

# Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической хлебопечи Endeвер Skyline MB-65. 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	4
Эксплуатация	6
Рекомендуемые рецепты для автоматических программ	11
Автоматические программы приготовления	14
Возможные причины плохой выпечки	16
Чистка и уход	18
Хранение	18
Эксплуатация формы для выпечки	18
Технические характеристики	19
Утилизация	19
Возможные проблемы	20

## 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	2 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 24 месяца 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. Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения

## Меры предосторожности

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 авторизованный 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.*

*Прибор может хорошо работать в широком диапазоне температур, но в очень теплом и холодном помещениях будет наблюдаться разница в размере буханки. Мы рекомендуем, чтобы температура в помещении была в диапазоне от 15 °C до 34 °C.*

## Функциональные особенности

15 программ приготовления, включая программу "МУЛЬТИПЕКАРЬ"

Таймер на 15 часов

Автоподогрев до 60 минут

Функция паузы

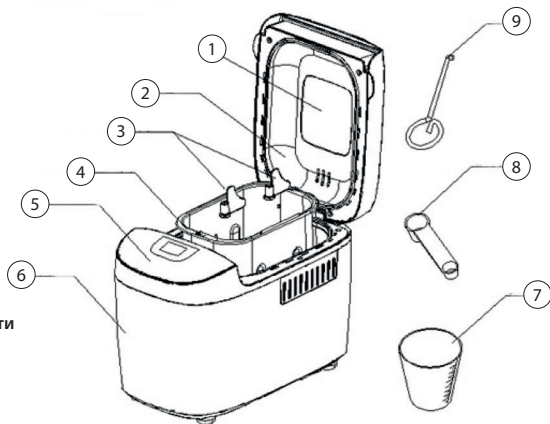
Сохранение текущих настроек программы до 10 минут

LCD дисплей

Чаша с антипригарным покрытием

## Описание изделия

- 1 Смотровое окно
- 2 Крышка
- 3 Лопасты
- 4 Емкость для выпекания
- 5 Панель управления
- 6 Корпус
- 7 Мерный стакан
- 8 Мерная ложка
- 9 Крюк для извлечения лопастей



## Панель управления

### 1. Кнопки регулировки времени и таймера отсрочки старта до 15 часов

При помощи стрелок «-» и «+» Вы можете установить необходимое время и время отсрочки старта. Установите время отсрочки старта после выбора меню программы, веса и цвета корочки. Отсрочка старта доступна для программ 1-8, 10, 14,15.

### 2. Кнопка выбора веса выпечки

Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать вес выпечки (1125 / 1350 / 1600 г.). Доступна для программ 1-8.

# Панель управления

## 3. Кнопка «МЕНЮ» выбора программы

Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать одну из 15 предложенных программ. Номер программы будет отражаться на дисплее.

## 4. Кнопка программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

Быстрый выбор программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ». С помощью этой уникальной программы вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева.

## 5. Кнопка выбора цвета корочки

Нажимая поочередно эту клавишу, Вы можете выбрать цвет корочки (светлая, средняя или темная) для программ 1-8, 14,15. А для программ с 1 по 4 дополнительно можете выбрать БыСТРЫЙ вариант приготовления.

## 6. Кнопка СТАРТ / СТОП / ПАУЗА

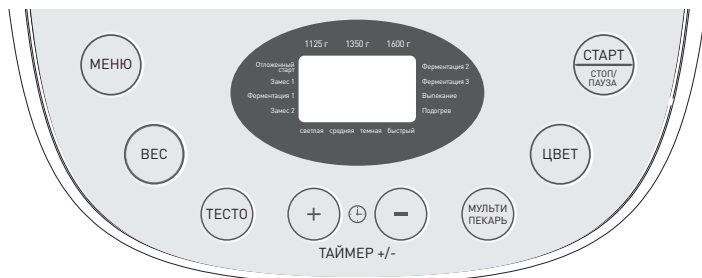
Нажимая эту клавишу, Вы можете запустить процесс приготовления, в случае необходимости досрочно остановить процесс приготовления, нажмите клавишу, обратный отсчет времени до завершения программы прекратится, изделие перейдет в режим паузы.

Вы сможете добавить ингредиенты. Повторное нажатие кнопки вновь запустит процесс приготовления.

Если после запуска процесса приготовления Вы будете удерживать клавишу около 3 секунд, то Вы отмените процесс выполнения заданной программы. После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – хлебепечь вернется к начальным установкам программы и выключится.

## 7. Кнопка ТЕСТО

Быстрый выбор программы ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО.



## СТАТУСЫ, КОТОРЫЕ ОТРАЖАЮТСЯ НА ДИСПЛЕЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Отложенный старт  
Замес 1  
Замес 2  
Ферментация 1, 2, 3

Выпекание  
Подогрев  
Светлая, средняя, темная  
Быстрый

# Эксплуатация

## 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, достаньте форму для выпечки, удерживая ее за ручку, поверните против часовой стрелки 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 лопасти 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).

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.). 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. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы по умолчанию «1» и время «3:00», вес выпечки «1350», цвет корочки **«СРЕДНИЙ»**.

6. Установите программу, нажимая поочередно клавишу «Меню» (переключение сопровождается звуковым сигналом).

7. Установите вес выпечки, нажимая поочередно клавишу «Вес» (переключение сопровождается звуковым сигналом).

8. Установите цвет корочки, нажимая поочередно клавишу «Цвет» (переключение сопровождается звуковым сигналом).

9. При необходимости, установите таймер отложенного старта, используя клавиши «+» и «-» (переключение сопровождается звуковым сигналом).

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.).

*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 1350 г, цвет корочки средний.*

*На дисплее — время приготовления 3:00. 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.*

## Эксплуатация

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. Добавление ингредиентов.

В процессе выполнения программы возможно добавить дополнительные ингредиенты, например орехи, сушеные ягоды, семена подсолнуха и т.д. Об этом вас уведомит звуковой сигнал (3 раза). Функция доступна для программ 1-7, 10,15.

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

13. **ПОДОГРЕВ.** По окончании работы программ, 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.

14. Отключите прибор от розетки.

15. 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.

16. 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 крюка, входящего в комплект. Это не является неисправностью.

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

## Функция памяти

Хлебопечь имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 10 минут) все заданные настройки сохраняются 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 10 минут установки будут 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.

## Автоматические программы приготовления

### 15 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

#### 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Используется для выпекания классического белого хлеба.

#### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой.

#### 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки.

#### 4. СДОБА

Для выпекания сладкого хлеба.

#### 5. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Рекомендуется для приготовления ржаного хлеба.

#### 6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки.

#### 7. СУПЕР БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Используется для ускоренного выпекания классического хлеба.

#### 8. КЕКС

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями.

# Автоматические программы приготовления

## 9. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Программа только для перемешивания ингредиентов без дальнейшего выпекания.

## 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

## 11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Программа для замеса бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

## 12. ЙОГУРТ

Программа для приготовления различных видов йогурта. Время ферментации можно установить от 0:10 до 12:00, по умолчанию 8 часов. Нажмите клавишу установки времени для добавления или уменьшения времени, шаг 10 мин.

## 13. ДЖЕМ

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию.

## 14. ВЫПЕКАНИЕ

Программа для выпекания без предварительного замешивания и подъема теста. Также используется для допекания выпечки. Температура регулируется кнопкой выбора цвета корочки: Светлая – 102°C, Средняя – 116°C, Темная – 120°C.

## 15. МУЛЬТИПЕКАРЬ

Программа для самостоятельной настройки процесса приготовления. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для перехода к настройке времени приготовления для каждого этапа. 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.



- |                        |                       |                        |
|------------------------|-----------------------|------------------------|
| 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ   | 6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ | 11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ    | 7. СУПЕР БЫСТРЫЙ ХЛЕБ | 12. ЙОГУРТ             |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | 8. КЕКС               | 13. ДЖЕМ               |
| 4. СДОБА               | 9. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ      | 14. ВЫПЕКАНИЕ          |
| 5. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ    | 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО   | 15. МУЛЬТИПЕКАРЬ       |

# Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

## 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Время приготовления	2:55	3:00	3:05	Последовательность
Быстрый – время приготовления	2:15	2:20	2:25	
Ингредиенты	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	430 мл	520 мл	610 мл	1
Соль	2 ч. ложки	3 ч. ложки	3 ч. ложки	2
Сахар	4 ст. ложки	5 ст. ложки	6 ст. ложки	3
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	4
Мука	700 г	840 г	980 г	5
Сухое молоко	4 ст. ложки	5 ст. ложки	6 ст. ложки	6
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	7

## 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Время приготовления	3:10	3:15	3:20	Последовательность
Быстрый – время приготовления	2:20	2:25	2:30	
Ингредиенты	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	430мл	520мл	610мл	1
Соль	2 ч. ложки	3 ч. ложки	3 ч. ложки	2
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	3
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	4
Мука	700г	840г	980г	5
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	6

## 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Время приготовления	3:25	3:30	3:35	Последовательность
Быстрый – время приготовления	2:25	2:30	2:35	
Ингредиенты	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	430мл	520мл	610мл	1
Соль	2 ч. ложки	3 ч. ложки	3 ч. ложки	2
Сахар	3ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	3
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	4
Мука	350г	420г	490г	5
Цельнозерновая мука	350г	420г	490г	6
Дрожжи	1.5 ч. ложки	1.75 ч. ложки	2 ч. ложки	7
Сухое молоко	4 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	8

# Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

## 4. СДОБА

Время приготовления	2:50	2:55	3:00	Последовательность
<b>Быстрый – время приготовления</b>	2:10	2:15	2:20	
<b>Ингредиенты</b>	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	420мл	510мл	600мл	1
Соль	1 ч. ложка	1.5 ч. ложка	2 ч. ложка	2
Сахар	0.5 стакан	0.75 стакан	1 стакан	3
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	4
Сухое молоко	4 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	5
Мука	700г	840г	980г	6
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложки	1¼ ч. ложка	7

## 5. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Время приготовления	3:10	3:15	3:20	Последовательность
<b>Ингредиенты</b>	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	350мл	430мл	520мл	1
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	2
Соль	1,5 ч. Ложка	2 ч. ложка	2.5 ч. ложки	3
Сахар	3 ст. ложки	3,5 ст. ложки	4 ст. ложки	4
Мука пшеничная	330г	395г	455 г	5
Мука ржениая	330г	395г	455 г	6
Дрожжи	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки	7

## 6. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Время приготовления	3:30	3:35	3:40	Последовательность
<b>Ингредиенты</b>	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	430мл	520мл	610мл	1
Соль	2 ч. ложки	3 ч. ложки	3 ч. ложки	2
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	3
Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	4
Безглютеновая мука	350г	420г	490г	5
Кукурузная мука*	350г	420г	490г	6
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложки	1¼ ч. ложка	7

\* может быть заменена на овсяную муку

# Рекомендуемые рецепты для автоматических программ

## 7. СУПЕР БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Время приготовления	1:25	1:30	1:35	Последовательность
Ингредиенты	1125 г	1350 г	1600 г	
Вода	430мл	520мл	610мл	1
Соль	2 ч. ложки	2.5 ч. ложки	3 ч. ложка	2
Сахар	4 ст. ложки	5 ст. ложки	6 ст. ложки	3
Масло	4 ст. ложки	5 ст. ложки	5 ст. ложки	4
Мука	700г	840г	980г	5
Дрожжи	2 ч. ложки	2.5 ч. ложки	2.5 ч. ложки	6

## 8. КЕКС

Время приготовления	1:35	Последовательность	СОВЕТ
Ингредиенты	1350 г		
Вода	30мл	1	Хорошо взбейте сахар, яйца, воду электрическим миксером до получения однородной массы, выложите вместе с остальные ингредиенты в емкость для выпечки
Яйца	8 шт	2	
Сахар	1 стакан	3	
Сливочное масло	2 ст. ложки	4	
Самоподнимающаяся мука	560г	5	
Дрожжи	1 ч. ложка	6	

## 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Время приготовления	1:50	Последовательность
Ингредиенты		
Вода	610мл	1
Соль	3 ч. ложки	2
Масло	5 ст. ложки	3
Мука	890г	4
Дрожжи	2 ч. ложки	5

## 11. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Время приготовления	0:10	Последовательность
Ингредиенты		
Вода	620мл	1
Соль	1ч. ложка	2
Масло	3 ст. ложки	3
Мука	1120г	4

## 12. ЙОГУРТ

Время приготовления	8:00	Последовательность
Ингредиенты		
Молоко	1800мл	1
Йогуртовая закваска	180мл	2

## 13. ДЖЕМ

Время приготовления	1:20	Последовательность
Ингредиенты		
Апельсин	500г	1
Апельсиновая цедра	100г	2
Сахар	300г	3
Желатин	50г	4

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ MB-65

№ программы	Автопрограммы	Вес выпечки	Время программы СТАНДАРТ / БЫСТРЫЙ	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Сброс газов	Расстойка 3	Выпекание
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ / БЫСТРЫЙ	1125	2:55 / 2:15	+	+	+	+	+	+	+
		1350	3:00 / 2:20							
		1600	3:05 / 2:25							
2	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ / БЫСТРЫЙ	1125	3:10 / 2:20	+	+	+	+	+	+	+
		1350	3:15 / 2:25							
		1600	3:20 / 2:30							
3	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ / БЫСТРЫЙ	1125	3:25 / 2:25	+	+	+	+	+	+	+
		1350	3:30 / 2:30							
		1600	3:35 / 2:35							
4	СДОБА / БЫСТРЫЙ	1125	2:50 / 2:10	+	+	+	+	+	+	+
		1350	2:55 / 2:15							
		1600	3:00 / 2:20							
5	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	1125	3:10	+	+	+	+	+	+	+
		1350	3:15							
		1600	3:20							
6	БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	1125	3:30	+	+	+	+	+	+	+
		1350	3:35							
		1600	3:40							
7	СУПЕР БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	1125	1:25	+	-	+	-	-	+	+
		1350	1:30							
		1600	1:35							
8	КЕКС	1350	1:35	+	-	-	-	-	-	+
9	ПЕРЕМЕШИВАНИЕ	-	0:15	Значение по умолчанию - 0:15, установка от 0:15 до 0:30, шаг 5 мин						
10	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	-	1:50	+	+	+	+	+	+	-
11	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	-	0:10	Значение по умолчанию - 0:10, установка от 0:10 до 0:45, шаг 5 мин						
12	ЙОГУРТ	-	8:00	Значение по умолчанию - 8:00, установка от 0:10 до 12:00, шаг 10 мин						
13	ДЖЕМ	-	1:20							
14	ВЫПЕКАНИЕ	-	1:00	-	-	-	-	-	-	+
15	МУЛЬТИПЕКАРЬ	-	3:05	0-30	0-30	0-30	0-60	+	0-60	0-80

Температура	Добавление ингредиентов СТАНДАРТ / БЫСТРЫЙ	Автоподогрев, 60 мин	Таймер от- срочки старта, 15 ч	Выбор цвета корочки
Светлая: 110°C / Средняя: 123°C / Темная: 133°C Быстрый: 128°C	2:01 / 1:49	+	+	+
	2:05 / 1:53			
	2:10 / 1:58			
Светлая: 110°C / Средняя: 123°C / Темная: 133°C Быстрый: 128°C	2:26 / 1:53	+	+	+
	2:29 / 1:58			
	2:28 / 2:03			
Светлая: 110°C / Средняя: 123°C / Темная: 133°C Быстрый: 128°C	2:17 / 1:59	+	+	+
	2:21 / 2:03			
	2:26 / 2:08			
Светлая: 110°C / Средняя: 123°C / Темная: 133°C Быстрый: 128°C	2:03 / 1:46	+	+	+
	2:07 / 1:50			
	2:11 / 1:54			
Светлая: 120°C / Средняя: 130°C / Темная: 135°C	2:15	+	+	+
	2:19			
	2:23			
Светлая: 120°C / Средняя: 130°C / Темная: 135°C	2:48	+	+	+
	2:53			
	2:58			
Светлая: 120°C / Средняя: 130°C / Темная: 135°C	1:05	+	+	+
	1:08			
	1:15			
Светлая: 105°C / Средняя: 130°C / Темная: 135°C	-	+	+	+
	-	-	-	-
	1:15	-	+	-
	-	-	-	-
Температура 36°C	-	-	-	-
Температура 96°C	-	-	-	-
Светлая:102°C / Средняя:116°C / Темная:120°C	-	+	+	+
	2:05	0-60	+	+

## 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. 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.*

## Хранение

Храните прибор в собранном виде в сухом вентилируемом месте. Оберегайте его от значительных перепадов температур и длительного воздействия прямых солнечных лучей.

## 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.

## Основные технические характеристики

Модель/характеристики	MB-65
Напряжение	220 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	850 Вт
Размеры без упаковки	26.8*41*30 см
Вес нетто	5.9 кг
Длина шнура	1 м
Цвет	белый/серебристый

## 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](http://www.endever.su), [www.kromax.ru](http://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



**EAC**

## Возможные проблемы

NO.	Проблема	Возможная причина	Способ устранения
1	Необычный запах	Мука или другие ингредиенты высыпались в камеру для выпечки	Выключите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Удалите излишки муки и т.д. из камеры для выпечки бумажным полотенцем
2	Ингредиенты не смешиваются, слышно, как работает двигатель	Возможно, форма для выпечки хлеба или лопасть для замешивания теста установлены неправильно.  Слишком много ингредиентов	Убедитесь, что лопасть для замешивания теста установлена на ось до упора.  Точно отмеряйте ингредиенты
3	При нажатии кнопки Старт/Стоп/Пауза отображается "Н:НН"	Внутренняя температура хлебопечки слишком высока	Дайте устройству остыть в перерывах между программами.  Выньте вилку из розетки, откройте крышку и достаньте форму для выпечки.  Дайте остыть 15-30 минут перед началом новых программ
4	Окно затуманено или покрыто конденсатом	Мука или другие ингредиенты высыпались в камеру для выпечки	Выключите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Удалите излишки муки и т.д. из камеры для выпечки бумажным полотенцем
5	Лопасть для замешивания теста вынимается вместе с хлебом	Более толстая корочка с затвердеванием темной корочки	Нередко лопасть для замешивания теста выходит вместе с буханкой хлеба. Как только батон остынет, выньте его при помощи крюка
6	Тесто замешивается недостаточно тщательно	Возможно, форма для выпечки хлеба или лопасти для замешивания теста установлены неправильно.  Слишком много ингредиентов	Убедитесь, что форма для выпечки хлеба надежно установлена в устройстве, а лопасти для замешивания теста надежно закреплена на оси.  Убедитесь, что ингредиенты точно отмерены и добавлены в правильном порядке
7	Отображается "E:EO"	Это предупреждение означает, что датчик температуры отключен	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА, чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Пожалуйста, проверьте датчик у ближайшего авторизованного сервисного центра