

REDMOND

Хлебопечь
RBM-M1900



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **REDMOND**.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании, и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Хлебопечь **REDMOND RBM-M1900** — современное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает требованиям самых взыскательных потребителей и соответствует высоким стандартам последнего поколения бытовой техники.

В хлебопечи **REDMOND RBM-M1900** процесс приготовления полностью автоматизирован. 14 автоматических программ позволяют не только печь хлеб и сдобу, но и готовить множество других блюд. В процессе выпечки встроенные датчики контролируют температуру ингредиентов, обеспечивая оптимальный режим замеса, подъема и окончательной расстойки теста. А благодаря информативной и красочной книге «101 рецепт» вы сможете приготовить разнообразные блюда из овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, варить каши, печь пироги, готовить десерты и напитки, топинги, сиропы, варенье, джемы, соусы. Все рецепты разработаны нашими поварами специально для данной модели. На вашем столе появится множество новых изысканных, вкусных и полезных блюд.

Гурманы по достоинству оценят функцию выбора степени поджарки корочки. В зависимости от температуры и интенсивности процесса выпекания вкусная хрустящая корочка получается светлой, золотистой или темной.

Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей, даже если ваши гости задерживаются. Антипригарное покрытие емкости позволяет легко и просто очистить ее поверхность.

Форма для выпечки с керамическим антипригарным покрытием обладает отличной теплопроводностью и повышенной прочностью. Выпечка в ней не пригорает, благодаря равномерному распределению тепла хорошо поднимается. Форма легко моется и служит дольше обычных форм с синтетическим покрытием.

Уникальные хлебопечи **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Хлебопечь **REDMOND RBM-M1900** станет незаменимым помощником на вашей кухне.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт **www.multivarka.pro**.

На страницах официального интернет-представительства **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить самую актуальную информацию о предлагаемой технике **REDMOND** и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель кухонного прибора. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
Технические характеристики	6
Комплектация.....	6
Устройство модели.....	7
Панель управления.....	8
Дисплей.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением.....	12
Энергонезависимая память.....	12
Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев).....	13
II. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ	14
Использование ингредиентов.....	14
Особенности ингредиентов.....	14
Особенности процесса выпечки	17
Назначение программ.....	18
Нарезка и хранение хлеба.....	20

III. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ.....	21
Подготовка к работе.....	21
Параметры работы программ.....	24
Установка времени отложенного старта.....	25
Включение хлебопечи и процесс приготовления.....	25
IV. ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕЧКИ.....	27
V. ОЧИСТКА И УХОД.....	28
Эксплуатация формы для выпечки.....	29
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	30
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	31

ВВЕДЕНИЕ

Технические характеристики

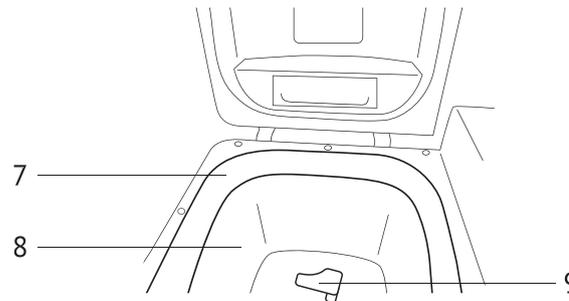
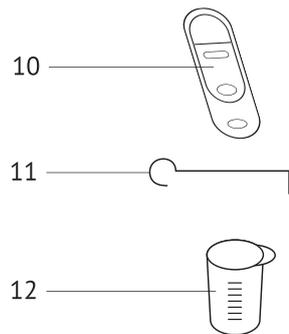
Модель.....	RBM-M1900
Мощность.....	500 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Вес выпечки.....	500 / 750 / 1000 г
Чаша для выпечки.....	с антипригарным керамическим покрытием
Энергонезависимая память.....	до 7 минут
ЖК-дисплей.....	есть
Автоматические программы.....	14
Автоматическое добавление ингредиентов.....	есть
Выбор цвета корочки.....	есть
Автоматическое поддержание температуры готового блюда.....	до 1 часа
Функция отложенного старта.....	до 15 часов

Комплектация

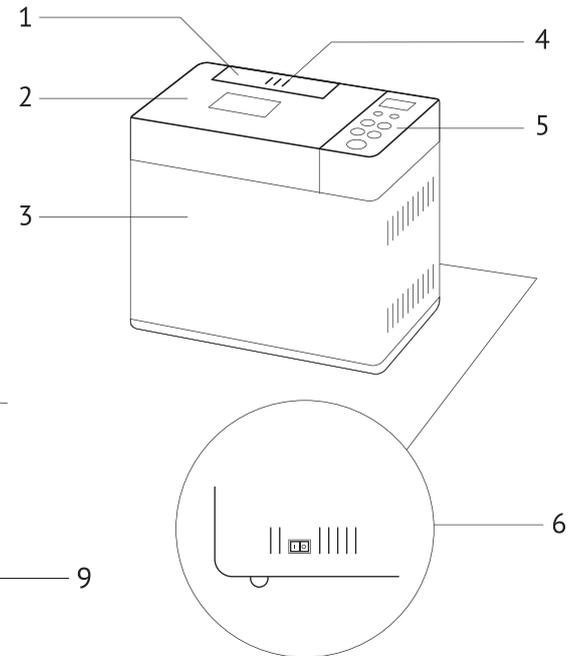
Хлебопечь с установленной внутри формой для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания теста.....	2 шт.
Крючок для снятия лопасти.....	1 шт.
Руководство пользователя.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Устройство модели

1. Автоматический дозатор фруктов и орехов (диспенсер)
2. Крышка прибора со смотровым окном
3. Корпус прибора
4. Отверстия для выхода пара
5. Панель управления
6. Кнопка включения/выключения «I/O» (на задней стенке корпуса прибора)
7. Нагревательная камера
8. Форма для выпечки
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерная ложка
11. Мерная ложка
12. Мерный стакан

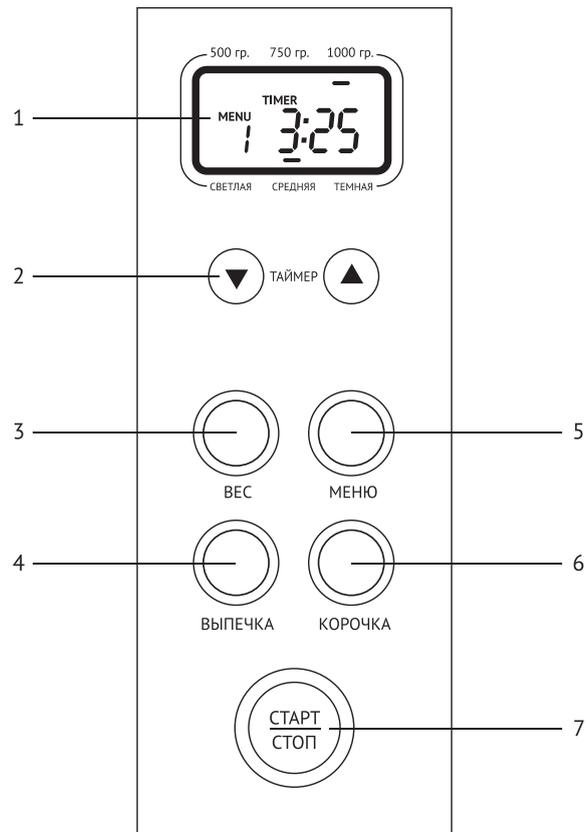


Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.



Панель управления

1. Дисплей – показывает выбранные установки и время, оставшееся до конца приготовления.
2. «Таймер» – кнопки ▼ (уменьшение) и ▲ (увеличение) используются для установки времени отложенного старта (в программе «**ВЫПЕЧКА**» – для изменения времени приготовления).
3. «Вес» – выбор веса выхода продукта (500/750/1000 г). Значение по умолчанию – 1000 г.
4. «Выпечка» – кнопка режима выпечки без замеса и расстойки. Время приготовления устанавливается кнопками таймера.
5. «Меню» – кнопка выбора программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
6. «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия (светлая, средняя, темная). По умолчанию выбран параметр «средняя».
7. «Старт/Стоп» – кнопка запуска программы или ее остановки с прекращением процесса выпечки и возвратом к начальным установкам программы.



Дисплей

1. Номер выбранной программы приготовления.
2. Указатель выбранного цвета корочки.
3. Значение цвета корочки (светлая, средняя, темная).
4. Значение веса выпечки (500 г / 750 г / 1000 г).
5. Указатель выбранного веса выпечки.
6. Таймер обратного отсчета времени, оставшегося до окончания работы программы.



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

- Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначен для промышленного использования.
- Используйте прибор только по назначению. Его использование в целях, отличающихся от описанных 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 заводской табличке.
- 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 и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.
- Выключайте прибор из розетки сухими руками, извлекая шнур электропитания за вилку, а не за провод. 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 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.

- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Перед очисткой 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, сенсорными, 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.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за неполадки, возникшие вследствие несоблюдения требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

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 есть 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.

Энергонезависимая память

Хлебопечь **REDMOND RBM-M1900** имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 7 минут) все заданные настройки сохранятся и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 7 минут установки сбрасываются 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 инструкциям 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.

Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев)

В хлебопечи предусмотрен режим поддержания температуры готовых блюд, который включается автоматически после завершения программ 1-10 и действует течение 1 часа после окончания работы программы. Поэтому в программах 1-10 перед извлечением готового изделия необходимо нажать и удерживать кнопку «**Старт/Стоп**» до звукового сигнала, чтобы отключить режим автоподогрева.

Когда хлеб остывает, из него испаряется влага, он высыхает и затвердевает. Если хлеб оставить внутри печи, то влага из него не испаряется, а поглощается им, делая его мягким, но сырым. Автоподогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить качество изделия в течение некоторого времени. Однако для получения идеального качества изделия рекомендуем, по возможности, вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.



Рекомендуется извлекать хлеб из хлебопечи сразу после приготовления — так лучше сохранятся его вкусовые качества.

II. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ

Использование ингредиентов

Необходимо строго соблюдать последовательность добавления продуктов в форму для выпечки: сначала жидкие ингредиенты и яйца, затем сухие ингредиенты (муку, поверх нее порошок молоко и т. д.). Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты. Дрожжи можно класть только на сухую муку, чтобы они не контактировали с жидкостью.

Дополнительные ингредиенты (изюм, орехи, и т. д.) закладываются в диспенсер и автоматически добавляются после начала процесса выпечки (только для программ 1, 3, 5, 10-12). Если ингредиенты добавить преждевременно, их аромат уменьшится в результате долгого вымешивания.

Особенности ингредиентов

Мука содержит клейковину (глютен), от которой зависят такие свойства теста, как эластичность и упругость. Содержание глютена служит одним из критериев определения качества муки.

Высокосортная мука содержит наименьшее количество минеральных веществ и клетчатки, однако имеет высокую усвояемость и применяется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, однако содержит больше минеральных веществ и клетчатки, содержащейся в отрубях (оболочке зерна).

Пшеничная мука различается по сортам:

- **экстра** применяется для изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества;
- **высший сорт** имеет высокие хлебопекарные свойства, хорошо усваивается организмом, используется для приготовления всех видов теста, а также соусов и мучных заправок;
- **крупчатка** в продаже встречается редко и используется для приготовления дрожжевого сладкого теста с высоким содержанием жиров (для куличей и т. п.). Обладает невысокими хлебопекарными свойствами, для несдобного дрожжевого теста не используется;
- **первый сорт** используется для изготовления несдобных изделий, выпечка из такой муки медленно черствеет;
- **второй сорт** содержит частицы измельченных оболочек зерна, используется для выпечки белого, а также черного хлеба (в смеси с ржаной мукой), для изготовления пряников и некоторых видов печенья;

- **обойная** мука – сорт муки самого крупного помола, содержит много отрубей, богата витаминами, микро- и макроэлементами, используется в диетическом питании; хлеб из нее получается плотным и тяжелым, требуются особые условия выпечки. Сегодня в продаже такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непресеянная» и т. п.

Иногда муку дополнительно обогащают витаминами, минеральными веществами и хлебопекарными улучшителями (сухая клейковина и т. д.). Встречающаяся в продаже мука с добавленным разрыхлителем, как правило, используется для выпечки тортов.

Ржаная мука содержит меньший процент клейковины, а потому чаще используется в смеси с пшеничной. Выпускается трех сортов: сеяная, обдирная и обойная.

Кукурузную муку и **толокно** производят путем помола зерен кукурузы и овса и добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба, для улучшения аромата и структуры изделия.

Дрожжи при взаимодействии с сахаром и водой обеспечивают подъем теста. Для использования в хлебопечи лучше всего подходят сухие быстродействующие дрожжи («инстантные»). После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые хранились в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

Соль улучшает структурные свойства теста и вкус готовых изделий. Недосоленное тесто имеет слабую консистенцию. При этом избыток соли ухудшает вкус теста и мешает его подъему (соль сдерживает активность дрожжей).

Сахар в небольших количествах (около 10 %) ускоряет рост дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, обеспечивает мягкость. Избыток сахара, напротив, угнетает рост дрожжей, задерживает брожение. Сахар можно заменить медом или патокой.

Масло и **жир** усиливают вкус хлеба, делают его мягче. В хлебопечении рекомендуется использовать сливочное масло: оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим. При необходимости сливочное масло можно заменить маргарином или другими жирами. Для получения наилучшего результата эти ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Молочные продукты улучшают вкус хлеба, влияют на цвет готовых изделий. Молоко придает корочке мягкость, а текстуре – «бархатистость», сдерживает процесс черствения. При использовании режима отложенного старта добавляйте сухое молоко, так как свежее может испортиться.

Яйца улучшают аромат и цвет хлеба, делают его более мягким.

Разрыхлители используются для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на подъем теста не требуется. В качестве разрыхлителя используют соду (для усиления эффекта – с лимонной или уксусной кислотой), пищевые добавки или специальные смеси (пекарский порошок и др.).

Травы и специи можно добавлять в самом начале процесса замешивания теста вместе с остальными ингредиентами. Корица, имбирь, орегано, петрушка, базилик и другие подобные добавки придают хлебу особый аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшое количество трав и специй (1-2 чайных ложки).

Некоторые ингредиенты (например, лук-порей) содержат много жидкости, поэтому необходимое для замеса теста количество жидкости в этом случае следует уменьшить.

Корица разрушает структуру дрожжевого теста, поэтому ее не рекомендуется добавлять при замешивании. В процессе выпекания появляется характерный для корицы запах, однако в готовых изделиях он пропадает.

Чеснок поглощает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.

Дополнительные ингредиенты. Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты, орехи, ветчину, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, измельченный шоколад. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло). Это необходимо учитывать при добавлении остальных жидких ингредиентов.

В магазине можно приобрести готовые смеси для выпечки хлеба. Используйте смеси, рассчитанные на выпекание изделий весом 500-700 г.

Особенности процесса выпечки

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, влияет множество факторов: характер ингредиентов, температура окружающего воздуха на кухне, давление воздуха и др. Используя собственный рецепт для приготовления хлеба, строго следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в данной инструкции. Отмеряйте ингредиенты точно по весу.

Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500, 750 или 1000 г. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. В противном случае во время подъема тесто может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что в свою очередь приведет к поломке прибора.

Консистенция теста

В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не образуется, значит, ингредиенты смешаны неверно. Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к порче хлеба.

Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стенки емкости мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам машины, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы – они могут повредить антипригарное покрытие формы. Не оставляйте крышку открытой дольше, чем это необходимо.

Особенности автоматических программ приготовления

Во всех программах, за исключением программы «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления определяется автоматически в зависимости от выбранного веса продукта (500, 750 или 1000 г) и цвета корочки. Его нельзя изменить вручную. Особенности работы программ и их назначение отражены в таблице.

Назначение программ

№	Название	Описание
1	Белый хлеб	Используется для выпекания простого белого хлеба
2	Белый-экспресс	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно ½ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г
3	Цельнозерновой хлеб	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
4	Цельнозерновой-экспресс	Используется для ускоренного выпекания цельнозернового хлеба. Добавьте в тесто для цельнозернового хлеба дополнительно ½ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г
5	Французский хлеб	Программа для выпекания французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой – предусматривает длительное замешивание и больше времени на подъем теста. На этой программе рекомендуется выпекать изделия из теста, не содержащего сливочного масла (маргарина) или молока. Французский хлеб плохо хранится и быстро становится черствым, поэтому его лучше съедать в день приготовления
6	Французский - экспресс	Используется для ускоренного выпекания французского хлеба. Добавьте в тесто дополнительно ½ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г
7	Сдоба	Программа для изготовления сладкой выпечки с дополнительными ингредиентами (фруктами, орехами, шоколадной крошкой, цукатами, изюмом и т. п.). Добавление ингредиентов, заранее заложенных в диспенсер, происходит автоматически

№	Название	Описание
8	Быстрый хлеб	Программа для выпекания теста, содержащего сухие дрожжи или соду. Это, как правило, липкое тесто, поэтому перед закладкой ингредиентов смажьте форму для выпечки и лопать для замешивания маслом, а во время замеса следите за тестом через окошко в крышке. Если тесто прилипает к стенкам формы, то во время 5-минутного перерыва соскребите его деревянной или пластмассовой лопаткой. Если во время выполнения этой операции начнет работать лопать для замешивания, сразу же выньте лопатку и закройте крышку
9	С низким содержанием углеводов	Используется для выпекания диетического хлеба с низким содержанием углеводов
10	Безглютеновый хлеб	Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Глютен (клейковина) — это белок, содержащийся в злаковых растениях и придающий муке высокие хлебопекарные свойства. Именно благодаря ему тесто приобретает упругость и эластичность. Но ряду людей глютен противопоказан
11	Тесто	Программа предназначена только для замешивания, подъема и расстойки теста без дальнейшего выпекания
12	Домашнее тесто	Эта программа позволяет приготовить домашнее (деревенское) тесто. Невысокая температура и долгое время поднятия и расстойки теста позволяют ярче выразить вкус используемых ингредиентов. Как правило, при приготовлении такого теста сахар и различные жиры не используются. Добавляя в тесто морскую соль, семена, травы, приправы и т. п., вы сможете проявить свою индивидуальность и добиться неповторимого результата
13	Джем	Используется для приготовления джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию
14	Выпечка	Программа включает в себя только процесс выпечки (без замеса и подъема), при этом время задается вручную. Это позволяет выпекать хлеб по индивидуальным рецептам, подрумянивать изделия со слишком светлой корочкой, доводить выпечку до готовности и т. д. Чтобы выпечка не подгорела, рекомендуется проверять готовность продукта через каждые несколько минут

Нарезка и хранение хлеба

Для достижения наилучших результатов, после приготовления выложите хлеб на решетку и дайте ему остыть в течение 20 минут. Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

Храните неиспользованный хлеб в закрытой упаковке (в герметичных пластиковых мешках или пластиковых контейнерах) при комнатной температуре не более 3 дней. Для более длительного хранения (до 1 месяца) поместите хлеб в закрытой посуде в морозильную камеру. Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он может высыхать и портиться быстрее, чем хлеб, изготовленный промышленным способом.

Остатки подсохшего домашнего хлеба могут быть использованы как ингредиент при изготовлении гренков, кондитерских изделий, колбас, котлет и других блюд.

III. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧИ

Подготовка к работе

1. Откройте крышку со смотровым окном, достаньте форму для выпечки, удерживая ее за ручку и с небольшим усилием потянув вверх. Вынимая форму, не пытайтесь раскачивать и поворачивать ее внутри корпуса прибора. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.
2. 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.
4. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи. Закройте крышку со смотровым окном.
5. Убедитесь, что внутренняя крышка дозатора закрыта, при необходимости закройте ее, как показано на рисунке. Загрузите дополнительные ингредиенты в дозатор. Не наливайте в дозатор жидкость и не засыпайте специи. Перед загрузкой ингредиентов обязательно убедитесь, что они сухие, при необходимости высушите их. Закройте верхнюю крышку дозатора.

■ *Продолжение на следующей странице.*

6. Подключите хлебопечь к электросети. Включите прибор, нажав кнопку «I/O» на задней панели. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появится номер программы (по умолчанию 1) и время ее работы (3:25).
7. Нажатиями кнопки «**Меню**» выберите номер программы приготовления (от 1 до 13) – он появится на дисплее:

Рядом с номером программы на дисплее появится время приготовления. Не пытайтесь изменить его с помощью кнопок ▲ и ▼: они предназначены для установки времени отложенного старта (кроме программы «**ВЫПЕЧКА**»).

Для выбора программы «**ВЫПЕЧКА**» нажмите кнопку «**Выпечка**» на панели управления. На дисплее появится номер программы 14. Подробнее о работе программ см. стр. 18-19, 24.



9. По умолчанию вес готовой выпечки составляет 1000 грамм. При необходимости нажатием кнопки «**Вес**» измените вес готовой выпечки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Вес продукта можно менять только в программах 1, 3, 5, 7, 10 (см. стр. 24).
10. Нажатиями кнопки «**Корочка**» выберите желаемый вид корочки хлеба (светлая, средняя, темная). Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию установлено значение средняя. Цвет корочки можно менять только в программах 1, 3, 5, 7 (см. стр. 24).
11. Во всех программах, кроме программы «**ВЫПЕЧКА**» (14), время приготовления устанавливается автоматически в зависимости от выбора веса продукта и цвета корочки и не может быть изменено.

1. Белый хлеб
2. Белый-экспресс
3. Цельнозерновой хлеб
4. Цельнозерновой-экспресс
5. Французский хлеб

6. Французский-экспресс
7. Сдоба
8. Быстрый хлеб
9. С низким содержанием углеводов
10. Безглютеновый хлеб

11. Тесто
12. Домашнее тесто
13. Джем

В программе «**ВЫПЕЧКА**» (14) время приготовления устанавливается нажатиями кнопок ▲ и ▼ в пределах от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 10 минут (по умолчанию время приготовления составляет 10 минут).

При приготовлении в программе «**ВЫПЕЧКА**» рекомендуется проверять готовность продукта через каждые несколько минут. Хлебопечь готова к работе. При необходимости установите время отложенного старта (*см. стр. 25*) и приступайте к приготовлению (*см. стр. 25*).

Параметры работы программ

№	Программа	Время работы автоматических программ при разных настройках веса и цвета корочки, час: мин									Отложенный старт	Автоподогрев	Автоматическое добавление ингредиентов
		500 грамм			750 грамм			1000 грамм					
		*	**	***	*	**	***	*	**	***			
1	Белый хлеб	3:07	3:15	3:30	3:10	3:20	3:35	3:13	3:25	3:40	+	+	+
2	Белый-экспресс								1:08		-	+	-
3	Цельнозерновой хлеб	4:25	4:30	4:39	4:29	4:35	4:45	4:33	4:40	4:49	+	+	+
4	Цельнозерновой-экспресс								1:08		-	+	-
5	Французский хлеб	3:22	3:42	3:45	3:33	3:46	3:52	3:44	3:50	3:54	+	+	+
6	Французский-экспресс								1:08		-	+	-
7	Сдоба	3:27	3:29	3:33	3:29	3:32	3:36	3:31	3:35	3:39	+	+	+
8	Быстрый хлеб								2:08		+	+	-
9	С низким содержанием углеводов								4:30		+	+	-
10	Безглютеновый хлеб					2:54			2:59		+	+	+
11	Тесто	1:30									+	-	+
12	Домашнее тесто	5:15									+	-	+
13	Джем	1:25									+	-	-
14	Выпечка	10-90 минут с шагом в 10 минут									-	-	-

* – светлая корочка ** – средняя корочка *** – темная корочка

Установка времени отложенного старта

Режим 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.).

Режим отложенного старта доступен не для всех программ (см. стр. 24). Для установки режима отложенного старта выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки.
2. Нажатием кнопок таймера ▲ и ▼ установите время, через которое должна закончиться работа выбранной программы. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте кнопку ▲ или ▼.
3. Время старта программы будет прибавляться к времени ее работы. Полученный результат вы увидите на дисплее.

Пример:

Сейчас 21:00, а вы хотите испечь хлеб к 7 утра, то есть через 10 часов. Допустим, вы выбрали следующие параметры: программа 1, вес изделия 1 кг, средняя прожарка корочки. На дисплее – время приготовления 3:25. Нажмите и удерживайте кнопку ▲, пока на дисплее не появятся цифры 10:00. Если вы «проскочили» нужное значение времени, нажатиями кнопки ▼ уменьшите его. Вы установили время отложенного старта. Теперь процесс выпечки завершится через 10 часов, т. е. в 7:00 вас будет ждать свежий ароматный хлеб.

4. Хлебопечь готова к работе.

Включение хлебопечи и процесс приготовления

1. Убедитесь, что хлебопечь готова к работе (ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки, при необходимости установлено время отложенного старта). Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Значок «:» между часами и минутами на дисплее начнет мигать. Начнется обратный отсчет времени до завершения программы приготовления.

▮ *Продолжение на следующей странице.*

Во время замеса и активации дрожжей смотровое окошко может временно запотеть. Вскоре оно снова станет прозрачным. Для прекращения работы программы на любом этапе нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала. После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно: хлебопечь вернется к начальным установкам программы.

2. По окончании работы программы раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку **«I/O»** на задней стенке корпуса, чтобы выключить прибор.

По окончании работы программ 1-10 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00). Режим автоматически отключается через 1 час, температура нагрева около 60°. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»** до звукового сигнала или нажмите кнопку **«I/O»** на задней стенке корпуса, чтобы выключить прибор.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления. По окончании приготовления всегда выключайте печь с помощью кнопки **«I/O»** и отсоединяйте ее от электросети.

3. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы, выньте за ручку форму с хлебом.



ВНИМАНИЕ! Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, форма и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

4. 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.
5. После того, как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Очистка и уход» (см. стр. 28).



Важно: тщательно очищайте внутренние поверхности формы и прибора после каждого использования.

IV. ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕЧКИ

Результат	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Сахар		Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (несвежие дрожжи)		Избыток	Недостаток	
Хлеб плохо поднимается	•		•				•	•			
Неровная корочка	•		•				•	•			
Слишком рыхлая мякоть		•			•	•					
После подъема буханка опала	•	•			•						
Хлеб бледный и непропекшийся		•			•		•				
На хлебе осталась мука			•	•							
Темная корочка		•			•				•		•

V. ОЧИСТКА 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 инструкциям:

- 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.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Возможная неисправность	Причина	Необходимые действия
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Подключите прибор к исправной электророзетке
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново (см. «Подготовка к работе», стр. 21)
На дисплее появилось сообщение об ошибке (буквенный или буквенно-цифровой код)	Нарушение в работе хлебопечи	Выключите прибор (кнопка «I/O») и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Включите хлебопечь. Если сообщение об ошибке появилось повторно, обратитесь в авторизованный сервис-центр

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев**, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось не уполномоченными 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, комплектацию (фильтры, лампочки, тефлоновые, керамические и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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



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

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.multivarka.pro
www.redmond-ig.com
Made in China

Номер редакції: 01
Version #01