Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической хлебопечи Endever Skyline MB-53. 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.

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.

Содержание

Комплект поставки · · · · · · · 1
Гарантийные обязательства · · · · · · 2
Меры предосторожности · · · · · · · 2
Функциональные особенности · · · · · · 4
Описание изделия · · · · · · · 5
Панель управления · · · · · · · 6
Эксплуатация · · · · · · · · 8
Рецепты · · · · · · · · 13
Возможные причины плохой выпечки · · · 20
Возможные проблемы и способы их устранения · · 21
Чистка и уход · · · · · · · 22
Эксплуатация формы для выпечки · · · · 23
Хранение · · · · · · · · 23
Технические характеристики · · · · · 24
Утилизация · · · · · · · 24
Автоматические программы · · · · · 26

Комплект поставки

Хлебопечь	1шт.
Ёмкость для выпечки с антипригарным покрытием	1шт.
Мерная емкость	1шт.
Мерная ложка	1шт.
Лопасть для замешивания теста с антипригарным покрытием	1шт.
Крюк для извлечения лопасти	1шт.
Съёмный контейнер для ингредиентов	1шт.
Руководство по эксплуатации	1шт.
Гарантийный талон	1шт.

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.

Срок гарантии составляет 18 месяцев с момента продажи изделия потребителю.

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение требований экплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу прибора из строя или к поражению электрическим током.

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

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.

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.

Меры предосторожности

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

- **19 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**
- **Белый хлеб**
- **Сладкий хлеб**
- **Хлеб на закваске**
- **Французский хлеб**
- **Цельнозерновой хлеб**
- **Быстрый хлеб**
- **Выпечка без сахара**
- **Мультизерновой хлеб**
- **Молочный хлеб**
- **Кекс**
- **Тесто**
- **Дрожжевое тесто**
- **Джем**
- **Выпечка**
- **Йогурт**
- **Безглютеновый хлеб**
- **Рисовый пирог**
- **Обжарка**
- **Брожение**
- **Выбор цвета корочки: светлая, средняя, темная**
- **Таймер на 15 часов**
- **Автоподогрев: 60 минут**
- **Функция паузы**
- **Сохранение текущих установок программы**
- **Сенсорная панель управления**
- **Светодиодная подсветка**
- **2,8-дюймовый экран с подсветкой**
- **Закаленное стекло крышки**
- **Антискользящие ножки**
- **Выбор веса выпечки 500-750-1000 г.**
- **Съемный автоматический дозатор для ингредиентов**

Описание изделия

1. Ручка
2. Смотровое окошко
3. Ёмкость для выпечки с антипригарным покрытием
4. Корпус из нержавеющей стали
5. Крышка
6. Съёмный контейнер для ингредиентов
7. Сенсорная панель управления и LED-диплей
8. Нагревательная камера
9. Мерная ёмкость
10. Мерная ложка
11. Крюк для извлечения лопасти
12. Лопасть для замешивания теста с антипригарным покрытием

1. МЕНЮ. Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать одну из 19 предложенных программ. Номер программы будет отражаться на дисплее.

	Программа
1	Белый хлеб
2	Сладкий хлеб
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	Тесто
12	Дрожжевое тесто
13	Джем
14	Выпечка
15	Йогурт
16	Безглютеновый хлеб
17	Рисовый пирог
18	Обжарка
19	Брожение

2. ВЕС – выбор веса выпечки. Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать размер выпечки (500 гр (1LB), 750 гр (1.5LB), 1000 гр (2LB)). Данная функция доступна для программ 1 – 9.

3, 4. КНОПКИ «+» и «-» используются для установки таймера. Последовательное нажатие позволяет выбрать шаг установки, цифры на дисплее перестанут изменяться, как только клавиша будет отпущена.

5. ЦВЕТ. Выбор цвета корочки (индикаторы на дисплее Light / Medium / Dark). Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать цвет корочки (светлая, средняя или темная).

6. ТАЙМЕР. Кнопками «+» и «-» возможно установить таймер отсрочки старта до 15 часов.

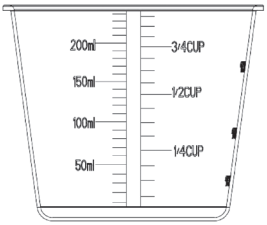
7. КЛАВИША «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Нажимая эту клавишу, Вы можете запустить процесс приготовления (при этом раздастся звуковой сигнал), в случае необходимости досрочно остановить процесс приготовления, нажав клавишу на 1 секунду (пока не раздастся звуковой сигнал). После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно - хлебопечь вернется к начальным установкам программы.

Если после запуска процесса приготовления Вы будете удерживать клавишу более 1 секунды, 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 1 секунды для выключения изделия.

СТАТУСЫ, КОТОРЫЕ ОТРАЖАЮТСЯ НА ДИСПЛЕЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Reservation	Отложенный старт
Preheat	Разогрев
Knead 1	Замес 1
Rest	Пауза
Knead 2	Замес 2
Ferment 1, 2, 3	Ферментация 1, 2, 3
Bake	Выпекание
Keep Warm	Подогрев
Complete	Готово
Bread maker	Выпечка хлеба

Мерный стакан



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

Мерные ложки (маленькая и большая) 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.

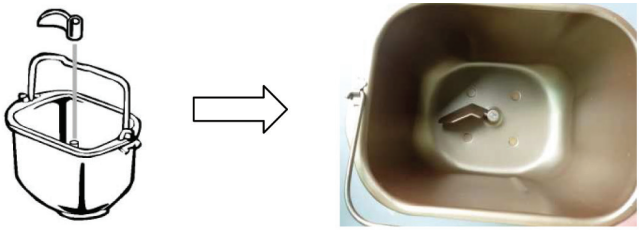
Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно места.

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 со смотровым окном, 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.

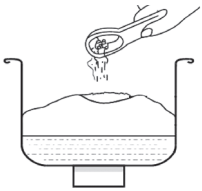
2. Установите лопасть для замешивания теста на ось, совместив пазы.



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.



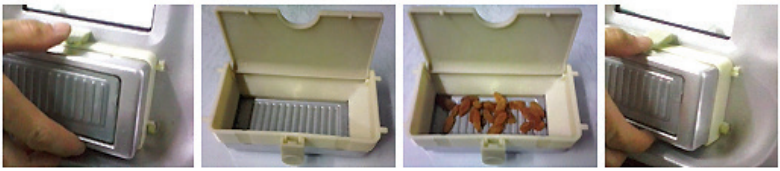
В случае использования режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.

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 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.

3.1. Засыпьте в съемный контейнер дополнительные сухие добавки (орехи, сухофрукты, колбасу, оливки и пр.).



Закройте крышку и закрепите контейнер на крышке хлебопечи так, как это показано на рисунке. Он автоматически откроется в процессе приготовления.

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. По умолчанию установлены: вес выпечки 1000 г (2.0 LB) / цвет корки – средний (Medium) / программа - №1 «Белый хлеб» (Soft Bread).

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 доступна для программ 1-9.

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).

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 (Reservation) - на дисплее начинает мигать индикатор. Когда подойдет время устройство запустится, начнется обратный отсчет и перемешивание муки.

11. После того как процесс приготовления завершится, обратный отсчет закончитася, 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 сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.

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!

В программе №11 «Тесто» (Raw Dough) функции «Вес» и «Цвет» не используются.

В программе №12 «Дрожжевое тесто» (Leaven Dough) функции «Вес» и «Цвет» не используются.

В программе №13 «Джем» (Jam) функции «Цвет» и таймер отсрочки не используются.

Будьте внимательны, не позволяйте детям приближаться, когда приготовление окончилось и емкость с джемом извлечена во избежание получения ожогов!

В программе №14 «Выпечка» (Bake) используется заранее приготовленное тесто (в том числе при помощи программы №11 «Тесто»), а время устанавливается в соответствии с рекомендациями в рецепте.

В программе №15 «Йогурт» (Yogurt) время устанавливается в соответствии с рекомендациями в рецепте, так же необходимы определенные навыки и опыт при подготовке ингредиентов.

Энергонезависимая память

Хлебопечь Endever MB-53 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.

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	290 мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	1/2 маленькой ложки	1 маленькая ложка
Сахар	1 большая ложка	2 большие ложки	3 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	5 больших ложек
Мука	300 г	400 г	475 г
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

2. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

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

3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Сахар	1 большая ложка	1 большая ложка	2 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Растительное масло	1 большая ложка	1 большая ложка	2 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	3/4 маленькой ложки	1 маленькая ложка
Мука	275 г	350 г	400 г
Закваска	1/3 маленькой ложки	1/3 маленькой ложки	1/3 маленькой ложки

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 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	1/2 маленькой ложки	1/2 маленькой ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой 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 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 и ½ маленькой ложки
Мука	150 г	200 г	250 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Сахар	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой ложки	1 и ½ маленькой ложки

6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50° C)	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	1/2 маленькой ложки	1/2 маленькой ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 большая ложка	2 большие ложки	3 большие ложки
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	2 маленькие ложки	3 маленькие ложки	4 маленькие ложки

7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	3/4 маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 и ¼ маленькой ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Яйцо	1	1	1
Ксилит	3 большие ложки	4 большие ложки	5 больших ложек
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Соль	1/2 маленькой ложки	3/4 маленькой ложки	1 маленькая ложка
Цельнозерновая мука	50 г	85 г	100 г
Овсяная мука	50 г	75 г	100 г
Мука	200 г	250 г	300 г
Яйцо	1	1	1
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки	Вес выпечки	Вес выпечки
	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 большие ложки	2 большие ложки	3 большие ложки
Сахар	2 большие ложки	3 большие ложки	4 большие ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Соль	1/2 маленькой ложки	3/4 маленькой ложки	1 маленькая ложка
Яйцо	1	1	1
Сухое молоко	2 большие ложки	3 большие ложки	5 больших ложек
Дрожжи	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

10. КЕКС

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

11. ТЕСТО

Ингредиенты	
Вода	280 мл
Растительное масло*	2 большие ложки
Яйцо*	2
Соль*	1 и 1/3 маленькой ложки
Сахар*	1 большая ложка
Мука	4 мерных стакана

*- можно увеличить по вкусу

12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Растительное масло	2 большие ложки
Соль	1 и 1/2 маленькой ложки
Сахар	1 большая ложка
Мука	3 мерных стакана
Дрожжи	1 и 1/2 маленькой ложки

13. ДЖЕМ

Ингредиенты	
Сахар	300 г
Апельсин	600 г
Желатин	50 г

15. ЙОГУРТ

Ингредиенты	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 большие ложки

16. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Мука рисовая	500 г
Мука ржаная	100 г
Сахар	60 г (6 ст. л.)
Соль	12 г (2 ч. л.)
Разрыхлитель	10 г (2 ч. л.)
Дрожжи	7 г (2 ч. л.)
Вода	500 мл
Масло растительное	40 мл (4 ст. л.)

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Поместить ингредиенты в хлебопечь в следующей последовательности:

1) Вода
2) Масло растительное
3) Соль
4) Сахар
5) Мука ржаная
6) Разрыхлитель
7) Мука рисовая
8) Дрожжи

СОВЕТЫ: Подавайте хлеб к супу из чечевицы.

17. РИСОВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты	
Клейкий рис	250 г
Вода или молоко	300 мл

СОВЕТЫ: А) Предварительно клейкий рис залейте водой на 30 минут.
Б) Добавьте по вкусу сахар, орехи и т. д.

18. ОБЖАРКА

Ингредиенты	
Арахис	500 г
Соевые бобы	400 г

СОВЕТЫ: Эта функция используется для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов. В зависимости от объема орехов установите необходимое время (обычно 30 мин).

19. БРОЖЕНИЕ

Эта функция используется в случае необходимости приготовления блюд по определенным рецептам.

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

Результат	Мука низкого сорта или плохого качества	Избыток воды	Недостаток воды	Избыток муки	Недостаток муки	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			*	*						

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	…
	Емкость для выпечки установлена неправильно	Установите емкость для выпечки правильно
Необычный запах	Поврежден сетевой шнур	Выключите изделие. Проверьте положение сетевого шнура, удалите шнур от нагревающихся поверхнсотей.
LED-индикатор показывает «E00»	Температура изделия ниже -10° C	Использование прибора допускается при температуре от -10° C до +50° C
LED-индикатор показывает «E01»	Температура изделия выше +50° C	Использование прибора допускается при температуре от -10° C до +50° C
LED-индикатор показывает «EEE» или «HHH»	Дефект датчика	Обратитесь в авторизированный сервисный центр

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.

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 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-53
Напряжение	220 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	710 Вт
Размеры без упаковки	34.5* 24.8 * 30.9 см
Вес нетто	6.7 кг
Цвет	черный/стальной

Утилизация

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. 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 продукции вы можете ознакомиться на сайтах: www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru или узнать по телефону 8 (800) 5555-88-3.

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

Импортер: ООО ВЛКгрупп, 141009, Московская область, город Мытищи, Олимпийский пр-кт, стр. 10, помещ. 9

Гарантийные обязательства

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.

Автоматические программы

Автопрограммы	Выбор цвета корочки	Вес выпечки, г	Таймер отсрочки старта, 15 ч	Время программы	Замес 1	Расстройка 1	Замес 2	Ферментация 1 30°C	Сброс газов	Ферментация 2 31°C	Формирование формы	Ферментация 3 32°C	Выпекание	Температура	Добавление ингридиентов	Автоподогрев, 60 мин
1.Белый хлеб	светлая	500	+	3:06	+	+	+	+	-	-	+	+	+	105°C	+	+
		750		3:11												
		1000		3:16												
	средняя	500		3:06										115°C		
		750		3:11												
		1000		3:16												
	темная	500		3:06										123°C		
		750		3:11												
		1000		3:16												
2.Сладкий хлеб	светлая	500	+	2:54	+	+	+	+	-	-	+	+	+	102°C	+	+
		750		2:59												
		1000		3:04												
	средняя	500		2:54										110°C		
		750		2:59												
		1000		3:04												
	темная	500		2:54										118°C		
		750		2:59												
		1000		3:04												
3.Хлеб на закваске	-	500	+	6:34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	105°C	+	+
		750		6:44										115°C		
		1000		6:49										118°C		
4.Французский хлеб	светлая	500	+	3:09	+	+	+	+	+	-	+	+	+	115°C	+	+
		750		3:19												
		1000		3:24												
	средняя	500		3:09										125°C		
		750		3:19												
		1000		3:24												
	темная	500		3:09										133°C		
		750		3:19												
		1000		3:24												

5.Цельнозерновой хлеб	светлая	500	+	3:08	+	+	+	+	-	-	+	+	+	105°C	+	+
		750		3:18												
		1000		3:23												
	средняя	500		3:08										115°C		
		750		3:18												
		1000		3:23												
	темная	500		3:08										123°C		
		750		3:18												
		1000		3:23												
6.Быстрый хлеб	светлая	500	+	1:33	+	-	+	-	-	-	-	+	+	110°C	+	+
		750		1:38												
		1000		1:43												
	средняя	500		1:33										120°C		
		750		1:38												
		1000		1:43												
	темная	500		1:33										128°C		
		750		1:38												
		1000		1:43												
7.Выпечка без сахара	светлая	500	+	3:04	+	+	+	+	+	-	+	+	+	105°C	+	+
		750		3:11												
		1000		3:18												
	средняя	500		3:04										115°C		
		750		3:11												
		1000		3:18												
	темная	500		3:04										123°C		
		750		3:11												
		1000		3:18												
8.Мультизерновой хлеб	светлая	500	+	3:00	+	+	+	+	+	-	+	+	+	105°C	+	+
		750		3:07												
		1000		3:14												
	средняя	500		3:00										115°C		
		750		3:07												
		1000		3:14												
	темная	500		3:00										123°C		
		750		3:07												
		1000		3:14												

9.Молочный хлеб	светлая	500	+	2:59	+	+	+	+	+	-	+	+	+	105°C	+	+
		750		3:06												
		1000		3:13												
	средняя	500		2:59										115°C		
		750		3:06												
		1000		3:13												
	темная	500		2:59										123°C		
		750		3:06												
		1000		3:13												
10.Кекс	светлая	1000	-	1:33:00	+	-	+	-	-	-	-	-	+	101°C	-	-
	средняя													104°C		
	темная													107°C		
11.Тесто	-	-	+	0:23:00	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.Дрожжевое тесто	-	-	+	1:24:00	+	-	+	-	-	+	+	+	-	-	1:29	-
13.Джем	-	-	-	1:05:00	-	-	+	-	-	-	-	+	+	105°C	-	-
14.Выпечка	светлая	-	-	Значение по умолчанию 0:10. Регулируется от 0:10 до 1:10										105°C	-	-
	средняя	-	-											115°C		
	темная	-	-											123°C		
15.Йогурт	-	-	-	Значение по умолчанию 8:00. Регулируется с 5:00 до 13:00										36°C	-	-
16. Безглютеновый хлеб	светлая	500	+	2:43	+	+	+	+	-	+	+	+	+	123°C	+	+
		750		2:48												
		1000		2:53												
	средняя	500		2:43										129°C		
		750		2:48												
		1000		2:53												
	темная	500		2:43										132°C		
		750		2:48												
		1000		2:53												
17.Рисовый пирог	-	-	+	1:15										105°C - 110°C	-	-
18.Обжарка	-	-	-	Значение по умолчанию 0:30; время от 0:01 до 2:00										100°C	-	-
19.Брожение	-	-	-	Значение по умолчанию 0:30. время от 0:10 до 4:00.										30°C	-	-