



Хлебопечь
RBM-1005
Инструкция по эксплуатации

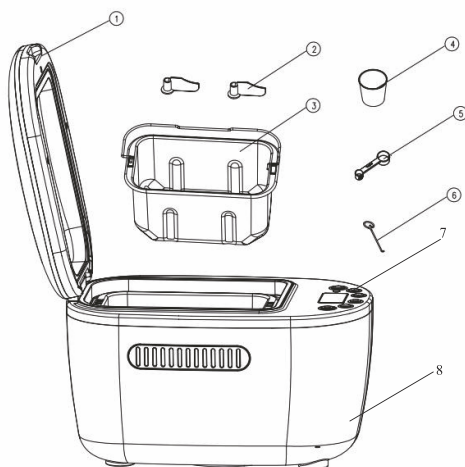
Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MAGNIT». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «MAGNIT» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

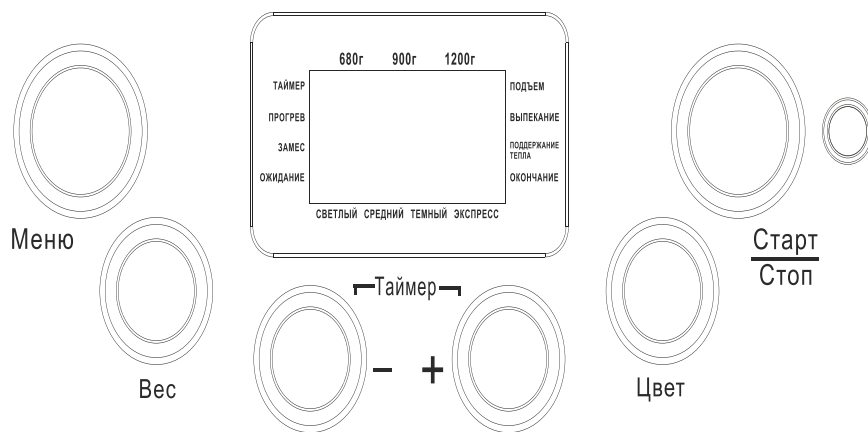
Описание

1. Крышка
2. Лопатка для замешивания теста - 2 шт.
3. Форма для выпечки
4. Мерный стаканчик
5. Мерная ложечка на 2 веса
6. Крючок
7. Панель управления
8. Корпус прибора



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / ПРОГРАММЫ

- | | | |
|--|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Белый хлеб | 6. Сдоба | 11. Подогрев |
| 2. Белый хлеб быстрой выпечки | 7. Сдоба быстрой выпечки | 12. Замешивание теста |
| 3. Французский хлеб | 8. Хлеб очень быстрой выпечки | 13. Кекс |
| 4. Цельнозерновой хлеб | 9. Безглютеновый хлеб | 14. Джем |
| 5. Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки | 10. Йогурт | 15. Лапша/Пельмени |



Меры предосторожности

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- Используйте прибор только на ровной устойчивой горизонтальной термостойкой поверхности.
- Никогда не оставляйте работающий прибор при выходе из дома. Убедитесь, что прибор отсоединен от сети.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется. Не тяните за шнур.
- Перед перемещением прибора отключите его от сети и охладите.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется вблизи детей.
- Держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.
- Никогда не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- Не накрывайте прибор какими-либо предметами (одеяло, полотенце и др.) во избежание повреждения прибора или возникновения пожара.
- Не вставляйте в прибор посторонние предметы.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- Если корпус прибора поврежден, отсоедините его от сети во избежание электрического шока и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.
- Никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
- Никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
- Никогда не пользуйтесь прибором в помещениях с повышенной влажностью (ванная комната и др.)
- Никогда не погружайте прибор или сетевой шнур в воду.

Меры предосторожности

- Если прибор упал в воду, немедленно отсоедините его от сети. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не эксплуатируйте прибор с туго натянутым сетевым шнуром.
- Перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
- Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой.
- Никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой.
- Никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.
- Никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
- Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные, химические или алкоголь содержащие чистящие средства, полироль и т.д.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Дайте прибору остыть перед чисткой.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- **ОСТОРОЖНО!** Корпус прибора нагревается во время работы. Во избежание ожогов, не касайтесь горячих поверхностей.
- При открытии крышки и во время работы будьте осторожны. От выпечки может исходить пар.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не превышайте количество ингредиентов, указанное в рецептах, т.к. тесто, вываливающееся при переполнении на нагревательный элемент, может воспламениться.
- Форма для выпечки имеет антипригарную поверхность. Не используйте для ее чистки жесткие, металлические и абразивные материалы.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно! В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.
- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте

Меры предосторожности

технику безопасности

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю
- При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


- Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора. Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой тканью.
- Перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.

Меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым использованием обязательно удалите бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- Приведенные знаки предупреждения отражают степень опасности ситуаций, к которым может привести несоблюдение мер предосторожности.

 **Осторожно:** указывает на возможность серьезных, возможно смертельных травм.

 **Внимание:** указывает на риск травм или ущерба имуществу при неправильном обращении с прибором.

Классификация и объяснения пиктограмм.




Запрещающие знаки.



Знаки-требования, которым обязательно надо следовать.


Осторожно

Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

 (Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.)

Не используйте поврежденную вилку или деформированную розетку.

Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током)

Не прикасайтесь мокрыми руками.

Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Не прикасайтесь.

(Во избежание получения ожогов).

Не допускайте повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Следующие действия строго запрещены: разборка прибора, доводка, размещение его в непосредственной близости с горячими поверхностями, сгибание, перекручивание и растяжение шнура, размещение на нем тяжелых предметов или завязывание его узлом.

(Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.)

Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.


Не вставляйте металлические предметы, такие как булавки или иголки, а также любые другие посторонние предметы в выпускные отверстия или любые другие детали изделия.



Особенно скрепки, проволоку или любые другие металлические предметы.


(Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.)

Регулярно чистите штепсельную вилку.


 (Загрязнения и влага на штепсельной вилке могут стать причиной нарушения изоляции и привести к возгоранию.)

Выньте штепсельную вилку из розетки и протрите её чистой тряпкой.

Не используйте прибор с повреждённым сетевым шнуром или вилкой.

 (Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.

 (Несоответствие может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не обладающими опытом и знаниями.



Следите, чтобы дети не играли с прибором.

Запрещено

Меры предосторожности

Осторожно

Будьте особенно внимательны, если все же прибор используется детьми или лицами с ограниченными возможностями, или если устройство используется в непосредственной близости от них.

(Несоблюдение данного правила может привести к ожогам)



Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)



Если вода попала внутрь прибора, обратитесь в сервисный центр.

Не пытайтесь разбирать какие-либо детали или ремонтировать их самостоятельно.

Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.) Ремонт прибора должен производиться только в авторизованном сервисном центре.



Не разбирать

Внимание

Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня.



Запрещено

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Во время работы прибор нагревается, особенно крышка и кастрюля.

Не прикасайтесь к ним незащищенными руками.



Не прикасайтесь

(Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.)

Подождите, пока внутренние детали остынут, прежде чем трогать их.



(Во избежание получения ожогов.)

Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источников тепла.



(Во время использования прибор может перевернуться, что приведет к возгоранию.)

Запрещено

При переносе или передвижении прибора не прикасайтесь к кнопке, открывающей крышку.



Не прикасайтесь

(Если крышка откроется, это может привести к получению ожогов.)

При отключении вилки из розетки необходимо придерживать штепсельную вилку. Никогда не тяните за сетевой шнур.



(Также перед отключением вилки из розетки надежно придерживайте корпус прибора.)

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.



(Несоблюдение данного указания может привести к перегреву и получению ожогов.)

Запрещено

Обесточивайте прибор, когда он не используется. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.



Отключите от сети

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.



Запрещено

(Воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.)

Будьте осторожны, так как из прибора выходит пар.

Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию)

Использование прибора

Перед использованием необходимо промыть и высушить форму для выпечки, лопатки для замеса и мерные аксессуары.

1. Вставьте форму для выпечки в прибор. Убедитесь, что она зафиксирована. Установите лопатки.
2. Пожалуйста, взвешивайте ингредиенты до того, как положить их в форму для выпечки. Закладывайте все ингредиенты в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Используйте теплую (20°C - 28°C) воду.
3. Включите сетевой шнур в розетку. Автоматически будет выбрана базовая программа (классический хлеб, вес 1200г, цвет корочки средний, программа рассчитана на 3 часа 14 минут).
4. Для выбора программы используйте кнопку "МЕНЮ" на панели управления. На ЖК-дисплее отразится выбранная программа. Кнопка "ВЕС" позволяет выпекать изделие весом 680г/900г/1200г. Используйте кнопку "ЦВЕТ" для выбора цвета корочки (светлый, средний, тёмный). Индикатор на ЖК-дисплее укажет на выбранный цвет. Если необходимо установить задержку начала процесса выпекания, используйте кнопки "+" и "-" таймера. Для начала выпекания нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП".
5. Добавки в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 13:
Во время выпечки Вы можете добавлять в тесто отруби, злаковые, орехи или сухофрукты по вкусу. Как только прибор просигналит 7 раз, засыпьте добавку и закройте крышку для продолжения работы прибора.
6. Когда изделие будет готово, звуковой сигнал прозвучит 3 раза, затем автоматически включится система поддержания выпечки в горячем состоянии на 60 минут. Для отмены удерживайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение 3 секунд.
7. Выньте готовое изделие и позвольте ему остыть. Если лопатки для замешивания теста остались в запеченном изделии, что может происходить при выпекании плотного теста, извлеките их при помощи специального крючка.
Для остановки функции удерживайте кнопку Старт/Стоп несколько секунд.

Функции

Функция сохранения настроек

Прибор сохраняет все настройки в течение 7 минут при сбое в электросети.

Повторное выпекание

Если Вы хотите испечь хлеб сразу после выпечки первого, дождитесь остывания прибора до комнатной температуры. Высокая температура прибора снижает качество ферментации.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Все используемые ингредиенты должны иметь комнатную температуру (если не указано иное) и точную дозировку. Отмеряйте ингредиенты при помощи мерных ложек и мерного стаканчика, входящих в комплект прибора.

МУКА

Вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, впитывая или теряя влагу. Желательно использовать так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа. Добавление к тесту овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки или цельных зёрен даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. На результаты влияет также то, насколько сильно просеяна мука. Чем больше в ней содержится частиц оболочки зёрен, тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб.

ДРОЖЖИ

Дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В

Ингредиенты

случае, если используются свежие дрожжи, следует взять их в тройном (по весу) количестве и развести небольшим объемом тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного воздействия.

СОЛЬ

Соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

ЖИРЫ И МАСЛО

Жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если используется сливочное масло, необходимо порезать его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте или предварительно размягчить.

САХАР

Предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус и добавляет румяность корочке.

ВОДА

Вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть комнатной температуры при их добавлении.

ЯЙЦА

Яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если используются яйца, то необходимо сократить количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для

Ингредиенты

жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов. Для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

МОЛОКО

Можно использовать свежее или порошковое молоко. Если используется порошковое молоко, то необходимо добавить воды до указанного в рецепте объема. Если используется свежее молоко, то его можно также разбавить водой до указанного в рецепте объема. Молоко обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

ДОБАВКИ

Можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые произвольные добавки. При этом необходимо учитывать следующее:

- строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных;
- иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование прибором (например, при ручной установке времени);
- тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок);
- слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста;
- не использовать добавки в слишком большом количестве, так как это может повредить тесту.

МЕРЫ ВЕСА

Мерный стаканчик - 250 мл

Малая мерная ложечка - 5 мл

Большая мерная ложечка - 15 мл

Мерный стаканчик муки - 148 г

воды - 250 г

Малая мерная ложечка соли - 6 г

10

Программы и рецепты

дрожжей - 3,5 г
Большая мерная ложечка сахара - 14 г
сухого молока - 6,48 г
сливочного масла - 16 г
1 яйцо - 50-60 г

1. Белый хлеб

Базовая программа. При включении прибора программа устанавливается автоматически. Идеально подходит для выпечки белого и ржаного хлеба.

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	250мл	330мл	400мл
Соль	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/4 малая мерная ложка
Сахар	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Масло	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Белая мука	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика	4 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Разрыхлитель	1 малая мерная ложка	1 малая мерная ложка	1 1/2 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/3 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше

Программы и рецепты

насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того чтобы они не контактировали с водой и солью.

2. Белый хлеб быстрой выпечки

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	250мл	330мл	400мл
Соль	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/4 малой мерной ложки
Сахар	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Масло	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Белая мука	2 1/2 мерного стаканчика	3 1/2 мерного стаканчика	4 1/2 мерного стаканчика
Сухое молоко	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Разрыхлитель	1 малая мерная ложка	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	2 малые мерные ложки	2 1/3 малые мерные ложки	2 1/2 малые мерные ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль,

Программы и рецепты

масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

3. Французский хлеб

Эта программа немного дольше базовой из-за длительного замеса теста. Программа служит для приготовления более воздушного хлеба.

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	240мл	320мл	410мл
Соль	1 1/4 малой мерной ложки	1 1/2 малая мерная ложка	1 2/3 малой мерной ложки
Сахар	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Масло	1 большая мерная ложка	1 1/4 большой мерной ложки	1 1/2 большой мерной ложки
Белая мука	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика	4 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	2 большие мерные ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 большие мерные ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/3 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Программы и рецепты

КУЛИЧ

Программа "ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ" может также использоваться для выпечки куличей.

Ингредиенты	Вес 680г
Сухие дрожжи	2 чайные ложки
Мука	450г
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	6 столовых ложек
Ванилин	1 чайная ложка
Масло растительное	6 столовых ложек
Яйца	3 штуки (150г)
Вода	100мл
Яблоко	1 шт (среднее, около 130г)
Ликер	1 столовая ложка
Сухофрукты/цукаты	1 мерный стаканчик

Порядок приготовления

Поместите жидкие ингредиенты в форму для выпекания, затем добавьте туда же остальные ингредиенты кроме яблока и сухофруктов/цукатов. Закройте крышку и включите прибор на программе "ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ" при весе 680г и светлом цвете корочки. По истечении некоторого времени ("2:30" на ЖК-дисплее) прибор издаст звуковой сигнал 7 раз. После этого следует открыть крышку и засыпать в тесто сухофрукты/цукаты, а также очищенное и порезанное небольшими кубиками яблоко. Далее закрыть крышку для продолжения процесса приготовления.

4. Цельнозерновой хлеб

Более тщательный замес теста с использованием данной программы позволяет выпекать хлеб с наименьшим количеством

Программы и рецепты

клеяковины.

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	240мл	300мл	400мл
Соль	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/4 малой мерной ложки
Сахар	2 большие мерные ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 большие мерные ложки
Масло	2 большие мерные ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 большие мерные ложки
Белая мука	1 1/2 мерных стаканчика	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика
Цельная мука	1 мерный стаканчик	1 1/2 мерных стаканчика	2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 3/4 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/3 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, муку, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

Программы и рецепты

5. Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	240мл	300мл	400мл
Соль	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/4 малой мерной ложки
Сахар	2 большие мерные ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 большие мерные ложки
Масло	2 большие мерные ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 большие мерные ложки
Белая мука	1 1/2 мерных стаканчика	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика
Цельная мука	1 мерный стаканчик	1 1/2 мерных стаканчика	2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 3/4 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	2 малые мерные ложки	2 1/3 малой мерной ложки	2 1/2 малые мерные ложки

6. Сдоба

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	250мл	330мл	400мл
Сахар	3 больших мерных ложки	4 больших мерных ложки	5 больших мерных ложек
Соль	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	2/3 малой мерной ложки

Программы и рецепты

Масло	2 больших мерных ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 больших мерных ложки
Белая мука	2 1/3 мерных стаканчика	3 1/3 мерных стаканчика	4 1/3 мерных стаканчика
Сухое молоко	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/3 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, муку, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

7. Сдоба быстрой выпечки

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода	250мл	330мл	400мл
Сахар	3 больших мерных ложки	4 больших мерных ложки	5 больших мерных ложек
Соль	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	2/3 малой мерной ложки
Масло	2 больших мерных ложки	2 1/2 большой мерной ложки	3 больших мерных ложки
Белая мука	2 1/3 мерных стаканчика	3 1/3 мерных стаканчика	4 1/3 мерных стаканчика

Программы и рецепты

Сухое молоко	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки	3 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки
Сухие дрожжи	2 малые мерные ложки	2 1/3 малой мерной ложки	2 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, муку, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

8. Хлеб очень быстрой выпечки

Ингредиенты	Вес 680г	Вес 900г	Вес 1200г
Вода (45-60°C)	250мл	330мл	400мл
Сахар	1 большая мерная ложка	2 1/2 больших мерных ложки	3 больших мерных ложки
Соль	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка	1 1/4 малой мерной ложки
Масло	1 большая мерная ложка	2 1/2 большой мерной ложки	3 больших мерных ложки
Белая мука	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика	4 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 большая мерная ложка	2 1/2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки

Программы и рецепты

Сухие дрожжи	2 малые мерные ложки	3 малые мерные ложки	3 1/2 малой мерной ложки
--------------	----------------------	----------------------	--------------------------

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, муку, сухое молоко, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

9. Безглютеновый хлеб

Ингредиенты	Вес 1200г
Вода	310мл
Сахар	3 большие мерные ложки
Соль	1 1/2 малой мерной ложки
Масло	3 большие мерные ложки
Белая мука	2 1/2 мерных стаканчика
Яйцо	3 шт.
Уксус	1 малая мерная ложка
Картофельный крахмал	2/3 мерного стаканчика
Соевая мука	1/3 мерного стаканчика
Мука из маниоки	1/2 мерного стаканчика
Ксантановая камедь	1 большая мерная ложка
Рисовая мука	1 мерный стаканчик
Сухое молоко	2 большие мерные ложки

Программы и рецепты

Сухие дрожжи

2 малые мерные ложки

10. Йогурт

Программа используется для приготовления йогурта.

Ингредиенты	550мл	1100мл
Цельное молоко	500мл	1000мл
Йогурт	50мл (50г)	100мл (100г)
Сахар	48г	48г

Порядок приготовления:

Сполосните чашу и протрите насухо. Смешайте все ингредиенты в отдельной емкости, затем поместите в чашу. Включите программу.

11. Подогрев

Программа используется для быстрого подогрева хлеба и получения хрустящей корочки.

12. Замешивание теста

Можно использовать различные ингредиенты для приготовления теста с помощью данной программы.

13. Кекс

Ингредиенты	Вес 1200г
Вода	70мл
Сода	1/4 малой мерной ложки
Сахар	1/3 мерного стаканчика
Масло	2/3 мерного стаканчика
Белая мука	2 3/4 мерного стаканчика

Программы и рецепты

Яйца	5 шт
Сухие дрожжи	1 1/2 малой мерной ложки

14. Джем

ИЗ АПЕЛЬСИНОВ		ИЗ КЛУБНИКИ	
Фрукты	3 шт	Ягоды	2 мерных стаканчика
Сахар	1 1/4 мерного стаканчика	Сахар	1 мерный стаканчик
Лимонный сок	1 малая мерная ложка	Лимонный сок	2 малые мерные ложки
Пектин	2 большие мерные ложки	Пектин	1 большая мерная ложка

Внимание! Вес должен в точности совпадать с весом в рецепте.

15. Лапша/Пельмени

Данная программа используется для замешивания теста, необходимого для приготовления лапши, пельменей, блинов, различной выпечки.

Пример рецепта:

Ингредиенты	Вес 1200г
Вода	410мл
Соль	2 малые мерные ложки
Масло	2 большие мерные ложки
Белая мука	4 1/2 мерного стаканчика

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Хлеб оседает посередине, нижняя корка слишком толстая	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время, испарилось слишком много воды	Вынимайте хлеб по готовности
Сложно вынуть хлеб	Лопатка для замешивания теста слишком плотно прилипла к оси в форме для выпечки	После того, как вынете хлеб, налейте небольшое количество горячей воды в форму для выпечки и оставьте на 10 минут, затем выньте лопатки для замешивания теста и промойте их
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	1. Неправильно выбрана программа	Выбирайте программу правильно
	2. Во время работы прибора несколько раз прерывали программу нажатием кнопки "СТАРТ/СТОП"	Нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП" для того, чтобы позволить прибору закончить выбранную программу
	3. Несколько раз открывали крышку в начале приготовления, хлеб был сухим, корочка непропеченной	Старайтесь не открывать крышку во время последнего подъёма теста

Устранение неисправностей

<p>Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб (продолжение)</p>	<p>4. Слишком большое сопротивление движению лопатки для замешивания теста</p>	<p>Проверьте отверстие в лопатке, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопатки для замешивания вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.</p>
<p>Во время нажатия кнопки "СТАРТ/СТОП" ЖК-дисплей показывает "Н: НН"</p>	<p>Температура формы для выпечки слишком высока, нельзя приступить к выпечке</p>	<p>Нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП", вытащите вилку из розетки, выньте форму для выпечки оставьте крышку открытой, всё должно охладиться</p>
<p>Электромотор работает, но тесто не замешивается</p>	<p>Форма для выпечки неправильно зафиксирована, либо объем теста слишком большой</p>	<p>Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, а тесто приготовлено с соблюдением пропорций</p>
<p>Объём теста настолько большой, что поднимается крышка</p>	<p>Слишком много дрожжей или муки, слишком высокая температура</p>	<p>Проверьте неполадки и устраните их в зависимости от причины</p>

Устранение неисправностей

Теста слишком много, оно выходит за края формы	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо большое количество дрожжей	Сократите количество жидких ингредиентов или дрожжей
Хлеб не поднимается	Положили недостаточное количество дрожжей, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, если дрожжи перемешались с солью	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении
Сердцевина хлеба пустая	1. Скорость подъёма теста и температура слишком высоки	Прибор должен работать при комнатной температуре
	2. Слишком много жидких ингредиентов	Сократить количество воды
Хлеб очень тяжёлый, его структура слишком плотная	1. Слишком много муки, недостаточно воды	Сократить количество муки, увеличить количество воды
	2. Слишком много фруктовых ингредиентов или цельнозерновой муки	Сократить количество фруктовых ингредиентов, добавить немного дрожжей

Устранение неисправностей

Сердцевина хлеба пустая при нарезании	1. Слишком много воды, не положили соль	Уменьшите количество воды или дрожжей. Проверьте наличие соли
	2. Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
К поверхности хлеба прилип сухой порошок	1. В хлебе слишком много клейких ингредиентов, таких как масло, бананы и т.д.	Либо исключите клейкие ингредиенты, либо измельчите их как можно сильнее
	2. Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды	Проверьте количество воды и работу лопатки для замешивания теста

Чистка и хранение

- Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.
- Если лопатки для замешивания теста тяжело вынимаются, налейте в форму для выпечки горячую воду. После того, как лопатки отмокнут, их можно будет вынуть и очистить.
- Если отверстие в лопатке для замешивания теста забито мукой, необходимо залить её водой и почистить с помощью небольшой деревянной палочки.
- Вымойте мерный стаканчик, мерные ложки, форму для выпекания и лопатки для замешивания теста в мыльной воде, затем ополосните и высушите.
- Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо. Не используйте для чистки жесткие, металлические и абразивные материалы.
ВНИМАНИЕ! Не помещайте корпус прибора в воду и другие жидкости. Не мойте прибор под струей воды.
- Не мойте части прибора в посудомоечной машине.
Почистите и высушите прибор.
Храните прибор в сухом, чистом месте, вдали от детей.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Электрические и электронные устройства должны утилизировываться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
- Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
- Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

Комплектность:

- 1) Хлебопечь в сборе - 1 шт.
- 2) Ведерко с антипригарным покрытием - 1шт.
- 3) Тестомеситель - 2 шт.
- 4) Шнур питания - 1 шт.
- 5) Мерный стакан - 1 шт.
- 6) Мерная ложка- 1шт.
- 7) Крюк - 1 шт.
- 8) Инструкция с гарантийным талоном внутри - 1 шт.

Технические данные

Модель - RBM-1005
Напряжение - 220-240 В
Частота - 50 Гц
Мощность - 1000 Вт

Класс защиты II

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

г. Волгоград, Толиман, ул. Кузнецова, 49,
(8442) 27-05-06, 27-05-07

Произведено в КНР

Соответствует требованиям технических регламентов:

«О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 004/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств» ТР ТС 020/2011

Месяц и год изготовления соответствуют последним четырем цифрам серийного номера.



Дата производства представлена в серийном номере изделия: девятая и десятая цифры – месяц производства, одиннадцатая и двенадцатая – год производства.

Пример: xxxxxxxx1114 – 11 месяц (ноябрь), 2014 год.

Производитель:

NINGBO SCIENCE AND TECHNOLOGY CO.,LTD

Chaotang Industrial Estate, Zongshan Town, Cixi city, Zhenjiang, China

Нинбо Сайнс энд Текнолоджи Ко., Лтд.

Чаотанг Индастриал Истейт, Зонгхань таун, Сикси сити, Жеджианг, Китай

Импортер:

ООО «Прайм Групп»

125167 г. Москва 4-я улица 8-го Марта дом. 6 а

Самую полную информацию о товарах торговой марки «MAGNIT» Вы всегда сможете найти на веб-сайте: www.magnit.net

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

Условия гарантийного обслуживания

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. Фирма «MAGNIT» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использования аппаратуры в профессиональных целях;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

« » _____ г.
дата продажи

подпись покупателя

М.П.

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

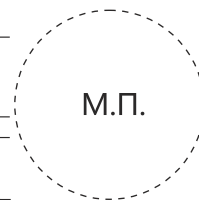
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не
имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

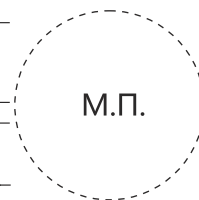
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не
имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №3

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

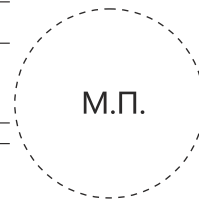
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не
имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

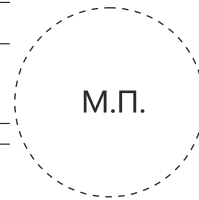
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не
имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не
имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.

