

REDMOND

Хлебопечь RBM-M1907



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-M1907** — 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-M1907** процесс приготовления полностью автоматизирован. 17 автоматических программ позволяют не только печь хлеб и сдобу, но и готовить множество других блюд. В процессе работы прибора 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: варить каши, печь пироги, готовить десерты, варенье, соусы. Все рецепты разработаны нашими поварами специально для данной модели. На вашем столе появится множество новых 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 антипригарным покрытием обладает отличной теплопроводностью. Выпечка в ней не пригорает и хорошо поднимается благодаря равномерному распределению тепла. Форма легко моется.

Уникальные хлебопечи **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Хлебопечь **REDMOND RBM-M1907** станет незаменимой помощницей на вашей кухне.

REDMOND — СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНИКА УСПЕХА!

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

Технические характеристики	3
Комплектация.....	3
Устройство модели.....	4
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
Меры безопасности.....	7
Перед первым включением.....	8
Энергонезависимая память.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	9
Назначение и особенности автоматических программ	9
Подготовка к работе.....	12
Загрузка ингредиентов	13
Общие действия при работе с прибором	14
Извлечение готового хлеба	15
Нарезка и хранение хлеба.....	16
Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев).....	16
Установка времени отложенного старта.....	16
III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	17
Особенности основных ингредиентов	17
Консистенция теста.....	19
Особенности процесса выпекания.....	19
Параметры работы программ	20
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки.....	21
IV. ОЧИСТКА И УХОД	22
Эксплуатация формы для выпечки.....	22
Хранение	23
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	23
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	24

Технические характеристики

Модель.....	RBM-M1907
Мощность	500 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Вес выпечки	500 / 750 / 1000 г
Форма для выпечки.....	с антипригарным покрытием
Энергонезависимая память.....	до 10 минут
ЖК-дисплей	есть
Автоматические программы.....	17
Выбор цвета корочки.....	есть
Автоматическое поддержание температуры готового блюда.....	до 1 часа
Функция отложенного старта.....	до 15 часов
Добавление дополнительных ингредиентов	по звуковому сигналу

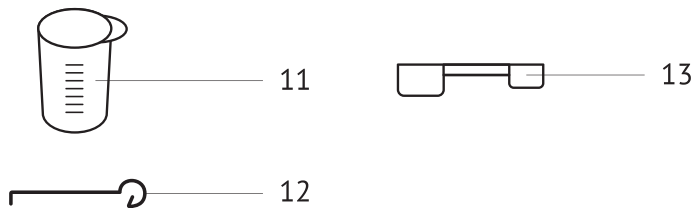
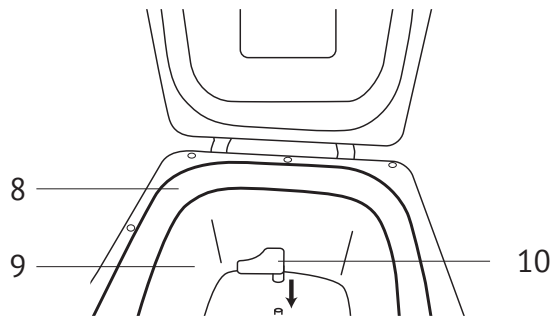
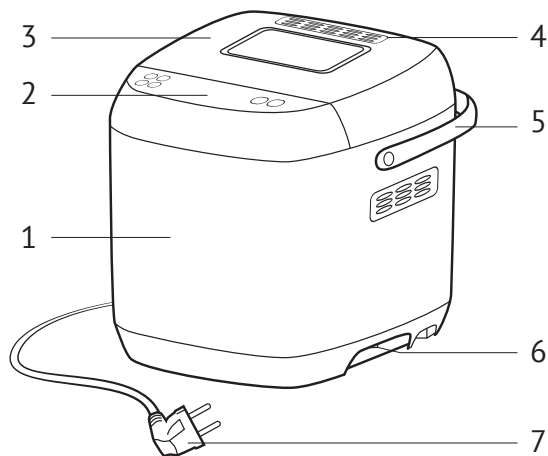
Комплектация

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.
Книга «101 рецепт».....	1 шт.
Руководство пользователя.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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.

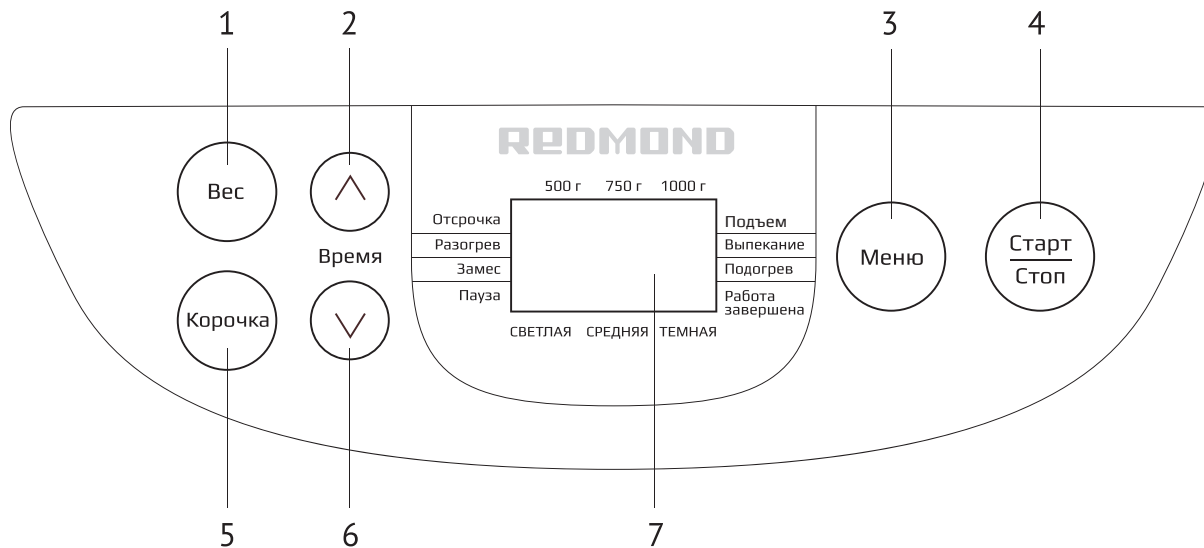
Устройство модели

1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Съемная крышка со смотровым окном
4. Отверстия для выхода пара
5. Ручка для переноски
6. Кнопка включения / выключения (I/O)
7. Шнур электропитания
8. Нагревательная камера
9. Форма для выпечки
10. Лопасть для замешивания теста
11. Мерный стакан
12. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
13. Мерная ложка



Панель управления

1. «Вес» – выбор веса выхода продукта (500/750/1000 г). Вес по умолчанию – 1000 г.
2. \triangle – кнопка увеличения времени отложенного старта / времени приготовления.
3. «Меню» – кнопка выбора программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
4. «Старт/Стоп» – кнопка запуска программы или ее остановки с прекращением процесса выпечки и возвратом к начальным установкам программы.
5. «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия (светлая, средняя, темная). По умолчанию выбран параметр «средняя».
6. ∇ – кнопка уменьшения времени отложенного старта / времени приготовления.
7. Дисплей – показывает выбранные установки и время, оставшееся до конца приготовления.

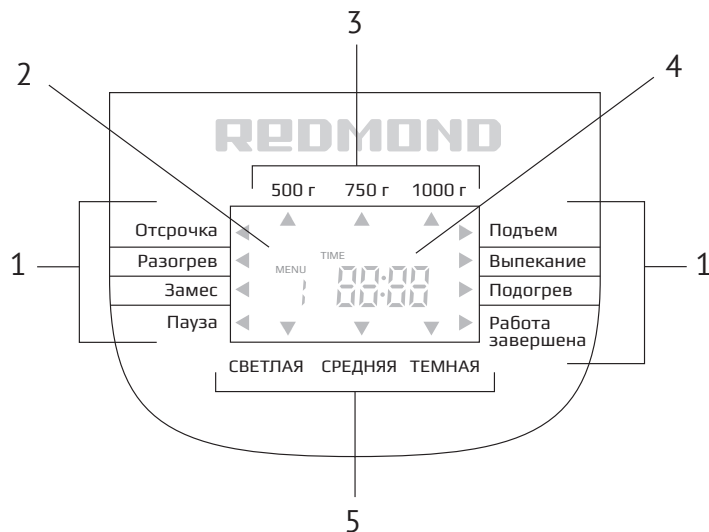


Дисплей

- Индикаторы выполняемых операций:
 - Отсрочка* – работает функция отложенного старта, процесс приготовления еще не начался;
 - Разогрев* – идет предварительный подогрев ингредиентов перед замесом;
 - Замес* – замешивается тесто;
 - Пауза* – перерыв в работе программы (например, между первым и вторым замесами);
 - Подъем* – идет процесс подъема (расстойки) теста;
 - Выпекание* – изделие выпекается;
 - Подогрев* – работает подогрев готового изделия;
 - Работа завершена* – окончание работы программы, автоподогрев отключен.
- Номер выбранной программы приготовления.
- Индикаторы веса выпечки (500 г / 750 г / 1000 г).
- Таймер обратного отсчета времени до окончания работы программы.
- Индикаторы выбранного цвета корочки.



Не открывайте крышку прибора во время расстойки теста, чтобы оно не опало!



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или нецелевое использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, также убедитесь, что он имеет заземление.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.



***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, форма для выпечки и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Запрещается эксплуатация прибора 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.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. При очистке строго следуйте правилам раздела «Очистка и уход».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Аккуратно распакуйте прибор, удалите рекламные и прочие 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, лопасть для замешивания и дополнительные принадлежности теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.

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-M1907** имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 10 минут) все заданные настройки сохранятся и при подаче напряжения выполнение программы будет автома-

тически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут установки сбрасываются и процесс приготовления не может быть возобновлен.

Если в рецепте использовались молочные, мясные или 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» (стр. 22).

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 (контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости выключите программу вручную). Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

Назначение и особенности автоматических программ

В хлебопечи **REDMOND RBM-M1907** имеется 17 автоматических программ приготовления. С их помощью можно не только выпекать хлеб, но и готовить каши, плов, йогурт, варить варенье и т. д.



При работе с хлебопечью следуйте инструкциям книги «101 рецепт» (в комплекте).

1. Программа «ОСНОВНАЯ»

Используется для выпекания классического белого хлеба.

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой. Предусматривает длительное замешивание и больше времени на подъем теста. В этой программе рекомендуется выпекать изделия из теста, не содержащего сливочного масла (маргарина) и молока.



Французский хлеб быстро становится черствым, поэтому его лучше не хранить дольше одного дня.

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

3. Программа «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.

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.


4. Программа «СДОБА»

Программа для изготовления сладкой выпечки с дополнительными ингредиентами (фруктами, орехами, шоколадной крошкой, цукатами, изюмом и т. п.), о времени добавления которых сообщает звуковой сигнал.

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия, доступна функция отложенного старта. Нет выбора цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

5. Программа «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.*

Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия, доступна функция отложенного старта. Нет выбора цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

6. Программа «ЭКСПРЕСС»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно ½ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г.

Программа включает в себя замес, кратковременный подъем теста и выпекание.

Доступна функция отложенного старта. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

7. Программа «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных сортов белого хлеба и хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес (2 стадии), подъем теста и выпекание. Доступна функция отложенного старта. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

8. Программа «КЕКС»

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями.

Программа включает в себя быстрый замес (2 стадии) и выпекание. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует, функция отложенного старта недоступна.

9. Программа «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»

Программа для замеса пресного теста, используемого при изготовлении лапши, пельменей и т. п., без дальнейшего выпекания. Включает в себя 2 стадии замеса. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

10. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Программа для приготовления дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Включает в себя замес (2 стадии) и расстойку теста. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления каш на молоке и воде. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

12. Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 до 12 часов с шагом установки в 10 минут (по умолчанию установлено время приготовления 8 часов). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

13. Программа «ДЖЕМ / ВАРЕНЬЕ»

Используется для приготовления джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

14. Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа включает в себя только процесс нагрева (без замеса и подъема). Рекомендуется для выпекания бисквитов и приготовления вторых блюд.

Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

15. Программа «РИС / КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления риса и рассыпчатых каш. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 30 минут). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

16. Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 1 час). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

17. Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления шоколадных и молочных десертов.

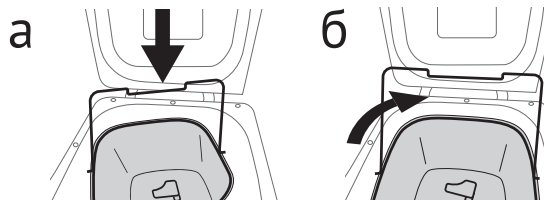
Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 1 час). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

Подготовка к работе

1. Установите хлебопечь на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция, выходящий горячий пар из отверстий в крышке не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
2. Убедитесь в том, что внутренние и внешние части хлебопечи не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
3. Откройте крышку со смотровым окном. Возьмите форму для выпечки за ручку, слегка поверните ее против часовой стрелки и извлеките, с небольшим усилием потянув вверх. Убедитесь в том, что пространство вокруг вала и лопасти для замешивания чистые.

Загрузка ингредиентов

1. Наденьте лопасть для замешивания на стержень на дне формы для выпечки и убедитесь в надежности соединения. Смажьте емкость для приготовления и лопасти для замешивания маслом.
2. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту, загрузите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты 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. При использовании режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, в противном случае 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, специи и т. д.).
 - В последнюю очередь добавьте дрожжи или разрыхлитель. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкоснуться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка развернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом и ровно, без перекосов опуститься на дно камеры. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора (смотрите рисунок ниже). Закройте крышку со смотровым окном.



Общие действия при работе с прибором

1. Подключите хлебопечь к электросети. Включите прибор, нажав кнопку «**I/O**» на боковой панели. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появится номер программы (по умолчанию – 1) и время ее работы (3:00).
2. С помощью кнопки «**Меню**» выберите номер программы приготовления (от 1 до 17) – он появится на дисплее.

№ на дисплее	Название программы	№ на дисплее	Название программы	№ на дисплее	Название программы
1	Основная	7	Европейский хлеб	13	Джем / Варенье
2	Французский хлеб	8	Кекс	14	Выпечка
3	Цельнозерновой хлеб	9	Пресное тесто	15	Рис / Крупы
4	Сдоба	10	Дрожжевое тесто	16	Плов
5	Безглютеновый хлеб	11	Молочная каша	17	Десерты
6	Экспресс	12	Йогурт		

3. В зависимости от количества ингредиентов в чаше с помощью кнопки «**Вес**» выберите значение веса готовой выпечки. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Выбор веса продукта есть не во всех программах (стр. 20).
4. Нажатиями кнопки «**Корочка**» выберите желаемый вид корочки изделия (светлая, средняя, темная). Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию установлено значение «средняя». Выбор цвета корочки есть не во всех программах (стр. 20).
5. На дисплее, рядом с номером программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию. Его можно изменить вручную (только для программ 12, 15-17) с помощью кнопок \triangle (увеличение) и ∇ (уменьшение). Диапазон изменения времени и шаг установки зависит от выбранной программы (стр. 20).
6. При необходимости установите время отложенного старта (только для программ 1-7) с помощью кнопок \triangle и ∇ (стр. 16).

Обратите внимание, что в программах 1-7 кнопками \triangle и ∇ устанавливается время, через которое приготовится блюдо, включая время отложенного старта (при этом время приготовления не меняется). В программах 12, 15-17 с помощью этих же кнопок изменяется время приготовления.

7. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени, оставшегося до окончания приготовления.
8. Во время работы прибор выполняет ряд операций, названия которых нанесены справа и слева от дисплея. Индикатор на дисплее указывает, какая из операций выполняется в данный момент (стр. 6).
9. Через 15-20 минут (в зависимости от программы) после начала работы звуковой сигнал оповестит вас о необходимости добавить дополнительные ингредиенты. Откройте крышку прибора и засыпьте подготовленные ингредиенты в форму для выпечки. Функция доступна только в программах 1, 3-5, 7.
10. По окончании работы программ 1-8 автоматически включается режим подогрева (стр. 16). Индикатор операций переместится к надписи **Подогрев**.
11. После завершения программ 9-17, а также после окончания работы функции подогрева прозвучат 5 коротких сигналов и прибор перейдет в режим ожидания. Индикатор операций переместится к надписи **Работа завершена**.
12. Для прерывания работы программы со сбросом настроек и возвратом в меню или для отключения режима подогрева нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Стоп»**. По окончании приготовления выключите печь с помощью кнопки **«I/O»** и отсоедините ее от электросети.

Извлечение готового хлеба

1. 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!*

2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его 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, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.
3. После того, как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Очистка и уход» (стр. 22).

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

Нарезка и хранение хлеба

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.

Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев)

В хлебопечи предусмотрен режим поддержания температуры готовых блюд, который включается автоматически после завершения программы (функция доступна только в программах 1-8, *стр. 20*). Поэтому перед извлечением готового изделия из хлебопечи необходимо нажать и удерживать несколько секунд кнопку «**Старт/Стоп**», чтобы отключить режим автоподогрева.

Если хлеб оставить внутри печи без подогрева, испарившаяся влага будет вновь поглощаться: изделие становится сырым. Автоподогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить изделие мягким в течение некоторого времени. Однако для получения идеального качества изделия рекомендуется, по возможности, вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.

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 предполагает использование скоропортящихся продуктов.

Режим отложенного старта доступен не для всех программ (*стр. 20*).

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 \triangle и ∇ установите время, через которое должна закончиться работа выбранной программы (в диапазоне до 15 часов с шагом в 10 минут). Для быстрого увеличения или уменьшения значения времени нажмите и удерживайте кнопку \triangle и ∇ .



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 750 г, средняя прожарка корочки. На дисплее – время приготовления **2:55**. Нажмите и удерживайте

живайте кнопку \triangle , 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, т. е. в 7:00 вас будет ждать свежий ароматный хлеб.

III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Особенности основных 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 хлебулочных 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 хлебулочных 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. Такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непросеянная» 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 изготовления 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 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 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.

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 снижению качества готового изделия.

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 емкости, 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 процесса выпекания

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, влияет множество факторов: характер ингредиентов, температура 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 грамм. 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 теста оно может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

Параметры работы программ

№	Программа	Время работы, установленное по умолчанию, при разных настройках веса, час:мин			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения, час:мин	Отложенный старт	Автоподогрев	Выбор веса	Выбор цвета корочки	Сигнал «Добавить ингредиенты»
		500 грамм	750 грамм	1000 грамм						
1	Основная	2:50	2:55	3:00	-	+	+	+	+	+
2	Французский хлеб	3:32	3:34	3:37	-	+	+	+	+	-
3	Цельнозерновой хлеб	3:20	3:25	3:30	-	+	+	+	+	+
4	Сдоба	3:17	3:22	3:27	-	+	+	+	-	+
5	Безглютеновый хлеб	3:35	3:40	3:45	-	+	+	+	-	+
6	Экспресс	1:20			-	+	+	-	-	-
7	Европейский хлеб	3:20			-	+	+	-	-	+
8	Кекс	1:22			-	-	+	-	-	-
9	Пресное тесто	0:30			-	-	-	-	-	-
10	Дрожжевое тесто	1:30			-	-	-	-	-	-
11	Молочная каша	1:15			-	-	-	-	-	-
12	Йогурт	8:00			5:00–12:00 / 0:10	-	-	-	-	-
13	Джем / Варенье	1:05			-	-	-	-	-	-
14	Выпечка	1:00			-	-	-	-	-	-
15	Рис / Крупы	0:30			0:20–1:30 / 0:05	-	-	-	-	-
16	Плов	1:00			0:30–1:30 / 0:05	-	-	-	-	-
17	Десерты	1:00			0:30–2:00 / 0:05	-	-	-	-	-

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

	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		•			•				•		•

IV. ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Для дальнейшего использования всегда протирайте прибор и его детали насухо.

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув 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 мерную емкость, 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 влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.



***ВНИМАНИЕ!** Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости. Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине. Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также химически агрессивные вещества.*

Для удобства очистки крышка прибора может сниматься.

1. Чтобы снять крышку, откройте ее под углом 80-85° и осторожно, не прилагая усилий, потяните на себя, извлекая петли крышки из пазов на корпусе прибора.
2. Очистите и просушите крышку.
3. Установите ее в прежнее положение: аккуратно вставьте плоские петли в пазы на корпусе, держа крышку под углом 80-85°. Крышка должна открываться и закрываться без усилий.

■ *Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.*

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.

1. Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
2. 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.
3. Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
4. 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.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Возможная неисправность	Причина	Необходимые действия
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Подключите прибор к исправной электророзетке. Проверьте напряжение в электросети
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 (<i>стр. 13</i>)
На дисплее появилось сообщение об ошибке (буквенный или буквенно-цифровой код)	Нарушение в работе хлебопечи	Выключите прибор кнопкой «1/0» и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Включите хлебопечь. Если сообщение об ошибке появилось повторно, обратитесь в авторизованный сервис-центр

VI. 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 и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен срок службы прибора – 5 лет со дня его приобретения. Срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.



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

Version 1.0