

REDMOND

Хлебопечь
RBM-M1902



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 и, главное, полезной выпечки, джемов или варенья, компотов и сиропов делают хлебопечки **REDMOND** незаменимыми помощниками на Вашей кухне.

Уникальные хлебопечки **REDMOND** серии **multiPRO** приобретают огромную популярность среди ценителей здорового питания во всем мире.

Оригинальность хлебопечей **REDMOND** заключается в том, что в них можно не только печь хлеб, сладкую выпечку и пироги, варить варенье и джемы, но и готовить самые разнообразные блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также вегетарианские и диетические блюда, каши, десерты и напитки, печь безглютеновый и ржаной хлеб.

Специальная лопасть для замешивания быстро и качественно перемешивает ингредиенты, гарантируя идеальный результат.

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

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

Антипригарное покрытие емкости позволяет легко и просто очистить ее поверхность. При необходимости добавления в тесто фруктов, орехов и топингов звуковой сигнал подскажет, когда нужно заложить дополнительные ингредиенты. Функция удобна для тех, кто дорожит своим временем и предпочитает во время приготовления заниматься любимыми делами.

REDMOND

Хлебопечь
RBM-M1902



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация.....	8
Технические характеристики	8
Устройство модели.....	9

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности.....	10
Перед первым включением.....	12

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

Таблица для достижения оптимальных результатов.....	13
Последовательность добавления ингредиентов.....	13
Дрожжи.....	13
Соль.....	14
Сахар.....	14
Масло и жир.....	15

Жидкие ингредиенты.....	15
Молочные продукты.....	16
Яйцо.....	16
Разрыхлитель.....	16
Сода.....	16
Мука с разрыхлителем.....	16
Кукурузная и овсяная мука.....	17
Мука грубого помола.....	17
Мука для хлеба.....	17
Дополнительные ингредиенты.....	17
Пшеничная мука.....	18
Непросеянная мука.....	18
Травы и специи.....	18
Корица и чеснок.....	19
Готовые смеси для выпекания хлеба.....	19
Продукты с низким содержанием жира.....	19
Использование хлебопечки.....	20
Добавление ингредиентов.....	20
Приготовление.....	24
Вес выпечки.....	25
Степень поджаривания корочки.....	25

Пускхлебопечки.....	26
Консистенция теста.....	26
Дополнительные ингредиенты.....	27
В конце выпекания.....	27
Сохранение тепла.....	28
Извлечение хлеба.....	28
Повторное использование хлебопечки.....	30
Таймер отложенного старта.....	30
ПРОГРАММНЫЕ УСТАНОВКИ.....	32
Основная программа.....	32
Французский хлеб.....	34
Цельнозерновой хлеб.....	36
Сладкая выпечка.....	38
Быстрая выпечка.....	39
Ржаной безглютеновый хлеб.....	40
Тесто.....	41
Перемешивание.....	42
Каша/Варенье/Джем/Сироп/Компот.....	42
Выпечка/Тушение/Запекание.....	43

Энергонезависимая память.....	44
Хранение хлеба.....	44
Коды ошибок.....	45
Антипригарное покрытие.....	45
Проблемы при выпечке	46

III. ОЧИСТКА И УХОД

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RBM-M1902
Напряжение	220-230 В 50/60 Гц
Мощность	450 Вт
Вес готового изделия	500/750/1000 г
Количество программ	10
Программируемый таймер	13 часов
Корпус из нержавеющей стали	+
Звуковой сигнал при необходимости добавления в тесто фруктов, орехов и других ингредиентов	+
Энергонезависимая память	7 минут
Антипригарное покрытие емкости и лопасти	+
Функция поддержания температуры для готовой выпечки в течение часа	+
Быстрое выпекание «Экспресс»	+
Выбор цвета корочки (светло-коричневый, коричневый, темно-коричневый)	+
Электронная панель управления	+
Автоматическое замешивание	+
Смотровое окно	+

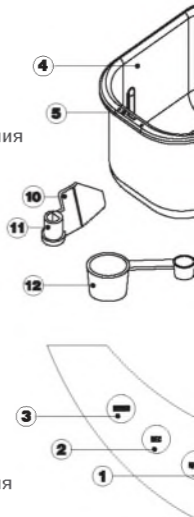
КОМПЛЕКТАЦИЯ

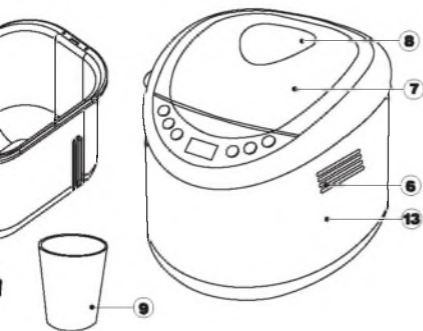
Хлебопечь – 1 шт.
Антипригарная ёмкость для выпечки – 1 шт.
Мерная емкость – 1 шт.
Мерная ложка — 1 шт.
Антипригарная лопасть — 1 шт.
Руководство по эксплуатации – 1 шт.
Сервисная книжка – 1 шт.

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

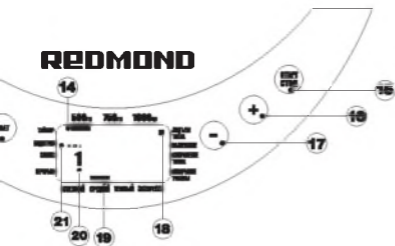
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Кнопка выбора цвета корочки
2. Кнопка установки веса выпечки
3. Кнопка «Меню»
4. Антипригарная емкость
5. Ручка емкости для приготовления
6. Вентиляционные отверстия
7. Крышка
8. Смотровое окно
9. Мерная емкость
10. Антипригарная лопасть
11. Ось вращения лопасти
12. Мерная ложка
13. Корпус прибора
14. Индикатор веса выпечки
15. Кнопка «Старт/Стоп»
16. Кнопка установки времени +
17. Кнопка установки времени -
18. Индикатор процесса выпекания
19. Индикатор цвета корочки
20. Индикатор номера программы
21. Индикатор Меню





REDMOND



I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ Меры безопасности

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

■ 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 шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно 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 очистки или перемещения.

■ Не протягивайте шнур питания около острых углов и краев, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.

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

Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.

■ Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов в качестве игр для детей.

Не оставляйте детей рядом с работающим прибором. Держите прибор в недоступном для них месте.

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.

■ Запрещено использование прибора на открытом воздухе.

Существует опасность неисправности из-за дождя и других погодных условий.

■ В целях безопасности 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 также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.

- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, 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.

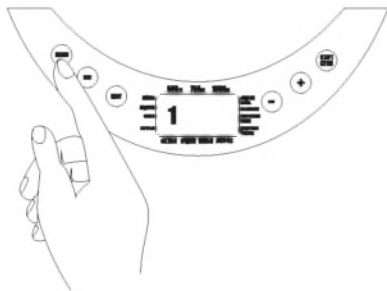
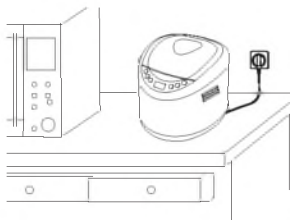


ВНИМАНИЕ!

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ПРИБОРА, НЕАККУРАТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОРЧЕ ИМУЩЕСТВА ИЛИ ТРАВМАМ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Протрите корпус и емкость прибора влажной тканью. Тщательно просушите. 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.

Проверьте комплектацию устройства, удостоверьтесь в том, что все детали установлены на свои места. Очистите все детали в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Очистка и уход». Установите режим «основная программа» и дайте пустой печи поработать в этом режиме в течение 10-15 минут. Затем дайте печи охладиться, отсоедините съемные детали и снова очистите их в соответствии с разделом «Очистка и уход». Полностью просушите детали и соберите их. Теперь печь готова к использованию.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

ТАБЛИЦА ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, яйца, затем сухие ингредиенты: соль, порошковое молоко и т. д. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. Через некоторое время после замешивания муки 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 замешивания.

Дрожжи

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. Вы должны использовать свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема. Размер готовой выпечки зависит от количества и свежести дрожжей. После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать его 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.

Соль

Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет от переброжения.

Сахар

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, а также обеспечивает мягкость. По Вашему желанию вместо сахара Вы можете добавить мед или черную патоку в том же количестве.

Масло и жир

При использовании масла, маргарина или шортенинга, для получения наилучшего результата данные ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Сливочное масло усиливает вкус хлеба и делает его мягче, позволяя получить более высококачественный продукт. Оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим. Вместо сливочного масла можно использовать маргарин или оливковое масло, хотя они менее эффективны.

Жидкие ингредиенты

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 ознакомившись с хлебопечкой.

Мы рекомендуем следующее:

Вода должна быть комнатной температуры, она не должна быть слишком холодной или слишком горячей. Холодная вода обычно используется для более медленно выпекаемых буханок, а теплая для быстрого выпекания.

Молочные продукты

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, влияют 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».

Яйцо

Аромат и цвет хлеба можно улучшить, добавляя в тесто яйца. Это также позволит поддержать мягкость хлеба.

Разрыхлитель

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. При использовании разрыхлителя не требуется времени на подъем теста. Разрыхлитель участвует в химической реакции и производит воздушные пузырьки, делающие хлеб более мягким по структуре.

Сода

Действует схоже разрыхлителю. Соду можно также использовать в сочетании с разрыхлителем.

Мука с разрыхлителем

Этот сорт муки уже содержит разрыхлитель. Такая мука, как правило, используется для выпечки тортов.

Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная мука и толокно получают путем помола зерен кукурузы и овса. Муку этих сортов добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического «грубого» хлеба для улучшения аромата и структуры хлеба.

Мука грубого помола

Этот сорт муки содержит много волокон. Мука грубого помола по своим свойствам похожа на непросеянную муку. Для получения большого объема теста перед выпечкой в нее необходимо добавлять много муки для хлеба.

Мука для хлеба

Мука для хлеба содержит большое количество клейковины, поэтому она имеет хорошую эластичность и после подъема теста позволяет получать пышный хлеб, не уменьшающийся в объеме.

Дополнительные ингредиенты

Для приготовления хлеба используйте сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, так как они содержат дополнительную жидкость, что нужно учесть при добавлении остальных ингредиентов. Дополнительные ингредиенты добавляйте, когда раздастся звуковой сигнал.

Пшеничная мука

Мука без разрыхлителя используется для быстрого приготовления хлеба.

Непросеянная мука

Непросеянная мука содержит кожицу зерен пшеницы и клейковину. Она по весу тяжелее обычной муки и содержит больше питательных веществ. Хлеб, сделанный из непросеянной муки, обычно меньше по объему. Во многих рецептах для получения наилучших результатов рекомендуется комбинировать непросеянную муку с мукой для хлеба.

Травы и специи

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. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1-2 чайных ложки). 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.

Корица и чеснок

Данные продукты не рекомендуется использовать при замешивании дрожжевого теста. Дело в том, что корица воздействует на тесто так же, как размягчитель мяса на мясные продукты, она разрушает его структуру. 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. Чеснок же поглощает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.

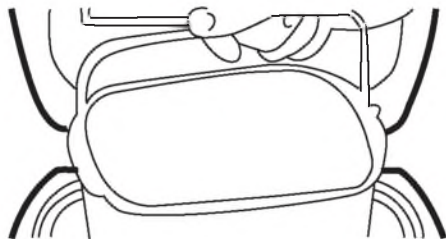
Готовые смеси для выпекания хлеба

С появлением моды на домашнюю выпечку в продаже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба. Рекомендуем Вам пользоваться упаковками, рассчитанными на выпекание 500-700 г. Наиболее пригодными для выпечки в хлебопечке являются смеси для приготовления программ 1- «Основная» и 5 - «Быстрая выпечка».

Продукты с низким содержанием жира

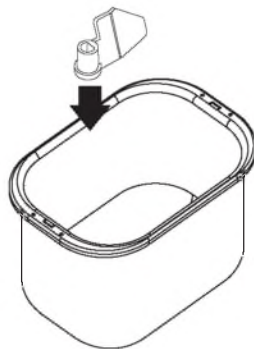
Не используйте продукты с низким содержанием жира, поскольку рецепты обычно требуют большое количество жиров. Поскольку такие продукты могут содержать не более 40% жиров, то при их применении не всегда удастся достичь желаемых результатов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ



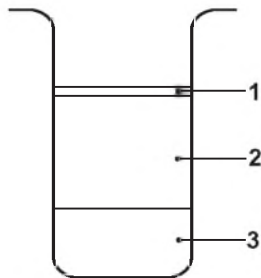
Откройте крышку со смотровым окном.

Достаньте форму для выпечки за ее ручку. Выберите рецепт, который Вы хотите приготовить, взвесьте необходимые Вам для приготовления ингредиенты.



Наденьте антипригарную лопасть на ось вращения лопасти.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ



1. Дрожжи, разрыхлитель
2. Ингредиенты
3. Жидкие ингредиенты

Поместите ингредиенты в правильном порядке в емкость для приготовления, предварительно смазав ее маслом.

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

Положите дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.п.) рядом с хлебопечкой и добавьте их, когда прибор подаст звуковой сигнал (во время второго замешивания). Сначала добавляют жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть молоко и/или яйца. Вода должна быть теплой (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 Вы не сможете добавить фрукты или орехи, поэтому добавьте их сразу.

В последнюю очередь добавьте 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 (порошковые дрожжи/питьевую соду) непосредственно в воду/жидкость. При несоблюдении этого правила дрожжи начнут сразу действовать и могут подойти и опасть до начала процесса приготовления. В результате получится совершенно несъедобный продукт – очень жесткий, твердый и грубый хлеб.

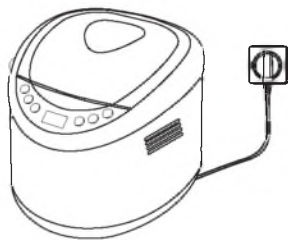
Мы рекомендуем сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи в нее.



Установите форму для выпечки в хлебопечь. Если внутри печи 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. Поднимите ее, поверните по часовой стрелке и попробуйте снова. Постарайтесь ничего не расплескать.

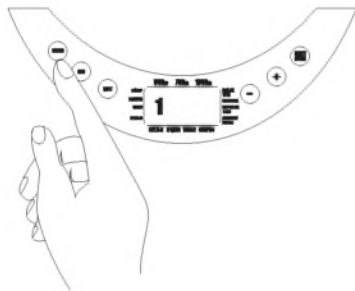
Если брызги попали внутрь прибора, выньте рабочую емкость и очистите внутреннюю поверхность прибора. Опустите ручку, чтобы она дошла до зажимов.



Закройте крышку со смотровым окном. Подключите прибор к розетке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

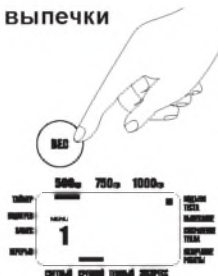
Выберите необходимую Вам программу из списка:



- 1 – Основная программа
- 2 – Французский хлеб
- 3 – Цельнозерновой хлеб
- 4 – Сладкая выпечка
- 5 – Быстрая выпечка «Экспресс»
- 6 – Безглютеновый хлеб
- 7 – Тесто
- 8 – Перемешивание
- 9 – Каша/Варенье/Джем/Сироп/Компот
- 10 – Выпечка/Тушение/Запекание

Нажимайте кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока под индикатором **MENU** не появится номер необходимой программы. При каждом нажатии этой кнопки номер будет увеличиваться на 1 до тех пор, пока не достигнет 11, 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 Вам параметры и не установлена нужная Вам программа.

Вес выпечки



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

Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. При каждом нажатии этой кнопки индикатор смещается вправо до тех пор, пока не достигнет значения 1000 г, затем он снова возвращается к значению 500 г. Вес готовой выпечки – 500, 750, 1000 грамм.

Помните, что вес продукта может устанавливаться только в определенных программах, по умолчанию вес выпечки будет составлять 1000 грамм.

Степень поджаривания корочки



Нажимая кнопку выбора цвета корочки, выберите в нижней части дисплея символ, соответствующий Вашему вкусу, – «Светлая», «Средняя» или «Темная». При каждом нажатии кнопки выбора цвета корочки индикатор поджаривания смещается вправо на один шаг, пока не достигнет значения «Экспресс», после чего он возвращается к значению «Светлая». Установите нужный Вам цвет выпечки (светлая, средняя или темная). Задайте с помощью кнопок установки времени + - время приготовления, если это необходимо.

Пуск хлебопечки



Когда Вас устроят выбранные настройки, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и убедитесь, что печь начала работать. Таймер начнет обратный отсчет, а индикатор хода процесса начнет перемещаться по дисплею, показывая тип происходящего процесса (Замешивание, Перерыв, Поднятие теста, Выпекание и т.п.). Во время работы хлебопечка будет подавать звуковые сигналы: когда будет необходимо добавить дополнительные ингредиенты; когда будет готов хлеб; каждые 5 минут в течение следующего часа, чтобы напомнить о необходимости вынуть готовый хлеб.

Консистенция теста

В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый комочек. Если комочек не образуется, то что-то не то с ингредиентами. Если Вам необходимо поднять крышку, то это можно сделать только во время **ЗАМЕСА** или **ПЕРЕРЫВА**. В любое другое время это может привести к порче хлеба. Если тесто прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стороны емкости мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Вы можете аккуратно удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам, деревянной или пластиковой ложкой (металлическая может повредить антипригарное

покрытие). Не оставляйте крышку открытой дольше, чем это необходимо. Откройте ее, добавьте все необходимое и сразу же закройте. Подождите пока мука или вода полностью смешаются с тестом и 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 (смотрите таблицу программ спецификации). Во время второго замешивания хлебопекарная машина 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, 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».

Сохранение тепла

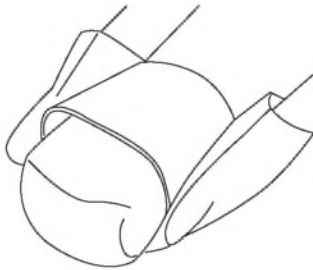
Хлебопечка будет поддерживать хлеб теплым в течение часа. В течение этого часа индикатор процесса будет оставаться в положении «Сохранение тепла».

Каждые 5 минут будет раздаваться звуковой сигнал, чтобы напомнить Вам о том, что из хлебопечки необходимо вынуть хлеб. Для получения идеального результата вынимайте хлеб, по возможности, 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: ей некуда испаряться и поэтому во время остывания хлеба поглощается им, делая его мягким, но сырым. Функция поддержания хлеба теплым предотвращает это явление в течение некоторого времени, но, в принципе, чем раньше хлеб вынуть, тем он будет лучше. Вам потребуются проволочный поддон, теплостойкая тарелка (для рабочей емкости) и рукавички или полотенце (чтобы защитить руки). Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте ее нажатой до звукового сигнала. Выньте сетевую вилку питания из розетки (предварительно выключив печь). Когда Вы откроете крышку, из-под нее будет выходить пар и горячий воздух,



поэтому берегите руки и лицо. Надев рукавички (на обе руки), поднимите крышку, пусть она висит на петлях. Используя рукавички, одной рукой придерживайте хлебopечку, а другой потяните ручку для емкости приготовления вверх, чтобы освободить ее из крепления. Переверните антипригарную емкость для приготовления и вытряхните из нее хлеб.

Положите хлеб остывать на решетку. Если хлеб не вываливается из антипригарной емкости для приготовления, проведите вдоль внутренних стенок емкости деревянной или пластмассовой лопаткой. Не используйте для этого металлические или прочие острые предметы, так как они могут поцарапать покрытие. Когда хлеб немного остынет, выньте из нижней части буханки антипригарную лопасть для перемешивания. 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. После чего 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 прибору остыть. Если вы попытаетесь использовать хлебопечь до того, как она остынет, то на дисплее появится сообщение об ошибке, при этом хлебопечь подаст звуковой сигнал и выключится. Если это произошло, нажимайте кнопку **СТАРТ/СТОП** до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал и не погаснет предупреждающий индикатор, затем выньте антипригарную емкость для приготовления и дайте ей полностью остыть.

Таймер отложенного старта

Чаще всего таймер используется для приготовления хлеба ночью, чтобы он был готов к утру. Таймер позволяет отложить начало приготовления до 13 часов. Таймер можно использовать с программами 1, 2, 3, 4, 7. Не используйте таймер для хлеба или выпечки, содержащих свежее молоко, йогурты, сыр, яйца, фрукты, лук или другие ингредиенты. 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, что отображается на дисплее. За более полной информацией обратитесь к «Таблице программ спецификации».

Вы не можете уменьшить время, необходимое для выполнения программы. Максимальное время, отображаемое на дисплее, составляет 13 часов. Если Вы используете таймер для программ приготовления теста, то приготовленный продукт необходимо вынимать сразу по окончании программы, иначе он начнет портиться.

В то время когда хлеб поддерживается теплым, индикатор хода процесса будет оставаться в соответствующем положении, а каждые 5 минут в течение часа хлебопечка будет подавать звуковой сигнал, напоминая о том, что необходимо извлечь хлеб. Старайтесь сразу достать хлеб из хлебопечки.

ПРОГРАММНЫЕ УСТАНОВКИ

Основная программа

Эта программа используется для выпекания простого белого хлеба, а также для рецептов, основанных на тесте для белого хлеба. Программа является самой короткой.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Возможный тип выпечки:</i>	светлый, средний, темный, экспресс
<i>Возможный вес выпечки:</i>	500/750/1000 г
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время перерыва:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	20 минут
<i>Время первого подъема теста:</i>	40 минут для светлого, среднего, темного 15 минут для экспресс-выпекания
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время второго подъема теста:</i>	25 минут для светлого, среднего, темного 9 минут для экспресс-выпекания
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд

<i>Время третьего подъема теста:</i>	50 минут для светлого, среднего, темного 30 минут для экспресс-выпекания
<i>Время выпечки:</i>	46/51/58 минут для светлого 500/750/1000 48/53/60 минут для среднего 500/750/1000 53/58/65 минут для темного 500/750/1000 48/53/60 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	3:11/3:16/3:23 минут для светлого 500/750/1000 3:13/3:18/3:25 минут для среднего 500/750/1000 3:18/3:23/3:30 минут для темного 500/750/1000 2:12/2:17/2:24 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время подачи звукового сигнала после начала программы, для добавления дополнительных ингредиентов:</i>	2:51/2:56/3:03 минут для светлого 500/750/1000 2:53/2:58/3:05 минут для среднего 500/750/1000 2:58/3:03/3:10 минут для темного 500/750/1000 1:52/1:57/2:04 минут для экспресс 500/750/1000

Французский хлеб



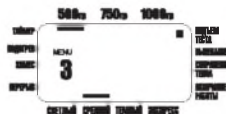
Для получения французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой - программа требует более длительного времени замешивания и подъема теста. Рецепты, которые можно использовать с этой программой, обычно не включают сливочное масло (маргарин) или молоко. Французский хлеб плохо хранится, поэтому его лучше съесть в день приготовления.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Возможный тип выпечки:</i>	светлый, средний, темный, экспресс
<i>Возможный вес выпечки:</i>	500/750/1000 г
<i>Время подогрева:</i>	30 минут
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время перерыва:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	20 минут
<i>Время первого подъема теста:</i>	39 минут для светлого, среднего, темного
	30 минут для экспресс-выпекания
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время второго подъема теста:</i>	31 минута для светлого, среднего, темного
	15 минут для экспресс-выпекания

<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время третьего подъема теста:</i>	60 минут для светлого, среднего, темного 30 минут для экспресс-выпекания
<i>Время выпечки:</i>	48/50/53 минут для светлого 500/750/1000 50/52/55 минут для среднего 500/750/1000 55/57/60 минут для темного 500/750/1000 50/52/55 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	3:28/3:30/3:33 минут для светлого 500/750/1000 3:30/3:32/3:35 минут для среднего 500/750/1000 3:35/3:37/3:40 минут для темного 500/750/1000 2:35/2:37/2:40 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время подачи звукового сигнала после начала программы, для добавления дополнительных ингредиентов:</i>	3:08/3:10/3:13 минут для светлого 500/750/1000 3:10/3:12/3:15 минут для среднего 500/750/1000 3:15/3:17/3:20 минут для темного 500/750/1000 2:30/2:32/2:35 минут для экспресс 500/750/1000

Цельнозерновой хлеб



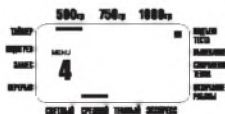
Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, то программа в течение получаса перед замешиванием теста производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто подходить в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Возможный тип выпечки:</i>	светлый, средний, темный, экспресс
<i>Возможный вес выпечки:</i>	500/750/1000 г
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время перерыва:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	20 минут
<i>Время первого подъема теста:</i>	49 минут для светлого, среднего, темного 24 минуты для экспресс-выпекания
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время второго подъема теста:</i>	26 минут для светлого, среднего, темного 11 минут для экспресс-выпекания
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд

<i>Время третьего подъема теста:</i>	45 минут для светлого, среднего, темного 35 минут для экспресс-выпекания
<i>Время выпечки:</i>	48/50/53 минут для светлого 500/750/1000 50/52/55 минут для среднего 500/750/1000 55/57/60 минут для темного 500/750/1000 50/52/55 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	3:43/3:45/3:48 минут для светлого 500/750/1000 3:45/3:47/3:50 минут для среднего 500/750/1000 3:50/3:52/3:55 минут для темного 500/750/1000 2:30/2:32/2:35 минут для экспресс 500/750/1000
<i>Время подачи звукового сигнала после начала программы, для добавления дополнительных ингредиентов:</i>	2:58/3:00/3:03 минут для светлого 500/750/1000 3:00/3:02/3:05 минут для среднего 500/750/1000 3:05/3:07/3:10 минут для темного 500/750/1000 2:10/2:12/2:15 минут для экспресс 500/750/1000

Сладкая выпечка

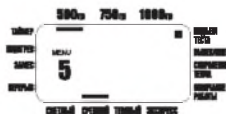


Эту программу используют для получения сладкого хлеба с дополнительными ингредиентами – фруктами, орехами, шоколадной крошкой, цукатами и т.п. Суммарное время слегка увеличено. Это время необходимо на добавление ингредиентов. Когда приходит время добавления ингредиентов, хлебопечка подает звуковой сигнал.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Возможный вес выпечки:</i>	500/750/1000 г
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время перерыва:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	20 минут
<i>Время первого подъема теста</i>	39 минут
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время второго подъема теста:</i>	26 минут
<i>Время перерыва:</i>	10 секунд
<i>Время третьего подъема теста:</i>	52 минуты
<i>Время выпечки:</i>	50/55/60 минут для 500/750/1000 г
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	3:17/3:22/3:27 минут для 500/750/1000 г
<i>Время подачи звукового сигнала для добавления специй за 20 минут до конца выпекания.</i>	

Быстрая выпечка



Эта программа предназначена для приготовления сладкой выпечки с помощью сухих дрожжей или соды. В результате получается довольно липкая смесь, поэтому перед использованием программы смажьте антипригарную емкость для приготовления и лопасть для перемешивания, а во время процесса следите через окошко в крышке. Если тесто поднимается по сторонам емкости для приготовления, 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.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Возможный вес выпечки:</i>	1000 г
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	15 минут
<i>Время первого подъема теста</i>	12 минут
<i>Время выпечки:</i>	48 минут
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	1 час 20 минут
<i>Время подачи звукового сигнала для добавления специй за 10 минут до конца выпекания.</i>	

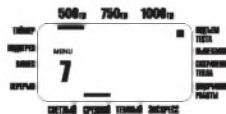
Ржаной/ Безглютеновый хлеб

Выпечка хлеба с использованием хлебопекарной смеси без глютена и ржаного хлеба.



ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Время замешивания:</i>	15 минут
<i>Время подъема теста:</i>	60 минут
<i>Время выпечки:</i>	55 минут
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	2 часа 10 минут
<i>Время подачи звукового сигнала для добавления специй за 5 минут до конца выпекания</i>	

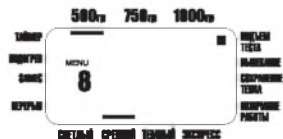
Тесто

Эта программа служит для смешивания ингредиентов/замешивания теста, а сам процесс выпекания отсутствует. После извлечения готового теста из хлебопечки, прежде чем его резать или придавать ему какую-либо форму, дайте тесту полежать около 10 мин. Программа замешивает тесто в течение 5 минут, делает перерыв на 5 минут, потом замешивает еще 20 минут и после этого дает тесту подняться в течение часа.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМА

<i>Время задержки:</i>	15:00
<i>Время первого замешивания:</i>	5 минут
<i>Время перерыва:</i>	5 минут
<i>Время второго замешивания:</i>	20 минут
<i>Время подъема теста</i>	60 минут
<i>Полное время приготовления:</i>	1 час 30 минут
<i>Время подачи звукового сигнала для добавления специй за 20 минут до конца выпекания.</i>	

Перемешивание



Перемешивание мягких фруктов и ягод и т. д. Просто мешалка, сначала медленная, потом быстрая.

Каша/Варенье/Джем/ Сироп/Компот



Данная программа предназначена для приготовления молочных каш, варенья, джемов, сиропов и компотов. Обращаем Ваше внимание на то, что во время приготовления некоторые продукты могут увеличиваться в объеме. Время приготовления: 1 час 25 минут.

Выпечка/Тушение/ Запекание



Программа предназначена для использования хлебопечи в качестве духового шкафа. Она позволяет запечь продукты и поддерживать готовое блюдо теплым в течение 1 часа.

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 других запеканок. Не используйте готовые смеси весом более 500 г и не помещайте их в хлебопечь, пока они не будут готовы к выпеканию. Выпекаемое тесто необходимо контролировать через смотровое окно, поскольку для приготовления некоторых блюд требуется времени менее чем 1 час.

Помните о том, что большинство продуктов при выпекании увеличиваются в объеме. При заполнении емкости хлебопечи оставляйте необходимое свободное пространство.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЖИМОВ

<i>Время выпечки:</i>	60-90 минут
<i>Время поддержания тепла:</i>	1 час
<i>Полное время приготовления:</i>	1:00-1:30

Энергонезависимая память

Если отключение электричества продолжается менее 7 минут, то программа продолжится по восстановлении питания. Время программы будет увеличено, чтобы компенсировать время отключения. В случае если питание хлебопечки отключается более чем на 7 минут – отключите прибор, дайте ему остыть, извлеките емкость для приготовления, очистите ее и запустите снова. Будьте аккуратны, не поцарапайте антипригарную поверхность емкости и лопасти для замешивания.

Хранение хлеба

Как любой натуральный продукт, свежеприготовленный хлеб не хранится долго. При комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух. Если Вы хотите заморозить домашний хлеб, то дайте ему сначала остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите воздух и положите его в морозилку.

Коды ошибок

Когда хлебопечка перегревается, на дисплее появляется код ошибки. Если это произошло, нажимайте 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.

Антипригарное покрытие

На емкость для приготовления и лопасть для перемешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже инструкциям. Не пользуйтесь острыми приборами во время извлечения хлеба из емкости. Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти. Если она находится внутри, подождите, пока хлеб остынет, и выньте ее. Не используйте острые приборы для извлечения, будьте осторожны, она может быть горячей. Пользуйтесь мягкой губкой во время очистки. Не пользуйтесь какими-либо абразивами или жесткими губками. Твердые, крупнозернистые ингредиенты, например непросеянная мука, сахар, или добавки орехов и семян, могут повредить антипригарное покрытие. При использовании большой порции ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов, указанных в рецептах.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ	НИЗКАЯ БУХАНКА	ИЗБЫТОЧНЫЙ ПОДЪЕМ	НЕРОВНАЯ ВЕРХУШКА	ХЛЕБ СЫРОЙ И ВЛАЖНЫЙ	ТЕМНАЯ КОРКА	ВМЯТАЯ ФОРМА	ЗЕРНИСТАЯ ВЕРХУШКА	БОКА БУХАНКИ ПРОВАЛИВАЮТСЯ	ЗАПЕК ДРОЖЖЕЙ	ОСТАНОВКА ЗАМЕСА
	Избыток дрожжей			•	•						•
Недостаток дрожжей	•				•						
Ингредиенты с просроченной датой хранения	•				•					•	
Избыток пшеничной муки			•					•			
Недостаток пшеничной муки	•			•			•				

ПРИЧИНЫ	ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ	НИЗКАЯ БУХАНКА	ИЗБЫТОЧНЫЙ ПОДЪЕМ	НЕРОВНАЯ ВЕРХУШКА	ХЛЕБ СЫРОЙ И ВЛАЖНЫЙ	ТЕМНАЯ КОРКА	ВМЯТАЯ ФОРМА	ЗЕРНИСТАЯ ВЕРХУШКА	БОКА БУХАНКИ ПРОВАЛИВАЮТСЯ	ЗАПЕК ДРОЖЖЕЙ	ОСТАНОВКА ЗАМЕСА
	100% Мука широкого применения	•			•						
100% Самоподнимающаяся мука	•				•			•			
100% Ржаная мука	•										
Ржаная мука + хлебная мука	•										
100% мука из пшеничных отрубей	•										
Из пшеничных отрубей + хлебная		•									
100% Овсяные отруби	•										
Овсяные отруби + хлебная мука		•									

ПРИЧИНЫ										
Избыток сахара		•								ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ
Коричневый сахар			•							НИЗКАЯ БУХАНКА
Гранулированный коричневый сахар		•								ИЗБЫТОЧНЫЙ ПОДЪЕМ
Мед/Патока										НЕРОВНАЯ ВЕРХУШКА
Диетический сахар		•								ХЛЕБ СЫРОЙ И ВЛАЖНЫЙ
										ТЕМНАЯ КОРКА
										ВМЯТАЯ ФОРМА
										ЗЕРНИСТАЯ ВЕРХУШКА
										БОКА БУХАНКИ ПРОВАЛИВАЮТСЯ
										ЗАПЕК ДРОЖЖЕЙ
										ОСТАНОВКА ЗАМЕСА

ПРИЧИНЫ	
Недостаток жира	• ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ
Растительное масло	• НИЗКАЯ БУХАНКА
Шортенинг	• ИЗБЫТОЧНЫЙ ПОДЪЕМ
Маргарин	• НЕРОВНАЯ ВЕРХУШКА
Топленое масло	• ХЛЕБ СЫРОЙ И ВЛАЖНЫЙ
Сгущенное молоко	• ТЕМНАЯ КОРКА
	• ВМЯТАЯ ФОРМА
	• ЗЕРНИСТАЯ ВЕРХУШКА
	• БОКА БУХАНКИ ПРОВАЛИВАЮТСЯ
	• ЗАПЕК ДРОЖЖЕЙ
	• ОСТАНОВКА ЗАМЕСА

ПРИЧИНЫ	ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ	НИЗКАЯ БУХАНКА	ИЗБЫТОЧНЫЙ ПОДЪЕМ	НЕРОВНАЯ ВЕРХУШКА	ХЛЕБ СЫРОЙ И ВЛАЖНЫЙ	ТЕМНАЯ КОРКА	ВМЯТАЯ ФОРМА	ЗЕРНИСТАЯ ВЕРХУШКА	БОКА БУХАНКИ ПРОВАЛИВАЮТСЯ	ЗАПЕК ДРОЖЖЕЙ	ОСТАНОВКА ЗАМЕСА
	Избыток соли	•									
Недостаток соли	•										
Избыток воды	•		•	•	•		•	•			
Недостаток воды/Теплая вода	•						•				•
Вода более 25°C	•									•	
Поддержание тепла более 30 мин.									•		

III. ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что прибор 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 совсем, 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.

Внимание: не погружайте машину в воду или другие жидкости. Не используйте абразивные моющие средства и растворители. Никакие узлы машины нельзя мыть в посудомоечной машине.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Проблема	Возможные причины	Устранение
Не работает.	Отсутствует подача тока.	Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку, или вставьте вилку в другую розетку.
На емкости царапины или другие повреждения.	Вы использовали металлические лопатки для извлечения приготовленных продуктов.	Для извлечения приготовленных продуктов используйте деревянные или пластиковые лопатки. Не используйте металлические лопатки.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев, начиная с момента приобретения изделия.

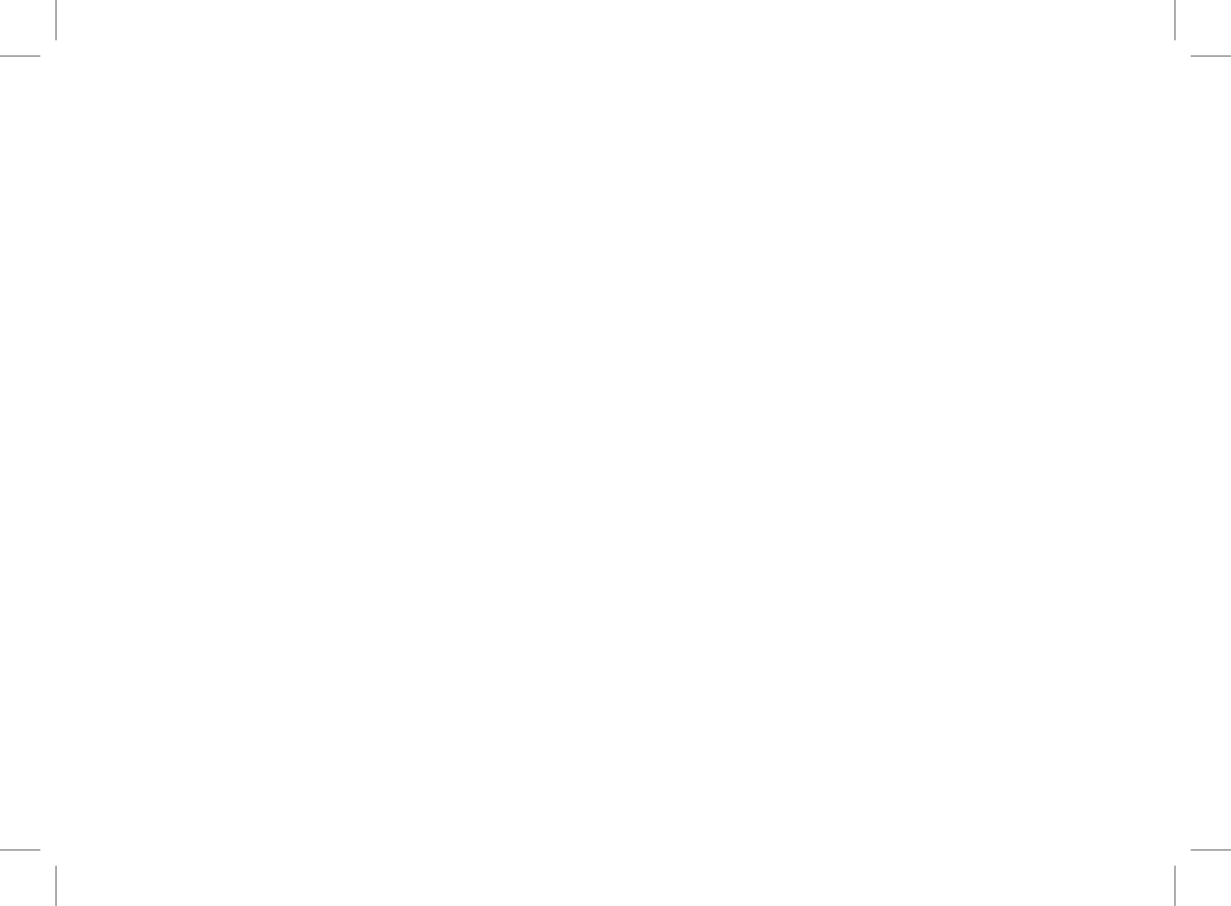
В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось не уполномоченными на то специалистами и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектация изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты 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.





















Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North Bay Village, Florida 33141, USA
<http://www.redmond-ig.com>
Made in P.R.C.