Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической хлебопечи Endever Skyline MB-67. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся безопасности использования, и рекомендации по правильному уходу за изделием.

Сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

Содержание

Комплект поставки 1
Меры предосторожности 2
Функциональные особенности и описание изделия . . 3
Панель управления 4
Эксплуатация 6
Рекомендуемые рецепты для автоматических программ . 9
Возможные причины плохой выпечки 14
Автоматические программы приготовления . . . 16
Возможные проблемы 18
Чистка и уход 20
Эксплуатация формы для выпечки 20
Хранение 21
Технические характеристики 21
Гарантийные обязательства 22
Утилизация 23

Комплект поставки

Хлебопечь	1шт.
Ёмкость для выпечки с антипригарным покрытием	1шт.
Мерный стакан	1шт.
Мерная ложка	1шт.
Лопасть для замешивания теста с антипригарным покрытием	1шт.
Крюк для извлечения лопасти	1шт.
Руководство по эксплуатации	1шт.
Гарантийный талон	1шт.

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

Меры предосторожности

Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях и не

предназначен для промышленного использования.

Используйте прибор только по назначению. Его использование в целях, не предусмотренных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.

Перед включением прибора в электрическую розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на этикетке.

Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность подключаемого прибора. Несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию и возгоранию кабеля.

Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

Не протягивайте шнур электропитания вблизи источников тепла, газовых и электрических плит. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался, не перегибался и не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

Выключайте прибор из розетки сухими руками. Извлекая шнур лектропитания держитесь за вилку, а не за провод, придерживайте розетку. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению провода и поражению электрическим током. Выключайте прибор после использования.

Запрещается эксплуатация прибора на открытом воздухе, где увеличивается риск попадания посторонних предметов и влаги в корпус. Запрещается помещать корпус прибора под струю воды или погружать его в воду. Это может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

Не используйте прибор с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре лектропитания, после падения или при возникновении неполадок в его

работе. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью или другими материалами. Это затрудняет вентиляцию и может привести к поломке прибора.

Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или при перемещении.

Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.

При очистке строго выполняйте рекомендации, приведенные в разделе

«Очистка и уход».

Прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными физическими или умственными способностями или людьми без соответствующих знаний и опыта, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их

безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором и не позволяйте им играть с прибором.

Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Все ремонтные работы должен выполнять авторизованный сервисный центр. Непрофессиональный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

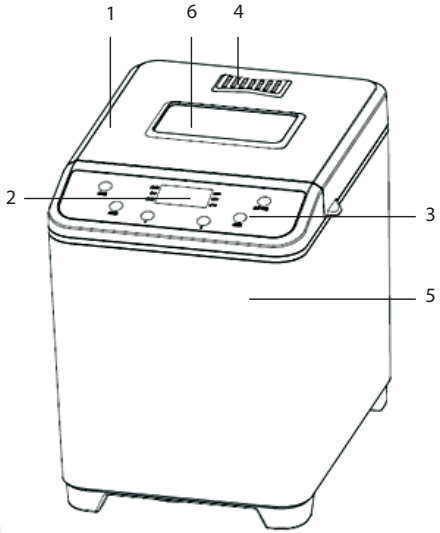
Производитель не несет ответственности за неполадки, возникшие вследствие несоблюдения требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

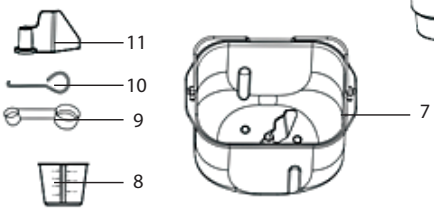
Функциональные особенности

20 программ приготовления
Таймер на 15 часов
Автоподогрев до 60 минут
Функция паузы
Сохранение текущих настроек программы до 15 минут
LCD дисплей
Сенсорное управление
Чаша с антипригарным покрытием
Выбор цвета корочки: светлая, средняя, темная
Выбор веса выпечки: 500 / 750 / 1000 г
Удобное смотровое окно

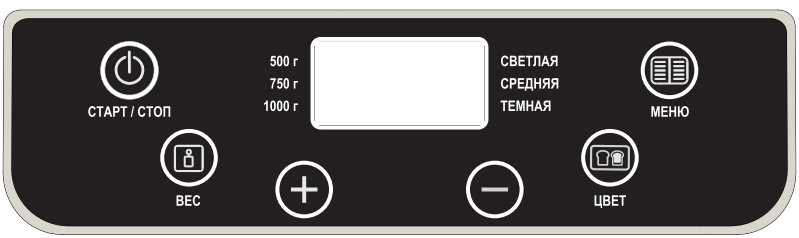
Описание изделия

1. Крышка
2. LCD дисплей
3. Панель управления
4. Отверстие для отвода тепла
5. Корпус
6. Смотровое окно
7. Антипригарная емкость
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крюк для извлечения лопасти
11. Лопасть для замешивания теста





Панель управления



ИКОНКИ И ЭТАПЫ ПРОГРАММ, КОТОРЫЕ ОТРАЖАЮТСЯ НА ДИСПЛЕЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

 Подогрев

 Номер программы

 Выпекание

 Ферментация

 Замес

 Отложенный старт

1.  **МЕНЮ**. Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать одну из 20 предложенных программ. Номер программы будет отражаться на дисплее.

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ
2. СДОБА
3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ
4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ
7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА
8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ
10. КЕКС
11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
13. ДЖЕМ
14. ВЫПЕКАНИЕ
15. ЙОГУРТ
16. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ
17. ФЕРМЕНТАЦИЯ
18. ОБЖАРКА
19. ПЕКАРЬ
20. МУЛЬТИПЕКАРЬ

2.  **ВЕС**. Выбор веса выпечки. Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать размер выпечки (500 / 750 / 1000 г.). Данная функция доступна для программ 1 – 9 и 16.

3.  **ЦВЕТ**. Выбор цвета корочки. Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать цвет корочки (светлая, средняя или темная). Данная функция доступна для программ 1 – 10 и 14,16.

4. **КНОПКИ** «+» и «-» используются для установки таймера. Последовательное нажатие позволяет выбрать шаг установки, цифры на дисплее перестанут изменяться, как только клавиша будет отпущена. Данная функция доступна для программ 1 – 9 и 12,16, 19 и 20.

4.  **КНОПКА «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»**. Нажимая эту клавишу, Вы можете запустить процесс приготовления (при этом раздастся звуковой сигнал), в случае необходимости досрочно остановить процесс приготовления, нажав и задержав клавишу на 2 секунды (пока не раздастся звуковой сигнал). После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – хлебопечь вернется к начальным установкам программы.

Если после запуска процесса приготовления Вы просто нажмете на клавишу, обратный отсчет времени до завершения программы прекратится, изделие перейдет в режим паузы. Вы сможете добавить ингредиенты. Повторное нажатие кнопки вновь запустит процесс приготовления.

После окончания процесса приготовления и звукового сигнала нажмите и удерживайте клавишу в течение 2 секунд для выключения изделия.

Перед первым включением

Аккуратно распакуйте прибор, 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.

Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Промойте форму для выпечки хлеба и лопасть для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо. Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.

Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно места.

Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при консервации готового изделия. Это не является заводским дефектом.

Эксплуатация

МЕРНЫЙ СТАКАН

Мерный стакан с насечками для измерения объема жидкости и порций муки. Полный стакан приблизительно соответствует 160 г муки.

МЕРНАЯ ЛОЖКА

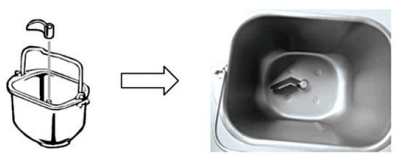
Аналог размеров чайной и столовой ложек используется для дозирования ингредиентов.

КРЮК

Используется для извлечения лопасти из выпечки.

1. Откройте крышку со смотровым окном, достаньте форму для выпечки, удерживая ее за ручку немного повернув форму против часовой стрелки, примерно на 20 градусов и с небольшим усилием потянув вверх. Вынимая форму, не пытайтесь раскачивать ее внутри корпуса прибора. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.

2. Установите лопасть для замешивания теста на ось, совместив пазы.



3. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте:

Сначала поместите в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру (около 25-35° С), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста.

В случае использования режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом. Добавьте остальные жидкие ингредиенты (мед, сироп, патоку и т. п.). Добавьте сухие ингредиенты (сначала муку, затем сухое молоко, травы и специи и т. д.).

В последнюю очередь добавляйте дрожжи или разрыхлитель. Эти ингредиенты не должны соприкасаться с жидкостью, иначе брожение начнется слишком рано. В результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи также не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.

Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, повернув в конце по часовой стрелке до фиксации. Закройте крышку со смотровым окном.

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и таймер. По умолчанию установлены: вес выпечки 750 г / цвет корки – средний / программа - №1 «Классический хлеб» / время 3:13

6. Установите программу, нажимая поочередно клавишу «Меню» (при нажатии раздастся звуковой сигнал).

7. Установите вес выпечки, нажимая поочередно клавишу «Вес» (при нажатии раздастся звуковой сигнал).

8. Установите цвет корочки, нажимая поочередно клавишу «Цвет» (при нажатии раздастся звуковой сигнал).

9. При необходимости установите таймер отложенного старта, используя клавиши «+» и «-» (при нажатии раздастся звуковой сигнал).

Если Вы хотите начать процесс приготовления в данный момент – пропустите этот шаг.

10. Убедитесь, что хлебопечь готова к работе (ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки, при необходимости установлено время отложенного старта). Нажмите клавишу «Старт/Стоп/Пауза» для запуска процесса приготовления (раздастся звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до завершения программы).

ВНИМАНИЕ!

После запуска хлебопечки начнется перемешивание муки. Программа может автоматически установить прерывистый интервал при перемешивании в первые 3-5 минут. По истечении первых 3-х-5-ти минут, включится режим постоянного перемешивания. В случае, если каких-то ингредиентов будет / недостаточно (например, воды) - раздастся звуковой сигнал.

После установки режима отложенного старта на дисплее начинает мигать индикатор « : ». Когда подойдет время, устройство запустится, начнется обратный отсчет времени и перемешивание муки.

11. После того как процесс приготовления завершится, обратный отсчет закончится, на дисплее появятся цифры «0:00», раздастся звуковой сигнал. Поскольку форма для выпечки очень горячая, наденьте перчатки и достаньте ее, а затем аккуратно выложите хлеб. Если стержень мешалки находится в хлебе, извлеките его с помощью крючка.

12. Нажмите клавишу «Старт/Стоп/Пауза» для выключения изделия. Отключите прибор от розетки.

13. Для извлечения ёмкости с выпечкой используйте кухонные рукавицы. Откройте крышку со смотровым окном, достаньте форму для выпечки, удерживая ее за ручку и с небольшим усилием потянув вверх.

14. Переверните форму для выпечки вверх дном и, слегка потряхивая, извлеките готовый хлеб из формы, выложите на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл. Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло, и она осталась в хлебе, удалите ее с помощью специального крючка, входящего в комплект. Это не является неисправностью.

15. После того, как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Очистка и уход».

ВНИМАНИЕ!

Программы 14,15 и 17,18 без функции отложенного старта, но Вы можете регулировать время приготовления, для этого установите время при помощи + и - в заданном интервале для каждой программы (см. Рецепты).

В программе №11 и 12 «Бездрожжевое тесто» и «Дрожжевое тесто» функции «Вес» и «Цвет» не используются.

Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени в интервале до 15 часов (включая время приготовления). Не используйте данный режим, если рецепт содержит молочные и скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.п.). Функция отложенного старта доступна для программ 1-9, 16.

В 19 и 20 программах функция отложенного старта устанавливается по-другому. После настройки всех шагов для программы выпекания, нажмите клавишу "Пуск" для подтверждения, а затем нажмите клавишу "+"/"-", чтобы установить требуемое время отсрочки старта.

Время старта программы будет прибавляться к времени ее работы. Полученный результат Вы увидите на дисплее.

ПРИМЕР: *В 22:00 вы хотите испечь хлеб к 8 часам утра, то есть через 10 часов. Выбраны следующие параметры: программа 1, вес изделия 1000 г, средняя прожарка корочки. На дисплее — время приготовления 3:23. Нажмите и удерживайте кнопку «+» пока на дисплее не появятся цифры 10:00. Если вы «пропустили» нужное значение времени, нажатиями кнопки «-» уменьшите его. Вы установили время отложенного*

старта. Теперь процесс выпечки завершится через 10 часов, к 8:00.

* При выпечке хлеба с функцией отложенного старта не добавляйте яйца в тесто, так как со временем яйца испортятся и это повлияет на вкус хлеба.

* Дрожжи должны быть перемешаны с мукой и не должен соприкасаться с водой, чтобы сохранить активность дрожжей. Время отображения на экране = желаемое время завершения - текущее время.

Функция подогрева

По окончании работы программ 1-9, 16,19,20 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00). Режим автоматически отключается через 60 мин., по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп/Пауза» до звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.

Функция памяти

Хлебопечь имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 15 минут) все заданные настройки сохранятся и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. Общее время приготовления при этом увеличивается на время задержки.

В случае отсутствия питания более чем на 15 минут установки будет сброшены и процесс приготовления не может быть возобновлен. Если в рецепте использовались молочные, мясные либо другие скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Затем извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление согласно рецепту заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте руководству раздела «Очистка и уход». Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления сначала (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «Выпечка» без замены продуктов. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

Рекомендуемые рецепты для различных программ

* При приготовлении хлеба вы можете добавлять фруктовые ингредиенты, такие как изюм, грецкие орехи и т.д.

* Растительным маслом для приготовления пищи может быть сливочное или оливковое масло, арахисовое масло и т.д. Сливочное масло нужно обжарить и растопить или нарезать небольшими кусочками.

* Используйте качественную муку для выпечки хлеба, муку с низким содержанием глютена для приготовления тортов и бисквитов и обязательно используйте правильную муку для приготовления вкусного хлеба.

* При приготовлении джема выбирайте фрукты, которые вам нужны, например апельсины, ананасы, яблоки, клубнику и т.д. В соответствии с рекомендуемым рецептом рассчитайте количество используемых фруктов. Вымойте фрукты, очистите их от кожуры, удалите косточки и нарежьте на небольшие кусочки толщиной 3 см. С

помощью блендера измельчите фрукты в нежную фруктовую пасту, а затем следуйте рецепту приготовления джема, приведенному в инструкции.

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**3:03**	**3:13**	**3:23**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	180 мл	240 мл	280 мл
Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	300 г	400 г	460 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	2/3 ч. ложки	1 ч. ложка

2. СДОБА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**2:53**	**3:03**	**3:13**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	160 мл	230 мл	260 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
Мука	280 г	400 г	460 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	2/3 ч. ложки	1 ч. ложка

3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**5:55**	**6:05**	**6:15**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	140 мл	160 мл	220 мл
Масло	1 ст. ложки	1 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука	280 г	320 г	440 г
Закваска	1/3 ч. ложка	1/3 ч. ложка	1/3 ч. ложка

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**3:07**	**3:17**	**3:27**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	170 мл	220 мл	290 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка
Сухое молоко *	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
Мука	280 г	360 г	480 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка

* опционально

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**3:08**	**3:18**	**3:28**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	200 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1+1/2 ч. ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Цельнозерновая мука	160 г	200 г	240 г
Мука	160 г	200 г	240 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка

* готовый ржаной хлеб заверните в полотенце и оставьте дозревать примерно 2 часа

6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**1:33**	**1:40**	**1:48**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода (40-50 C)	170 мл	220 мл	280 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	280 г	360 г	460 г
Дрожжи	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки

7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**3:02**	**3:12**	**3:22**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	170 мл	220 мл	280 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахарозаменитель	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки
Мука	280 г	360 г	460 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка

8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**2:59**	**3:09**	**3:19**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	180 мл	230 мл	260 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Цельнозерновая мука	60 г	80 г	100 г
Овсяная мука	60 г	80 г	100 г
Мука	200 г	240 г	300 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка

* готовый ржаной хлеб заверните в полотенце и оставьте дозревать примерно 2 часа

9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	2:58	3:08	3:18
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	500 г	750 г	1000 г
Молоко	180 мл	240 мл	280 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Мука	280 г	380 г	460 г
Дрожжи	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка

10. КЕКС

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	2:05
	Размер выпечки
ИНГРЕДИЕНТЫ	1000 г
Масло	100 г
Соль	1 ч. ложка
Сахар	150 г
Пшеничная мука	380 г
Яйцо	4 шт
Сода	10 г
Разрыхлитель	12 г

* сначала взбейте яйца с сахаром, после добавляйте остальные ингредиенты в чашу

11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	0:23
ИНГРЕДИЕНТЫ	
Вода	240 мл
Масло растительное *	2 ст. ложки
Соль *	1 ч. ложка
Сахар *	1 ст. ложка
Мука	480 г

* можете изменять количество на свое усмотрение

12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1:24
ИНГРЕДИЕНТЫ	
Вода	240 мл
Масло растительное	2 ст. ложки
Соль	1+1/2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Мука	460 г
Дрожжи	1 ч. ложка

* при замесе теста из ржаной муки, шар из теста не образуется.

13. ДЖЕМ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1:05
ИНГРЕДИЕНТЫ	1000 г
Апельсин*	550г
Апельсиновая цедра	100г
Сахар	300г
Желатин	50г

* ингредиенты должны быть предварительно измельчены и очищены от кожуры и сердцевины
* при добавлении сахара, предварительно разбавьте его в воде

14. ВЫПЕКАНИЕ

Программа для выпекания без предварительного замешивания и ферментации
Также используется для допекания выпечки. Время по умолчанию – 10 минут. Может регулироваться от 0:10 до 1:10

15. ЙОГУРТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	8:00 (от 5 до 13 часов)
ИНГРЕДИЕНТЫ	1000 г
Молоко	350 мл
Йогуртовая закваска	50 г

16. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**3:06**	**3:11**	**3:16**
	Размер выпечки		
ИНГРЕДИЕНТЫ	**500 г**	**750 г**	**1000 г**
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1+1/2 ч. ложки
Сахар	2 ст. ложки	2+1/2 ст. ложки	3 ст. ложки
Кукурузная мука*	80 г	100 г	160 г
Безглютеновая мука	200 г	280 г	340 г
Дрожжи	1 ч. ложка	1+1/2 ч. ложки	2 ч. ложки

* может быть заменена на овсяную муку
* готовый ржаной хлеб заверните в полотенце и оставьте дозревать примерно 2 часа

17. ФЕРМЕНТАЦИЯ

Программа предназначена для ферментации. Время по умолчанию составляет 30 минут. можно регулировать от 0:10 до 4:00

18. ОБЖАРКА

Программа предназначена в основном для обжаривания арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов. Время по умолчанию - 30 минут. может регулироваться от 0:01 до 2:00

19. ПЕКАРЬ

Ручной режим, позволяющий регулировать время на каждом этапе приготовления

ЭТАПЫ	**ВРЕМЯ (МИН / МАКС), мин**	**КОММЕНТАРИИ**
Замес 1	5 (0 -14)	Первые 2 минуты медленный замес
Расстойка 1	1 (0-10)	
Замес 2	20 (0-30)	Постоянный замес, за 5 мин до окончание автоматическое добавление орехов, фруктов из дозатора
Ферментация 1	45 (0-120)	установленная температура 30°C
Выпуск газов	1 (0-5)	Постоянный замес
Ферментация 2	55 (0-90)	установленная температура 30°C
Выпекание	30 (5-60)	установленная температура 120°C
Подогрев	60 (0-120)	установленная температура 50°C
Нажмите кнопку "Выбор веса выпечки", чтобы последовательно переключаться между этапами и нажмите + или - для настройки времени для каждого этапа. Автоматическое запоминание последних настроек. Нет возможности выбора веса выпечки и цвета корочки.		

20. МУЛЬТИПЕКАРЬ

Ручной режим, позволяющий регулировать время на каждом этапе приготовления

ЭТАПЫ	ВРЕМЯ (МИН / МАКС), мин	КОММЕНТАРИИ
Замес 1	5 (0 -14)	Первые 2 минуты медленный замес
Расстойка 1	1 (0-10)	
Замес 2	20 (0-30)	Постоянный замес, за 5 мин до окончание автоматическое добавление орехов, фруктов из дозатора
Ферментация 1	45 (0-120)	температура регулируется от 25 до 35°C
Выпуск газов	1 (0-5)	Постоянный замес
Ферментация 2	55 (0-90)	температура регулируется от 25 до 35°C
Выпекание	30 (5-60)	температура регулируется от 50 до 120°C
Подогрев	60 (0-120)	установленная температура 50°C
Нажмите кнопку "Выбор веса выпечки", чтобы последовательно переключаться между этапами и нажмите + или - для настройки времени для каждого этапа. Нажмите кнопку "Выбор цвета корочки", чтобы регулировать температуру при помощи + и - на некоторых этапах. Автоматическое запоминание последних настроек. Нет возможности выбора веса выпечки и цвета корочки.		

* 1 ч.л. = примерно 5 г
* 1 ст. ложка = примерно 15 г
* Используйте мерную ложку из комплекта поставки

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

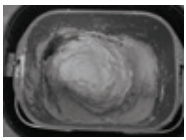
Результат	Мука низкого сорта или плохого качества	Избыток воды	Недосток воды	Избыток муки	Недосток муки
Хлеб плохо поднимается	*		*		
Неровная корочка	*		*		
Слишком рыхлая мякоть		*			*
После подъема буханка опала	*	*			*
Хлеб бледный и непропек-шийся		*			*
Темная корочка		*			*
На хлебе осталась мука			*	*	

Результат	Избыток дрожжей	Недосток дрожжей	Избыток сахара	Избыток соли	Недостаток жиров
Хлеб плохо подниднимается		*		*	
Неровная корочка		*		*	
Слишком рыхлая мякоть	*				
После подъема буханкаопала					
Хлеб бледный и непропек-шийся		*			
Темная корочка			*		*
На хлебе осталась мука					

Соотношение воды и муки

В связи с различной степенью водопоглощения различных видов муки при выборе следует обращать особое внимание. Возможно, вам потребуется соответствующим образом скорректировать количество воды в рецепте. Для каждого нового вида муки используйте соответствующее количество воды.

Переизбыток воды



Недостаток воды



Оптимальное количество



Из-за избытка воды тесто становится слишком мягким и не поддается формовке. Если прекратить перемешивание, тесто перестанет сохранять свою сферическую форму и быстро развалится. Тесто очень липнет к рукам, даже превращается в кашицу. В результате хлеб получается с большими внутренними порами, черствый и неэластичный. Поверхность хлеба получается плоской или может крошиться, в то время как обычная форма верха должна быть полностью полусферической.

Если после 5-минутного перемешивания вы заметите, что тесто стало слишком влажным, необходимо добавить муку. В зависимости от степени сухости или влажности, добавляйте по одной-две столовые ложки каждый раз. Подождите, пока мука полностью не впитается в тесто, прежде чем оценивать его сухость или влажность.

Если воды будет недостаточно, то после перемешивания в течение 5 минут на дне формы для выпечки останется сухая мука, которая не сможет скататься в комок. В конце концов, тесто может получиться слишком твердым и не эластичным, а его поверхность - шероховатой. При приготовлении этого вида теста эффект брожения снижается, что приводит к образованию более мелких пор в хлебе и более твердой корочке при выпечке.

Если после 5-минутного перемешивания вы заметите, что тесто стало слишком сухим, следует добавить воду, добавляя каждый раз по одной столовой ложке. После того, как вода полностью смешается с тестом, определите, сухое оно или влажное.

Другие ингредиенты

Сахар и яйца могут улучшить цвет хлеба при выпечке. Важно строго следовать рекомендованному рецепту и не добавлять больше сахара, так как это может ухудшить цвет и даже привести к подгоранию. Чтобы избежать подгорания, выпечку можно только прекратить заранее. Кроме того, при добавлении яиц тесто получится более жидким. Если вам необходимо добавить яйца, вы должны положить их в мерный стакан, а затем долить воды до указанной нормы. Количество яиц не должно превышать одного. Если возникает ощущение пригорания, при следующем приготовлении следует соответствующим образом уменьшить количество соли и сахара или использовать светлый цвет корочки.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

АВТОПРОГРАММЫ	ВЕС ВЫПЕЧКИ, Г	ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ	ЗАМЕС 1
1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	500	3:03	+
	750	3:13	
	1000	3:23	
2. СДОБА	500	2:53	+
	750	3:03	
	1000	3:13	
3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ	500	5:55	+
	750	6:05	
	1000	6:15	
4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	500	3:07	+
	750	3:17	
	1000	3:27	
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	500	3:08	+
	750	3:18	
	1000	3:28	
6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	500	1:33	+
	750	1:40	
	1000	1:48	
7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА	500	3:02	+
	750	3:12	
	1000	3:22	
8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	500	2:59	+
	750	3:09	
	1000	3:19	
9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	500	2:58	+
	750	3:08	
	1000	3:18	
10. КЕКС	1000	2:05	+
11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	-	0:23	+
12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	-	1:24	+
13. ДЖЕМ	-	1:05	-
14. ВЫПЕКАНИЕ	-	0:10	Значение по умолчанию - 0:10, установка от 0:10 до 01:10, шаг 10 мин
15. ЙОГУРТ	-	8:00	Значение по умолчанию - 8:00, установка от 5:00 до 13:00, шаг 10 мин / периодическое помешивание в течение первых 3 минут.
16. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	500	3:06	+
	750	3:11	
	1000	3:16	
17. ФЕРМЕНТАЦИЯ	-	0:30	Значение по умолчанию - 0:30, установка от 0:10 до 4:00, шаг 10 мин
18. ОБЖАРКА	-	0:30	Значение по умолчанию - 0:30, установка от 0:01 до 2:00, шаг 1 мин / при долгом удержании кнопки шаг 10 мин
19. ПЕКАРЬ	-	3:08	0-14
20. МУЛЬТИПЕКАРЬ	-	2:52	0-14

ПАУЗА МЕЖДУ ЭТАПАМИ	ЗАМЕС 2	ФЕРМЕНТ 1	СБРОС ГАЗОВ	ФЕРМЕНТ 2	СБРОС ГАЗОВ	ФЕРМЕНТ 3	ВЫПЕКАНИЕ	ТЕМПЕРАТУРА	ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРИДИЕНТОВ , 3 ЗВУК. СИГНАЛА	АВТОПОДОГРЕВ, 60 МИН	ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ СТАРТА, 15 Ч	ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:103°C Средняя:110°C Темная:117°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:102°C Средняя:107°C Темная:114°C	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+	Светлая:103°C Средняя:109°C Темная:115°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:104°C Средняя:111°C Темная:115°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:101°C Средняя:107°C Темная: 112°C	+	+	+	+
-	+	-	-	-	-	+	+	Светлая:104°C Средняя:109°C Темная:115°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:105°C Средняя:110°C Темная:116°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:103°C Средняя:108°C Темная:113°C	+	+	+	+
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:102°C Средняя:108°C Темная:114°C	+	+	+	+
+	+	-	-	-	-	+	+	Светлая:103°C Средняя:107°C Темная:112°C	-	-	-	+
-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	+	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-	-
-	+	-	-	-	-	+	+	Температура 103°C	-	-	-	-
								Светлая:100°C Средняя:105°C Темная:115°C	-	-	-	+
								Температура 36°C	-	-	-	-
+	+	+	-	-	+	+	+	Светлая:101°C Средняя:107°C Темная:112°C	+	+	+	+
								Температура 32°C	-	-	-	-
								Температура 110°C	-	-	-	-
0-10	0-30	0-120	0-5	0-90	-	-	5-60	Температура 112°C	-	0-120	+	-
0-10	0-30	0-120	0-5	0-90	-	-	5-60	Температура регулируется от 50 до 112°C / Температура “Фермент 1 и 2” регулируется от 25 до 35°C	-	0-120	+	-

Возможные проблемы и способы их устранения

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Изделие не начинает перемешивание муки	Прибор отключен от электросети /не нажата кнопка «Старт/ Стоп/Пауза»	Проверьте подключение к электросети / нажмите кнопку «Старт/Стоп/ Пауза»
	Включен режим отложенного старта	Проверьте информацию на индикаторе, действуйте в соответствии с руководством
	Повреждение деталей	Обратитесь в авторизированный сервисный центр
Необычный звук	Наличие мелких, твердых частиц ингредиентов	Удалите посторонние предметы и продолжите процесс
	Чаша для выпечки установлена неправильно	Установите чашу для выпечки правильно
Необычный запах	Поврежден сетевой шнур	Выключите изделие. Проверьте положение сетевого шнура, удалите шнур от нагревающихся поверхностей.
	Что-то попало на нагревательный элемент	Удалите всё ненужное с нагревательного элемента
LED-индикатор показывает "LLL"	Температура изделия ниже -5° С	Использование прибора допускается при температуре от -5° С до +40° С
LED-индикатор показывает "HHH"	Температура изделия выше +55° С	Использование прибора допускается при комнатной температуре. Нужно охладить прибор

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
LED-индикатор показывает “E01”	Дефект датчика температуры	Обратитесь в авторизированный сервисный центр
LED-индикатор показывает “E04”	В течение 10 минут после выпечки существенного повышения температуры обнаружено не было	Обратитесь в авторизированный сервисный центр
Хлеб частично сырой	Хлеб сырой	Мало воды или температура воды слишком высокая
	Не верное количество ингредиентов	Обратитесь к рекомендуемым рецептам

Чистка и уход

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед дальнейшим использованием всегда протирайте прибор и его детали насухо.

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, потянув ее за ручку вверх.

2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.

3. Вымойте мерный стакан, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей мыльной воде, просушите. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.

4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.

5. Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие. Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители (бензин, ацетон, щелочи и т. п.). Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

Эксплуатация формы для выпечки

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже руководством:

Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости. Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крючком.

Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.

Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти.

Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.

Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части.

Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

Хранение

Храните прибор в собранном виде в сухом вентилируемом месте.

Оберегайте его от значительных перепадов температур и длительного воздействия прямых солнечных лучей.

Основные технические характеристики

Модель/характеристики	MB-67
Напряжение	220 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	550 Вт
Размеры без упаковки	21,9*29,6*28,7 см
Вес нетто	3,3 кг
Длина шнура	1 м
Цвет	бежевый

Гарантийные обязательства

Хлебопечь – сложное электротехническое устройство. Перед её включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на изделии. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия. Несоблюдение требований эксплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу прибора из строя или к поражению электрическим током.

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии. Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

ВНИМАНИЕ! Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами. Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й— год выпуска продукта.

Утилизация

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.



Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом вы можете ознакомиться на сайтах:

www.endever.su, www.kromax.ru

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

Импортер: ООО "ВЛКГрупп" 141009, Московская область, городской округ Мытищи, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

Для заметок