

MAXIMA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом использования
обязательно прочтите руководство

BREADMAKER
ХЛЕБОПЕЧЬ

MBM-0219





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо за то, что отдали предпочтение бытовой технике MAXIMA!

Хлебопечка **MAXIMA МВМ-0219** оснащена эргономичной панелью управления с простой навигацией. Смотровое окно, расположенное на крышке хлебопечки, позволяет визуально контролировать процесс приготовления. 14 автоматических программ позволяют готовить не только разнообразную свежую выпечку, варенья и джемы, но и плов, суп, каши на воде и молоке, различные виды теста, десертов и йогуртов.

Ценители свежего хлеба и аппетитной сдобы по достоинству оценят возможность выбора веса выпечки и цвета корочки.

Функция поддержания тепла запускается автоматически по окончании процесса приготовления и поддерживает температуру в течение 1 часа.

Откройте у себя дома маленькую пекарню-кондитерскую, побалуйте себя и близких людей ароматным хлебом и другими лакомствами, сделанными своими руками с помощью хлебопечки **MAXIMA**.



МОДЕЛЬ: МВМ-0219

220-240 В 720 Вт

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	5
Комплектация.....	5
Описание прибора.....	6
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	8
Меры безопасности.....	8
Перед первым использованием.....	9
II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ	11
Ингредиенты	11
Порядок работы	14
Программы приготовления	14
III. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.....	37
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	38
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	39

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	МВМ-0219
Мощность	720 Вт
Напряжение	220-240 В
Вес выпечки	450/ 680/ 900 г
Покрытие формы для выпечки	антипригарное
Количество автоматических программ	14
Энергонезависимая память	есть, до 30 минут
Съемная крышка	есть
Тип управления	электронный
ЖК-дисплей	есть
Звуковой сигнал о готовности продукта	есть
Выбор цвета корочки	есть
Выбор веса готового продукта	есть

Функции:

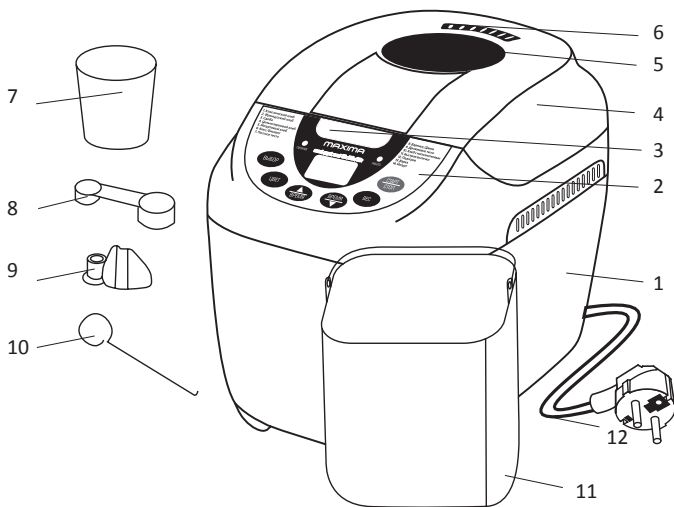
- автоматический подогрев	есть, до 1 часа
- отложенный старт	есть, до 16 часов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

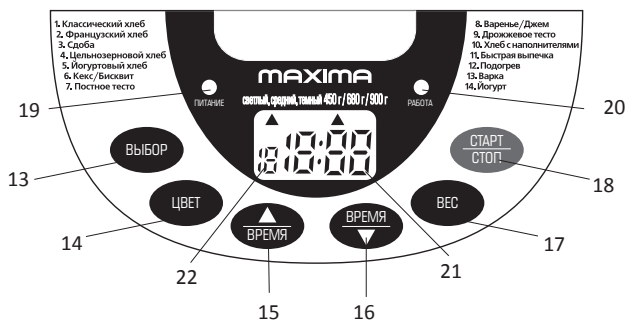
Хлебопечка	1 шт.
Форма для выпечки	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Двухсторонняя мерная ложка	1 шт.
Лопасть для замешивания теста	1 шт.
Крючок для извлечения лопасти	1 шт.
Книга «50 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Панель управления:



1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Кнопка-фиксатор крышки
4. Крышка
5. Смотровое окно
6. Вентиляционные решетки
7. Мерный стакан
8. Двусторонняя мерная ложка
9. Лопасть для замешивания теста
10. Крюк для извлечения лопасти из хлеба
11. Рабочая емкость — форма для выпечки
12. Сетевой шнур
13. **«Выбор»** — кнопка выбора программы работы
14. **«Цвет»** — кнопка степени запекания корочки
15. **«Время ▲»** — кнопка увеличения времени таймера
16. **«Время ▼»** — кнопка уменьшения времени таймера
17. **«Вес»** — кнопка задания веса выпечки
18. **«Старт/Стоп»** — кнопка пуска/остановки работы
19. ПИТАНИЕ — индикатор питания
20. РАБОТА — индикатор работы
21. Таймер
22. Индикатор номера выбранной программы

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Прибор не предназначен для подключения к электросети через внешний таймер.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности подключение изделия к электросети должно производиться только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- **Внимание! Во время работы прибор нагревается!** Не касайтесь руками его корпуса, формы для выпечки и внутренних металлических деталей во время и после окончания работы прибора для его полного остывания. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за

возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.

- Изделие не предназначено для использования детьми или людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать в будущем поломки прибора.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите (см. раздел **«ОЧИСТКА И УХОД»**).

Установите изделие на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий воздух не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности

и температуры. Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, между формой для выпечки и нагревательным элементом нет посторонних предметов.

- При первом использовании хлебопечки возможно появление постороннего запаха от выгорания производственных технологических смазок на нагревательном элементе прибора. Это не является заводским дефектом.
- Прибор можно использовать повторно не ранее чем **через 30 минут** после выемки готового продукта.
- При возникновении какой-либо ошибки в работе или при механическом препятствии замесу теста срабатывает автоматическая система определения ошибок с подачей звукового сигнала.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор во время приготовления сильно нагревается! Во избежание ожогов пользуйтесь кухонными перчатками.

ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

Хлебопечка **MAXIMA MBM-0219** имеет энергонезависимую память, что позволяет при отключении электропитания хлебопечки в течение 30 минут сохранять введенные настройки и затем возобновить прерванный рабочий процесс. В случае отсутствия электропитания более 30 минут все сделанные настройки будут сброшены, а процесс приготовления — остановлен.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

В хлебопечке **MAXIMA MBM-0219** предусмотрена функция отложенного старта, благодаря которой можно установить определенное время в диапазоне до 16 часов с шагом в 10 минут, через которое продукт или блюдо будет приготовлено.

Значение времени отложенного старта должно включать в себя период работы программы приготовления (т. е. быть больше, чем время приготовления блюда), иначе программа запустится сразу после включения функции.

Для установки:

ВАЖНО!

- Функция отложенного старта недоступна для программ **6, 7, 8, 9, 11**.
- Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Все используемые ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, столовой и чайной ложками.

- 1. Мука.** Вес муки сильно зависит от ее вида. В зависимости от качества муки может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая или, наоборот, отдавая влагу. Желательно использовать так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не стандартного типа. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки и, наконец, цельных зерен к тесту дает более тяжелый и менее пышный хлеб. На результаты влияет также степень просеянности муки — чем более она цельная (т. е. имеются частицы оболочки пшеничных зерен), тем меньше поднимается тесто и тем плотнее получается хлеб.
- 2. Дрожжи** обеспечивают подъем теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, и они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может варьироваться в зависимости от используемых дрожжей. Старые или неправильно хранившиеся дрожжи «работают» не так хорошо, как только что открытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. Если вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести небольшим количеством теплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.
- 3. Соль** придает вкус выпечке и позволяет регулировать активность дрожжей (при этом она не должна с ними соприкасаться напрямую). Благодаря соли тесто получается более твердым, компактным и поднимается не так быстро. Также соль улучшает структуру теста.
- 4. Жиры** и растительное масло придают хлебу пышность и вкус. Кроме того, такой хлеб дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если вы используете сливочное масло,

порежьте его маленькими кусочками для более равномерно-го распределения в тесте или предварительно размягчите его.

5. **Сахар** питает дрожжи, придает хлебу вкус и улучшает румяный цвет корочки. Предпочтительнее использовать сахарозу, сахар-сырец или мед. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар.
6. **Вода** насыщает и активирует дрожжи. Также она насыщает содержащийся в муке крахмал и обеспечивает образование мякиша. Воду можно частично или полностью заменить молоком или другими жидкостями. Добавляемая в тесто жидкость должна быть комнатной температуры.
7. **Яйца** обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для нее в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких — уменьшите ее количество.
8. **Молоко** можно использовать свежее или порошковое. Используя порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. В свежее молоко также можно добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте.
9. **Добавки.** Вы можете добавлять любые желаемые добавки, однако, при этом следует строго соблюдать время для ввода добавок, указываемое звуковым сигналом. Также имейте в виду, что самые твердые зерна (например, льняные или кунжута) лучше добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени). Тщательно сливайте влагу с очень влажных ингредиентов (например, оливок). Жирные ингредиенты следует слегка обваливать в муке для получения более однородного теста и не добавлять их в слишком большом количестве — это может повредить тесту.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению выпечки и различных блюд из прилагаемой к хлебопечке **MAXIMA MBM-0219** книге «50 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в хлебо-

печке **MAXIMA МВМ-0219** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретены в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции тщательно подбирались в зависимости от объема и вида продукта, а указания по последовательности действий либо использованию автоматических программ приготовления — исходя из особенностей работы данной модели. Кроме того, в книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫКЛАДКИ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Чтобы выпечка получилась красивой и вкусной необходимо соблюдать определенную последовательность смешивания ингредиентов. Сначала в форму для выпечки выкладываются жидкие ингредиенты (вода, молоко, растительное масло, яйца). Затем — сухие (соль, сахар, сухое молоко), потом мука. Дрожжи и разрыхлитель следует класть только на сухую муку. Они ни в коем случае не должны вступать в контакт с любыми жидкостями до начала замешивания. Наполнители (цельные зерна, орехи, тертый сыр, свежие фрукты, цукаты и т. д.) закладываются в форму непосредственно перед началом замешивания. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов. Дополнительные ингредиенты желательно подмешивать, когда хлебопечка подает звуковой сигнал во время замешивания в программе. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. ПРОГРАММА «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Это основная программа приготовления, которая идеально подходит для выпечки белого и ржаного хлеба. При включении прибора программа устанавливается автоматически.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала.

ла и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.

11. Откройте крышку. Используя кухонные перчатки аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопать при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

2. ПРОГРАММА «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Предназначена для приготовления мягкого воздушного белого хлеба с хрустящей корочкой. Эта программа немного продолжительней базовой из-за длительного замеса теста.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.

11. Откройте крышку. Используя кухонные перчатки аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопать при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

3. ПРОГРАММА «СДОБА»

Предназначена для приготовления сладких видов хлеба (сдобы) небольших объемов.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации не-много поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
11. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно

возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.

12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопать при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

4. ПРОГРАММА «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Предназначена для приготовления хлеба с добавлением цельных зерен различных злаковых культур или с отрубями. Более тщательный замес теста с использованием данной программы позволяет выпекать хлеб с наименьшим количеством клейковины.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680, 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр.).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.

11. Откройте крышку. Используя кухонные перчатки аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопать при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

5. ПРОГРАММА «ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ»

Предназначена для приготовления хлеба с кисловатым вкусом (благодаря добавлению в замес йогурта).

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации не-много поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
11. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно

возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.

12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

6. ПРОГРАММА «КЕКС/БИСКВИТ»

Предназначена для приготовления кексов, различных пирогов и т. д. В данной программе функция отложенного старта недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
9. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
10. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.

11. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
12. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

7. ПРОГРАММА «ПОСТНОЕ ТЕСТО»

Предназначена для приготовления теста, из которого можно в дальнейшем сформировать домашнюю лапшу или вермишель. В данной программе функция отложенного старта, выбор веса выпечки и цвета корочки недоступны.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
6. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
8. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
9. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.

10. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

8. ПРОГРАММА «ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ»

Предназначена для приготовления варенья, джемов и смесей фруктов. В данной программе функция отложенного старта, выбор веса выпечки и цвета корочки недоступны.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
6. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддерживает температуру приготовленного продукта в течение часа.
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
8. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы, аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
9. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотемпературной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
10. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

9. ПРОГРАММА «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Предназначена для приготовления дрожжевого теста. В данной программе функция отложенного старта, выбор веса выпечки и цвета корочки недоступны.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
6. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
8. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
9. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотемпературной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
10. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

10. ПРОГРАММА «ХЛЕБ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ»

Предназначена для выпечки хлеба для сэндвичей и бутербродов.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажатием кнопки **«Вес»** установите планируемый вес готового продукта (450, 680 или 900 г).
6. Нажатием кнопки **«Цвет»** установите желаемую степень запекания корочки (светлую, среднюю или темную).
При изменении параметров веса и цвета корочки время работы программы будет меняться.
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
11. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой

стрелки и выньте из прибора.

12. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
13. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

11. ПРОГРАММА «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления более плотных видов хлеба по укороченному циклу. Прибор самостоятельно определит параметры для цвета корочки и веса выпечки с целью получения наилучшего результата. В данной программе функция отложенного старта, выбор веса выпечки и цвета корочки недоступны.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки в указанной последовательности.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится время работы программы).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
6. По окончании работы программы прозвучит сигнал, включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.
8. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
9. Выложите готовый продукт, перевернув форму над низкотеплопроводной поверхностью (деревянная доска или решетка) и накройте полотенцем для медленного остывания. Во избежание повреждения формы для выпечки и ее антипригарного покрытия не допускается стучать по ней и вырезать из нее хлеб ножом. Через полчаса извлеките из остывшего хлеба лопасть при помощи крюка.
10. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

12. ПРОГРАММА «ПОДОГРЕВ»

Предназначена для поддержания готового продукта в горячем состоянии.

1. Переложите продукт в форму для выпечки.
2. Установите форму в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления (на дисплее высветится и начнет мигать время работы программы по умолчанию).
5. Нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите требуемое время работы программы.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** для сохранения значения и выхода из режима установки времени приготовления (цифры на дисплее перестанут мигать).
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал и включится функция автоподогрева, которая поддержит температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Чтобы отключить функцию автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.
11. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.

13. ПРОГРАММА «ВАРКА»

Предназначена для варки каш, супов, плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) занимали не более 2/3 объема чаши.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации не-много поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления. На дисплее высветится и начнет мигать время работы программы по умолчанию.
5. Нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время работы программы согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** для сохранения значения и выхода из режима установки времени приготовления (цифры на дисплее перестанут мигать).
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр.).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал и включится функция автоподогрева, которая поддерживает температуру приготовленного продукта в течение часа.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**, чтобы отключить функцию автоподогрева.

11. Откройте крышку. Используя кухонные перчатки, аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
12. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

14. ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления различных видов йогурта. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту и переложите их в форму для выпечки.
2. Установите форму с ингредиентами в прибор, для фиксации немного поверните форму по часовой стрелке.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите вилку сетевого шнура к электросети (загорится индикатор питания).
4. Нажатием кнопки **«Выбор»** выберите номер необходимой программы приготовления. На дисплее высветится и начнет мигать время работы программы по умолчанию.
5. Нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время работы программы согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** для сохранения значения и выхода из режима установки времени приготовления (цифры на дисплее перестанут мигать).
7. При необходимости нажатием кнопок **«Время ▼»** и **«Время ▲»** установите время для функции отложенного старта (см. стр. 10).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** до появления звукового сигнала. При этом загорится индикатор **РАБОТА** и начнется обратный отсчет установленного времени работы программы.
9. По окончании работы программы прозвучит сигнал.
10. Откройте крышку, аккуратно возьмите форму за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки и выньте из прибора.
11. Для остановки процесса приготовления и сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала и выключения индикатора **РАБОТА**.

III. ОЧИСТКА И УХОД

1. Производите тщательную очистку прибора после каждого применения. Это значительно продлит срок его службы.
2. Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.

1. Вымойте все части хлебопечки. Не допускается попадание воды в корпус прибора. Форму для выпечки предварительно замочите в растворе моющего средства — это в некоторых случаях облегчает снятие лопатки с вала.
2. Не мойте изделие и его составные части в посудомоечной машине.
3. По окончании очистки хлебопечки протрите насухо все ее части мягкой тканью.

Храните изделие в сухом прохладном месте.

IV. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если изделие не работает, проверьте правильность установки формы для выпечки, наличие и надежность подключения электропитания.

Типовые проблемы при выпекании хлеба, устраняемые пользователем:

Неисправность	Причина	Устранение
Во время нажатия кнопки «Старт/Стоп» ЖК-дисплей показывает «Н: НН»	Температура прибора или формы для выпечки слишком высока, нельзя приступить к выпечке	Отключите прибор от электросети, откройте крышку, выньте форму для выпечки, дайте прибору и форме остыть
Электромотор работает, но тесто не замешивается	Форма для выпечки неправильно зафиксирована либо объемом теста слишком большой	Проверьте, чтобы форма для выпечки правильно зафиксирована, тесто приготовлено с соблюдением пропорций
Хлеб не поднимается	Вы положили недостаточное количество дрожжей либо дрожжи не активны из-за неправильного смешивания ингредиентов, или окончания их срока годности	Смешивайте ингредиенты согласно рецепту и используйте дрожжи не позднее 3 недель с даты их изготовления
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная	Слишком много муки	Сократить количество муки

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.)

Согласно п. 2 ст. 5 федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее двух лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

MADE FOR EUROPE

Manufactured for Maxima trade Company
Ningbo Jeechain Science and Technology Co., Ltd
Chaotang Industrial Estate, Zonghan town, Cixi City, Zhejiang.
Made in China.

Нингбо Джичан Саинс энд Технолоджи Ко., Лтд
Чаотанг Индастриал Эстат, Жонгшан таун, Сикси Сити,
Жейджанг.
Сделано в Китае.

www.maxima-rus.com