте лише вологою тканиною або губкою. Не використовуйте мийні засоби для цих поверхонь. Ретельно висушіть внутрішню частину.

Форма та лопатка для замішування

Форма й лопатка мають антипригарне покриття. Не використовуйте агресивні засоби, абразиви або предмети, які можуть подряпати поверхню. Через вологу й пару зовнішній вигляд покриття з часом може змінитися; це не означає погіршення функціональності чи якості.

Якщо лопатка важко знімається, налейте трохи води на дно форми та залиште приблизно на 30 хвилин. Внутрішню частину форми мийте теплою водою з мийним засобом. Якщо посадочне місце лопатки забруднене, обережно очистіть його дерев'яною паличкою.

Важливо! Не занурюйте форму для випікання у воду або інші рідини. Не використовуйте для очищення хлібopічки хімічні розчинники чи розріджувачі.

Усунення несправностей

Питання / ситуація	Що робити
Лопатка після випікання застрягла у формі.	Налийте у форму гарячу воду та поверніть лопатку, щоб розмочити й послабити налиплі залишки.
Що буде, якщо готовий хліб залишити в хлібопічці?	Режим підтримання тепла зберігає хліб теплим і захищає від вологості приблизно 1 годину. Якщо залишити довше, хліб може стати вологим.
Чи можна мити форму й лопатку в посудомийній машині?	Ні. Мийте форму та лопатку вручну.
Чому тісто не перемішується, хоча двигун працює?	Перевірте, чи правильно встановлені лопатка для замішування та форма.
Лопатка залишилася всередині хліба.	Вийміть її спеціальним гачком.
Що відбувається при вимкненні електроенергії?	Якщо перерва триває до 10 хвилин, хлібопічка продовжить останню запущену програму.
Яку вагу хліба можна випікати?	500 г, 750 г або 1000 г.
Чому не можна використовувати таймер зі свіжим молоком?	Свіжі продукти, зокрема молоко або яйця, можуть зіпсуватися, якщо надто довго залишаються в пристрої.
Після натискання START/PAUSE/STOP здається, що пристрій не працює.	Деякі етапи, наприклад попередній нагрів або пауза, майже непомітні. Перевірте на дисплеї активний етап програми, правильність натискання START/PAUSE/STOP та підключення вилки до електромережі.
Пристрій подрібнює додані родзинки.	Щоб фрукти чи горіхи не подрібнювалися надмірно, додавайте їх лише після відповідного звукового сигналу.

Технічні характеристики

Номинальна напруга	220-240 В / 50/60 Гц
Номинальна потужність	550 Вт
Розміри	прибл. 350 x 225 x 290 мм
Вага	5,1 кг
Дисплей	LCD, синє підсвічування
Довжина кабелю	прибл. 100 см
Корпус	матова нержавіюча сталь
Форма для випікання	алюміній, антипригарне покриття
Лопатка для замішування	алюміній, антипригарне покриття
Панель керування	загартоване скло
Програми	22 програми випікання та приготування
Вага хліба	500 г / 750 г / 1000 г
Комплектація	мірний стакан, мірна ложка, гачок для виймання лопатки
Артикул	7174.736

Виробник залишає за собою право змінювати конструкцію та виконання пристрою в межах технічного розвитку.

Утилізація

- Відпрацьовані пристрої можна здати у торговій точці для безкоштовної професійної утилізації.
- Пристрій із небезпечним дефектом слід негайно утилізувати та унеможливити його подальше використання.
- Не викидайте пристрій разом із побутовими відходами.

Відповідність стандартам

Згідно з оригінальною інструкцією, виріб відповідає вимогам таких директив:

- 2014/35/EU - директива низької напруги (LVD)
- 2014/30/EU - електромагнітна сумісність (EMV)
- 2011/65/EU - обмеження використання певних небезпечних речовин (RoHS)
- 2009/125/EC та EC 1275/2008 - вимоги до екологічного проектування енергоспоживчих продуктів

Застосовані гармонізовані стандарти

EN 60335-1; EN 60335-2; EN 62233; EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 50564.

Примітки до оригіналу

Суперечність у джерелі. У розділі правил безпеки оригінал забороняє використовувати хлібопічку для розморожування продуктів, але програма 17 водночас описана як «Розморожування». Переклад зберігає обидва формулювання без самостійного виправлення.

Нумерація KNEAD. У розділі додаткових функцій оригінал вказує, що кнопка KNEAD переходить до меню 10, тоді як програма 12 має назву «Замішування». У перекладі цю нумерацію збережено як у джерелі.