

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической хлебопечи Endeвер Skyline MB-62. 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
Гарантийные обязательства	2
Меры предосторожности	3
Функциональные особенности и описание изделия	4
Панель управления	5
Эксплуатация	6
Автоматические программы приготовления	10
Рекомендуемые рецепты для автоматических программ	12
Возможные причины плохой выпечки	16
Чистка и уход	18
Эксплуатация формы для выпечки	19
Хранение	19
Технические характеристики	19
Утилизация	20
Автоматические программы	21

Комплект поставки

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

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.

Гарантийные обязательства

ВНИМАНИЕ!

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, при условии обращения в Сервисный Центр в период действия гарантии. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось или 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 в соответствии с законами РФ.

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 настоящим руководством по эксплуатации и предъявляемыми техническими требованиями.

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.

Меры предосторожности

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 электропитания 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 электропитания, 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.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками корпуса устройства, чаши и металлических деталей во время его работы. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.

Функциональные особенности и описание изделия

20 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Классический
- Быстрый
- Сдоба
- Французский
- Цельнозерновой
- Бородинский
- Безглютеновый
- Хлеб с добавками
- Десерт
- Перемешивание
- Дрожжевое тесто
- Бездрожжевое тесто
- Кекс
- Джем
- Йогурт
- Выпекание
- Тушение
- Разморозка
- Обжарка
- Мультипекарь

- 1 Крышка
- 2 LCD-дисплей и панель управления
- 3 Смотровое окно
- 4 Мерный стакан
- 5 Мерная ложка
- 6 Лопасть для замешивания теста с антипригарным покрытием
- 7 Крюк для извлечения лопасти
- 8 Чаша с антипригарным покрытием (не указана на фото)



Панель управления

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

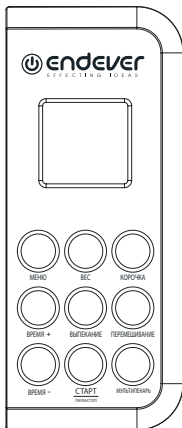
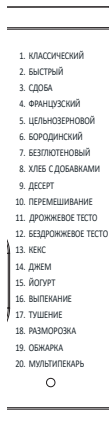
КЛАВИША «ВЕС». Выбор веса выпечки (индикаторы на дисплее 500/ 750 г / 1000 г).

КЛАВИША «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ-». Используются для установки таймера. Последовательное нажатие позволяет выбрать шаг установки, цифры на дисплее перестанут изменяться, как только клавиша будет отпущена.

КЛАВИША «КОРОЧКА». Выбор цвета корочки (индикаторы на дисплее Светлая/ Средняя / Темная). Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать цвет корочки (светлая, средняя или темная).

КЛАВИША «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» Нажимая эту клавишу, Вы можете запустить процесс приготовления (при этом раздастся звуковой сигнал), в случае необходимости досрочно

Панель управления



остановить процесс приготовления, нажмите на клавишу примерно 3 секунды (пока не раздастся звуковой сигнал). После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – хлебопечь вернется к начальным установкам.

Если после запуска процесса приготовления Вы нажмете на клавишу один раз, 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 на клавишу для включения изделия.

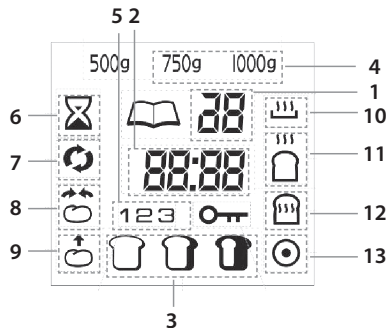
КЛАВИША «ВЫПЕКАНИЕ» Быстрый выбор программы «Выпекание».

КЛАВИША «ПЕРЕМЕШИВАНИЕ». Быстрый выбор программы «Перемешивание».

КЛАВИША «МУЛЬТИПЕКАРЬ». Быстрый выбор программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ».

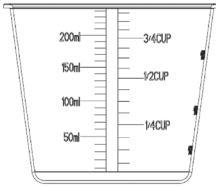
Устройство дисплея

1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикатор значения времени приготовления / времени отсрочки старта
3. Индикатор выбранного цвета корочки
4. Индикатор веса выпечки
5. Индикатор этапа приготовления
6. Индикатор режима отсрочки старта
7. Индикатор замеса
8. Индикатор паузы между замесами
9. Индикатор расстойки
10. Индикатор предварительного подогрева ингредиентов
11. Индикатор процесса выпекания
12. Индикатор автоподогрева
13. Индикатор окончания процесса приготовления



Эксплуатация

Мерный стакан



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

Мерные ложки используются для дозирования ингредиентов. Крюк используется для извлечения лопасти из выпечки.

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.

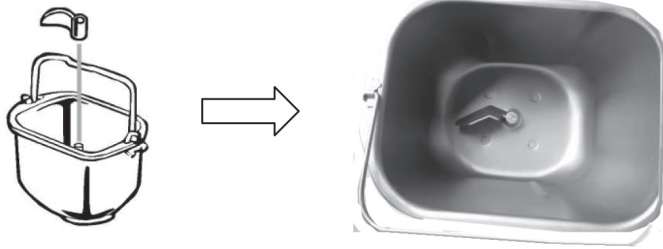
Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно места.

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

1. Откройте крышку, достаньте форму для выпечки, удерживая ее за ручку, поверните её с небольшим усилием, затем потяните вверх. Вынимая форму, не пытайтесь раскачивать ее внутри корпуса прибора. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.

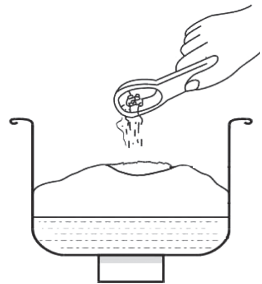
2. Установите лопасть для замешивания теста на ось, совместив пазы.



3. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту. Подготовьте дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно 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° C), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста.



В последнюю очередь добавьте 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.

4. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи. Закройте крышку со смотровым окном.

5. Подключите хлебопечь к электросети. Включите прибор, нажав клавишу «Старт/Стоп/Пауза». Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и таймер.

Эксплуатация

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

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

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

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

Функция отложенного старта позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени в интервале до 15 часов (включая время приготовления) с шагом установки в 10 минут. Не используйте данный режим, если рецепт содержит молочные и скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.п.). Функция отложенного старта недоступна для программ 3, 12, 14, 17-19.

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 1 кг, средняя прожарка корочки. На дисплее — время приготовления 3:16. 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.

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).

11. После того как процесс приготовления завершится, обратный отсчет закончится, на дисплее появятся цифры «0:00», раздастся звуковой сигнал.

12. Подогрев. По окончании работы программ 1-9 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

Эксплуатация

сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления. Не доступен для программ 10-19.

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

14. 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.

15. 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.

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

ВНИМАНИЕ!

После запуска хлебопечки начнется перемешивание муки. Программа может автоматически установить интервал при первом перемешивании - 2 минуты. По истечении 2-х минут, включится режим паузы, затем включится режим повторного 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 и перемешивание муки.

При установке программы №5 «Цельнозерновой хлеб» первое перемешивание начнется спустя несколько минут после запуска программы. Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, то программа в течение получаса перед замешиванием теста производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто подходить в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

Программы приготовления

- 1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ».** Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал.
- 2. Программа «БЫСТРЫЙ».** Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 600 г. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал.
- 3. Программа «СДОБА».** Программа для приготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал.
- 4. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ».** Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительное замешивание и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба.
- 5. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ».** Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, программа в течение 5 минут перед замешиванием теста производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто «подходить» в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.
- 6. Программа «БОРОДИНСКИЙ».** Рекомендуется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба.
- 7. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ».** Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба.
- 8. Программа «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ».** Рекомендуется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал.
- 9. Программа «ДЕСЕРТ».** Рекомендуется для приготовления различных десертов. Доступны функции автоподогрева и отсрочки старта и выбор цвета корочки изделия.
- 10. Программа «ПЕРЕМЕШИВАНИЕ».** Программа для тщательного перемешивания муки с различными ингредиентами. Позволяет получить однородное тесто.
- 11. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО».** Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта.
- 12. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО».** Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта.
- 13. Программа «КЕКС».** Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание.

Программы приготовления

14. Программа «ДЖЕМ». Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

15. Программа «ЙОГУРТ». Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 8 часов. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

16. Программа «ВЫПЕКАНИЕ». Программа для выпекания без предварительного замешивания и подъема теста. Также используется для допекания выпечки.

17. Программа «ТУШЕНИЕ». Рекомендуется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания.

18. Программа «РАЗМОРОЗКА». Программа для размораживания продуктов.

19. Программа «ОБЖАРКА». Программа включает обжарку без помешивания.

РУЧНАЯ ПРОГРАММА «МУЛЬТИПЕКАРЬ».

С помощью этой программы Вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов, т. е. замеса и расстойки, выпекания и автоподогрева. В программе «МУЛЬТИПЕКАРЬ» доступна функция отложенного старта.

Порядок использования программы МУЛЬТИПЕКАРЬ:

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «Мультипекарь» на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию. При желании с помощью кнопок «+» и «-» вы можете изменить время, по окончании которого хлеб будет готов.

2. Нажмите кнопку «Мультипекарь» для перехода к настройке времени приготовления. Нажимая кнопки «+» и «-», установите длительность первого этапа и нажмите кнопку «Мультипекарь» для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления. Сделанные изменения сохраняются в памяти хлебопечи и могут быть использованы при следующем выборе программы. Для возврата к заводским настройкам отключите прибор от электросети на 5-10 секунд.

3. После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок «+» и «-».

Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 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
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	5 ст. ложек
Мука	300 г	400 г	475 г
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

2. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50° С)	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Дрожжи	2 ч. ложки	3 ч. ложки	4 ч. ложки

3. СДОБА

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 маленькой ложки
Сахар	4 ст. ложки	6 ст. ложек	6 ст. ложек
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 и ¼ ч. ложки

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	280 мл	340 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 и ½ ч. ложки
Мука	150 г	200 г	250 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 и ¼ ч. ложки	1 и ½ ч. ложки

6. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Масло	1 ст. ложки	1 и ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка	1 и ½ ч. ложки
Мука пшеничная	50 г	75 г	100 г
Мука ржаная	250 г	350 г	450 г
Мед	1 ст. ложки	1 и ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Зерна кориандра и/или тмина	По вкусу		
Дрожжи	1 ч. ложка	1 и ¼ ч. ложки	1 и ½ ч. ложки

Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

7. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Мука рисовая	350 г	500 г	700 г
Мука ржаная	60 г	100 г	120 г
Сахар	4 ст. ложки	6 ст. ложек	8 ст. ложек
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки	1 ч.ложка
Разрыхлитель	1 и 1/2 ч. ч. ложки	2 ч. ложки	2 ч. ложки
Дрожжи	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки	1 ч.ложка
Вода	350 мл	500 мл	700 мл
Масло растительное	3 ч. ложки	4 ч. ложки	6 ч. ложки

8. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Растительное масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки	1 ч.ложка
Мука	275 г	350 г	400 г
Дрожжи	1/3 ч. ложки	1/3 ч. ложки	1/3 ч. ложки
Добавки (орехи, сухофрукты, цукаты)	по вкусу		

11. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Растительное масло	2 ст. ложки
Соль	1 и 1/2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Мука	3 мерных стакана
Дрожжи	1 и 1/2 ч. ложки

Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

12. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Ингредиенты	
Вода	280 мл
Растительное масло*	2 ст. ложки
Яйцо*	2 шт.
Соль*	1 и 1/3 ч. ложки
Сахар*	1 ст. ложка
Мука	4 мерных стакана

*- можно увеличить по вкусу

13. КЕКС

Ингредиенты	
Яйцо	4 шт.
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Соль	1 ч. ложка
Сода	3,5 г

14. ДЖЕМ

Ингредиенты	
Сахар	300 г
Апельсин	600 г
Желатин	50 г

15. ЙОГУРТ

Ингредиенты	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст. ложки

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

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

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

Результат	Избыток дрожжей	Недостаток дрожжей	Избыток сахара	Избыток соли	Недостаток жиров
Хлеб плохо поднимается		*		*	
Неровная корочка		*		*	
Слишком рыхлая мякоть	*				
После подъема буханка опала					
Хлеб бледный и непропекшийся		*			
Темная корочка			*		*
На хлебе осталась мука					

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. Вмойте 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.

ВНИМАНИЕ!

Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости.

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 рекомендациям:

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-62
Напряжение	220 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	680 Вт
Размеры без упаковки	35*22.5*29 см
Вес нетто	5.5 кг
Цвет	стальной

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: Импортер: ООО «ВЛКГрупп» 141009, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

EAC

Автоматические программы

Автоматические программы	Выбор цвета корочки	Вес выпечки, г	Таймер отсрочки старта, 15 ч	Время программы	Предварительный разогрев	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Оброс пара	Ферментация 1 30°C	Оброс пара	Ферментация 2 31°C	Оброс пара	Ферментация 3 32°C	Выпекание	Температура	Добавление ингредиентов	Автоматическое время	
1.Классический хлеб	светлая	500		2:55															108°C			
		750		3:00																		
		1000		3:05																		
	средняя	500	+	2:55																117°C	+	+
		750		3:00		+	+	+		-	-	+	+	+								
		1000		3:05																		
	темная	500		2:55																130°C		
		750		3:00																		
		1000		3:05																		
2.Быстрый хлеб	светлая	500		1:55																103°C		
		750		2:00																		
		1000		2:05																		
	средняя	500	+	1:55																112°C	-	+
		750		2:00		+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+				
		1000		2:05																		
	темная	500		1:55																120°C		
		750		2:00																		
		1000		2:05																		
3. Сдоба	светлая	500		3:50																85°C		
		750		3:55																		
		1000		4:00																		
	средняя	500	+	3:50																93°C	+	+
		750		3:55		+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	+					
		1000		4:00																		
	темная	500		3:50																102°C		
		750		3:55																		
		1000		4:00																		

18. Разморозка	-	-	-	Значение по умолчанию 0:30; время от 0:10 до 2:00												40°C	-	-		
19. Обжарка	-	-	-	Значение по умолчанию 0:30; время от 0:01 до 2:00												130°C	-	-		
20. Мультипекарь	светлая	-	+	300														100°C	-	0-60
	средняя			0-30	0-30	0-30	0-30	0-25	-	-	0-60	0-60	-	0-60	0-80	110°C				
	темная															120°C				