



# MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ, тип: MBM

# MBM-900DSS



Ver.02

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

## **БЛАГОДАРИМ ВАС**

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

**[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)**

## СОДЕРЖАНИЕ

стр. 3	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 5	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 6	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр. 7	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр. 8	ВНЕШНИЙ ВИД
стр. 9	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр. 10	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ
стр. 11	ВКЛЮЧЕНИЕ
стр. 12	НАСТРОЙКИ
стр. 16	ПОРЯДОК РАБОТЫ
стр. 18	ИНГРЕДИЕНТЫ
стр. 21	ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ
стр. 22	РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
стр. 29	ЧИСТКА И УХОД
стр. 30	ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА
стр. 31	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр. 35	КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр. 36	ПЕРЕВОЗКА И УТИЛИЗАЦИЯ
стр. 37	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр. 38	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования!**

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

- Хлебопечь предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
- Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, приведенными в данной инструкции. Нецелевое использование устройства считается нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- Устанавливайте хлебопечь только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания указанные на внутренних этикетках и в инструкции, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- Прибор необходимо подключать к розетке с заземлением.
- Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не мойте печь под струей воды.
- Не переносите прибор взявшись за сетевой шнур. Не тяните за сетевой шнур при отключении вилки от розетки.
- Сетевой шнур прибора не должен быть пережат или перекручен и не должен касаться горячих поверхностей.
- Не используйте устройство, если сетевой шнур, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно. Для ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. После использования выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- Не включайте хлебопечь без установленной на место формы для выпечки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во время приготовления.
- Корпус прибора может нагреваться во время работы.
- Будьте осторожны, форма для выпечки и перемешивающий модуль сильно нагреваются во время работы. Используйте прихватки.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы прибора.
- Если из хлебопечи идёт тёмный дым – немедленно выключите прибор, отсоедините вилку от розетки электропитания и обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
- Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
- Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или дистанционным управляющим устройством.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- В целях безопасности храните упаковку (полиэтиленовую пленку, коробку, пенопластовые вкладыши и прочее) вне пределов их досягаемости.



**Внимание!** Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как это может привести к удушью!

- Допускается использование этого устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.

## ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После распаковки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды.

Для переработки ненужного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт и т.д.).

Прежде чем выбросить в мусор какое-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



**Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.**

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

### РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

**S** – STEEL – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

**B** – BLACK – ЧЕРНЫЙ

**W** – WHITE – БЕЛЫЙ

**S** – ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ

**D** – ДИСПЕНСЕР ИНГРЕДИЕНТОВ

**900** – ОБЪЕМ

# MBM-900DSS/B/W

**BM** – BREAD MAKER – ХЛЕБОПЕЧЬ

**M** – MAUNFELD

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

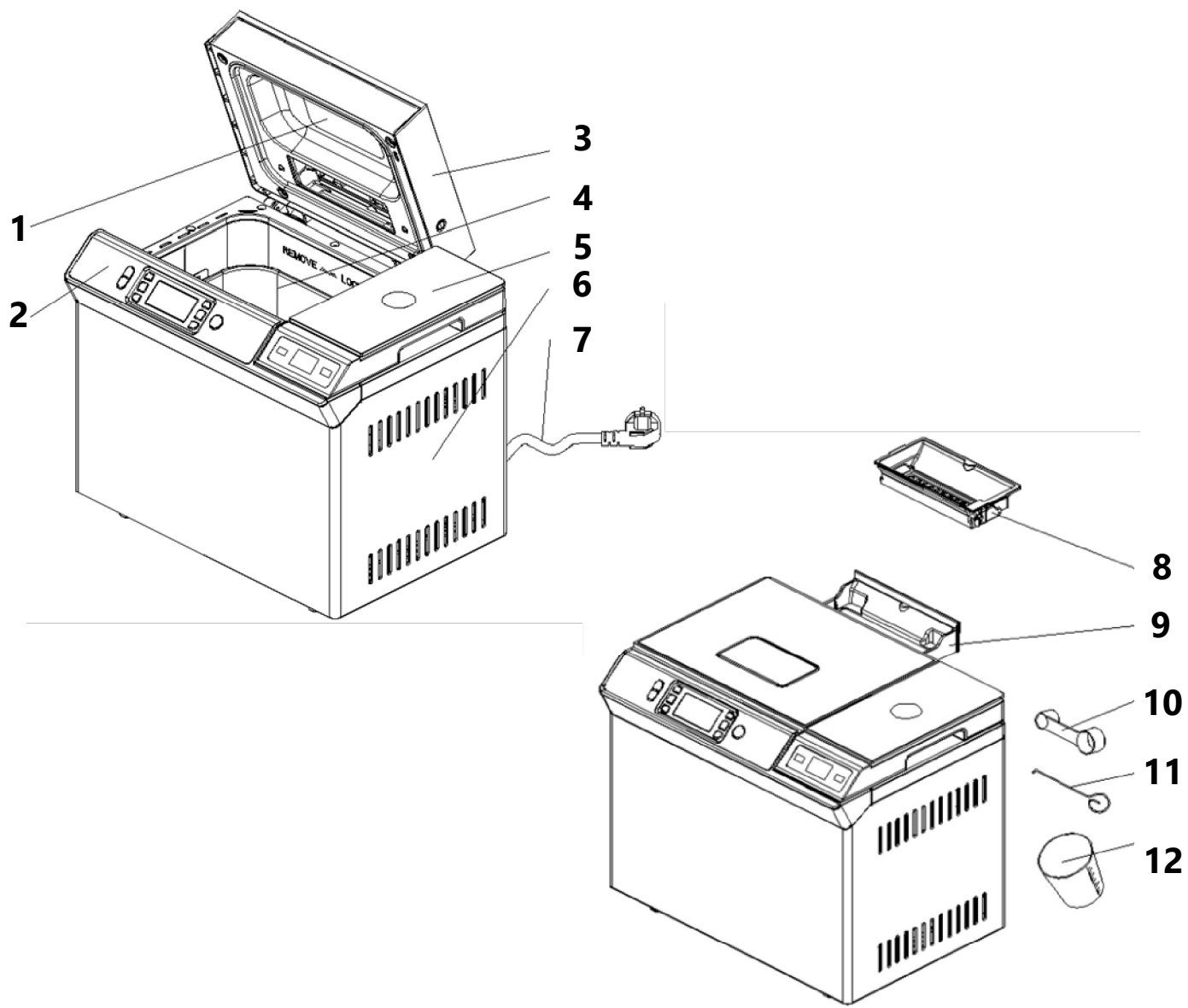
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MBM-900DSS
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В / 50 Гц
МОЩНОСТЬ	615 Вт
КЛАСС ЭЛЕКТРОЗАЩИТЫ	I
МАТЕРИАЛ КОРПУСА	Нержавеющая сталь
ТИП УПРАВЛЕНИЯ	Электронное
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	13
ОБЪЕМ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	0,9 кг
ПОКРЫТИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	Антипригарное покрытие (тефлон) 18-28 мкм
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	до 13 часов
ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ	10 минут
ДЛИНА СЕТЕВОГО ШНУРА	75-90 см
ВЕС НЕТТО	8,3 кг



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ

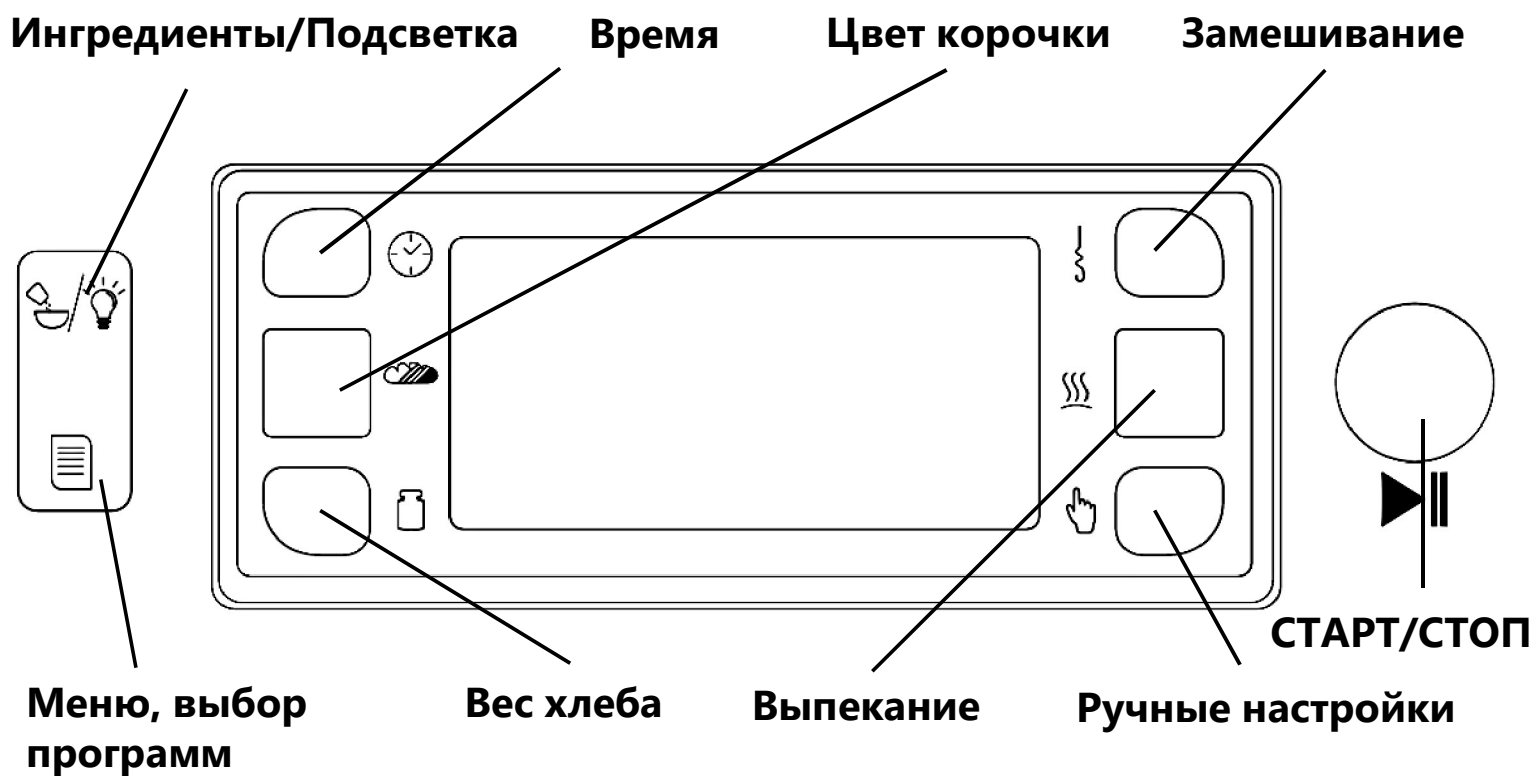


- 1. Смотровое окно
- 2. Панель управления
- 3. Верхняя крышка
- 4. Форма для хлеба
- 5. Электронные весы
- 6. Корпус прибора

- 7. Сетевой кабель
- 8. Контейнер для ингредиентов
- 9. Диспенсер
- 10. Мерная ложка
- 11. Крюк для извлечения лопатки
- 12. Мерный стакан

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Программы:

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1. Основная       | 8. Выпекание      |
| 2. Ускоренная     | 9. Сэндвич        |
| 3. Французский    | 10. Джем          |
| 4. Экспресс       | 11. Замешивание   |
| 5. Цельнозерновой | 12. Безглютеновый |
| 6. Кекс           | 13. Ручной режим  |
| 7. Тесто          |                   |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

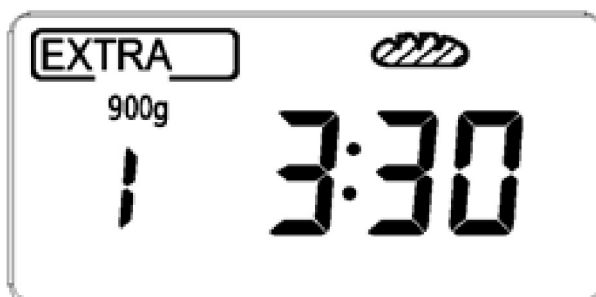
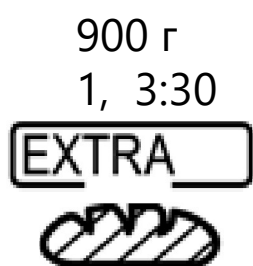
- Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы, включая те, которые находятся внутри прибора, а также рекламные наклейки. Храните упаковку вдали от доступа детей.
- Не отклеивайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!
- Убедитесь в отсутствии повреждений, сколов и других дефектов на внешних и видимых внутренних частях прибора. Проверьте наличие принадлежностей, которыми комплектуется прибор.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор перед включением не менее 2 часов при комнатной температуре.
- Установите прибор на ровную и прочную горизонтальную поверхность.
- Обеспечьте достаточно места для открывания крышки и свободной циркуляции воздуха вокруг прибора.
- Извлеките все аксессуары и форму для выпечки. Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали и форму промойте в теплой мыльной воде. Тщательно просушите все принадлежности и сам прибор перед его подключением к электросети.
- Подключите сетевой шнур прибора к электрической розетке.
- Установите прибор в режим выпекания и запустите выполнение программы без загрузки ингредиентов. При первом использовании возможно появление легкого дыма и характерного запаха, что не является признаком неисправности. В этом случае тщательно проветрите помещение. Через 10 минут остановите выполнение программы. Выключите прибор и отключите его от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет и снова промойте форму для выпечки. Тщательно просушите все принадлежности.
- Прибор готов к эксплуатации.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ВКЛЮЧЕНИЕ

После того, как прибор будет подключен к сети электропитания, включится светодиодная подсветка дисплея и раздастся звуковой сигнал. Если в течение 20 секунд не будет нажата ни одна кнопка, светодиодная подсветка погаснет.

Настройками прибора, высвечивающимися по умолчанию на дисплее, являются:



## ЗАПУСК И ОСТАНОВКА ПРОГРАММ

Выберите программу с помощью кнопки «Меню». Параметры программы будут отображаться на дисплее. Для запуска выбранной программы нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП. Прозвучит короткий звуковой сигнал, две точки на дисплее начнут мигать и печь начнет выполнение программы.

Для остановки выполняемой программы нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте в течение 2-3 секунд до тех пор пока не прозвучит звуковой сигнал и прибор не остановит выполнение программы.

## ПАУЗА

В ходе выполнения программы выпекания однократно нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы поставить программу на паузу с сохранением всех выставленных настроек. Для снятия программы с паузы снова однократно нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП. Обратите внимание, что если в течение 10 минут после постановки программы на паузу не будет нажата ни одна кнопка, печь автоматически возобновит выполнение программы.

## НАСТРОЙКИ

Используйте кнопки на панели управления для выбора различных программ выпекания. Описание программ приведено ниже:

1. «Основная» – замешивание, расстойка и выпекание хлеба по стандартному рецепту из пшеничной муки. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты по вкусу.
2. «Ускоренная» – замешивание, расстойка и выпекание хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, испеченный при данных настройках, обычно получается меньшим по размеру с более плотной структурой, чем тот, что приготовлен по «Основной» программе.
3. «Французский» – замешивание, расстойка и выпекание с увеличенным временем расстойки. Хлеб, испеченный при данных настройках, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую структуру.
4. «Экспресс» – замешивание, расстойка и выпекание хлеба в наиболее быстром режиме. Рекомендованная температура используемой воды 48-50°C. Хлеб, испеченный при данных настройках, обычно получается меньше и тверже, чем тот, что приготовлен с настройками «Быстрой» программы.
5. «Цельнозерновой» – замешивание, расстойка и выпекание цельнозернового хлеба. Данная программа имеет увеличенное время предварительного прогрева, позволяющее зерну впитать воду и разбухнуть. При выполнении данной программы не рекомендуется использовать отложенный старт, так как это может ухудшить результат выпекания.
6. «Кекс» – замешивание, расстойка и выпекание. Применяется пищевая сода или разрыхлитель.
7. «Тесто» – замешивание и расстойка, без выпекания. После завершения выполнения программы достаньте тесто и используйте его по назначению.
8. «Выпекание» – только режим выпекания. Можно использовать для увеличения времени выпекания при установке параметров.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## НАСТРОЙКИ

9. «Сэндвич» – замешивание, расстойка и выпекание теста для сэндвичей. Позволяет приготовить хлеб более легкой текстуры с более тонкой корочкой.
10. «Джем» – программа для приготовления джемов или мармелада. Измельчите фрукты или овощи перед тем, как поместить их в форму.
11. «Замешивание» – программа для замешивания теста.
12. «Безглютеновый» – специальная программа для приготовления хлеба из ингредиентов не содержащих глютен. Данный хлеб относится к «дрожжевому», но тесто, как правило содержит больше влаги и имеет более жидкую консистенцию. Для такого теста важно избегать слишком долгого замешивания. Тесто поднимется всего один раз. Из-за высокого содержания воды, время выпекания такого хлеба будет увеличено.
13. «Ручной режим» – программа для ручного управления процессом приготовления, позволяющая пользователю последовательно регулировать продолжительность всех этапов (замешивание, расстойка, выпекание, сохранение тепла).

## ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Предусмотрено три степени прожарки корочки – светлая, средняя и темная. Кнопка выбора цвета позволяет выбрать нужный цвет. Данная кнопка не активна при работе программ: «Тесто», «Выпекание», «Джем» и «Замешивание».

## ВЫБОР РАЗМЕРА ХЛЕБА

хлебопечь позволяет выбрать размер хлеба - 700 г или 900 г. Размер хлеба влияет на общее время приготовления. Данная кнопка не активна при работе программ: «Быстрая», «Экспресс», «Кекс», «Тесто», «Выпекание», «Сэндвич», «Джем», «Замешивание» и «Ручной режим».

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ИНГРЕДИЕНТЫ/ПОДСВЕТКА

Нажмите данную кнопку для включения или выключения функции автоматической подачи ингредиентов. Для добавления ингредиентов, их нужно заранее загрузить в диспенсер.

Если функция включена, прибор в процессе выпекания хлеба откроет крышку диспенсера и добавит ингредиенты в форму для выпечки.

Удерживайте данную кнопку в течение 3 секунд, чтобы включить внутреннюю подсветку. Для отключения подсветки снова нажмите на данную кнопку и удерживайте нажатой в течение 3 секунд.

## ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Данная функция позволяет запрограммировать отложенный старт выпекания хлеба и получить готовый хлеб к назначенному времени. Время отложенного старта выставляется с помощью кнопки «Время». В это время включена стандартная продолжительность программ.

- Сначала загрузите ингредиенты и установите желаемую программу, степень обжарки и размер хлеба.
- Нажмите на кнопку «Время», чтобы выставить время отложенного старта, ориентируясь на желаемое время к которому вы хотите получить готовый хлеб. Максимальное время отложенного старта составляет 13 часов.
- Нажмите на кнопку запуска программы. Прибор начнет отсчет времени и запустит приготовление, ориентируясь на выставленное значение и на продолжительность выбранной программы.

**Пример:** Вы начали устанавливать приготовление хлеба в 20:30. Если Вы хотите получить готовый хлеб к 7:00 утра, необходимо с помощью кнопки «Время» установить 10:30 (10 часов 30 минут).

Данная функция недоступна для программы «Джем».



**Внимание!** С функцией отложенного старта не рекомендуется использовать скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, овощи.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

хлебопечь автоматически сохраняет приготовленный хлеб тёплым в течение 60 минут после завершения выпекания. Если вы хотите достать приготовленный хлеб, выключите прибор с помощью кнопки СТАРТ/СТОП.

## ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

хлебопечь оснащена энергонезависимой памятью, позволяющей сохранить настройки и продолжить выполнение программ в случае кратковременного отключения электропитания. Память хранит настройки в течение 10 минут. Если электропитание отсутствует более 10 минут, настройки сбрасываются и программу приготовления будет необходимо запустить заново.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УСЛОВИЯМ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Прибор работает в широком диапазоне температур окружающей среды, но слишком высокая или слишком низкая температура может повлиять на размер хлеба. Рекомендованный диапазон температур окружающей среды составляет от 15° до 34°С.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

хлебопечь позволяет автоматически добавить ингредиенты при выполнении программ «Основная», «Быстрая», «Французский», «Экспресс», «Цельнозерновой», «Кекс», «Сэндвич», «Безглютеновый» и «Ручной режим».

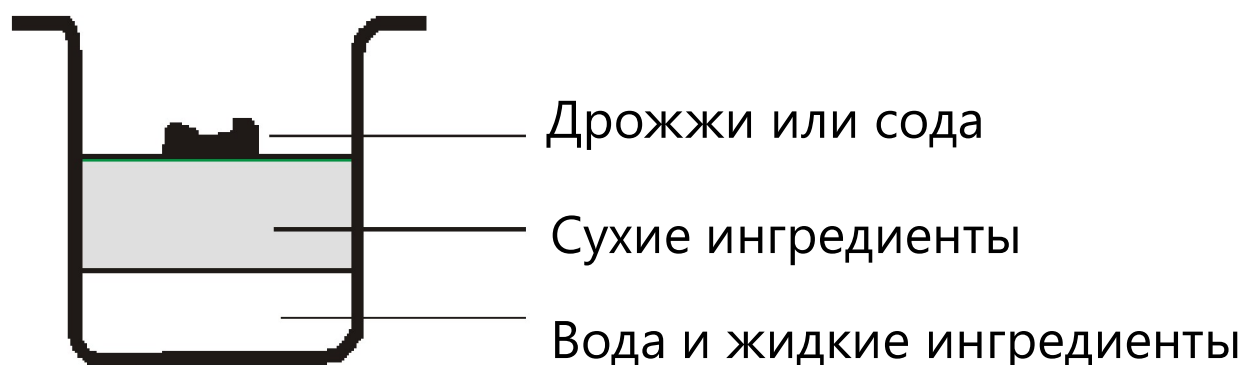
Перед запуском программы извлеките контейнер для ингредиентов из диспенсера в корпусе прибора, разместите ингредиенты в контейнере и поместите его обратно. Во время выполнения перечисленных программ, диспенсер автоматически добавит ингредиенты в форму для выпекания.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Перед тем как приступить к выпеканию хлеба в хлебопечи, подготовьте все необходимые ингредиенты в нужном количестве.
2. Откройте крышку прибора, установите форму в корпус прибора и поверните её по часовой стрелке до щелчка. Установите лопатку для замешивания теста на вращающуюся ось. Рекомендуется смазывать поверхность лопатки маслом, чтобы тесто не прилипало к ней, и её можно было легко извлечь после завершения выпекания.
3. Поместите ингредиенты в форму. Как правило, воду и жидкие ингредиенты нужно класть в первую очередь, затем добавьте сахар, соль и муку.



**Примечание!** Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляйте в последнюю очередь.

Сделайте небольшое углубление пальцем в муке. Поместите дрожжи в это углубление, убедитесь, что они не вступили в контакт с жидкими ингредиентами или солью. Осторожно закройте крышку прибора.

4. Подключите прибор к сети электропитания.
5. Выберите нужную программу кнопкой «Меню».
6. Выберите степень обжаривания корочки кнопкой «Цвет корочки».
7. Выберите размер хлеба кнопкой «Размер».
8. При необходимости установите время отложенного старта.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

9. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу.

Программы «Основная», «Быстрая», «Французский», «Экспресс», «Цельнозерновой», «Кекс», «Сэндвич», «Безглютеновый» и «Ручной режим» позволяют заранее разместить в диспенсере ингредиенты, которые будут добавлены в процессе выпекания.

10. После завершения процесса выпекания прибор издаст звуковой сигнал и включит подгрев хлеба, который длится 60 минут. Для извлечения хлеба нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте нажатой в течение 2-3 секунд, чтобы отключить подгрев. Наденьте защитные варежки и откройте крышку прибора. Возьмитесь за рукоятку формы для выпекания, поверните форму против часовой стрелки, аккуратно поднимите форму вверх и извлеките из прибора.



**Внимание!** После приготовления хлеба форма для выпекания сохраняет высокую температуру. Будьте осторожны. Прежде чем возвращать форму в корпус хлебопечи, дождитесь пока она полностью остынет.

11. Отделите хлеб от бортов формы с помощью лопатки.

12. Переверните форму вверх дном и осторожно извлеките хлеб.

13. Прежде чем разрезать хлеб, дайте ему остыть в течение 20-25 минут.

14. Используйте идущий в комплекте крюк для извлечения лопатки для замешивания, которая осталась в нижней части готового хлеба. Не извлекайте лопатку руками, так как хлеб сохраняет высокую температуру после извлечения из формы, и существует опасность ожога.

15. Завершив эксплуатацию прибора, отключите его от сети электропитания.

Рекомендуется хранить готовый хлеб в закрытом пластиковом пакете или контейнере. Срок хранения хлеба при комнатной температуре составляет около 3 суток. Для длительного хранения хлеб можно поместить в морозильник. Не рекомендуется хранить хлеб в морозильнике дольше 10 суток.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

### 1. Пшеничная мука

Пшеничная мука высшего сорта используется в большинстве рецептов дрожжевого хлеба. Она имеет высокое содержание глютена, поэтому её можно использовать для приготовления пышного пористого хлеба.

Пшеничная мука делится на сорта:

Высший сорт – чистая и белая мягкая мука.

Первый сорт – идентична муке высшего сорта, отличается наличием небольших вкраплений зерновых оболочек.

Второй сорт – идентична муке первого сорта, отличается наличием чуть большего количества вкраплений зерновых оболочек.

### 2. Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из целого пшеничного зерна и состоит из крупных частиц. В её составе отруби, оболочки зерна и само зерно (все зерно перемалывается целиком без деления). Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, имеет крупный помол. Готовый хлеб из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

### 3. Ржаная мука

Ржаная мука является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и во многом аналогична цельнозерновой муке.

### 4. Разрыхлитель

Разрыхлитель это смесь соды, лимонной кислоты и муки (крахмала). Используется для приготовления кексов и тортов. Разрыхлитель наполняет тесто углекислым газом и делает выпечку пышной.

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

### 5. Пищевая сода

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60°C она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, например, сметана, кефир, йогурт, фруктовое пюре или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, соду лучше погасить уксусом. Неразложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный вкус.

### 6. Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для брожения дрожжам нужны углеводы, содержащиеся в сахаре и муке. Для хлеба используются как хлебопекарные дрожжи, так и сухие и быстрорастворимые.

В процессе брожения дрожжи производят углекислый газ. Углекислый газ расширяет хлеб и делает внутреннее волокно более мягким и пористым.

Перед использованием проверьте срок годности и условия хранения дрожжей.

Чтобы проверить активность дрожжей сделайте следующее:

1. Налейте 1 стакан (~250 мл) теплой воды (не выше 38°C) в чашку или емкость.
2. Добавьте 1 чайную ложку (5 мл) белого сахара в ту же емкость и перемешайте, затем добавьте 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей.
3. Поместите емкость с дрожжами в теплое место на 10 минут.
4. Свежие активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, дрожжи мертвы или неактивны, и необходимо приобрести новые.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

При использовании функции отложенного старта не смешивайте дрожжи с водой. Дрожжи необходимо насыпать в ямку в муке, как это описано в разделе «Рекомендации по использованию».

### **7. Сахар**

Сахар является важным ингредиентом, позволяющим улучшить вкус хлеба и цвет корочки. Сахар также используется для питания дрожжей.

### **8. Соль**

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Но добавление излишнего количества соли может негативно отразиться на процессе «роста» дрожжей.

### **9. Яйца**

Добавление яиц в тесто может улучшить текстуру хлеба и улучшить его питательные свойства. Яйца необходимо добавлять только как жидкий ингредиент.

### **10. Масло, жир и растительное масло**

Данные ингредиенты способствуют более мягкому составу хлеба и могут продлить срок хранения готового изделия. Перед добавлением сливочного масла его необходимо растопить или порубить на мелкие кубики.

### **11. Вода и другие жидкие ингредиенты**

Вода является необходимым ингредиентом для приготовления хлеба. Вместо воды можно использовать свежее молоко, а в некоторых рецептах вместо воды может использоваться фруктовый сок.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важнейших этапов приготовления хлеба является тщательное определение количества добавляемых ингредиентов. При добавлении ингредиентов рекомендуется пользоваться идущими в комплекте мерным стаканом и мерной ложкой.

### **1. Жидкие ингредиенты**

Отмеряйте количество с помощью обозначений на стенках мерного стакана.

### **2. Сухие ингредиенты**

Добавляйте ингредиенты мерной ложкой в мерный стакан и определяйте количество с помощью обозначений на стенках стакана.

Если необходимо добавить всего несколько ложек, пользуйтесь мерной ложкой. Полной считается ложка, заполненная по верхней границе без «горки».

### **3. Порядок добавления ингредиентов**

Стандартным порядком добавления ингредиентов в форму для выпечки является: вода и жидкие ингредиенты, яйца, соль, мука, дрожжи и прочие сухие ингредиенты. Избегайте полного намокания муки. Дрожжи необходимо помещать поверх сухой муки в небольшое углубление. Дрожжи нельзя смешивать с солью.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 1. Основная (время приготовления 2 ч 53 мин / 3 ч 00 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г		900 г	
Вода	280 мл		340 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Пшеничная мука	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

### 2. Ускоренная (время приготовления 2 ч 35 мин)

Ингредиенты / кол-во	900 г	
Вода	320 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 3. Французский (время приготовления 3 ч 40 мин / 3 ч 50 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г		900 г	
Вода	280 мл		340 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

### 4. Экспресс (время приготовления 2 ч 05 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г	
Вода (40-50°C)	270 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1 ч. л.	7 г
Сахар	3 ст. л.	36 г
Пшеничная мука	3 стакана	420 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

#### 5. Цельнозерновой (время приготовления 3ч 37 мин/3ч 45 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г		900 г	
Вода	260 мл		340 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	14 г
Цельнозерновая мука	1 стакан	110 г	2 стакана	220 г
Пшеничная мука	2 стакана	280 г	2 стакана	280 г
Коричневый сахар	2 ст. л.	18 г	2,5 ст. л.	23 г
Сухое молоко	2 ст. л.	14 г	3 ст. л.	21 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

\*Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте созревать 2 часа.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 6. Кекс (время приготовления 1 ч 50 мин)

Для приготовления кексов сначала взбейте яйца с сахаром до стойкой пены и добавьте эту смесь в форму для выпечки. Затем добавьте остальные ингредиенты.

<b>Шоколадный кекс</b>	<b>~700 г</b>	
Яйца	2 шт.	120 г
Сахар	1/2 стакана	100 г
Соль	1 ч. л.	5 г
Какао-порошок	1/2 стакана	100 г
Масло сливочное	3 ст. л.	40 г
Молоко	1/3 стакана	70 г
Пшеничная мука	2 стакана	300 г
Разрыхлитель	1 ч. л.	3 г
Ванилин	1/2 ч. л.	2 г
Лимонная кислота	1/2 ч. л.	2 г

<b>Лимонный кекс</b>	<b>~700 г</b>	
Яйца	3 шт.	150 г
Сахар	1 стакан	200 г
Размягченное масло	5 ст. л.	70 г
Пшеничная мука	2,3 стакана	320 г
Разрыхлитель	2,5 ч. л.	8 г
Лимон (сок и цедра)	1 шт.	—

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 7. Тесто (время приготовления 1 ч 30 мин)

Ингредиенты / кол-во	—	
Вода	360 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	4 стакана	560 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

### 8. Выпекание (время приготовления 1 час, можно настроить)

На этой программе вы можете регулировать время выпекания. В данной программе нет этапов замешивания и расстойки теста.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 9. Сэндвич (время приготовления 3 ч 00 мин / 3 ч 05 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г		900 г	
Вода	270 мл		360 мл	
Масло или маргарин	1,5 ст. л.	~20 г	2 ст. л.	~28 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Сухое молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
Пшеничная мука	3 стакана	480 г	4 стакана	560 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

### 10. Джем (время приготовления 1 ч 30 мин)

Ингредиенты	Количество
Измельчённые фрукты или ягоды	4 стакана
Сахар	500 г
Крахмал	40 г

При добавлении сахара заранее растворите его в теплой воде и только потом добавьте в форму, иначе твердые частицы сахара могут повредить антипригарное покрытие.

Крахмал разведите в воде (взболтайте) и тонкой струйкой добавляйте в разогретый джем. Благодаря этому не будут образовываться комки.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### 11. Замешивание (время приготовления 0 ч 25 мин)

Программа предназначена для замешивания теста. В данной программе нет этапов расстойки теста и выпекания.

### 12. Безглютеновый (время приготовления 2ч 50 мин/2ч 55 мин)

Ингредиенты / кол-во	700 г		900 г	
Вода	280 мл		340 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г	2 ст. л.	24 г
Мука (ржаная)	3 стакана	480 г	4 стакана	560 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

\*Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте созревать 2 часа.

**13. Ручной режим. Время приготовления в ручном режиме по умолчанию 2 ч 55 мин. Время приготовления можно настроить.**

## ЧИСТКА И УХОД



**Внимание!** Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Очистите все компоненты прибора:

1. Форма для выпечки: протрите форму снаружи и изнутри влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Прежде чем устанавливать форму в хлебопечь, дайте ей полностью высохнуть. Форма для выпечки подлежит мытью в посудомоечной машине.
2. Диспенсер: извлеките контейнер диспенсера и вымойте его под струей тёплой воды. Вытрите контейнер насухо прежде чем возвращать его в диспенсер. Контейнер подлежит мытью в посудомоечной машине.
3. Лопатка для замешивания: если у вас возникли трудности при извлечении лопатки из корпуса, заполните контейнер тёплой водой и оставьте на 30 минут. Затем извлеките лопатку. Очистите лопатку от остатков теста и иных загрязнений с помощью влажной ткани. Лопатка подлежит мытью в посудомоечной машине.
4. Крышка и прозрачное смотровое окошко: очистите крышку прибора снаружи и изнутри, используя влажную ткань.
5. Корпус прибора: протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить полированную поверхность прибора. Никогда не погружайте корпус прибора в воду.

## **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

---

### **ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА**

- Перед тем как убрать прибор на хранение, протрите его насухо полотенцем.
- Не убирайте прибор, пока он полностью не остыл.
- Храните мерную ложку и лопатку для замешивания внутри прибора в форме для выпекания.
- Убедитесь, что крышка прибора плотно закрыта.
- Не оборачивайте сетевой шнур вокруг прибора, так как это может привести к повреждению кабеля.
- Не держите прибор под прямыми солнечными лучами.
- Прибор должен храниться в сухом, хорошо проветриваемом месте.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Из вентиляционного отверстия идет дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В случае первого использования, это означает, что на поверхности нагревательного элемента осталась смазка.</li> <li>• Некоторые ингредиенты могли оказаться слишком близко к нагревательному элементу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включите печь на некоторое время без загрузки ингредиентов и откройте крышку, чтобы удалить все испарения.</li> <li>• Отключите прибор от электросети и произведите очистку формы для выпечки. Будьте осторожны, не обожгитесь!</li> </ul>
Нижняя корочка готового хлеба слишком твердая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб пролежал в форме слишком долгое время, и из него испарилось много влаги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании прибора извлекайте готовый хлеб из формы своевременно.</li> </ul>
Лопатка для замешивания теста не извлекается из формы для выпекания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Засорилось отверстие для крепления лопатки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извлеките готовый хлеб из формы, налейте горячую воду в форму, в количестве, достаточном для погружения лопатки. Подождите 10 минут, извлеките лопатку из формы и вымойте. При извлечении лопатки, тяните её только вверх, избегайте движений из стороны в сторону.</li> </ul>



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<p>Ингредиенты смешались неравномерно.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбранная программа не соответствует используемым ингредиентам.</li> <li>• В процессе приготовления крышка прибора открывалась слишком много раз, хлеб подсох.</li> <li>• Тесто слишком плотное, и лопатка для замешивания не справляется с нагрузкой.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите программу в соответствии с используемыми ингредиентами.</li> <li>• Не открывайте крышку прибора после последнего поднятия теста.</li> <li>• Проверьте, правильно ли установлена лопатка. Извлеките форму для выпекания и проверьте работу лопатки без теста. Если лопатка не вращается, обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта.</li> </ul>
<p>Мотор, приводящий лопатку в движение работает, но тесто не замешивается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Форма для выпекания установлена неправильно.</li> <li>• Тесто слишком объемное для замешивания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте установку формы в корпусе прибора.</li> <li>• Убедитесь, что тесто сделано по рецепту с верным количеством ингредиентов.</li> </ul>

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<p>Тесто увеличилось и упирается в крышку прибора.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Было добавлено слишком много дрожжей, муки или воды</li> <li>• Высокая температура окружающей среды могла повлиять на процесс выпечки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании проверьте количество используемых ингредиентов.</li> <li>• Обеспечьте температуру в помещении, где находится хлебопечь, в диапазоне от 16° до 34° С.</li> </ul>
<p>Получившийся хлеб меньше по размеру, чем должен быть, или тесто не поднялось.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В тесто не были добавлены дрожжи, или их количество оказалось недостаточным.</li> <li>• На дрожжи могли оказать негативное воздействие следующие факторы: высокая температура воды, смешивание дрожжей с солью, низкая температура окружающей среды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании проверьте количество дрожжей и правильность их размещения в форме для выпекания.</li> <li>• Обеспечьте температуру в помещении, где находится хлебопечь, в диапазоне от 16° до 34° С.</li> </ul>
<p>Тесто слишком жидкое и объемное и переливается через края формы для выпекания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком большое количество воды и жидких ингредиентов, большое количество дрожжей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании уменьшите количество воды и жидких ингредиентов, а также проверьте количество добавляемых дрожжей.</li> </ul>

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<p>Готовый хлеб содержит пустоты внутри.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чрезмерное количество воды или дрожжей. Отсутствие соли.</li> <li>• Слишком высокая температура воды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании прибора сократите количество воды и дрожжей. Добавьте соль, если это необходимо по рецепту.</li> <li>• Вероятно, прибор не успел остыть после предыдущего использования. Запускайте процесс приготовления при полностью остывшем приборе. Обеспечьте температуру в помещении, где находится хлебопечь, в диапазоне от 16° до 34° С.</li> </ul>
<p>Хлеб сильно крошится.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавлено слишком много ингредиентов, содержащих пищевые волокна, а также масла.</li> <li>• Процесс замешивания теста был нарушен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При следующем использовании прибора уменьшите количество ингредиентов, содержащих пищевые волокна или количество добавляемого масла.</li> <li>• Проверьте количество добавляемой воды. Проверьте работу лопатки для замешивания.</li> </ul>

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД НА ДИСПЛЕЕ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<b>ННН</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура прибора слишком высока для начального этапа выпекания хлеба.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Остановите выполнение программы, отключите прибор от электросети. Используйте прихватки, чтобы извлечь форму для выпекания, и оставьте крышку открытой, пока прибор достаточно не остынет.</li> </ul>
<b>LLL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура прибора слишком низкая для выпекания хлеба. Неисправен нагреватель или термостат. Цепь нагревателя разомкнута.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Остановите выполнение программы, отключите прибор от электросети. Дайте прибору остыть и перезапустите программу приготовления. Если неисправность не устраняется, обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта.</li> </ul>
<b>ERR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отсутствует сигнал с датчика температуры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>

## ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжелые предметы.
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на нее воды и других жидкостей.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

### СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

#### **Просим вас придерживаться следующих мер:**

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам указанных в Вашем гарантийном талоне
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 3 года. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».





По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.