

RICCI

STYLE & COMFORT

Паспорт на изделие



ХЛЕБОПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЫТОВАЯ

модель RBM-132

Убедительно просим Вас перед вводом изделия в эксплуатацию внимательно изучить данное руководство!

**Вся продукция растаможена, имеет сертификат Ростеста и обеспечивается 12-ти месячной гарантией.
В случае необходимости возможна поставка запчастей.
Телефон поддержки потребителей (звонки по России бесплатные):
8-800-333-2113**

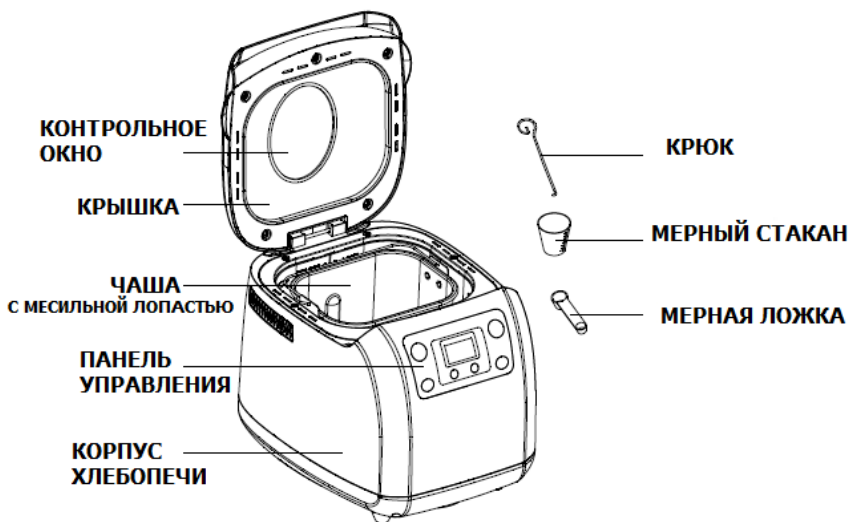
**Отдел оптовых поставок ООО "ГазЭлектроСоюз"
в Санкт-Петербурге: тел.: (812) 640-65-85; 640-65-75**

Изготовитель (экспортер) - "ESSENTIAL MANUFACTURE LIMITED"
Адрес изготовителя (экспортера) - Room1201, Building 22, Jiaxin Garden
City Phase 3, Daliang , Foshan , Guangdong, China (КИТАЙ).

Комплектность

Хлебопечь -----	1 шт
Чаша для выпекания -----	1 шт
Мерный стакан -----	1 шт
Мерная ложка -----	1 шт
Месильная лопасть -----	1 шт
Крюк -----	1 шт
Инструкция по эксплуатации -----	1 шт
Коробка упаковочная -----	1 шт

Внешний вид изделия и комплектующие



Технические характеристики

Модель	RBM-132
Напряжение питания, V	220
Мощность, W	600
Масса выпечки (мин/макс), грамм	750-900
Таймер, час	13
Количество программ выпекания	12

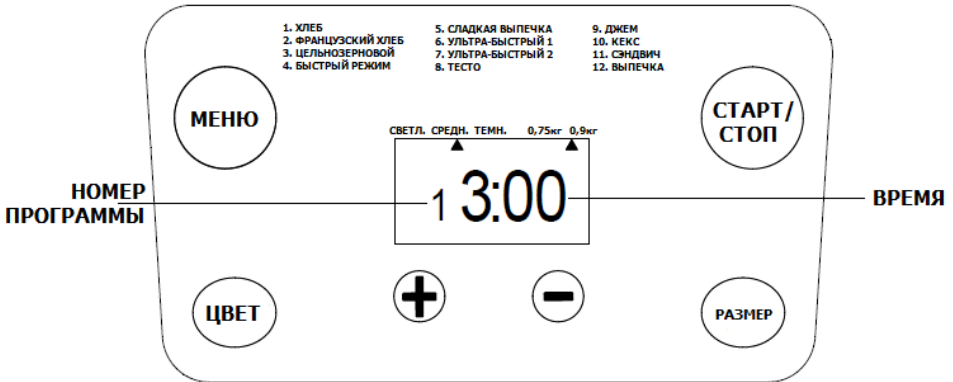
Общие указания по безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию.
2. Перед использованием убедитесь в том, что напряжение в розетке соответствует тому, которое указано на табличке, на корпусе.
3. Не включайте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, и после неисправной работы прибора, после его падения или каких бы то ни было повреждений. Обратитесь с таким прибором в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической или механической регулировки.
4. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки, рукоятки, крюк.
5. Чтобы предотвратить поражение электрическим током, не погружайте шнур, вилку или корпус прибора в воду или иную жидкость.
6. Отключайте прибор из сети, когда он не используется и прежде чем снимать с него или присоединять к нему детали, а также перед мытьем.
7. Не допускайте перегибания шнура через край стола или горячей поверхности.
8. Использование дополнительного оборудования, не рекомендованного производителем прибора, может привести к травмам.
9. Этот прибор не предназначен для использования детьми или недееспособными людьми. В ином случае они должны работать под наблюдением или получить соответствующие инструкции по эксплуатации от человека, ответственного за их безопасность.
10. Не разрешайте детям играть с данным прибором.

11. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, и не ставьте его в нагретую духовку.
12. Следует соблюдать чрезвычайную осторожность при перемещении прибора, в котором находится горячее масло или иная горячая жидкость.
13. Не дотрагивайтесь до каких-либо движущихся или вращающихся частей в процессе выпекания.
14. Никогда не включайте прибор, пока не будет должным образом установлена емкость для выпекания, заполненная ингредиентами.
15. Никогда не стучите по верхней части или краю емкости с целью вынуть ее, так можно повредить емкость для выпекания.
16. Не следует помещать в прибор металлическую фольгу или иные материалы, поскольку это увеличивает риск возгорания или короткого замыкания.
17. Никогда не накрывайте прибор полотенцем или иным материалом, поскольку тепло и пар должны свободно выходить наружу. Если прибор будет накрыт воспламеняющимся материалом или будет контактировать с ним, может произойти возгорание.
18. Всегда сначала присоединяйте шнур к прибору, затем вставляйте вилку шнура в розетку электросети. Для отсоединения прибора поставьте все переключатели в положение OFF (Выкл.), затем выньте вилку из розетки электросети.
19. Не используйте прибор для иных целей, для которых он не предназначен.
20. Не используйте прибор вне помещений (на открытом воздухе).
21. Прибор не предназначен для использования с управлением от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.
22. Данный прибор предназначен для домашнего использования.
23. Не включайте прибор, если емкость для выпекания не поставлена на место в корпус, чтобы избежать повреждения прибора.

Панель управления.

С помощью панели управления вы можете включать и выключать прибор, задавать желаемые программы выпечки, следить за состоянием таймера и т.д.



Подготовка и эксплуатация.

1. Перед использованием удалите все упаковочные материалы, расправьте шнур, установите хлебопечь на ровную поверхность.

После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится цифры "1 03:00". Это означает, что умолчанию включена предустановленная на заводе программа №1 - вес хлеба 900 граммов, режим корочки **СРЕДНИЙ**. Эти данные можно контролировать с помощью стрелочек в верхней части дисплея.

2. Очистите все принадлежности. Протрите чашу и лопасть, установите их в печь. Вставьте чашу и прокрутите по часовой стрелке до щелчка. Установите месильную лопасть на ведущий вал. Проверните по часовой стрелке до щелчка. Перед установкой лопасти рекомендуется заполнить отверстия маргарином

или другим жиром, это позволит снизить прилипание теста к лопасти.

3. Включите программу **ВЫПЕЧКА** и прогревайте хлебопечь без ингредиентов в течение 10 минут. После охлаждения очистите еще раз.

4. Высушите все элементы и соберите, аппарат готов к эксплуатации.

Назначение кнопок и программ

СТАРТ/СТОП

Кнопка запуска и завершения выбранной программы для выпекания. Для включения программы нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. При этом раздастся короткий звуковой сигнал, загорится индикатор.

Примечание: После включения кнопки **СТАРТ/СТОП** все другие кнопки становятся неактивными, кроме кнопки **СТАРТ/СТОП**.

После начала процедуры в любое время можно остановить процесс приготовления, нажав кнопку **СТАРТ/СТОП**. Процесс будет приостановлен, установки сохранятся в памяти, а оставшееся время будет мигать на ЖК мониторе. Повторное нажатие кнопки **СТАРТ/СТОП** возобновит работу хлебопечи.

Для остановки программы нажимайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение приблизительно 2-3 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа была выключена.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ, которые изменяются при каждом нажатии (нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом). При непрерывном нажатии 12 программ будут появляться в циклическом порядке на ЖК мониторе.

Выберите желаемую программу.

Программы:

1. **ХЛЕБ**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба. Вы можете также добавить различные ингредиенты для получения того или иного вкуса.

2. **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание с более длительным временем. Хлеб, испеченный таким способом, обычно имеет хрустящую корочку и легкую структуру.

3. **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Функция с более длительным подогревом позволяет муке из цельного зерна впитать влагу. При этом нежелательно использование функции задержки выпекания.

4. **БЫСТРЫЙ РЕЖИМ**: вымешивание теста, подъем теста и выпекание с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста. Хлеб, испеченный таким способом, обычно не поднимается до больших размеров и имеет плотную структуру.

5. **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**: вымешивание, подъем и выпекание сладкого хлеба с хрустящей корочкой. Также можно добавлять ингредиенты для вкуса.

6.7. **УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ 1 / 2**: вымешивание, подъем и выпекание хлеба в короткий срок. Хлеб, приготовленный таким способом обычно меньше в размере и с более грубой структурой.

8. **ТЕСТО**: вымешивание и подъем теста без выпекания. Готовое тесто используйте для приготовления булочек, пиццы и т.д.

9. **ДЖЕМ**: приготовление варенья и джема. Перед тем как положить их в печь, фрукты и овощи нужно измельчить.

10. **КЕКС**: вымешивание, подъем и выпекание теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.

11. **СЭНДВИЧ** : вымешивание, подъем и выпекание хлеба с легкой структурой для приготовления сэндвичей.

12. **ВЫПЕЧКА**: только выпекание без вымешивания и подъема. Также используется для увеличения срока выпекания.

Кнопки:

ЦВЕТ

Выбор цвета корочки: СВЕТЛЫЙ (LIGHT), СРЕДНИЙ (MEDIUM), ТЕМНЫЙ (DARK). Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый эффект. На дисплее отразится выбранный режим.

Примечание:** Эта кнопка не включается при следующих программах : **ТЕСТО, ДЖЕМ, ВЫПЕЧКА

РАЗМЕР

Нажмите для выбора размера буханки хлеба: 750 граммов (или 900 граммов. Когда вы выберете необходимый вес, он отобразится на ЖК мониторе.

Примечание:** Помните, выбор размера хлеба влияет на общее время приготовления. Эта кнопка не включается при следующих программах : **БЫСТРЫЙ, ТЕСТО, ДЖЕМ, КЕКС, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ1/2.

ВРЕМЯ + / -

С помощью этих кнопок можно задать функцию таймера (отложенного старта).

Максимальное время задержки 13 часов.

Шаги установки функции задержки следующие:

- 1) Выберите ваше меню, цвет и размер буханки хлеба.
- 2) Установите время задержки нажатием кнопки **+**. Время задержки должно включать время выпекания выбранного меню. Предположим сейчас 8 часов 00 минут, если вы хотите получить готовый хлеб к 7.15 часам вечера, нажимайте непрерывно кнопку **+**, пока на дисплее не появится 7:15. Шаг таймера равен 10 минутам.

***Примечание:** программы **УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ1/2 ,ВЫПЕЧКА** и*

ДЖЕМ не имеют функций задержки.

3) Нажмите кнопку **СТОП/СТАРТ** для включения программы. На экране начнет мигать точка и отображаться оставшееся время до окончания работы программы. Помните о том, что максимальное время задержки - 13 часов.

Внимание ! : при задержке выпекания не используйте скоропортящиеся продукты - такие как яйца, цельное молоко, фрукты, овощи и т.д.

Дополнительные функции

Ваша хлебопечь снабжена функцией автоматического подогрева хлеба. Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. Во время автоподогрева, если вы захотите извлечь хлеб, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы отключить программу.

Также у хлебопечи есть функция автоматической защиты от кратковременного выключения электричества.

Если во время приготовления пропадет электричество, а затем снова включится, автоматическое приготовление продолжится через 10 минут без нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП**. Если электричества нет больше 10 минут, хлебопечь нужно включить самостоятельно.

Но если, например, тесто было в процессе замешивания, нужно нажать кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы с начала.

УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧИ

Хлебопечь может работать при различных температурах, однако при низкой температуре тесто может подняться не так хорошо, что повлияет на его размер и структуру. Рекомендуемая температура помещения от +15° до +34°.

Время выпекания при различных программах

Пункты меню	Программы	Время работы, ч (для буханки 750/900г)	Описание процессов
1	Основной	2:53/3:00	Замес теста, брожение теста, выпекание.
2	Французский	3:40/3:50	Замес теста, брожение теста, более длительное выпекание. Хлеб, изготовляемый по этой программе, имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
3	Цельнозерновой	3:32/3:40	Замес теста, брожение теста, выпекание пшеничного белого хлеба. Эта программа имеет увеличенное время подогрева, что позволяет зернам пропитаться водой и увеличиться в объеме. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
4	Быстрый	2:10	Замес теста, брожение теста и выпекание в ускоренном режиме. Хлеб, выпекаемый по этой программе, имеет меньший размер и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный в режиме «Основной».
5	Сладкий	2:50/2:55	Замес теста, брожение теста, выпекание сладкого хлеба.
6	Ультрабыстрый-I	1:38	Замес теста, брожение теста, выпекание 900-граммовой буханки в короткое время. Обычно хлеб получается меньше и грубее, чем с использованием программы «Быстрый»
7	Ультрабыстрый-II	1:28	То же самое, что и выше, однако подходит для 750-граммовых буханок.
8	Тесто	1:30	Замес теста, брожение теста, без выпекания.
9	Джем	1:20	Варка джема или мармелада.
10	Кекс	1:50	Замес теста, брожение теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя, выпекание.
11	Сэндвич	2:55/3:00	Замес теста, брожение теста, выпекание. Получение хлеба с легкой текстурой и тонкой корочкой для приготовления сэндвичей.
12	Выпекание	0:10-1:00, шаг 10 минут	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ:

1. Если после запуска программы на дисплее отображается "Н:НН", это означает, что температура внутри слишком высока и программа должна быть остановлена.

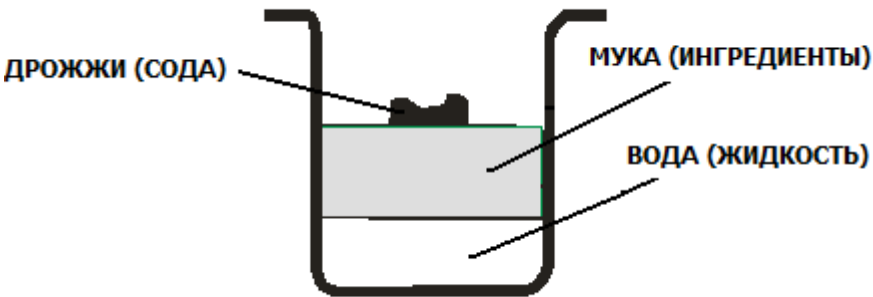
Нажмите **СТАРТ/СТОП**, откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10 - 20 минут. Если после запуска программы на дисплее отображается "LL:L", это означает, что температура внутри чаши слишком низкая. Необходимо поставить хлебопечь в среду с более высокой температурой.

2. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается "E:E0" или "E:E1", это означает, что произошла ошибка датчика управления или температуры. Обратитесь в сервис для выявления неполадки и ее устранения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте чашу и прокрутите по часовой стрелке до щелчка. Установите месильную лопасть на ведущий вал. Проверните по часовой стрелке до щелчка. Перед установкой лопасти рекомендуется заполнить отверстия маргарином или другим жиром, это позволит снизить прилипание теста к лопасти.

2. Добавьте ингредиенты в чашу, придерживаясь рецепта. Обычно, в первую очередь, заливается вода или жидкость, затем добавляется сахар, соль и мука, в конце добавляются дрожжи или разрыхлитель. При изготовлении хлеба из зерна грубого помола или ржаного хлеба, рекомендуется изменить порядок добавления ингредиентов: сначала добавьте сухие дрожжи и муку, и, в последнюю очередь, жидкость, для получения лучшего результата смешивания.



3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке с одной стороны и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.

4. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети.

5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** для выбора желаемой программы.

6. Нажмите кнопку **ЦВЕТ** для выбора цвета корочки.

7. Нажмите кнопку **РАЗМЕР** для выбора желаемого размера.
8. Установите время задержки нажатием кнопки **ВРЕМЯ+** или **ВРЕМЯ -**. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите начать работу хлебопечи немедленно.
9. Нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** около двух секунд для начала работы.
10. Процесс приготовления по программам **ХЛЕБ, ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, БЫСТРЫЙ РЕЖИМ, СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ1/2** и **КЕКС** сопровождается длинным звуковым сигналом, это говорит о необходимости добавления ингредиентов (**СИГНАЛ ПРОЗВУЧИТ ПРИМЕРНО ЧЕРЕЗ 15 МИНУТ**). Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия, это нормально. 1 короткий звуковой сигнал сообщит об окончании процесса выпекания.
11. Нажимайте и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** около 2-3 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки, прокрутите чашу против часовой стрелки и аккуратно выньте ее из хлебопечи.
12. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от чаши.
13. Переверните чашу вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.
14. Аккуратно извлеките хлеб и охлаждайте в течение 20 минут.
15. Если в момент завершения выпекания вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка **СТАРТ/СТОП**, хлеб будет автоматически подогреваться в течение 1 часа. По окончании автоподогрева, вы услышите 10 звуковых сигналов.
16. Отключайте шнур питания от сети, если не используете ап-

парат долгое время.

Внимание! *перед нарезанием хлеба, отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, помните, что температура слишком высока.*

Примечание: если вы не доели хлеб, рекомендуется хранить его в запечатанном полиэтиленовом пакете или хлебнице. Хлеб можно хранить три дня при комнатной температуре. Если его нужно хранить дольше, упакуйте его в полиэтиленовый пакет или хлебницу и положите в холодильник. Срок хранения в холодильнике – не более 10 дней. Домашний хлеб не содержит консервантов, поэтому обычно срок хранения для него не больше чем для хлеба, купленного в магазине.

Хлеб быстрого приготовления (Ультра-быстрый 1/2)

Хлеб быстрого приготовления делается при помощи пекарского порошка или соды, которые активизируются под воздействием влаги и высокой температуры. Вода при замесе теста должна быть примерно 50 градусов по Цельсию.

Такой хлеб можно испечь за 1.5 часа при использовании режимов

УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ 1 – для хлеба массой 900 граммов

УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ 2 – для хлеба массой 750 граммов

Чтобы быстро испечь отличный хлеб, рекомендуется поместить все жидкие ингредиенты на дно емкости, а сухие ингредиенты сверху. Во время начального смешивания для хлеба быстрого приготовления жидкие смеси и сухие ингредиенты могут собираться в углах емкости, и тогда может оказаться необходимым немного промешать тесто, чтобы избежать появления комочков муки. Если возникла такая необходимость, используйте резиновую лопаточку.

Чистка и уход

Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть, перед тем как начинать чистку.

1. Емкость для хлеба. Протрите ее изнутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острых предметов или абразивных порошков, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Перед установкой на место емкость следует тщательно и полностью высушить.

2. Месильная лопасть. Если трудно снять ось месильной лопасти с вала, заполните емкость теплой водой для отмачивания и оставьте ее приблизительно на 30 минут. Затем лопасть можно легко снять для очистки. Также протрите ее влажной тканью. Обратите внимание: и емкость для хлеба, и месильную лопасть можно мыть в посудомоечной машине.

3. Корпус. Осторожно оботрите наружную поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, поскольку они могут повредить полировку поверхности. Никогда не погружайте корпус в воду!

4. Перед тем как убирать хлебопечь на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла, вычищена и высушена, и что ее крышка закрыта.

Информация об ингредиентах для хлеба

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука имеет высокое содержание глютена (поэтому ее можно также называть высокоглютеновой мукой с высоким содержанием белка), она обладает хорошей эластичностью и может обеспечивать сохранение размеров хлеба, без опускания, после подъема теста. Поскольку содержание глютена в этой муке выше, чем в обычной муке, ее можно использовать для выпечки хлеба большого размера и с улучшенной внутренней структурой. Хлебопекарная мука является важнейшим ингредиентом при выпечке хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука изготавливается путем смешивания тщательно отобранной пшеницы мягких и твердых сортов и применяется для выпечки хлеба по ускоренному режиму, а также для пирогов.

3. Мука из цельной пшеницы

Мука из цельной пшеницы изготавливается путем помола цельных зерен пшеницы, она содержит оболочки зерен и глютен. По сравнению с обычной мукой мука из цельной пшеницы обладает большей массой и питательностью. А хлеб, изготовленный из такой муки, обычно имеет меньшие размеры. Поэтому во многих рецептах рекомендуется смешивать муку из цельной пшеницы и хлебопекарную муку для получения наилучших результатов.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука, также именуемая «грубой мукой», представляет собой вид муки с высоким содержанием волокна, и похожа на муку из цельной пшеницы. Для получения хлеба большого размера после подъема теста необходимо использовать ее в комбинации с большой долей хлебопекарной муки.

5. Мука для пирогов

Мука для пирогов изготавливается путем помола пшеницы мягких сортов или пшеницы, бедной белками, и используется специально для выпекания пирогов. Несмотря на то, что разные виды муки выглядят практически одинаково, на самом деле, действие дрожжей и поглощающая способность для разных типов муки сильно различаются и зависят от места происхождения, процесса помола и срока хранения. Вы можете выбирать муку от разных производителей на местном рынке, чтобы испытать, попробовать и сравнить различные виды, а затем выбрать тот сорт, который обеспечит наилучшие результаты в соответствии с вашим опытом и вкусами.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука изготавливаются путем помола кукурузы и овса, соответственно, и обе представляют собой дополнительные ингредиенты при выпечке грубого хлеба, улучшающие его вкус и текстуру.

7. Сахар

Сахар это очень важный ингредиент, придающий сладкий вкус хлебу и улучшающий его цвет. Поскольку сахар выступает как питательная среда для дрожжей при подъеме теста, в основном используется белый сахар. Иногда в рецепте может потребоваться коричневый сахар, сахарная пудра или сахарная вата.

8. Дрожжи

Дрожжи начинают процесс подъема теста, а затем образуют диоксид углерода, что заставляет хлеб увеличиваться в объеме и делает мягкими его внутренние волокна. Однако для быстрого размножения дрожжей требуются углеводы в виде сахара и муки как питательная среда.

1 чайная ложка (ч.л.) активных сухих дрожжей = $\frac{3}{4}$ ч.л. быстрорастворимых дрожжей

2 ч.л. активных сухих дрожжей = 1,5 ч.л. быстрорастворимых дрожжей

Дрожжи следует хранить в холодильнике, поскольку они погибают при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения дрожжей. Положите неиспользованную часть обратно в холодильник как можно скорее после каждого применения. Обычно неудачи с поднятием теста вызваны использованием нежизнеспособных дрожжей.

Описанный ниже способ позволит вам проверить, являются ли дрожжи свежими и активными.

- 1) налейте $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды (45–50 °C) в мерную чашку
- 2) положите 1 чайную ложку белого сахара в воду и размешайте, затем насыпьте сверху 2 чайные ложки дрожжей
- 3) поставьте мерную чашку в теплое место примерно на 10 минут. Не размешивайте смесь!
- 4) пена должна дойти до края чашки. Иначе дрожжи нежизнеспособны или неактивны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Но соль может также мешать дрожжам подниматься. Никогда не используйте слишком много соли. Если вы вообще не хотите использовать соль, не кладите ее. И без соли размер хлеба будет больше.

10. Яйца

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным и придают характерный вкус. При использовании яиц необходимо их очистить и размешать до однородного состояния.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок его хранения. Сливочное масло перед добавлением следует растопить или порезать на мелкие части, если вы достаете его из холодильника, чтобы можно было вмешать его равномерно.

12. Пекарский порошок

Пекарский порошок используется в основном в тех случаях, когда пекут «очень скорый» хлеб или пирог. Ему не нужно времени на подъем, поскольку он образует газ, который приводит к образованию пузырьков или смягчает текстуру хлеба на основе химического процесса.

13. Сода

Используется подобно пекарскому порошку. Соду можно использовать совместно с пекарским порошком.

14. Вода и другие жидкости

Вода это очень важный ингредиент при изготовлении хлеба. Вообще говоря, наиболее подходящая температура воды от 20 0C до 25 0C. Но для увеличения скорости поднятия теста при выпекании «очень скорого» хлеба температура воды должна составлять 45-50 0C. Воду можно заменить свежим молоком или водой, смешанной с 2%-ным сухим молоком, это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторые рецепты для улучшения вкуса хлеба могут входить соки, например, яблочный, апельсиновый, лимонный и т.д.

Отмеряем ингредиенты

Одно из важных действий, необходимых для того, чтобы испечь хороший хлеб, заключается в том, чтобы правильно отмерить нужное количество ингредиентов. Рекомендуется использовать мерную чашку и мерную ложечку, чтобы отмерять точные количества, иначе неточность скажется на качестве получившегося хлеба.

1. Отмеряем жидкие ингредиенты

Воду, свежее молоко или растворенное сухое молоко следует отмерять посредством мерной чашки. Определяйте уровень жидкости в мерной чашке, держа ее в горизонтальной плоскости

перед глазами.

Когда вы отмеряете разные жидкости, перед каждой последующей жидкостью тщательно очищайте мерную чашку от остатков предыдущей.

2. Отмеряем сухие ингредиенты

Сухие ингредиенты следует хранить в естественном, свободном состоянии. При отмеривании нужного количества следует сравнять поверхность ингредиента в мерной чашке при помощи лезвия ножа, чтобы получить точную меру.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо четко соблюдать последовательность добавления ингредиентов. Вообще говоря, последовательность такова: жидкие ингредиенты, яйца, соль и сухое молоко и т.п. При добавлении ингредиентов муку не следует полностью смачивать водой. Дрожжи необходимо помещать только на сухую муку. При этом, ни в коем случае, дрожжи не должны контактировать с солью! После того как смесь будет перемешиваться в течение какого-то времени, звуковой сигнал напомнит вам о том, что необходимо добавить фрукты. Если добавить фрукты к смеси слишком рано, их вкус будет менее заметен за счет долгого перемешивания.

Некоторые рецепты

Яичный хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Молоко	1 чашка	1¼ чашки
Яйца	2	2
Масло или маргарин (порезанное кусочками)	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	2¼ ст. л.	3 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.

Программа **ХЛЕБ**

Простой белый хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Теплая вода	1 чашка	1¼ чашки
Соль	1⅞ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	2¼ ст. л.	3 ст. л.
Оливковое масло или растительное масло	2¼ ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба или универсальная мука	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1½ ч. л.	2 ч. л.

Программа **ХЛЕБ**

Шоколадный хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1⅞ чашек	1½ чашки
Белая мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	¼ чашки	¼ чашки
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.
Шоколадные чипсы	½ чашки	½ чашки
Ваниль	¾ ч. л.	1 ч. л.
Яйца	1	1
Какао порошок	½ чашки	½ чашки
Моментальные дрожжи	1½ ч. л.	2 ч. л.

Программа **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**

Хлеб с изюмом

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1⅓ чашки
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	¼ чашки	⅓ чашки
Соль	1⅞ ч. л.	1½ ч. л.
Корица	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Изюм	½ чашки	⅔ чашки
Сухие дрожжи	1⅞ ч. л.	1½ ч. л.

Программа **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**

100% цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 $\frac{1}{3}$ чашки	1 $\frac{3}{4}$ чашки
Нежирное сухое молоко	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Масло или маргарин	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 $\frac{1}{3}$ ч. л.	1 $\frac{3}{4}$ ч. л.
Цельнозерновая мука	3 $\frac{1}{4}$ чашки	4 $\frac{1}{4}$ чашки
Сухие дрожжи	1 $\frac{1}{8}$ ч. л.	1 $\frac{1}{2}$ ч. л.

Программа **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**

Французский хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1 $\frac{1}{3}$ чашки
Масло	1 $\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 $\frac{2}{3}$ ст. л.
Соль	1 $\frac{1}{8}$ ч. л.	1 $\frac{1}{2}$ ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 $\frac{1}{8}$ ч. л.	1 $\frac{1}{2}$ ч. л.

Программа **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Теплая вода (45–50 градусов)	$\frac{3}{4}$ чашки	1 чашка
Яйца	2	2
Масло или маргарин	2 $\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Соль	$\frac{3}{4}$ ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Сухие дрожжи	3 ч. л.	4 ч. л.

Программа **УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ 1 / 2**

Возможные проблемы и способы их устранения

No.	Проблема	Описание причины / процесса	Решение
1	Дым, выходящий из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты пристали к нагревательному элементу или вокруг него, при первом использовании, на поверхности нагревательного элемента осталось масло	Отсоедините прибор от сети и очистите нагревательный элемент, но соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься, при первом использовании, обсушите прибор и откройте крышку.
2	Нижняя корка у хлеба слишком толстая	Хлеб автоматически подогревался и был оставлен в емкости слишком долго, так что потерял слишком много жидкости	Вынимайте хлеб вскоре после его готовности и не оставляйте подогреваться
3	Очень трудно извлечь испеченный хлеб	Месильная лопасть крепко прилипла к валу в емкости для хлеба	После вынимания хлеба налейте горячую воду в емкость и погрузите в него месильную лопасть на 10 минут, затем выньте ее и очистите.
4	Ингредиенты неравномерно размешиваются и	1. Неправильно выбрана программа в меню	Выберите правильную программу в меню

	плохо пекутся	2. После начала выполнения программы несколько раз открывали крышку, хлеб получается сухим и без коричневой корочки	Не открывайте крышку при последнем поднятии
		3. Сопротивление размешиванию так велико, что лопасть практически не может вращаться и нормально месить	Проверьте отверстие месильной лопасти, затем извлеките емкость для хлеба и дайте лопасти поработать без нагрузки. Если нормальной работы не наблюдается, обратитесь в авторизованный центр обслуживания
5	Слышен шум двигателя, но тесто не месится	Емкость для хлеба поставлена неправильно, или теста слишком много, месить невозможно	Проверьте, правильно ли установлена емкость для хлеба, делается ли тесто согласно рецепту, и правильно ли отмерены ингредиенты
6	Мигание на дисплее “Н:НН” после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП	Слишком высокая температура внутри хлебопечи	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП , отключите шнур питания, выньте противень, дайте хлебопечи остыть
7	Хлеб имеет малые размеры или же не поднялся	Отсутствуют дрожжи, или их количество недостаточно, более того, дрожжи могут иметь низкую ак-	Проверьте количество и качество дрожжей, увеличьте должным образом температуру окружающей среды.

		<p>тивность, если температура воды слишком высокая, или дрожжи смешались с солью, или температура окружающей среды низкая.</p>	
8	<p>Теста так много, что оно переполняет емкость для хлеба</p>	<p>Жидкость в избыточном количестве, так что тесто получается мягким, кроме того, присутствует избыток дрожжей</p>	<p>Уменьшайте количество жидкости и сделайте тесто более плотным</p>
9	<p>При выпекании середина буханки проваливается внутрь</p>	<p>1. используемая мука мягкая и тесто не может подниматься</p>	<p>Используйте хлебопекарную муку.</p>
		<p>2. дрожжи растут слишком быстро, или температура дрожжей слишком высока</p>	<p>Дрожжи используются при комнатной температуре</p>
		<p>3. избыток воды делает тесто слишком влажным и мягким</p>	<p>Измените количество воды в рецепте в соответствии с насыщаемостью муки</p>
10	<p>Хлеб получается слишком тяжелым, его текстура слишком плотная</p>	<p>1. слишком много муки или мало воды</p>	<p>Уменьшайте количество муки или добавьте воды</p>
		<p>2. использовано слишком много фруктов или слишком много муки из цельной пшеницы</p>	<p>Уменьшайте количество соответствующего ингредиента и добавьте дрожжей</p>

11	При разрезании хлеба в средней части обнаруживаются пустоты	1. Слишком много воды или дрожжей, или не добавлена соль	Уменьшайте соответствующим образом количество воды или дрожжей и проверьте, положена ли соль
		2. температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
12	К поверхности хлеба прилипла мука	1. В тесте содержатся ингредиенты с большим содержанием глютена, такие как сливочное масло, бананы и т.п.	Не добавляйте в тесто ингредиенты с высоким содержанием глютена
		2. Тесто не промешивается как следует из-за недостатка воды.	Проверьте количество воды и работу механической конструкции хлебопечи
13	Корочка слишком толстая и цвет слишком темный при изготовлении пирогов или других изделий с большим количеством сахара	Применение разных рецептов и ингредиентов оказывает большое влияние на получающийся хлеб, и цвет после выпекания становится очень темный при избытке сахара.	Если при использовании рецепта, требующего большого количества сахара, получается слишком темный цвет, нажмите кнопку (СТАРТ/СТОП) , для остановки программы за 5-10 минут до предполагаемого времени ее окончания. Перед извлечением изделия следует оставить его в емкости примерно на 20 минут, при закрытой крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: из-за постоянного процесса изменений и улучшения качества продукции «RICCI» между инструкцией и изделиями могут обнаружиться некоторые различия. Надеемся, что Вы обратите на это внимание и с пониманием примете данные изменения.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует надежную и бесперебойную работу изделия при соблюдении правил транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации в течение 12 месяцев со дня продажи.

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты.

Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в результате несоблюдения правил эксплуатации, монтажа изделия неквалифицированным персоналом, а также на повреждения в результате удара, падения, чрезмерного давления, работы с перегрузкой, сильного загрязнения, использования изделия в непредназначенных для него целях и т.п.

При обнаружении признаков попытки самостоятельного ремонта или обслуживания и ремонта в неуполномоченной мастерской изделие снимается с гарантии, гарантийный талон изымается. Профилактика, настройка и регулировка изделия в предмет гарантийных обязательств не входит.