

# REDMOND

Хлебопечь  
RBM-1905



РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

**Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании REDMOND. REDMOND — это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.**

Множество программ и рецептов по приготовлению свежей, вкусной, а главное полезной домашней выпечки, джема или варенья, делают хлебопечи REDMOND незаменимыми помощниками на Вашей кухне.

Антипригарная лопасть для замеса быстро и качественно перемешивает ингредиенты, гарантируя идеальный результат.

Хлебопечка REDMOND оснащена съемной крышкой, что значительно облегчает ее очистку. Просто отсоедините крышку и выполните чистку — на это уйдет несколько секунд.

Функция поддержания температуры сохранит свежей и вкусной выпечку, даже если Ваши гости задерживаются.

Для гурманов и не только весьма полезна функция выбора степени поджарки корочки.

Антипригарное покрытие емкости позволяет легко и просто чистить ее поверхность.

Звуковой сигнал при необходимости добавления в тесто фруктов, орехов или других ингредиентов весьма полезен и позволит спокойно заниматься любимыми делами даже во время выпечки.

Через смотровое окно можно наблюдать за приготовлением хлеба: как тесто замешивается, взбивается и выпекается — идеальное решение для тех, кто любит держать все под контролем.

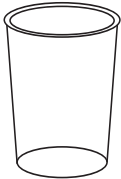

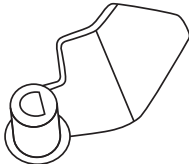


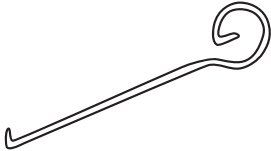


## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| Комплектация.....                        | 6  |
| Технические характеристики.....          | 9  |
| Устройство модели.....                   | 10 |
| <br>                                     |    |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....      | 12 |
| Меры безопасности.....                   | 12 |
| Перед первым включением.....             | 14 |
| <br>                                     |    |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....          | 16 |
| <br>                                     |    |
| III. ЧИСТКА И УХОД.....                  | 50 |
| <br>                                     |    |
| IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР..... | 52 |
| <br>                                     |    |
| V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....        | 53 |

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

| № | Наименование                      | Схематичное изображение   | Количество |
|---|-----------------------------------|---|------------|
| 1 | Хлебопечь                         |  | 1          |
| 2 | Антипригарная емкость для выпечки |  | 1          |

|   |                       |   |   |
|---|-----------------------|---|---|
| 3 | Мерная емкость        |  | 1 |
| 4 | Мерная ложка          |  | 1 |
| 5 | Антипригарная лопасть |  | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 6 | Крюк для извлечения антипригарной лопасти |  | 1 |
| 7 | Руководство по эксплуатации               |  | 1 |
| 8 | Сервисная книжка                          |  | 1 |



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Модель   | RBM-1905                 |
| Напряжение   | 220-230 В, 50/60 Гц      |
| Мощность   | 550 Вт                   |
| Вес готового изделия   | 750/900 г                |
| Количество программ по приготовлению   | 12                       |
| Программируемый таймер   | на 13 часов              |
| Звуковой сигнал при необходимости добавления в тесто фруктов, орехов или других ингредиентов | +                        |
| Энергонезависимая память   | 10 минут                 |
| Антипригарное покрытие емкости и лопасти   | +                        |
| Функция поддержания температуры для готовой выпечки в течение одного часа                    | +                        |
| Быстрое выпекание  | +                        |
| Выбор степени поджаривания корочки   | светлый, средний, темный |
| Электронная панель управления  | +                        |
| Автоматическое замешивание   | +                        |
| Смотровое окно   | +                        |
| Съемная крышка   | +                        |

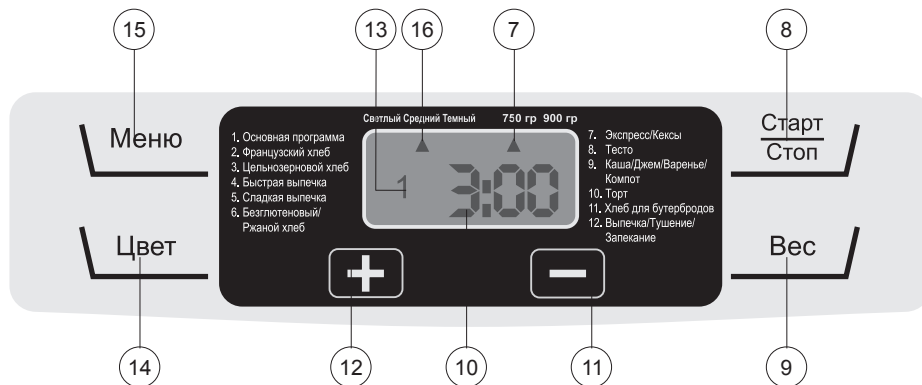
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.**

## УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Съемная крышка
2. Ручка крышки
3. Смотровое окно
4. Антипригарная емкость для приготовления
5. Панель управления
6. Корпус прибора



7. Индикатор веса выпечки
8. Кнопка «Старт/Стоп»
9. Кнопка установки веса выпечки
10. Индикатор времени
11. Кнопка установки времени -
12. Кнопка установки времени +
13. Индикатор номера программы
14. Кнопка выбора цвета корочки
15. Кнопка «Меню»
16. Индикатор цвета корочки
17. Мерная ложка
18. Мерная емкость
19. Крючок для извлечения антипригарной лопасти
20. Антипригарная лопасть для перемешивания
21. Ручка емкости для приготовления



### I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора.

**Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**

- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора.

**Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**

- Если Вы хотите выключить

прибор из розетки, то вытаскивайте шнур питания сухими руками за саму вилку, а не за провод.

**Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.**

- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краев, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку.

**Это может привести к**

**неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов для детских игр.

**Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**

- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации.

**Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**

- Запрещено использование

прибора на открытом воздухе.

**Существует опасность неисправности из-за попадания влаги внутрь.**

- При подключении к сети прибор должен быть заземлен.

**Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам.**

**В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**

- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.

**Соблюдайте общепринятые правила безопасности при работе с прибором.**

- Не разрешается использование прибора при любых неисправностях.

**Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**

- Запрещен самостоятельный ремонт прибора.

**Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.**

- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии.

**Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования в процессе эксплуатации.**

- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью.

**Не используйте химические и абразивные средства для чистки.**

- Используйте прибор по назначению.

**Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением**

**правил надлежащей эксплуатации прибора.**

- Не накрывайте хлебопечь полотенцем или салфеткой во время работы, не кладите внутрь нее посторонние предметы — это может привести к пожару или поломке изделия.

**Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**

**Будьте осторожны с горячими поверхностями прибора, неаккуратное использование может привести к порче имущества или травмам.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



2. Протрите корпус и емкость прибора влажной тканью.  
3. Тщательно просушите.

4. Установите прибор на ровную твердую теплостойкую поверхность и подключите его в розетку. При установке следите за тем, чтобы прибор стоял на безопасном расстоянии от мебели, бытовой техники, стен и т.д.

#### **Внимание!**

**Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен прибор. Прибор должен находиться в недоступном для детей месте.**



съемные детали и снова очистите их в соответствии с разделом «Чистка и уход».

7. Полностью просушите детали и соберите их. Теперь печь готова к использованию.

5. Проверьте комплектацию устройства.

6. Почистите все съемные детали в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка и уход».

Установите режим

1. «Основная программа» и включите пустую печь на 10-15 минут, затем дайте ей остыть, отсоедините

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### ТАБЛИЦА ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Последовательность добавления ингредиентов</b></p> | <p>Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, яйца, затем сухие ингредиенты – соль, порошковое молоко и др. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. После вымешивания муки через некоторое время раздастся звуковой сигнал, оповещающий Вас о том, что можно добавить фрукты, если это указано в рецепте. Если фрукты добавить преждевременно, их аромат уменьшится в результате долгого вымешивания.</p>  |
| <p><b>Дрожжи</b></p>                                     | <p>Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. Это вещество, обеспечивающее подъем теста, является самым важным продуктом для выпечки. При взаимодействии с сахаром и водой в соответствующем температурном режиме, дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься. Дрожжи, используемые во время выпечки в хлебопечи, не требуют предварительной ферментации. Должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема. В зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, может получиться небольшая булка. После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник для сохранения активности и постарайтесь использовать их остаток как можно быстрее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не обладают активностью. Не используйте дрожжи в тубиках, поскольку после того как вы откроете тубик, активность дрожжей будет постепенно падать.</p> |
| <p><b>Соль</b></p>                                       | <p>Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет его от переброжения.</p>   |



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Сахар</b>              | Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, а также обеспечивает мягкость. По желанию вместо сахара Вы можете добавить мед или черную патоку в том же количестве.   |
| <b>Масло и жир</b>        | При использовании масла, маргарина или шортенинга, для получения наилучшего результата доведите данные ингредиенты до комнатной температуры. Сливочное масло усиливает вкус хлеба и делает его мягче, позволяя получить более высококачественный продукт. Оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживать хлеб свежим. Вместо сливочного масла можно использовать маргарин или оливковое масло, хотя они менее эффективны.  |
| <b>Молочные продукты</b>  | Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба. При использовании программируемого таймера используйте сухое молоко, так как свежее молоко может испортиться. При комнатной температуре выше 27°C используйте свежее молоко с температурой около 5°C. Молоко делает корочку мягче, а текстуру более «бархатистой».   |
| <b>Жидкие ингредиенты</b> | К жидким ингредиентам обычно относятся вода, молоко или их смесь. Вода помогает в образовании хрустящей корочки. Существуют различные мнения по поводу температуры воды. Вы сами сможете решить эту проблему, как следует познакомившись с хлебопечкой.<br>Мы рекомендуем следующее: вода должна быть комнатной температуры – ни слишком холодной, ни слишком горячей.<br>Холодная вода обычно используется для буханок, выпекаемых более медленно, а теплая — для быстрого выпекания. |
| <b>Яйцо</b>               | Аромат и цвет хлеба можно улучшить, добавляя в тесто яйца. Это также позволит поддержать мягкость хлеба.   |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Разрыхлитель</b>              | Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. При использовании разрыхлителя не требуется время на подъем теста, разрыхлитель участвует в химической реакции и производит воздушные пузырьки, делающие хлеб более мягким по текстуре. |
| <b>Сода</b>                      | Действует схоже разрыхлителю.<br>Соду можно также использовать в сочетании с разрыхлителем.   |
| <b>Мука с разрыхлителем</b>      | Этот сорт муки уже содержит разрыхлитель.<br>Такая мука используется для выпечки тортов.  |
| <b>Кукурузная и овсяная мука</b> | Кукурузная мука и толокно получают путем помола зерен кукурузы и овса. Муку этих сортов добавляют при выпечке диетического «грубого» хлеба для улучшения его аромата и структуры.   |
| <b>Мука грубого помола</b>       | Этот сорт муки содержит много волокон.<br>Мука грубого помола по своим свойствам похожа на непросеянную.<br>Для получения большого объема теста перед выпечкой в нее необходимо добавлять много муки для хлеба.   |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Мука для хлеба</b>    | <p>Мука для хлеба содержит много клейковины. Она имеет хорошую эластичность и после подъема теста позволяет получать пышный хлеб, не уменьшающийся в объеме.</p> <p>Так как клейковины в ней больше, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления пышного хлеба, имеющего волокнистую структуру.</p> <p>Мука для хлеба – наиболее важный ингредиент при приготовлении.</p>   |
| <b>Пшеничная мука</b>    | <p>Мука без разрыхлителя используется для быстрого приготовления хлеба.</p>   |
| <b>Непросеянная мука</b> | <p>Непросеянная мука в своем составе содержит шелуху зерен пшеницы и клейковину. По весу она тяжелее обычной муки и содержит больше питательных веществ.</p> <p>Хлеб, сделанный из просеянной муки, обычно меньше по объему. Во многих рецептах для получения наилучших результатов рекомендуется комбинировать просеянную муку с мукой для хлеба.</p>  |
| <b>Травы и специи</b>    | <p>Их можно добавлять в самом начале процесса вместе с остальными ингредиентами. Такие травы и специи, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид.</p> <p>Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1-2 чайных ложки).</p> <p>Такие ингредиенты как чеснок и лук-резанец, содержат некоторое количество жидкости, которое может нарушить общий баланс жидкости в рецепте, поэтому подберите количество остальных жидких ингредиентов.</p> |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Дополнительные ингредиенты</b> | <p>Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад (но небольшими кусками). Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться.</p> <p>Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов.</p> <p>Дополнительные ингредиенты желательно подмешивать, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал во время второго замешивания.</p>  |
| <b>Корица и чеснок</b>            | <p>Данные продукты не рекомендуется использовать при замешивании дрожжевого теста. Корица, хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба из детства, сейчас в тесто не добавляется.</p> <p>В прошлом действительно использовались рецепты, по которым корицей с сахаром посыпали тесто перед тем как закатать в него повидло. Однако в хлебопечке добавление корицы стало проблемой. Дело в том, что корица воздействует на тесто также как размягчитель мяса на мясные продукты — она разрушает его структуру.</p> <p>В процессе выпекания действительно появляется замечательный запах, однако в готовых изделиях он пропадает.</p> <p>Если Вы совсем не можете обойтись без корицы, то, по крайней мере, не кладите ее сверх того, что указано в рецепте, чтобы не испортить все тесто.</p> <p>Чеснок же поглощает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <b>Готовые смеси для выпекания хлеба</b>  | <p>С появлением моды на домашнюю выпечку, в продаже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба.</p> <p>Рекомендуем Вам пользоваться упаковками, рассчитанными на выпекание булок весом 500-700 г.</p> <p>Наиболее пригодными для выпечки в хлебопечке являются программы 1 — «Основная» и 4 — «Быстрая выпечка».</p> |
| <b>Продукты с низким содержанием жира</b> | <p>Не используйте продукты с низким содержанием жира, поскольку рецепты требуют большое количество жиров.</p> <p>Поскольку такие продукты могут содержать не более 40% жиров, то при их применении не всегда удается достичь желаемых результатов.</p>   |

## REDMOND

Откройте крышку со смотровым окном.



Достаньте форму для выпечки, слегка повернув ее против часовой стрелки.



Выберите рецепт, который Вы хотите приготовить и взвесьте необходимые ингредиенты.

Наденьте антипригарную лопасть на ось вращения так, как показано на схеме ниже.

Проверьте пространство вокруг вала и внутри лопасти для замешивания, убедитесь в том, что они чистые.



## ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Поместите ингредиенты в правильном порядке.

Хорошо смажьте антипригарную лопасть маслом, это позволит легко извлечь ее после завершения процесса выпечки. Ингредиенты необходимо добавлять в указанном порядке.

Положите дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.п.) рядом с хлебopечкой и добавьте их, когда прибор подаст звуковой сигнал (во время второго замешивания).

Сначала добавьте жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть молоко и/или яйца. Вода должна

быть теплой (около 37°C). Слишком холодная или слишком горячая вода не позволит тесту подняться. Не применяйте молоко при использовании таймера, поскольку оно может свернуться до начала процесса приготовления. Сахар и соль добавляйте в соответствии с рецептом.

Добавьте все «жидкие» ингредиенты (мед, сироп, патоку и т.п.).

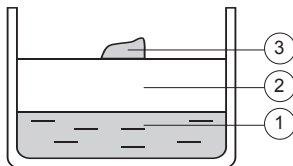
Добавьте все «сухие» ингредиенты (муку, порошковое молоко, травы и специи).

Если вы используете таймер, то во время второго замешивания нельзя добавлять фрукты или орехи, поэтому положите их сразу.

В последнюю очередь добавляйте сухие дрожжи (порошковые дрожжи/питьевую соду). Высыпьте их поверх всех сухих ингредиентов, но не кладите в воду, иначе дрожжи начнут работать слишком быстро.

При использовании таймера важно не класть дрожжи или питьевую соду непосредственно в воду/жидкость. При несоблюдении этого правила дрожжи сразу начнут действовать: могут подойти и опасть до начала процесса приготовления. В результате получится совершенно несъедобный продукт — очень жесткий, твердый и грубый хлеб.

Мы рекомендуем сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи в нее.



1 – Жидкие ингредиенты  
2 – Сухие ингредиенты  
3 – Дрожжи, разрыхлитель

**Убедитесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.**



Установите форму для выпечки в хлебопечь. Если внутри хлебопечи имеются какие-либо остатки теста, то они могут подгореть.

Любое загрязнение нагревательного элемента резко сокращает срок его службы.

Вставьте антипригарную емкость для приготовления в хлебопечку, чтобы зафиксировались пружины. Если емкость для приготовления опускается не до конца, значит вы устанавливаете ее неправильно.



Поверните емкость против часовой стрелки, поднимите ее и попробуйте снова. Постарайтесь ничего не расплескать. Если брызги попали внутрь прибора, выньте рабочую емкость и удалите все загрязнения.



Закройте крышку со смотровым окном.



Подключите прибор к розетке.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберите необходимую Вам программу из списка:

**Программа 1 —**

«Основная программа».

**Программа 2 —**

«Французский хлеб».

**Программа 3 —**

«Цельнозерновой хлеб».

**Программа 4 —**

«Быстрая выпечка».

**Программа 5 —**

«Сладкая выпечка».

**Программа 6 —**

«Безглютеновый/

Ржаной хлеб».

**Программа 7 —**

«Экспресс/Кексы».

**Программа 8 — «Тесто».**

**Программа 9 —**

«Каша/Варенье/Джем/

Компот».

**Программа 10 — «Торт».**

**Программа 11 —**

«Хлеб для бутербродов».

**Программа 12 —**

«Выпечка/Тушение/  
Запекание».

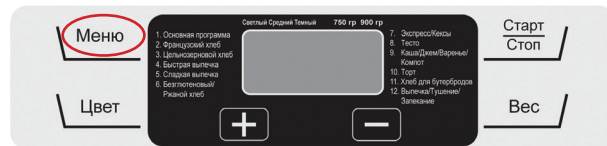
## ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажимайте и отпускайте кнопку «Меню» до тех пор, пока не появится номер необходимой Вам программы.

При каждом нажатии этой кнопки номер будет увеличиваться на 1 до тех

пор, пока не достигнет 12, после чего он снова вернется к 1.

Нажимая кнопку «Меню», помните о том, что показания времени будут изменяться. Игнорируйте эти изменения, пока не будут достигнуты необходимые параметры и не установлена нужная Вам программа. Каждое нажатие будет сопровождаться звуковым сигналом.



## ВЕС ВЫПЕЧКИ

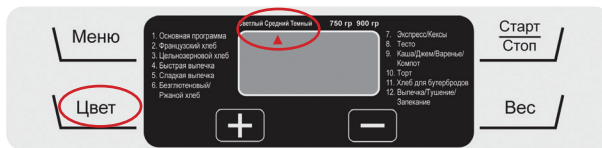
Установите нужный Вам вес продукта, нажимая и отпуская кнопку установки веса выпечки.

Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Вес готовой выпечки — 750, 900 г.

Помните, что вес продукта может устанавливаться только в определенных программах (1, 2, 3, 5, 6, 7, 11), по умолчанию вес выпечки будет составлять 900 г.

## СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ

Нажимая и отпуская кнопку выбора цвета корочки, следите за индикатором в верхней части дисплея и установите нужный Вам цвет выпечки (светлый, средний или темный).

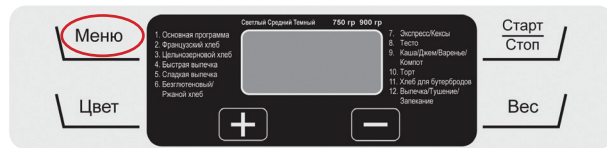


Задайте с помощью кнопок установки времени + и - время приготовления, если это необходимо. Установка времени работает только на 12 программе «Выпечка» . Для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11 кнопки + и – устанавливают таймер отсрочки старта (до 13 часов).



## ПУСК ХЛЕБОПЕЧКИ

Когда Вы установите нужные настройки, нажмите кнопку «Старт/Стоп» и убедитесь, что печь начала работать. Таймер начнет обратный отсчет.



Во время работы хлебопечка будет подавать звуковые сигналы:

- когда будет необходимо добавить дополнительные ингредиенты
- когда будет готов хлеб

## КОНСИСТЕНЦИЯ ТЕСТА

В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый комок. Если комок не образуется, возможно, Вы использовали неправильные ингредиенты. Если Вам необходимо поднять крышку, то это можно сделать во время замешивания или

перерыва. В любое другое время это может привести к порче хлеба.

Если тесто кажется липким и прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стороны емкости мукой. Если тесто слишком сухое, влейте в него столовую ложку теплой воды. Вы можете аккуратно удалить ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам машины, деревянной или пластиковой ложкой (металлическая ложка может испортить антипригарное покрытие емкости для приготовления).

Не оставляйте крышку открытой дольше, чем это необходимо — откройте ее,

добавьте все, что необходимо, сразу же закройте.

Подождите, пока мука или вода полностью смешаются с тестом.

Только после этого добавьте следующую порцию.

Закройте крышку до окончания первого замешивания, в противном случае хлеб плохо поднимется.

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.п.) можно добавлять при использовании некоторых программ – во время второго замешивания программа издаст специальный звуковой сигнал.

Откройте крышку, положите дополнительные ингредиенты на тесто и снова закройте крышку.

Не трогайте и не мешайте тесто. Если Вы ничего не добавляете, то звуковые сигналы можно проигнорировать.

Если вы используете таймер отсрочки, то во время второго замешивания вы не сможете добавить фрукты или орехи, поэтому добавьте их сразу.

### **В КОНЦЕ ВЫПЕКАНИЯ**

В конце выпекания прибор подаст звуковой сигнал, информируя о готовности хлеба.

При этом индикатор процесса выпекания дойдет до положения «Поддержание теплым».

### **ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ХЛЕБ ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ ТЕПЛЫМ**

Хлебопечка будет поддерживать хлеб теплым в течение часа.



В течение этого часа индикатор прогресса будет оставаться в положении «Поддержание теплым».

Каждые 5 минут будет раздаваться звуковой сигнал, чтобы напомнить Вам о том, что из хлебопечки необходимо вынуть хлеб.

Для получения идеального результата вынимайте хлеб

сразу по окончании приготовления.

### ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА

Когда хлеб остывает, из него испаряется влага, он высыхает и затвердевает.

Если хлеб оставить в емкости для приготовления, то влага из него не испаряется, и поэтому во время остывания хлеба она поглощается им, делая его мягким, но сырым. Функция поддержания хлеба теплым предотвращает это явление в течение некоторого времени. Но чем раньше хлеб вынуть, тем он будет лучше.

Для извлечения хлеба Вам потребуются проволочный поддон, теплостойкая тарелка (для рабочей емкости)

и рукавички или полотенце (чтобы защитить руки).

Выньте вилку питания из розетки (только после того, как автоматическая программа завершит свой цикл).

Когда Вы откроете крышку, из-под нее будет выходить пар и горячий воздух, поэтому берегите руки и лицо.

Надев рукавицы (на обе руки), поднимите крышку.

Используя рукавички, поднимите емкость, слегка повернув ее, для того, чтобы освободить ее из креплений.



Переверните антипригарную емкость для приготовления и вытряхните из нее хлеб.

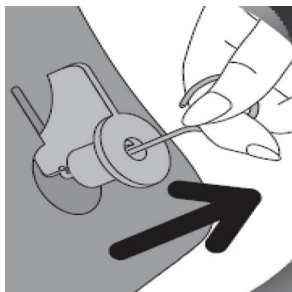
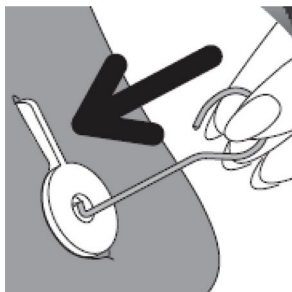


Положите хлеб остывать на решетку. Если хлеб не вываливается из антипригарной емкости, проведите вдоль внутренних стенок емкости деревянной или

пластмассовой лопаткой. Не используйте для этого металлические или прочие острые предметы, поскольку они могут поцарапать антипригарное покрытие. Когда хлеб немного остынет, то с помощью деревянной или пластмассовой ложечки выньте из нижней части буханки антипригарную лопасть для перемешивания или воспользуйтесь специальным крючком, который идет в комплекте. Не используйте для этого металлические или прочие острые предметы, поскольку они могут поцарапать антипригарное покрытие. Для достижения наилучших результатов, дайте хлебу

остыть в течение 20-30 минут, чтобы он немного затвердел и подсох. После этого, пока хлеб еще горячий и слегка сыроватый, его можно порезать на ломтики.

Прежде чем резать хлеб, убедитесь в том, что в хлебе не осталось лопасти для перемешивания.



### ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Если вам требуется большее количество хлеба, дайте хлебопечи остыть. Если вы попытаетесь ее использовать до того, как она остынет, то на дисплее появится сообщение об ошибке, при этом хлебопечь подаст звуковой сигнал и выключится. Если это произошло, нажимайте и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал, затем выньте антипригарную емкость для приготовления и дайте ей полностью остыть.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Чаще всего таймер используется для приготовления хлеба ночью, чтобы изделие было готово к утру. Таймер позволяет отложить начало приготовления до 13 часов. Таймер можно использовать с программами 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11. Обратите внимание: рассчитывая время готовности выпечки, ко времени отложенного старта необходимо добавить время работы самой программы. Не используйте таймер для хлеба или выпечки с содержанием свежего молока, йогурта, сыра, яиц, фруктов, лука или других подобных ингредиентов.

Они могут испортиться, если их оставить на несколько часов в теплой сырой среде.

Добавление фруктов или орехов во время второго замешивания невозможно, поэтому добавляйте их согласно разделу **«Добавление ингредиентов»**.

Определитесь, к какому времени должен быть готов хлеб (например, к 6 часам утра). Уточните текущее время (например, 9 часов вечера).

Вычислите разницу между текущим временем и временем, к которому должен быть готов хлеб (9 часов). С помощью кнопок установки времени таймер можно переводить вперед или назад.

Каждое нажатие соответствует десяти минутам.

Во многих программах используется режим сохранения хлеба теплым в течение одного часа.

Каждые 5 минут в течение часа хлебопечка будет подавать звуковой сигнал, напоминая о том, что необходимо извлечь хлеб.

Старайтесь сразу достать хлеб из хлебопечки.

Вы не можете уменьшить время, необходимое для выполнения программы. Максимальное время, отображаемое на дисплее, составляет 13 часов.

### **ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА (1)**

Эта программа используется для выпекания простого белого хлеба, а также для рецептов, основанных на тесте для белого хлеба.  
Вес выпечки: 750 г  
Время: 2:53  
Вес выпечки: 900 г  
Время: 3:00  
Выбор цвета корочки: светлый, средний, темный.

### **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (2)**

Для получения французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой – программа требует более длительного времени для замешивания и подъема

теста. Рецепты, которые можно использовать с этой программой, обычно без сливочного масла (маргарина) или молока. Французский хлеб плохо хранится, поэтому его лучше съесть в день приготовления.  
Вес выпечки: 750 г  
Время: 3:40  
Вес выпечки: 900 г  
Время: 3:50  
Выбор цвета корочки: светлый, средний, темный.

### **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (3)**

Перед замешиванием теста производится предварительный подогрев ингредиентов.

Программа оставляет тесто подходить в течение более длительного времени, так как мука для цельнозернового хлеба используется другого сорта, более тяжелая. Буханки из зерновой муки получаются более плотными и меньшего размера.  
Вес выпечки: 750 г  
Время: 3:32  
Вес выпечки: 900 г  
Время: 3:40  
Выбор цвета корочки: светлый, средний, темный.

### **БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА (4)**

Эта программа предназначена для приготовления сладкой выпечки с помощью сухих дрожжей или соды

(чтобы тесто поднялось), а не с помощью обычных дрожжей. В результате получается довольно липкая смесь, поэтому перед использованием программы смажьте маслом антипригарную емкость для приготовления и лопасть для перемешивания, а во время процесса следите за изделием через окошко в крышке.

Если тесто поднимается по сторонам емкости, то во время 5-минутного перерыва соскребите его деревянной или пластмассовой лопаткой. Если во время выполнения этой операции начнет работать лопасть для перемешивания,

то выньте ложечку и сразу же закройте крышку.

Вес выпечки не задается.

Время: 2:10

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

### **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (5)**

Эту программу используют для получения сладкого хлеба с дополнительными ингредиентами — фруктами, орехами, шоколадной крошкой, цукатами и т. п.

Суммарное время слегка увеличено. Это время необходимо на добавить ингредиенты. Когда приходит время добавить ингредиенты, хлебопечь издает звуковой сигнал.

Вес выпечки: 750 г

Время: 2:50

Вес выпечки: 900 г

Время: 2:55

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

### **БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ/ РЖАНОЙ (6)**

Выпечка хлеба с использованием хлебопекарной смеси без глютена.

Выпечка ржаного хлеба.

Вес выпечки: 750 г

Время: 2:50

Вес выпечки 900 г

Время: 2:55

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

### **ЭКСПРЕСС/КЕКСЫ (7) ПРОГРАММА ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ И КЕКСОВ**

Вес выпечки: 750 г

Время: 1:28

Вес выпечки 900 г

Время: 1:38

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

### **ТЕСТО (8)**

Эта программа служит для смешивания ингредиентов/ замешивания теста. В этой программе процесс выпекания не используется. После извлечения готового теста из хлебопечки, прежде чем резать его или придавать ему какую-либо форму, дайте тесту полежать около 10 минут.

Вес и цвет корочки не устанавливаются.  
Время: 1:30

### **КАША/ВАРЕНЬЕ/ДЖЕМ/ КОМПОТ (9)**

Данная программа предназначена для приготовления молочных каш, варенья, джемов, сиропов и компотов. Во время приготовления продукты могут увеличиваться в объеме, поэтому у них должно быть достаточно места.  
Вес и цвет корочки не устанавливаются.  
Время: 1:20

### **ТОРТ (10) ПРОГРАММА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТА**

Вес не устанавливается.

Время: 1:50

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

### **ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (11) ПРОГРАММА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ.**

Вес выпечки: 750 г

Время: 2:55

Вес выпечки: 900 г

Время: 3:00

Выбор цвета корочки:  
светлый, средний, темный.

## **ВЫПЕЧКА /ТУШЕНИЕ/ ЗАПЕКАНИЕ (12)**

Эта программа превращает хлебопечку в духовку. Она не замешивает и не поднимает тесто, она выпекает содержимое и в течение следующего часа поддерживает его теплым. Используйте эту программу для выпекания готового теста, приобретенного в магазине, или теста, самостоятельно приготовленного из готовых смесей, а также для тушения различных блюд, приготовления творожных и картофельных запеканок, запекания различных блюд в фольге и без нее.

Не используйте готовые смеси весом более 500 г

и не помещайте их в хлебопечку, пока они не будут готовы к выпеканию.

Выпекаемое тесто необходимо контролировать, поскольку некоторые ингредиенты

не нужно выпекать целый час и их необходимо вынимать раньше. Большинство продуктов при выпекании увеличивается в объеме — помните об этом, и при заполнении емкости для приготовления оставьте необходимое свободное пространство.

Вес не устанавливается.

Время: 1:00. Установка времени: от 10 минут до 60 минут, интервал в 1 минуту.

Выбор цвета корочки: светлый, средний, темный.

## **ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ**

Если произошло отключение электричества продолжительностью менее 10 минут, то программа продолжится после восстановления питания. Время программы будет увеличено, чтобы компенсировать время отключения. Если питание хлебопечки отключается более чем на 10 минут, то программа останавливается. В этом случае отключите прибор, дайте ему остыть, извлеките емкость для приготовления, выньте ингредиенты, очистите емкость и запустите снова.

Будьте аккуратны, не поцарапайте антипригарные

поверхности емкости и приспособление для замешивания.

### **КОДЫ ОШИБОК**

Когда хлебопечка перегревается, на дисплее появляется код ошибки.

Если это произошло, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» до тех пор, пока не будет слышен звуковой сигнал. Извлеките емкость для приготовления и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры, после чего попробуйте начать все заново. При повторном появлении кода ошибки на экране, обратитесь за помощью в авторизованный сервис-центр.

### **ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА**

Хлеб, купленный в магазине, содержит различные добавки (хлор, мел, каменноугольный краситель, сорбит, сою и т. п.).

В домашнем хлебе ничего этого не содержится, поэтому он хранится не так хорошо, как хлеб из магазина и имеет другой вид. Даже его вкус не похож на вкус магазинного хлеба.

Он имеет такой вкус, какой должен иметь натуральный хлеб. Этот хлеб лучше есть свежим, хотя при комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух.

Если Вы хотите заморозить домашний хлеб, дайте ему остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите из него воздух, закройте пакет и положите его в морозилку.

### **ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

На вкус и текстуру Вашего хлеба может повлиять множество факторов (например, тип дрожжей, муки и сахара, температура на кухне, давление воздуха).

Если у Вас есть другие рецепты приготовления хлеба или Вы нашли рецепт в каком-нибудь журнале, самостоятельно выберите, какую программу можно использовать в первую

очередь, далее экспериментируйте до получения желаемых результатов.

При использовании других рецептов обращайтесь внимание на вес ингредиентов. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или не более чем на треть. Если Вы положите слишком много ингредиентов, то самое простое, что может произойти — поднимающийся хлеб будет давить на крышку и в результате выдавит ее. В худшем случае тесто перельется, засорится привод и сгорит нагревательный элемент.

Используйте прилагающиеся к хлебопечке мерную чашку и мерную ложку.

Порошковое молоко должно быть обезжиренным, а дрожжи – сухими. Используйте муку типа «О» или специальную муку для хлебопекарных машин.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГИХ РЕЦЕПТОВ**

Если Вы используете рецепты, взятые из поваренных книг или предназначенные для хлебопечек, то рекомендуется использовать рецепты для более крупных буханок.

Убедитесь, что в рецепте используется не более 4 и 1/3 чашки муки

Если муки требуется больше, то необходимо пересчитать рецептуру, чтобы она подходила к объему данной хлебопечки.

### **АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ**

На емкость для приготовления и лопасть для перемешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба.

Чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия, следуйте приведенным ниже инструкциям.

Не пользуйтесь твердыми приборами (ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.

Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для перемешивания.

Если лопасть находится

внутри, подождите, пока она остынет, затем выньте ее.

Не пользуйтесь твердыми или острыми приборами, например, ножом или вилкой.

Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопасть для перемешивания может быть горячей.

Пользуйтесь мягкой губкой во время очистки емкости для приготовления и лопасти для перемешивания.

Не пользуйтесь какими-либо абразивами, например, чистящими порошками или жесткими губками.

Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты, например, непросеянная мука, сахар, орехи и семена могут повредить антипри-

гарному покрытию емкости для приготовления.

При использовании большой порции ингредиентов разделите их на небольшие части.

Придерживайтесь рекомендованного веса и объема, указанного в рецептах.





| Продукты и прочее         | Лучшие результаты/вариации    |                                   | Неудовлетворительные    |                |                   |                   |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
|                           |                               |                                   | Тесто плохо поднимается | Низкая буханка | Избыточный подъем | Неровная верхушка |
| Кол-во дрожжей            | Вариации                      | Избыток                           |                         |                | ▪                 | ▪                 |
|                           |                               | Недостаток                        | ▪                       |                |                   |                   |
| Свежесть                  | Вариации                      | С просроченной датой хранения     | ▪                       |                |                   |                   |
| Типы                      | Вариации                      | Нужна предварительная ферментация | ▪                       |                |                   |                   |
| Количество пшеничной муки | Вариации                      | Избыток                           |                         |                | ▪                 |                   |
|                           |                               | Недостаток                        | ▪                       |                |                   | ▪                 |
| Свежесть                  | Вариации                      | С просроченной датой хранения     | ▪                       |                |                   |                   |
| Типы                      | 100% мука широкого применения |                                   | ▪                       |                |                   | ▪                 |
|                           | 100% самоподнимающаяся мука   |                                   | ▪                       |                |                   |                   |
|                           | 100% ржаная мука              |                                   | ▪                       |                |                   |                   |

| результаты           |              |              |                    |                            |               |                  |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Хлеб сырой и влажный | Темная корка | Вмятая форма | Зернистая верхушка | Бока буханки проваливаются | Запек дрожжей | Остановка замеса |
|                      |              |              |                    |                            | ▪             |                  |
| ▪                    |              |              |                    |                            |               |                  |
| ▪                    |              |              |                    |                            | ▪             |                  |
| ▪                    |              |              |                    |                            | ▪             |                  |
|                      |              |              | ▪                  |                            |               | ▪                |
|                      |              | ▪            |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
| ▪                    |              |              | ▪                  |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |

| Продукты и прочее | Лучшие результаты/вариации               |            | Неудовлетворительные    |                |                   |                   |
|-------------------|--|------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
|                   |  |            | Тесто плохо поднимается | Низкая буханка | Избыточный подъем | Неровная верхушка |
| Типы              | Ржаная мука + хлебная мука               |            | •                       |                |                   |                   |
|                   | 100% мука из пшеничных отрубей           |            | •                       |                |                   |                   |
|                   | Мука из пшеничных отрубей + хлебная мука |            |                         | •              |                   |                   |
|                   | 100% Овсяные отруби                      |            | •                       |                |                   |                   |
|                   | Овсяные отруби + хлебная мука            |            |                         | •              |                   |                   |
| Количество сахара | Вариации                                 | Избыток    | •                       |                | •                 |                   |
|                   |  | Недостаток |                         |                |                   |                   |
| Типы              | Коричневый сахар                         |            |                         | •              |                   |                   |
|                   | Гранулированный коричневый сахар         |            | •                       |                |                   |                   |
|                   | Мед                                      |            |                         |                |                   |                   |
|                   | Патока                                   |            |                         |                |                   |                   |
|                   | Диетический сахар                        |            | •                       |                |                   |                   |

| результаты           |              |              |                    |                            |               |                  |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Хлеб сырой и влажный | Темная корка | Вмятая форма | Зернистая верхушка | Бока буханки проваливаются | Запек дрожжей | Остановка замеса |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      | .            |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      | .            |              |                    |                            |               |                  |
|                      | .            |              |                    |                            |               |                  |
|                      | .            |              |                    |                            |               |                  |

| Продукты и прочее | Лучшие результаты/вариации |             | Неудовлетворительные    |                |                   |                   |
|-------------------|----------------------------|-------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
|                   |                            |             | Тесто плохо поднимается | Низкая буханка | Избыточный подъем | Неровная верхушка |
| Количество жира   | Вариации                   | Избыток     |                         |                |                   |                   |
|                   |                            | Недостаток  | •                       |                |                   |                   |
| Типы              | Растительное масло         |             |                         |                |                   |                   |
|                   | Шортенинг                  |             |                         | •              |                   |                   |
|                   | Маргарин                   |             |                         | •              |                   |                   |
|                   | Топленое масло             |             |                         | •              |                   |                   |
|                   | Сгущенное молоко           |             | •                       |                |                   |                   |
| Количество соли   | Вариации                   | Избыток     | •                       |                |                   |                   |
|                   |                            | Недостаток  | •                       |                |                   |                   |
| Температура воды  | Вариации                   | Теплая вода | •                       |                |                   |                   |
| Количество воды   | Вариации                   | Избыток     | •                       |                | •                 | •                 |
|                   |                            | Недостаток  | •                       |                |                   |                   |

| результаты           |              |              |                    |                            |               |                  |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Хлеб сырой и влажный | Темная корка | Вмятая форма | Зернистая верхушка | Бока буханки проваливаются | Запек дрожжей | Остановка замеса |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      | •            |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              | •            |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               | •                |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
| •                    |              | •            | •                  |                            |               |                  |
|                      |              | •            |                    |                            |               | •                |

| Продукты и прочее        | Лучшие результаты/вариации |                                | Неудовлетворительные    |                |                   |                   |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
|                          |                            |                                | Тесто плохо поднимается | Низкая буханка | Избыточный подъем | Неровная верхушка |
| Комнатная температура    | Вариации                   | Низкая температура: до 4°C     |                         |                |                   |                   |
|                          |                            | Высокая температура: выше 25°C | •                       |                |                   |                   |
| Период поддержания тепла | Вариации                   | Свыше 30 минут                 |                         |                |                   |                   |



| результаты           |              |              |                    |                            |               |                  |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Хлеб сырой и влажный | Темная корка | Вмятая форма | Зернистая верхушка | Бока буханки проваливаются | Запек дрожжей | Остановка замеса |
|                      |              |              |                    |                            |               |                  |
|                      |              |              |                    |                            | •             |                  |
|                      |              |              |                    | •                          |               |                  |

### III. ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.

Всегда очищайте корпус прибора влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Не используйте абразивные моющие средства. Самое главное при чистке — сохранить хорошее состояние антипригарного покрытия емкости для приготовления и лопасти для перемешивания.

Для дальнейшего использования всегда протирайте

прибор и его детали насухо.

1. Откройте крышку. Если вы хотите снять крышку, откройте ее, одновременно аккуратно поднимая ее. Когда крышка достигнет положения 90 градусов, она снимется с петель. Чтобы установить крышку на место, вставьте плоские части петель на крышке в соответствующие пазы в корпусе машины.

2. Если лопасть для перемешивания не снимается с оси, наполните емкость для приготовления теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит оставшееся тесто и лопасть легко снимется.



3. Если внутренняя часть лопасти для перемешивания забилась мукой, положите ее в горячую воду и палочкой очистите муку.

4. Вымойте мерную емкость, мерную ложку, емкость для приготовления и антипригарную лопасть в горячей мыльной воде, после этого сполосните и просушите.

5. Очистите остальные поверхности, внутренние и наружные, влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства, но не забудьте полностью смыть это средство, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.



6. Перед повторным использованием хлебопечки или перед тем как убрать ее на хранение, убедитесь в том, что все ее детали сухие.

7. Крышка хлебопечки легко снимается, что облегчает чистку и уход. Для того чтобы снять крышку, приоткройте ее на примерно на 40-45 градусов, затем потяните ее на себя.

**Внимание:**

Не погружайте хлебопечь в воду или другие жидкости. Не используйте абразивные моющие средства и растворители.

Никакие узлы или детали хлебопечи нельзя мыть в посудомоечной машине.



## IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

| Проблема                                    | Возможные причины  | Устранение  |
|---|--|---|
| Хлебопечь не работает.                      | Отсутствует подача тока.   | Проверьте наличие напряжения в сети.  |
| На емкости царапины или другие повреждения. | Вы использовали металлические лопатки для извлечения приготовленных продуктов. | Для извлечения приготовленных продуктов используйте только деревянные или пластиковые лопатки.<br>Не используйте металлические лопатки. |

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 1 год, 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 и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось кем-либо кроме специалистов авторизованного сервисного центра, не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, сохранилась полная комплектация изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектацию (фильтры, лампочки и т.д.).

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





Чайник  
**RK-M104**



Чайник  
**RK-M107**



Чайник  
**RK-M112**



Чайник  
**RK-M113**



Чайник  
**RK-M114**



Чайник  
**RK-M115**



Чайник  
**RK-116**



Чайник  
**RK-117**



Чайник  
**RK-M118**



Чайник  
**RK-M119**



Чайник  
**RK-M1200**



Термос  
**RTP-M801**



Бутербродница  
**RSM-1403**



Тостер  
**RT-M401**



Кофеварка  
**RCM-1501**



Кофеварка  
**RCM-1502**



Кофеварка  
**RCM-1503**



Кофеварка  
**RCM-1504**



Кофемолка  
**RCG-1601**



Кофемолка  
**RCG-M1602**



Соковыжималка  
**RJ-M901**



Соковыжималка  
**RJ-M904**



Соковыжималка  
**RJ-M905**



Соковыжималка  
**RJ-M906**





Блендер  
**RB-P1301**



Блендер  
**RHB-2905**



Процессор  
**RFP-3901**



Процессор  
**RFP-3903**



Блендер  
**RHB-2907**



Блендер  
**RHB-2908**



Мясорубка  
**RMG-1201**



Мясорубка  
**RMG-1203**



Мясорубка  
**RMG-1203-8**



Пароварка  
**RST-M1101**



Пароварка  
**RST-1103**



Пароварка  
**RST-M1104**



Мультиварка  
**RMC-M4502**



Мультиварка  
**RMC-4503**



Хлебопечь  
**RBM-1901**



Хлебопечь  
**RBM-M1902**



Микроволновая печь  
**RM-M1002**



Микроволновая печь  
**RM-M1003**



Микроволновая печь  
**RM-M1006**



Микроволновая печь  
**RM-M1007**



Пылесос  
**RV-303**



Пылесос  
**RV-307**



Пылесос  
**RV-308**



Пылесос  
**RV-309**

*Fashion style*



Фен  
RF-506



Фен  
RF-507



Фен  
RF-508



Фен  
RF-509

## Professional series



Выпрямитель  
RCI-2304



Выпрямитель  
RCI-2305



Выпрямитель  
RCI-2306



Мультистайлер  
RMS-4301



Фен  
RF-502



Фен  
RF-503



Фен  
RF-504



Фен  
RF-505



Весы  
RS-707



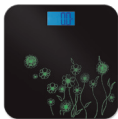
Весы  
RS-710



Весы  
RS-717



Весы  
RS-715



Весы  
RS-716



Весы  
RS-713



Весы  
RS-719



Весы  
RS-M718



Весы  
RS-M720



Утюг  
**RI-C205**



Утюг  
**RI-C206**



Утюг  
**RI-A207**



Утюг  
**RI-C208**



Утюг  
**RI-C209**



Утюг  
**RI-C210**



Утюг  
**RI-C211**



Утюг  
**RI-A212**



Увлажнитель воздуха  
**RHF-3301**



Увлажнитель воздуха  
**RHF-3302**



Увлажнитель воздуха  
**RHF-3303**



Увлажнитель воздуха  
**RHF-3304**



Увлажнитель воздуха  
**RHF-3305**



Маникюрный набор  
**RNC-4901**



Очиститель воздуха  
**RAC-3702**



Парочиститель  
**RSC-2010**

## CHROME IN BLACK



Соковыжималка  
**RJ-903**



Измельчитель  
**RCR-3801**



Блендер  
**RHB-2904**



Блендер  
**RHB-M2904**



Миксер  
**RHM-2101**



Весы  
**RS-714**



Весы  
**RS-M711**



Бутербродница  
**RSM-M1402**



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.redmond-rus.com](http://www.redmond-rus.com)  
Made in P.R.C